



ESPRESSOMASCHINE SEMS 1350 A2
ESPRESSO MACHINE SEMS 1350 A2
MACHINE À EXPRESSO SEMS 1350 A2

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
Surrey · KT5 9NU

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

09/2025 ID: SEMS 1350 A2_25_V1.4

DE AT CH Bedienungsanleitung
ESPRESSOMASCHINE

FR CH BE Mode d'emploi
MACHINE À EXPRESSO

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

PT Instruções de manejo
MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO

GB IE NI MT Operating instructions
ESPRESSO MACHINE

NL BE Gebruiksaanwijzing
ESPRESSOMACHINE

ES Instrucciones de servicio
CAFETERA ESPRESSO

IAN 496916_2504



1



IAN 496916_2504

Deutsch..... 2

English..... 30

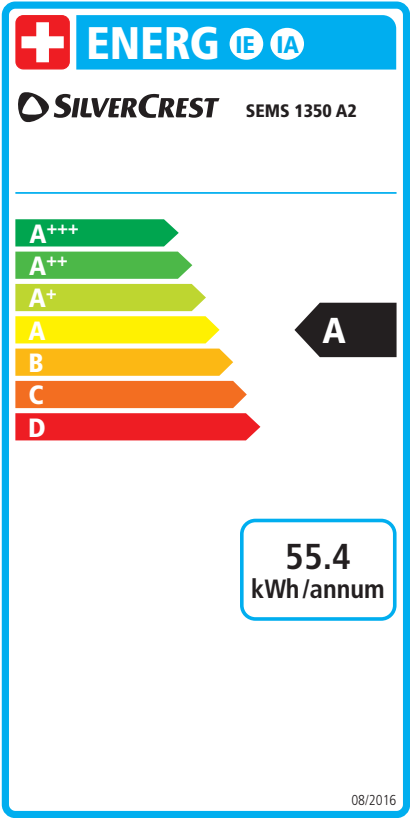
Français..... 58

Nederlands..... 92

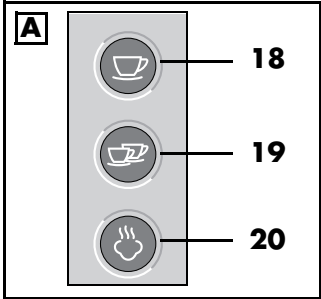
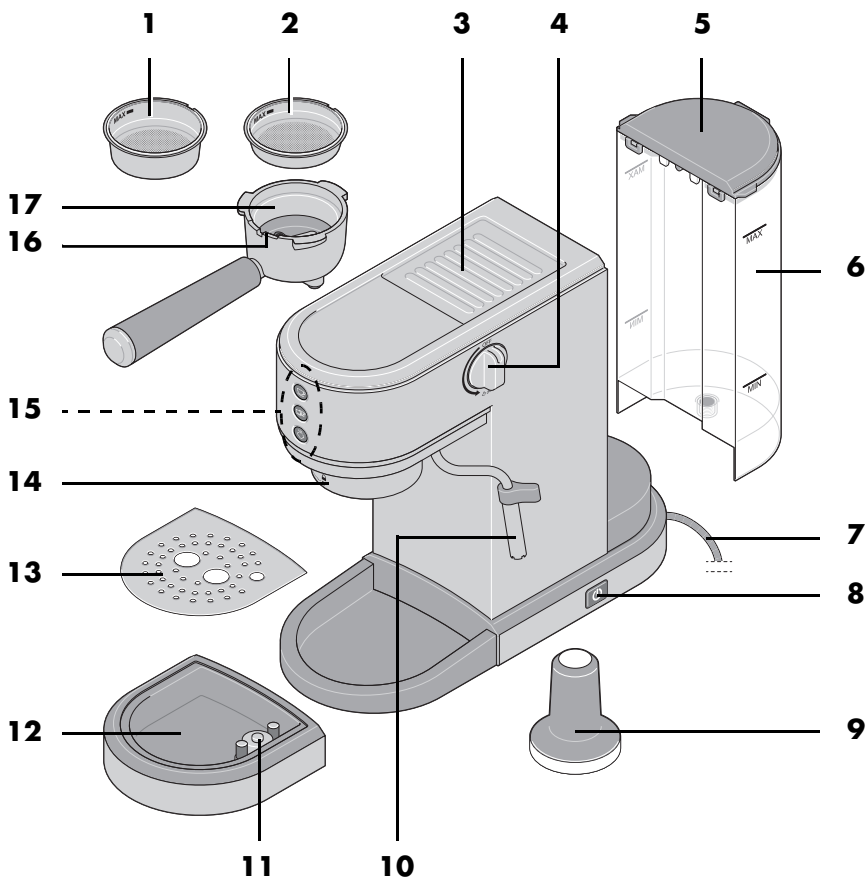
Italiano..... 120

Español..... 152

Português..... 182



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



Inhalt

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

1. Übersicht

- 1 Sieb für doppelten Espresso
- 2 Sieb für einfachen Espresso
- 3 Wärmeplatte für Tassen
- 4 **OFF** /  /  Drehschalter für Dampf- und Heißwasserbezug
- 5 Deckel (des Wassertanks)
- 6 Wassertank (Füllmenge: **MIN** 250 ml - **MAX** 1.000 ml)
- 7 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 8  Ein-/Ausschalter
- 9 Tamper
- 10 Dampfdüse
- 11 Schwimmer (Anzeige: Abtropfschale leeren)
- 12 Abtropfschale
- 13 Abtropfgitter
- 14 Brühkopf
- 15 Bedienelemente (Frontseite)
- 16 Kerbe im Rand des Siebträgers
- 17 Siebträger

Bild A: Bedienelemente (Frontseite)*

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

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Espressomaschine Slim.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Espressomaschine Slim!

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Espressomaschine Slim ist ausschließlich zu folgenden Verwendungszwecken vorgesehen:

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

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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 kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Reinigung und eine Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ⊙ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ⊙ 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.
-  ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. Sieb und Siebträger, Brühkopf, Dampfdüse und Wärmeplatte. Fassen Sie die Dampfdüse und den Siebträger nur an den Griffen an.
- ⊙ Fassen Sie nicht in den heißen Dampf,...
 - ... der während der Dampfantnahme (z. B. beim Milchschaumen) entsteht.
 - ... der während der Espressozubereitung aus dem Brühkopf entweicht.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Die Espressomaschine, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 21).
- ⊙ Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überläuft.
- ⊙ Beachten Sie, dass nach der Anwendung die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme verfügt. Folgende Oberflächen können auch nach der Anwendung noch heiß sein: Sieb und Siebträger, Brühkopf, Dampfdüse und 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 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.
- ⊙ Beim Aufschäumen von Milch mit der Dampfdüse: Tauchen Sie zuerst die Dampfdüse in die Milch, bevor Sie die Dampffunktion starten. Und stoppen Sie die Dampffunktion, bevor Sie die Dampfdüse wieder herausziehen.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

4. Lieferumfang

- 1 Espressomaschine
- 1 Siebträger **17**
- 1 Sieb für einfachen Espresso **2**
- 1 Sieb für doppelten Espresso **1**
- 1 Tamper **9**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

5. Auspacken und aufstellen

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind. Zubehörteile können sich gegebenenfalls auch im Verpackungsmaterial befinden.



3. Entfernen Sie Klebestreifen und Aufkleber, allerdings nicht das nebenstehende Warnzeichen und das Typenschild.

4. **Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch** (siehe "Reinigen" auf Seite 21).

5. **Bitte entfernen Sie die Schutzkappe zwischen dem Wassertank und dem Geräteanschluss unter dem Tank, da das Gerät anderenfalls nicht in Betrieb genommen werden kann.**

6. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste Unterlage. Empfehlenswert ist eine glatte Arbeitsfläche, auf der sich die Saugfüße festsaugen können.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

6. Anzeigen der LED-Ringe

Die 3 LED-Ringe **18/19/20** an den Tasten vorne am Gerät zeigen verschiedene Betriebszustände oder Programmierschritte an. Der folgenden Tabelle können Sie die jeweilige Bedeutung entnehmen. Beachten Sie, dass die LED-Ringe in 3 Varianten anzeigen können:

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

Anzeigen der LED-Ringe			Bedeutung
18	19	20	
Alle LED-Ringe leuchten nacheinander einmal auf.			Nach dem Einschalten führt das Gerät eine Selbstdiagnose durch.
blinken gleichmäßig	—	—	Gerät heizt auf für Espressozubereitung.
leuchten dauerhaft	—	—	Gerät ist bereit für Espressozubereitung.
blinkt	—	—	Einfacher Espresso wird zubereitet.
—	blinkt	—	Dreheschalter 4 geöffnet: Heißwasserbezug
—	—	blinkt	Doppelter Espresso wird zubereitet.
—	—	—	Gerät heizt vor für Dampfbezug.

Anzeigen der LED-Ringe			Bedeutung
 18	 19	 20	
—	—	leuchtet dauerhaft	Gerät ist bereit für Dampfbezug.
—	—	blinkt	Drehschalter 4 geöffnet: Dampfbezug
—	—	blinkt	während des Entkalkungsvorganges
Alle LED-Ringe blinken nacheinander im Wechsel jeweils doppelt.			Das Menü für die Einstellungen ist aktiviert.
blinken rhythmisch		—	Stellen Sie den Drehschalter 4 ganz auf OFF .
			Gerät muss abkühlen (z. B. nach dem Dampfbezug)
			bei aktivierter Dampffunktion: Gerät hat automatisch in den Abkühl-Modus geschaltet. Drücken Sie erneut die Taste  20 , um die Dampffunktion erneut zu aktivieren.
Alle LED-Ringe leuchten dauerhaft			Gerät muss entkalkt werden.
Alle LED-Ringe blinken rhythmisch			Fehlermeldung zum Heizelement. Wenden Sie sich an das Service-Center.

7. Espresso zubereiten - die wichtigsten Schritte

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

1. Sieb **1/2** auswählen und einsetzen
2. Tasse, Sieb **1/2** und Brühkopf **14** vorwärmen (Flushen)
3. Siebträger **17** und Sieb **1/2** abtrocknen
4. Espressopulver abmessen, ebnen und andrücken (Tampen)
5. Espressopulver-Reste vom Rand entfernen
6. Siebträger **17** einsetzen

7. Einfachen oder doppelten Espresso extrahieren
8. Nach Wunsch: Milch schäumen

8. Vorbereitung

8.1 Wassertank füllen

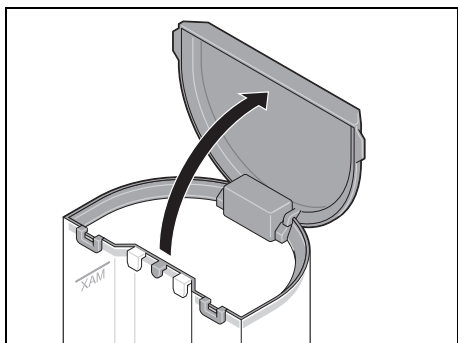
WARNUNG vor Sachschäden!

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

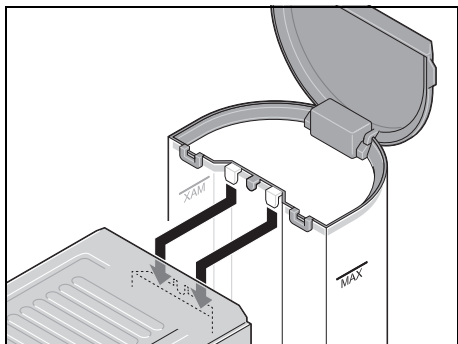
HINWEIS: In der Vertiefung unter dem Wassertank **6** sammelt sich etwas Wasser. Entfernen Sie dies regelmäßig mit einem trockenen, sauberen Tuch.

Verwenden Sie jeden Tag frisches Wasser.

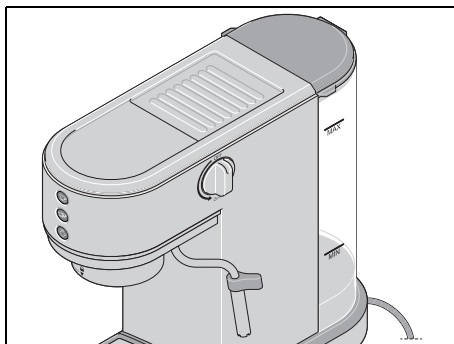
1. Nehmen Sie den Wassertank **6** nach oben ab.
2. Öffnen Sie den Deckel **5** des Wassertanks **6**.



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



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



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

Wasser nachfüllen

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

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

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

8.2 Sieb einsetzen/tauschen

Zu Ihrer Espressomaschine gehören zwei Siebe:

Sieb für einfachen Espresso 2	Sieb für doppelten Espresso 1
	
Aufdruck auf der Unterseite:	
1-cup	2-cup

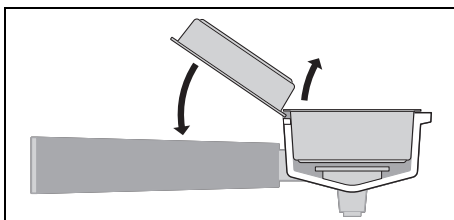
Sieb einsetzen

1. Wählen Sie das gewünschte Sieb **1** oder **2** aus.
2. Drücken Sie das Sieb **1/2** in den Siebträger **17**. Das geht etwas schwer, weil das Sieb fest im Siebträger sitzen muss.

Sieb entfernen

Da das Sieb **1/2** fest im Siebträger **17** sitzt, ist zum Entfernen ein kleiner Trick hilfreich.

1. Setzen Sie das nicht eingesetzte Sieb **1/2** an der Kerbe **16** am Siebträger **17** an wie abgebildet.
2. Hebeln Sie mit diesem Sieb das andere aus dem Siebträger heraus.



8.3 Anschließen und Ein-/Ausschalten



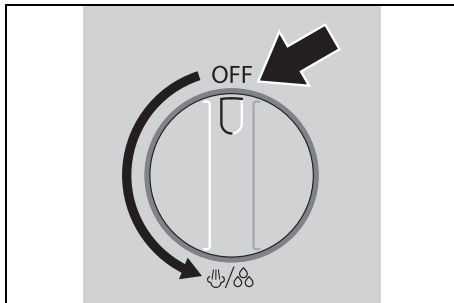
GEFAHR durch Stromschlag!

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

Der Ein-/Ausschalter **8** hat zwei Positionen:

- leicht eingedrückt = eingeschaltet
- leicht nach außen stehend = ausgeschaltet

1. Stellen Sie sicher, dass der Ein-/Ausschalter **8** ausgeschaltet ist.
2. Stellen Sie den Drehschalter **4** vollständig auf **OFF**.



3. Stecken Sie den Netzstecker **7** in eine Steckdose.
4. Drücken Sie auf den Ein-/Ausschalter **8**.
 - Alle LED-Ringe **18, 19, 20** leuchten nacheinander einmal auf.
 - Die LED-Ringe **18, 19** blinken gleichmäßig. Das Gerät heizt auf.

HINWEIS: Wenn die LED-Ringe **18, 19** rhythmisch blinken, stellen Sie ggf. den Drehschalter **4** vollständig auf **OFF**.

Wenn die LED-Ringe **18, 19** dauerhaft leuchten, ist das Gerät betriebsbereit.

5. Zum Ausschalten drücken Sie erneut auf den Ein-/Ausschalter  **8**. Alle LED-Ringe **18, 19, 20** erlöschen.
-

HINWEISE:

- Wenn die Espressomaschine längere Zeit betriebsbereit steht, heizt sie zwischendurch erneut auf. Die LED-Ringe **18, 19** blinken kurzzeitig. Warten Sie ab, bis die LED-Ringe **18, 19** erneut dauerhaft leuchten.
 - Die Espressomaschine schaltet sich automatisch aus, wenn 30 Minuten lang keine Taste gedrückt wurde.
-

8.4 Gerät durchspülen

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

Voraussetzung: Das Gerät ist betriebsbereit. Die LED-Ringe **18, 19** leuchten dauerhaft.

1. Füllen Sie frisches Leitungswasser in den Wassertank **6**.
2. Stellen Sie ein Gefäß unter die Dampfdüse **10**.
3. Stellen Sie den Drehschalter **4** in Richtung des Symbols  /  und lassen Sie ca. 100 ml Wasser durchlaufen. Der LED-Ring **18** blinkt. Es wird rhythmisch Wasser durch das Gerät gepumpt.
4. Stellen Sie den Drehschalter **4** zurück auf **OFF**.

5. Warten Sie, bis die LED-Ringe **18, 19** dauerhaft leuchten.
 6. Stellen Sie ein Gefäß unter den Brühkopf **14** und drücken Sie die Taste  **19**, um den Brühkopf zu spülen.
 7. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, leuchten die LED-Ringe **18, 19** wieder dauerhaft.
-

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

8.5 Tassen vorwärmen

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

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

Alternativ können Sie die Tasse, die Sie vorwärmen möchten, zum Flushen verwenden. So können Sie in einem Arbeitsschritt den Brühkopf **14**, Sieb **1/2** und Siebträger **17** und die Tasse vorwärmen.

Eine weitere Möglichkeit ist das Vorwärmen mit heißem Wasser aus der Dampfdüse **10** (siehe "Heißwasser beziehen" auf Seite 16).

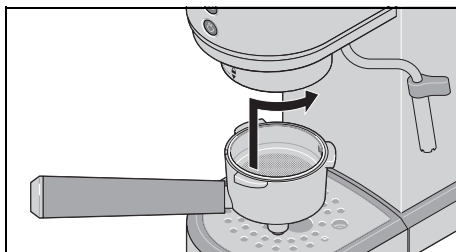
8.6 Sieb und Brühkopf vorwärmen (Flushen)

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

HINWEIS: Wenn Sie mehrere Espresso direkt hintereinander zubereiten, ist das Flus-
sen nur vor dem ersten Espresso
notwendig.

Voraussetzung: Das Gerät ist betriebsbereit.
Die LED-Ringe **18, 19** leuchten dauerhaft.

1. Setzen Sie den Siebträger **17** mit dem
ausgewählten Sieb **1/2** ohne Espresso-
pulver unter dem Brühkopf **14** ein.
 - Setzen Sie den Siebträger **17** mit
dem Griff bei ▼ ➡ ein.
 - Drehen Sie den Griff des Siebträ-
gers **17** nach rechts bis ▼ 🔒.



2. Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträ-
ger **17**.
3. Drücken Sie die Taste ☕ **19**.
 - Der LED-Ring ☕ **19** blinkt.
 - Der LED-Ring ☕ **18** erlischt.
 - Heißes Wasser fließt durch den Sieb-
träger **17** in die Tasse.
4. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist,
leuchten die LED-Ringe **18, 19** wieder
dauerhaft.
5. Drehen Sie den Griff des Siebträ-
gers **17** nach links bis ▼ ➡ und neh-
men diesen nach unten ab.
6. Lassen Sie das heiße Wasser zum Vor-
wärmen in der Tasse und schütten es di-
rekt vor dem Brühvorgang aus.
7. Trocknen Sie den Siebträger **17** mit
Sieb **1/2** ab.

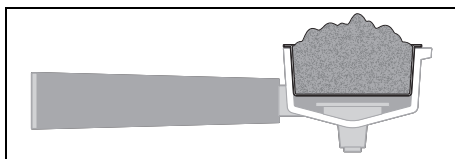
9. *Espressopulver abmessen und tampen*

HINWEISE:

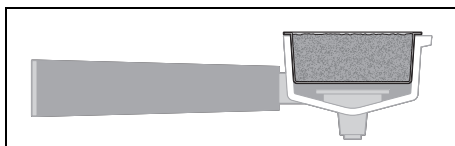
- Achten Sie beim Einkauf von Espresso-
pulver darauf, dass der Mahlgrad für
Siebträgermaschinen geeignet ist. Der
Mahlgrad muss fein sein. Oft ist dies
auf der Verpackung angegeben.
- Für einen einfachen Espresso benötigen
Sie ca. 7 - 9 g Espressopulver, für einen
doppelten ca. 14 - 18 g.

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

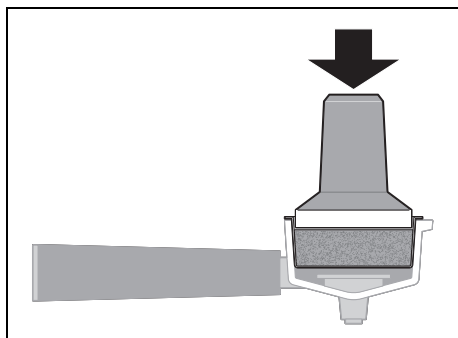
1. Geben Sie so viel Espressopulver in das
Sieb **1/2**, dass dies leicht gehäuft gefüllt
ist.



2. Verteilen Sie das Espressopulver im
Sieb **1/2** gleichmäßig, ohne es anzu-
drücken. Dazu können Sie den Siebträ-
ger **17** leicht auf die Arbeitsfläche
klopfen und z. B. mit einem Teelöffel
ohne Druck verteilen.



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



HINWEISE:

- Gleichmäßiger Druck ist wichtiger als kräftiger Druck!
- Optimal ist ein Druck von ca. 15 kg. Dies können Sie mit Hilfe einer Personenwaage üben.
- Um Risse zu vermeiden: **Nach** dem Tampen niemals gegen den Siebträger **17** klopfen!

- Heben Sie den Tamper **9** vorsichtig ab.
- Wischen Sie loses Espressopulver vom Rand des Siebes **1/2** ab.

10. Espresso zubereiten



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

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

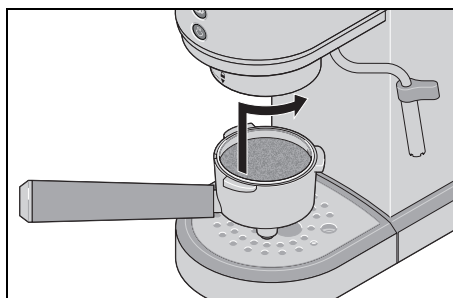
HINWEISE:

- Wenn Sie ein höheres Gefäß verwenden möchten, können Sie das Abtropfgitter **13** abnehmen und das Gefäß direkt in die Abtropfschale **12** stellen.
- Dieses Gerät verfügt über eine Vorbrühfunktion. Deshalb macht das Gerät bei der Extraktion des Espressos am Anfang eine kleine Pause.

10.1 Einfachen Espresso extrahieren

Voraussetzung: Das Gerät ist betriebsbereit. Die LED-Ringe **18**, **19** leuchten dauerhaft.

- Für einen einfachen Espresso verwenden Sie das Sieb **2**.
- Setzen Sie den vorbereiteten Siebträger **17** mit dem Griff bei ▼ ☑ unter dem Brühkopf **14** ein.
- Drehen Sie den Griff des Siebträgers **17** nach rechts bis ▼ ☑. Der Siebträger muss fest sitzen.



- Stellen Sie die vorgewärmte Tasse unter den Auslauf des Siebträgers **17**.
- Drücken Sie die Taste ☕ **18**.
 - Der LED-Ring ☕ **18** blinkt.
 - Der LED-Ring ☕ **19** erlischt.
 - Der Espresso fließt langsam in die Tasse und stoppt automatisch.
- Wenn sie den Vorgang abbrechen wollen, drücken Sie erneut die Taste ☕ **18**.

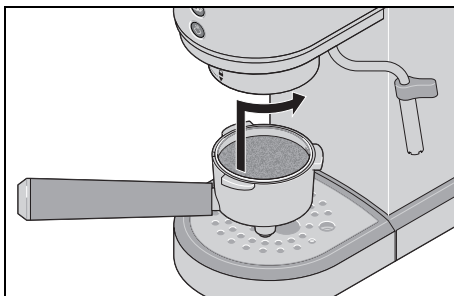
HINWEIS: Die gespeicherte Wassermenge für einen einfachen Espresso können Sie verändern (siehe "Espresso-Volumen anpassen" auf Seite 20).

7. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, leuchten die LED-Ringe **18**, **19** wieder dauerhaft.
8. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **17** nach links bis ▼  und nehmen diesen nach unten ab.
9. Klopfen Sie das Espressopulver aus dem Sieb **2** und entsorgen es im Biomüll. Reste können Sie ggf. mit einem Teelöffel entfernen.
10. Reinigen Sie das Sieb **2** und den Siebträger **17** und trocknen diese ab.

10.2 Doppelten Espresso extrahieren

Voraussetzung: Das Gerät ist betriebsbereit. Die LED-Ringe **18**, **19** leuchten dauerhaft.

1. Für einen doppelten Espresso oder zwei Tassen Espresso verwenden Sie das Sieb **1**.
2. Setzen Sie den vorbereiteten Siebträger **17** mit dem Griff bei ▼  unter dem Brühkopf **14** ein.
3. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **17** nach rechts bis ▼ . Der Siebträger muss fest sitzen.



4. Stellen Sie eine oder zwei vorgewärmte Tassen unter den Auslauf des Siebträgers **17**.
5. Drücken Sie die Taste  **19**.
 - Der LED-Ring  **19** blinkt.
 - Der LED-Ring  **18** erlischt.
 - Der Espresso fließt langsam in die Tassen und stoppt automatisch.
6. Wenn sie den Vorgang abbrechen wollen, drücken Sie erneut die Taste  **19**.

HINWEIS: Die gespeicherte Wassermenge für einen doppelten Espresso können Sie verändern (siehe "Espresso-Volumen anpassen" auf Seite 20).

7. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, leuchten die LED-Ringe **18**, **19** wieder dauerhaft.
8. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **17** nach links bis ▼  und nehmen diesen nach unten ab.
9. Klopfen Sie das Espressopulver aus dem Sieb **1** und entsorgen es im Biomüll. Reste können Sie ggf. mit einem Teelöffel entfernen.
10. Reinigen Sie das Sieb **1** und den Siebträger **17** und trocknen diese ab.

11. Tipps für den perfekten Espresso

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

- Bei Qualität und Geschmack von Espressopulver gibt es große Unterschiede. Probieren Sie verschiedene Sorten aus.
- Achten Sie beim Einkauf von Espressopulver darauf, dass der Mahlgrad für

Siebträgermaschinen geeignet ist. Der Mahlgrad muss fein sein. Oft ist dies auf der Verpackung angegeben.

- Verändern Sie immer nur einen Punkt zur Zeit, z. B. nur den Druck beim Tampen oder nur die Menge des ESPRESSOPULVERS, damit Sie die Auswirkung dieser Veränderung nachvollziehen können.
- Die **perfekte Extraktion** erkennen Sie an folgenden Punkten:
 - Die Extraktion benötigt ca. 30 Sekunden.
 - Der Espresso fließt langsam in die Tasse.
- Eine **Unterextraktion** erkennen Sie daran, dass der Espresso schnell wie Wasser in die Tasse fließt. Er schmeckt wässrig, eventuell auch etwas sauer.

Abhilfe:

- Überprüfen Sie, ob das ESPRESSOPULVER fein genug gemahlen ist.
- Verwenden Sie mehr ESPRESSOPULVER.
- Achten Sie auf gleichmäßiges Verdichten des ESPRESSOPULVERS ohne Risse.
- Üben Sie beim Tampen mehr Druck aus.
- Eine **Überextraktion** erkennen Sie daran, dass der Espresso nur langsam in die Tasse tropft und bitter schmeckt.

Abhilfe:

- Verwenden Sie weniger ESPRESSOPULVER.
- Üben Sie beim Tampen nicht so viel Druck aus.
- Unterschiedliche ESPRESSOSORTEN benötigen unterschiedliche Wassertemperaturen, um den optimalen Geschmack zu entfalten. Bei dunkler Röstung sollte die Temperatur eher niedriger sein, bei heller Röstung eher höher.
- Reinigen Sie Ihre ESPRESSOMASCHINE regelmäßig. Kaffeerückstände oder verstopfte Poren verändern den Geschmack.

- Verwenden Sie immer frisches, nicht zu hartes Leitungswasser. Wenn Ihr Leitungswasser hart ist, können Sie gefiltertes Wasser aus einem handelsüblichen Wasserfilter verwenden.

12. Heißwasser beziehen

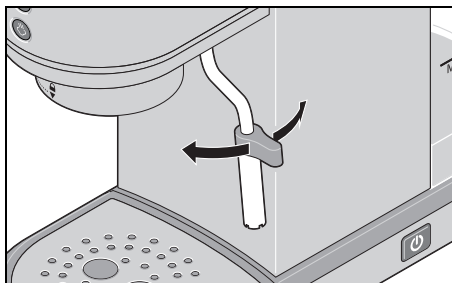


GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

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

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

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



Voraussetzung: Das Gerät ist betriebsbereit. Die LED-Ringe **18**, **19** leuchten dauerhaft.

1. Stellen Sie ein Gefäß unter die Dampfdüse **10**.

2. Stellen Sie den Drehschalter **4** in Richtung des Symbols ☹️ / ☹️.
 - Der LED-Ring ☹️ **18** blinkt.
 - Der LED-Ring ☹️ **19** erlischt.
 - Heißes Wasser fließt aus der Dampfdüse **10**.
3. Beenden Sie den Vorgang, indem Sie den Drehschalter **4** zurück auf **OFF** stellen.

Wenn die LED-Ringe **18, 19** blinken, heizt das Gerät auf.

Wenn die LED-Ringe **18, 19** dauerhaft leuchten, ist das Gerät wieder betriebsbereit für die Espressozubereitung.

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

13. Milch schäumen



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

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

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

Tipps:

- Probieren Sie Milch verschiedener Hersteller aus.
- Milch mit höherem Eiweiß-Gehalt schäumt mehr.
- Ein höherer Fettgehalt ergibt einen cremigeren Schaum.
- Verwenden Sie immer kalte Milch aus dem Kühlschrank (ca. 5 °C).
- Beim Schäumen soll die Milch nicht kochend heiß werden. Höhere Temperaturen verändern den Geschmack und bringen den Milchschaum zum Zerfallen. Ein Anhaltspunkt: Bei einem Metallkännchen ist die richtige Temperatur dann erreicht, wenn die Seitenwände des Kännchens zu heiß sind, um es in der Hand zu halten.
- Wenn die Milch fertig geschäumt ist, warten Sie nicht zu lange. Ein Teil des Milchschaums zerfällt sonst wieder.

Voraussetzung: Das Gerät ist betriebsbereit. Die LED-Ringe **18, 19** leuchten dauerhaft.

1. Füllen Sie ein Gefäß bis maximal zur Hälfte mit kalter Milch.
2. Drücken Sie die Taste ☹️ **20**.
 - Der LED-Ring ☹️ **20** blinkt.
 - Das Gerät heizt für die Dampfproduktion auf.
3. Wenn das Gerät für die Dampfproduktion bereit ist, leuchtet der LED-Ring ☹️ **20** dauerhaft.

HINWEIS: Wenn das Gerät für die Dampfproduktion bereit ist, arbeiten Sie zügig weiter. Sonst schaltet das Gerät nach kurzer Zeit in den Abkühl-Modus (Die LED-Ringe **18, 19** blinken rhythmisch). Dies ist eine Schutzfunktion vor Überhitzung. In diesem Fall drücken Sie erneut die Taste ☹️ **20**, um die Dampffunktion wieder zu aktivieren.

4. Halten Sie ein anderes Gefäß unter die Dampfdüse **10** und drehen Sie den

Drehschalter **4** in Richtung des Symbols ☹️/☹️.

- Der LED-Ring ☹️ **20** blinkt.
- Dampf strömt aus.

5. Lassen Sie etwas Dampf ausströmen und unterbrechen Sie dann, indem Sie den Drehschalter **4** auf **OFF** stellen.
6. Tauchen Sie die Dampfdüse **10** in die Milch und stellen Sie den Drehschalter **4** wieder in Richtung des Symbols ☹️/☹️.

Tipps:

- Dampfdüse **10** nur knapp unter die Oberfläche eintauchen, sodass Luft in die Milch eingearbeitet wird („Ziehphase“).
 - Nicht in die Mitte, sondern seitlich eintauchen, sodass ein Wirbel entsteht.
7. Wenn das Volumen der Milch sichtbar zugenommen hat (ca. um 50 %), tauchen Sie die Dampfdüse **10** etwas tiefer ein. Der Wirbel soll bestehen bleiben. Nun werden die Luftbläschen feiner verteilt („Rollphase“).
 8. Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz hat, stellen Sie den Drehschalter **4** auf **OFF**.

HINWEIS: Insgesamt beträgt die maximale Zeit für die Dampfproduktion 120 Sekunden. Danach stoppt die Funktion automatisch. Stellen Sie den Drehschalter **4** zurück auf **OFF**. Anschließend geht das Gerät in den Abkühl-Modus (Die LED-Ringe **18, 19** blinken rhythmisch).

9. Geben Sie den Milchschaum möglichst rasch zum Espresso.
10. Wischen Sie die Dampfdüse **10** sofort nach jedem Milchschaumen mit einem sauberen Tuch ab, um Milchreste zu beseitigen.

11. Stellen Sie den Drehschalter **4** noch einmal kurz in Richtung des Symbols ☹️/☹️, bis Dampf austritt. So werden Milchreste aus dem Inneren der Dampfdüse **10** entfernt.

12. Am Ende stellen Sie den Drehschalter **4** auf **OFF**.

- Der LED-Ring ☹️ **20** leuchtet dauerhaft.

13. Drücken Sie die Taste ☹️ **20**.

- Der LED-Ring ☹️ **20** erlischt.
- Die LED-Ringe **18, 19** blinken rhythmisch.
- Das Gerät kühlt ab.

Wenn die LED-Ringe **18, 19** dauerhaft leuchten, ist das Gerät wieder betriebsbereit für die Espressozubereitung.

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

1. Während die LED-Ringe **18, 19** rhythmisch blinken, drehen Sie den Drehschalter **4** in Richtung des Symbols ☹️/☹️.

- Der LED-Ring ☹️ **18** blinkt.
- Zuerst tritt Dampf, dann Wasser aus, dann stoppt der Vorgang.

2. Wenn die LED-Ringe **18, 19** wieder rhythmisch blinken, drehen Sie den Drehschalter **4** zurück auf **OFF**.

Die LED-Ringe **18, 19** leuchten dauerhaft. Das Gerät ist bereit für die Espressozubereitung.

14. Einstellungen

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

14.1 Menü aufrufen

Voraussetzung: Das Gerät ist betriebsbereit. Die LED-Ringe **18, 19** leuchten dauerhaft.

- Halten Sie die Taste  **20** ca. 5 Sekunden lang gedrückt, bis die 3 LED-Ringe **18, 19, 20** nacheinander im Wechsel doppelt blinken. Sie können nun die Einstellungen vornehmen, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben.

HINWEIS: Nach ca. 30 Sekunden ohne Aktivität wird der Vorgang abgebrochen ohne zu speichern.

14.2 Wasserhärte

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

Diese Maschine ermittelt automatisch den Zeitpunkt zum Entkalken. Wenn dieser Zeitpunkt erreicht ist, leuchten alle LED-Ringe **18, 19, 20** dauerhaft. Sie können dann nicht mehr mit dem Gerät weiter arbeiten. Es muss zuerst entkalkt werden.

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

Informationen über Ihr Leitungswasser erhalten Sie bei Ihrem Wasserversorger (z. B. auf der Internetseite). Wenn Sie gefiltertes Wasser verwenden, können Sie die Wasserhärte

entsprechend anpassen. Beachten Sie dazu die Angaben Ihres Wasserfilter-Herstellers. Sie können zwischen drei Härtebereichen wählen: weich, mittel, hart.

Die Voreinstellung bei Auslieferung des Gerätes ist hart.

Alle Informationen zum Entkalken finden Sie im Kapitel „Entkalken“ auf Seite 23.

Voraussetzung: Das Menü ist aufgerufen.

Die 3 LED-Ringe **18, 19, 20** blinken nacheinander im Wechsel jeweils doppelt.

1. Drücken Sie die Taste  **19**.

Die LED-Ringe **18, 19, 20** zeigen einmal kurz den aktuellen Härtebereich an:

Härtebereich:	weich	mittel	hart
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Wenn die LED-Ringe abwechselnd die verschiedenen Härtebereiche anzeigen, drücken Sie die Taste für den gewünschten Härtebereich:

Härtebereich:	weich	mittel	hart
	X		
		X	
			X

Wenn der LED-Ring  **19** 3-mal blinkt, ist die neue Einstellung gespeichert.

14.3 Espresso-Temperatur

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

Sie können zwischen drei Temperaturbereichen wählen: niedrig, mittel, heiß.

Die Voreinstellung bei Auslieferung des Gerätes ist mittel.

Voraussetzung: Das Menü ist aufgerufen.

Die 3 LED-Ringe **18**, **19**, **20** blinken nacheinander im Wechsel jeweils doppelt.

1. Drücken Sie die Taste  **18**.

Die LED-Ringe **18**, **19**, **20** zeigen einmal kurz den aktuellen Temperaturbereich an:

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

2. Wenn die LED-Ringe abwechselnd die verschiedenen Temperaturbereiche anzeigen, drücken Sie die Taste für den gewünschten Temperaturbereich:

Temperaturbereich:	niedrig	mittel	heiß
	X		
		X	
			X

Wenn der LED-Ring  **18** 3-mal blinkt, ist die neue Einstellung gespeichert.

14.4 Espresso-Volumen anpassen

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

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

HINWEIS: Die Zubereitungszeit kann zwischen 20 und 75 Sekunden betragen.

Wenn Sie eine kürzere oder längere Zeit wählen, bleibt die vorher gespeicherte Zeit erhalten.

Einfacher Espresso

Voraussetzung: Das Gerät ist betriebsbereit. Die LED-Ringe **18**, **19** leuchten dauerhaft.

1. Bereiten Sie Sieb **2**, Siebträger **17** und Espressopulver für einen einfachen Espresso vor und spannen Sie den Siebträger unter dem Brühkopf **14** ein.
2. Stellen Sie die gewünschte Espresso-tasse unter den Brühkopf **14**.
3. Halten Sie die Taste  **18** gedrückt. Die Espresso-Zubereitung beginnt.
4. Wenn der LED-Ring  **19** schnell blinkt und die gewünschte Menge erreicht ist, lassen Sie die Taste  **18** los.

Der Vorgang wird gestoppt.

Wenn der LED-Ring  **18** 3-mal blinkt, ist die neue Zubereitungszeit für einfachen Espresso gespeichert.

Wenn die LED-Ringe **18**, **19** dauerhaft leuchten, ist das Gerät wieder betriebsbereit.

Doppelter Espresso

Voraussetzung: Das Gerät ist betriebsbereit. Die LED-Ringe **18, 19** leuchten dauerhaft.

1. Bereiten Sie Sieb **1**, Siebträger **17** und Espressopulver für einen doppelten Espresso vor und spannen Sie den Siebträger unter dem Brühkopf **14** ein.
2. Stellen Sie die gewünschte(n) Espresso-tasse(n) unter den Brühkopf **14**.
3. Halten Sie die Taste  **19** gedrückt. Die Espresso-Zubereitung beginnt.
4. Wenn der LED-Ring  **18** schnell blinkt und die gewünschte Menge erreicht ist, lassen Sie die Taste  **19** los.

Der Vorgang wird gestoppt.

Wenn der LED-Ring  **19** 3-mal blinkt, ist die neue Zubereitungszeit für doppelten Espresso gespeichert.

Wenn die LED-Ringe **18, 19** dauerhaft leuchten, ist das Gerät wieder betriebsbereit.

14.5 Auf Werkseinstellungen zurücksetzen

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

Voraussetzung: Das Menü ist aufgerufen.

Die 3 LED-Ringe **18, 19, 20** blinken nacheinander im Wechsel jeweils doppelt.

1. Stellen Sie ein Gefäß unter die Dampfdüse **10**.
2. Drehen Sie den Drehschalter **4** in Richtung des Symbols  / .
3. Drücken Sie die Taste  **18**.

Die 3 LED-Ringe **18, 19, 20** blinken mehrmals gleichzeitig auf. Die Einstellungen wurden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

4. Wenn die LED-Ringe **18, 19** rhythmisch blinken, drehen Sie den Drehschalter **4** zurück auf **OFF**.

Wenn die LED-Ringe **18, 19** dauerhaft leuchten, ist das Gerät wieder betriebsbereit.

15. Reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Die Espressomaschine und die Anschlussleitung mit Netzstecker **7** dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

HINWEISE:

- Folgende Zubehörteile können in der Geschirrspülmaschine oder von Hand gereinigt werden:
 - die Siebe **1/2**
- Folgende Zubehörteile können von Hand mit mildem Spülmittel abgewaschen werden:
 - der Wassertank **6** mit Deckel **5**
 - das Abtropfgitter **13**
 - die Abtropfschale **12**
 - der Siebträger **17**
 - die Tülle der Dampfdüse **10**
 - der Tamper **9**
- Der Geschmack des Espressos wird negativ beeinflusst, wenn sich an den Zubehörteilen, die mit Wasser, Espresso oder Milch in Berührung kommen, Rückstände von Spülmittel befinden. Reinigen Sie deshalb diese Teile gründlich mit klarem Wasser nach, wenn eine Reinigung mit Spülmittel erforderlich ist.

Nach jedem Espresso

1. Nehmen Sie den Siebträger **17** vom Brühkopf **14** ab.
2. Klopfen Sie das Espressopulver aus dem Sieb **1/2** und entsorgen es im Biomüll. Reste können Sie ggf. mit einem Teelöffel entfernen.
3. Spülen Sie das Sieb **1/2** und den Siebträger **17** unter heißem Wasser und trocknen diese ab.

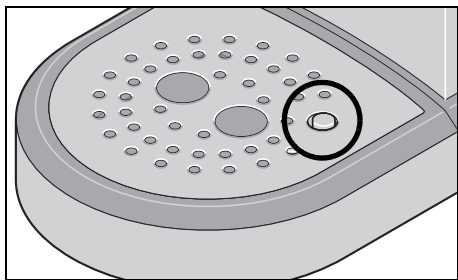
Nach jedem Milchschaümen

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

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

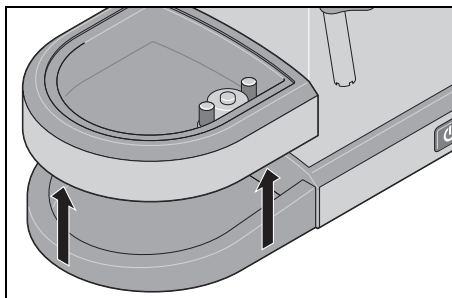
Abtropfschale

Wenn der Schwimmer **11** sichtbar wird (siehe Abbildung), muss die Abtropfschale **12** geleert werden. In jedem Fall sollten Sie die Abtropfschale einmal täglich reinigen.



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

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



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

Täglich



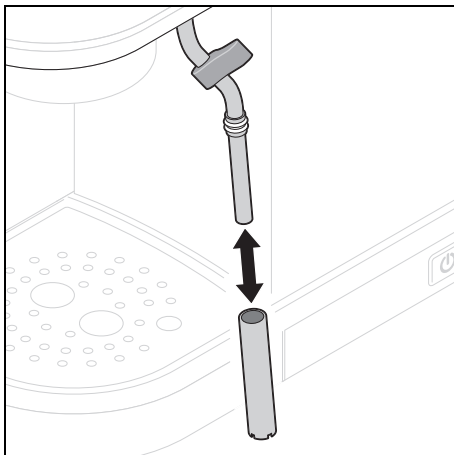
GEFAHR durch Stromschlag!

- ☉ Ziehen Sie den Netzstecker **7** aus der Steckdose, bevor Sie die Espressomaschine reinigen.
1. Leeren Sie den Wassertank **6** und spülen Sie diesen mehrfach mit klarem Wasser aus.
2. Wischen Sie den Brühkopf **14** mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Reinigen Sie dabei auch den Rand um den Brühkopf herum.
- HINWEIS:** Falls notwendig, verwenden Sie dabei etwas Spülmittel. Reinigen Sie mehrmals gründlich mit einem Tuch nach, dass nur mit klarem Wasser befeuchtet wurde.
3. Wischen Sie das Gerät von außen mit einem angefeuchteten Tuch ab.
4. Wischen Sie alle Teile trocken.

Dampfdüse

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

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



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

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

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

Siebe und Siebträger

1. Auch wenn Sie immer das gleiche Sieb **1/2** verwenden, sollten Sie dieses mindestens einmal wöchentlich aus dem Siebträger **17** herausnehmen.
2. Waschen Sie den Siebträger **17** gründlich von Hand mit mildem Spülmittel ab. Spülen Sie mehrfach mit klarem, heißem Wasser.
3. Die Siebe **1/2** können Sie in die Spülmaschine geben.
4. Trocknen Sie beide Teile gründlich ab, bevor Sie diese wieder zusammensetzen.

Wassertank

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

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

16. Entkalken

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

Diese Maschine ermittelt automatisch den Zeitpunkt zum Entkalken. Wenn dieser Zeitpunkt erreicht ist, leuchten alle LED-Ringe **18, 19, 20** dauerhaft. Sie können dann nicht mehr mit dem Gerät weiter arbeiten. Es muss zuerst entkalkt werden.

HINWEISE:

- Damit die Aufforderung zum Entkalken zum richtigen Zeitpunkt kommt, können Sie die Wasserhärte-Einstellung an Ihr Leitungswasser anpassen (siehe "Wasserhärte" auf Seite 19).
- Sie können das Entkalkungsprogramm aber auch unabhängig davon jeder Zeit starten.
- Bei jedem Arbeitsgang (beim Entkalken und beim Spülen) wird ca. 5 Minuten lang rhythmisch eine größere Menge Entkalkungslösung bzw. Wasser durch das Gerät gepumpt.

Entkalkungsvorgang

Sie können einen handelsüblichen Entkalker für Espressomaschinen verwenden. Beachten Sie die Angaben des Herstellers.

Voraussetzung bei der Aufforderung zum Entkalken: Alle LED-Ringe **18, 19, 20** leuchten dauerhaft.

Voraussetzung ohne Aufforderung zum Entkalken: Das Gerät ist betriebsbereit. Die LED-Ringe **18, 19** leuchten dauerhaft.

1. Leeren Sie den Wassertank **6**.
2. Mischen Sie nach den Herstellerangaben den Entkalker mit frischem, kalten Leitungswasser, um 1 Liter Entkalkerlösung herzustellen.
3. Füllen Sie den Wassertank **6** bis zur Markierung **MAX** mit der Entkalkerlösung.
4. Setzen Sie den Wassertank **6** ein.
5. Zum Auffangen der Entkalkerlösung stellen Sie ein größeres Gefäß (ca. 1 Liter) unter die Dampfdüse **10** und ein anderes Gefäß (ca. 500 ml) unter den Brühkopf **14**.
6. Halten Sie die Taste  **20** ca. 5 Sekunden lang gedrückt, bis die 3 LED-Ringe **18, 19, 20** nacheinander im Wechsel doppelt blinken.

HINWEIS: Nach 30 Sekunden ohne Aktivität wird der Vorgang abgebrochen.

7. Drehen Sie den Drehschalter **4** in Richtung des Symbols  / .
8. Drücken Sie die Taste  **20**.
 - Das Gerät pumpt heiße Entkalkerlösung durch die Dampfdüse **10**.
9. Wenn etwa 450 ml Entkalkerlösung durchgelaufen sind, drehen Sie den Drehschalter **4** auf **OFF**.
 - Die Entkalkerlösung wird mit Pausen durch den Brühkopf **14** gepumpt.

Wenn das Entkalkungsprogramm vollständig durchgelaufen ist, leuchten die LED-Ringe **18, 19** dauerhaft.

Spülvorgang

1. Nehmen Sie den Wassertank **6** heraus und schütten ggf. überschüssige Entkalkerlösung weg.
2. Spülen Sie den Wassertank **6** mehrmals mit klarem Wasser aus.
3. Füllen Sie den Wassertank **6** mit frischem, kaltem Leitungswasser bis zur Markierung **MAX** und setzen Sie ihn ein.
4. Leeren Sie die Gefäße zum Auffangen der durchgepumpten Flüssigkeit und stellen Sie diese wieder unter die Dampfdüse **10** und den Brühkopf **14**.
5. Halten Sie die Taste  **20** ca. 5 Sekunden lang gedrückt, bis die 3 LED-Ringe **18, 19, 20** nacheinander im Wechsel doppelt blinken.

HINWEIS: Nach 30 Sekunden ohne Aktivität wird der Vorgang abgebrochen.

6. Drehen Sie den Drehschalter **4** in Richtung des Symbols  / .
7. Drücken Sie die Taste  **20**.
 - Das Gerät pumpt heißes Wasser durch die Dampfdüse **10**.

8. Wenn etwa 450 ml Wasser durchgelaufen sind, drehen Sie den Drehschalter **4** auf **OFF**.

- Wasser wird mit Pausen durch den Brühkopf **14** gepumpt.

Wenn der Vorgang beendet ist, leuchten die LED-Ringe **18**, **19** dauerhaft.

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

Das Gerät ist wieder betriebsbereit für die Espressozubereitung.

17. Aufbewahren und Transportieren



GEFAHR für Kinder!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

18. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekenn-



zeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

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



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

19. 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.
Blinkende LED-Anzeigen, aber keine Funktion	Informationen zu den LEDs finden Sie im Kapitel „Anzeigen der LED-Ringe“ auf Seite 8.
Schlechte Qualität des Espressos	Tipps zur Espresso-Zubereitung finden Sie im Kapitel „Tipps für den perfekten Espresso“ auf Seite 15.
Espresso ist zu kalt.	- Tasse nicht vorgewärmt? - Temperatur des Kaffees in den Einstellungen anpassen (siehe „Espresso-Temperatur“ auf Seite 20).
Espresso tropft nur aus dem Siebträger 17 oder fließt auch über den Rand des Siebträgers.	- Espressopulver zu fein gemahlen? Zu viel Espressopulver? Zu fest getampft? - Espressopulver auf dem Rand des Siebes 1/2? - Überprüfen Sie das Loch auf der Unterseite des Siebes 1/2 auf Verstopfungen. - Muss die Maschine / der Brühkopf 14 entkalkt werden?
Espresso fließt zu schnell aus dem Siebträger 17 und ist zu dünn.	Espressopulver zu grob gemahlen? Zu wenig Espressopulver? Nicht fest genug oder ungleichmäßig getampft?
Alle LED-Ringe 18, 19, 20 leuchten dauerhaft. Keine Espressozubereitung möglich.	Das Gerät muss entkalkt werden.
Der Siebträger 17 lässt sich nicht vollständig auf ▼ drehen.	- Zu viel Espressopulver? - Espressopulver auf dem Rand des Siebes 1/2?
Ungewöhnliche Pumpgeräusche	- Ist der Wassertank 6 leer? - Ist der Wassertank 6 nicht korrekt eingesetzt?
Aus der Dampfdüse 10 kommt kein Wasser und kein Dampf.	- Ist der Wassertank 6 leer? - Ist die Dampfdüse 10 verstopft? - Muss die Maschine / die Dampfdüse 10 entkalkt werden?
Nach 120 Sekunden kommt aus der Dampfdüse 10 kein Wasser/Dampf mehr.	Das ist normal. Dies ist eine Schutzfunktion. Stellen Sie den Drehschalter 4 zurück auf OFF. Prüfen Sie, ob genug Wasser im Wassertank 6 ist. Anschließend können Sie die Funktion sofort erneut verwenden.

20. Technische Daten

Modell:	SEMS 1350 A2
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1350 W
Füllmenge Wassertank:	mindestens 250 ml (MIN) maximal 1000 ml (MAX)
Druck:	19 bar
Automatischer Wechsel in den ausgeschalteten Zustand:	≤ 30 Minuten
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand:	≤ 0,5 W

Verwendete Symbole

	Geprüfte Sicherheit: 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 umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.
	Mit der UKCA-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die Konformität für UK.
	Das Symbol kennzeichnet den Produkthersteller.

Technische Änderungen vorbehalten.

21. 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: 496916_2504** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

Auf www.lidl-service.com 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) **496916_2504** 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: 496916_2504



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

Contents

1. Overview	31
2. Intended purpose	32
3. Safety information	32
4. Items supplied	35
5. Unpacking and setting up	35
6. LED ring displays	36
7. Preparing an espresso - the most important steps	37
8. Preparation	37
8.1 Filling the water tank	37
8.2 Inserting/replacing the filter	39
8.3 Connecting and switching on/off	39
8.4 Rinsing the device	40
8.5 Preheating the cups	40
8.6 Preheating the filter and brewing head (flushing)	40
9. Measure and tamp the espresso powder	41
10. Preparing an espresso	42
10.1 Extracting a single espresso	42
10.2 Extracting a double espresso	42
11. Tips for the perfect espresso	43
12. Extracting hot water	44
13. Frothing the milk	44
14. Settings	46
14.1 Selecting the menu	46
14.2 Water hardness	46
14.3 Espresso temperature	47
14.4 Adjust espresso volume	47
14.5 Reset to factory settings	48
15. Cleaning	48
16. Descaling	50
17. Storage and transport	52
18. Disposal	52
19. Trouble-shooting	52
20. Technical specifications	54
21. Warranty of the HOYER Handel GmbH	55

1. Overview

- 1 Filter for double espresso
- 2 Filter for single espresso
- 3 Hot plate for cups
- 4 **OFF** /  /  Dial for steam and hot water production
- 5 Lid (of the water tank)
- 6 Water tank (filling volume: **MIN** 250 ml - **MAX** 1,000 ml)
- 7 Power cable with mains plug
- 8  On/off switch
- 9 Tamper
- 10 Steam nozzle
- 11 Float (indicator: empty drip tray)
- 12 Drip tray
- 13 Drip grid
- 14 Brewing head
- 15 Control elements (front panel)
- 16 Notch in the edge of the portafilter
- 17 Portafilter

Figure A: control elements (front panel)*

- 18  Button/LED ring for single espresso
- 19  Button/LED ring for double espresso
- 20  Button/LED ring for steam production

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

Thank you for placing your trust in our products!

We congratulate you on your new slim espresso machine.

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

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

We hope you enjoy your new slim espresso machine!

Symbols on your device



This symbol warns you against touching the hot surface.



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

2. Intended purpose

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

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

The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors.

This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

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

3. Safety information

Warnings

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



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

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

CAUTION: low risk: 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 can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or a lack of experience or knowledge if they are supervised or have been instructed in how to use this device safely and if they have understood the resulting dangers.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- ⊙ Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable.
- ⊙ This device is equally intended for use in the home and in applications similar to the home, such as for example...
 - ... in kitchens for staff in shops, offices and other commercial settings;
 - ... on agricultural properties;
 - ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - ... in bed-and-breakfast establishments.
-  ⊙ Do not touch any hot parts of the device, such as the filter and portafilter, brewing head, steam nozzle and hot plate. Only touch the steam nozzle and portafilter by their handles.
- ⊙ Be careful not to put your hands into the hot steam,...
 - ... which emerges during the production of steam (e.g. during milk foaming).
 - ... which escapes from the brewing head during the preparation of the espresso.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ The espresso machine, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.
- ⊙ If the power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist in order to avoid any hazards.

- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning" on page 48).
- ⊙ Make sure that no liquid overflows onto the device plug connection.
- ⊙ Please note that the surface of the heating element still has residual heat after use. The following surfaces may still be hot after use: filter and portafilter, brewing head, steam nozzle and hot plate.
- ⊙ 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.
- ⊙ The device is not fully disconnected from the power supply, even after it is switched off. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull on the plug and never the cable.
- ⊙ 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.
- ⊙ When frothing milk with the steam nozzle: dip the steam nozzle into the milk before you start the steam function. And stop the steam function before you pull the steam nozzle out again.

WARNING! Risk of material damage!

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

can accumulate on the base. Therefore, place the device on a waterproof, heat-resistant worktop.

- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ Do not expose the device to temperatures below the freezing point.

4. Items supplied

- 1 espresso machine
- 1 portafilter **17**
- 1 filter for single espresso **2**
- 1 filter for double espresso **1**
- 1 tamper **9**
- 1 complete copy of the operating instructions (on the Internet)
- 1 copy of the short manual (enclosed with the device)

5. Unpacking and setting up

1. Remove all packing material.
2. Check to ensure that all parts are present and undamaged. Accessories may also be included in the packing material.



3. Remove adhesive strips and stickers, but not the displayed warning sign and rating plate.
4. **Clean all parts before the first use** (see "Cleaning" on page 48).
5. **Please remove the protective cap between the water tank and the device connection underneath the tank, otherwise the machine cannot be switched on.**
6. Place the device on a dry, level, non-slip surface. A smooth work surface onto which the suction feet can stick is recommended.

WARNING! Risk of material damage!

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

6. LED ring displays

The 3 LED rings **18/19/20** on the buttons at the front of the device indicate different operating modes or programming steps. The following table shows the respective meaning. Please note that the LED rings can display 3 different states:

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

LED ring displays			Meaning
 18	 19	 20	
All LED rings light up one after the other.			The device carries out a self-diagnosis after it is switched on.
regularly flashing	—	—	The device is heating up to prepare espresso.
permanently lit	—	—	The device is ready to prepare espresso.
flashes	—	—	A single espresso is being prepared.
			Dial 4 opened: hot water production
—	flashes	—	A double espresso is being prepared.
—	—	flashes	Device preheats for steam production.
—	—	permanent-ly lit	The device is ready for steam production.
—	—	flashes	Dial 4 opened: steam production
—	—	flashes	during the descaling process
All LED rings flash twice in turn, one after the other.			The settings menu is activated.

LED ring displays			Meaning
 18	 19	 20	
rhythmically flashing	—	Turn the dial 4 all the way to OFF .	
		The device must cool down (e.g. after steam production)	
		when the steam function is activated: the device has automatically switched to cooling mode. Press the button  20 again to reactivate the steam function.	
All LED rings are permanently lit		The device needs to be descaled.	
All LED rings flash rhythmically		Error message for the heating element. Contact the Service Centre.	

7. Preparing an espresso - the most important steps

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

1. Select and insert the filter **1/2**
2. Preheat the cup, filter **1/2** and brewing head **14** (flushing)
3. Dry the portafilter **17** and the filter **1/2**
4. Measure, flatten and press the espresso powder (tamping)
5. Remove espresso powder residues from the edge
6. Insert the portafilter **17**
7. Extract a single or double espresso
8. As desired: froth the milk

8. Preparation

8.1 Filling the water tank

WARNING! Risk of material damage!

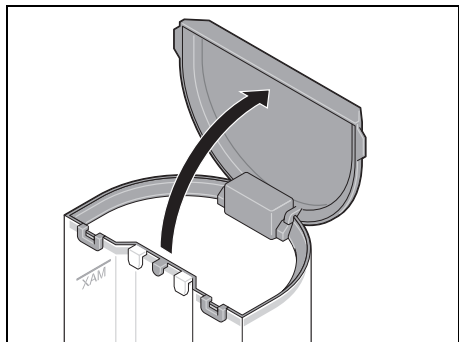
- ⊙ Never put liquids other than fresh, cold drinking water into the water tank **6**!

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

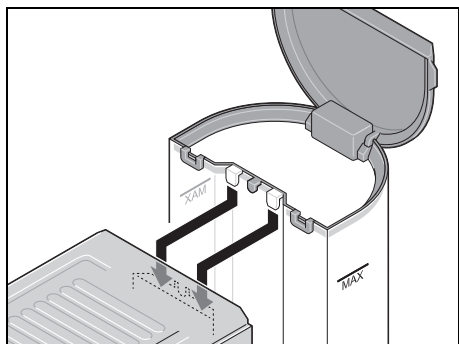
Use fresh water every day.

1. Remove the water tank **6** upwards.

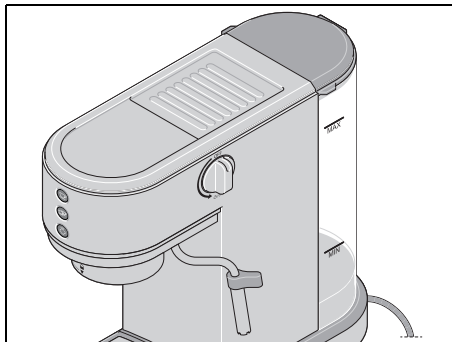
2. Open the lid **5** of the water tank **6**.



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



6. The water tank **6** must sit correctly at the bottom. Press it down a little if necessary.



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

Refilling the water

WARNING! Risk of material damage!

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

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

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

8.2 Inserting/replacing the filter

Your espresso machine comes with two filters:

Filter for single espresso 2	Filter for double espresso 1
	
Print on the underside:	
1-cup	2-cup

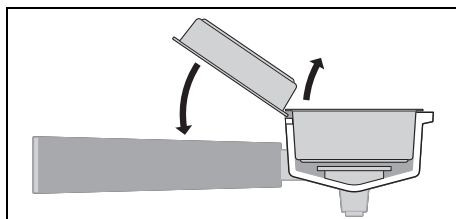
Inserting the filter

1. Select the desired filter **1** or **2**.
2. Press the filter **1/2** into the portafilter **17**. This is somewhat difficult because the filter has to sit firmly in the portafilter.

Removing the filter

As the filter **1/2** is firmly seated in the portafilter **17**, there is a little trick to remove it.

1. Place the unused filter **1/2** on the notch **16** on the portafilter **17** as shown.
2. Use this filter to pry the other one out of the portafilter.



8.3 Connecting and switching on/off



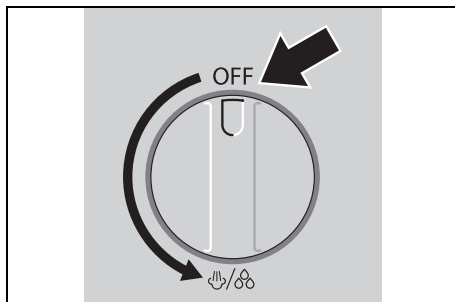
DANGER! Risk of electric shock!

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

The on/off switch **8** has two positions:

- slightly pushed in = on
- slightly protruding = off

1. Ensure that the on/off switch **8** is switched off.
2. Set the dial **4** all the way to **OFF**.



3. Connect the mains plug **7** to a wall socket.
4. Press the on/off switch **8**.
 - All LED rings **18**, **19**, **20** light up one after the other.
 - The LED rings **18**, **19** flash regularly. The device heats up.

NOTE: if the LED rings **18**, **19** flash rhythmically, turn the dial **4** all the way to **OFF**.

When the LED rings **18**, **19** are continuously lit, the device is ready to be used.

5. To switch off, press the on/off switch again **8**. All LED rings **18**, **19**, **20** go out.

NOTES:

- The espresso machine heats up again if it is left ready for use for a long time. The LED rings **18**, **19** flash briefly. Wait until the LED rings **18**, **19** are again continuously lit.
 - The espresso machine switches off automatically if no buttons have been pressed for 30 minutes.
-

8.4 Rinsing the device

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

Requirement: the device is ready to be used. The LED rings **18**, **19** are permanently lit.

1. Pour fresh tap water into the water tank **6**.
 2. Place a container under the steam nozzle **10**.
 3. Turn the dial **4** in the direction of the symbol ☕ / ♂ and allow approx. 100 ml of water to run through. The LED ring **18** flashes. Water is rhythmically pumped through the device.
 4. Set the dial **4** back to **OFF**.
 5. Wait until the LED rings **18**, **19** are lit continuously.
 6. Place a container under the brewing head **14** and press the button ☕ **19** to rinse the brewing head.
 7. When the process is complete, the LED rings **18**, **19** will again be lit continuously.
-

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

8.5 Preheating the cups

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

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

Alternatively, you can use the cup you want to preheat for flushing. This allows you to preheat the brewing head **14**, filter **1/2** and portafilter **17** and the cup in one step.

Another possibility is preheating with hot water from the steam nozzle **10** (see "Extracting hot water" on page 44).

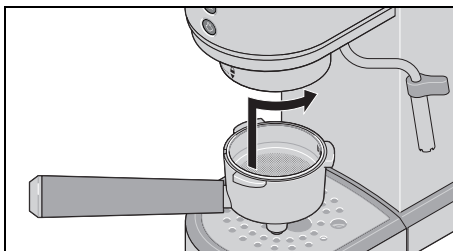
8.6 Preheating the filter and brewing head (flushing)

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

NOTE: when preparing multiple espressos in succession, flushing is only required before the first one.

Requirement: the device is ready to be used. The LED rings **18**, **19** are permanently lit.

1. Insert the portafilter **17** with the selected filter **1/2** without espresso powder under the brewing head **14**.
 - Insert the portafilter **17** with the handle at ▼☒.
 - Turn the handle of the portafilter **17** to the right as far as ▼☒.



2. Place a cup under the portafilter **17**.
3. Press the button  **19**.
 - The LED ring  **19** flashes.
 - The LED ring  **18** goes out.
 - Hot water flows through the portafilter **17** into the cup.
4. When the process is complete, the LED rings **18**, **19** will again be lit continuously.
5. Turn the handle of the portafilter **17** to the left as far as ▼  and remove it downwards.
6. Leave the hot water in the cup to pre-heat and pour it out immediately before the brewing process.
7. Dry off the portafilter **17** with filter **1/2**.

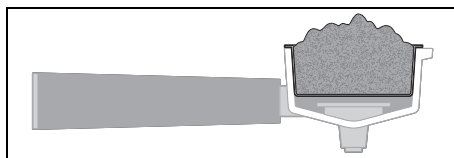
9. *Measure and tamp the espresso powder*

NOTES:

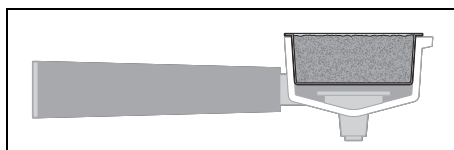
- When buying espresso powder, make sure that the degree of grinding is suitable for portafilter machines. The degree of grinding must be fine. This is often indicated on the packaging.
- For a single espresso you need approx. 7 - 9 g of espresso powder, for a double espresso approx. 14 - 18 g.

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

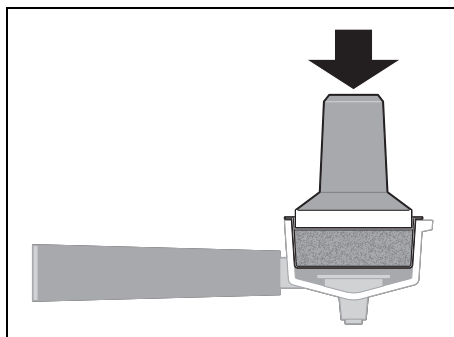
1. Place espresso powder into the filter **1/2** until it is full and slightly heaped.



2. Distribute the espresso powder evenly in the filter **1/2** without pressing on it. To do this, you can easily tap the portafilter **17** onto the work surface and spread it out without pressure, for example with a teaspoon.



3. Now place the tamper **9** straight down onto the espresso powder. Press evenly on the espresso powder until it reaches approximately the **MAX** marking in the filter **1/2**.



NOTES:

- Even pressure is more important than strong pressure!
- A pressure of approx. 15 kg is optimal. You can practice this using a personal scale.
- To avoid cracks: never knock on the portafilter **17** **after** tamping!

4. Carefully lift off the tamper **9**.
5. Wipe off any loose espresso powder from the edge of the filter **1/2**.

10. Preparing an espresso



DANGER! Risk of injury through scalding!

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

NOTES:

- If you wish to use a taller container, you can remove the drip grid **13** and place the container directly into the drip tray **12**.
- This device has a pre-brewing function. For this reason, the device briefly pauses at the start of espresso extraction.

4. Place the preheated cup under the spout of the portafilter **17**.
5. Press the button  **18**.
 - The LED ring  **18** flashes.
 - The LED ring  **19** goes out.
 - The espresso flows slowly into the cup and stops automatically.
6. If you want to cancel the process, press the button  **18** again.

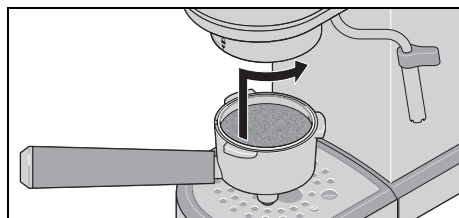
NOTE: you can change the amount of water stored for a single espresso (see "Adjust espresso volume" on page 47).

7. When the process is complete, the LED rings **18**, **19** will again be lit continuously.
8. Turn the handle of the portafilter **17** to the left as far as ▼  and remove it downwards.
9. Knock the espresso powder out of the filter **2** and dispose of it in an organic waste bin. If necessary, you can remove residues with a teaspoon.
10. Clean the filter **2** and the portafilter **17** and then dry them.

10.1 Extracting a single espresso

Requirement: the device is ready to be used. The LED rings **18**, **19** are permanently lit.

1. For a single espresso, use the filter **2**.
2. Insert the prepared portafilter **17** with the handle at ▼  under the brewing head **14**.
3. Turn the handle of the portafilter **17** to the right as far as ▼ . The portafilter must be tight.

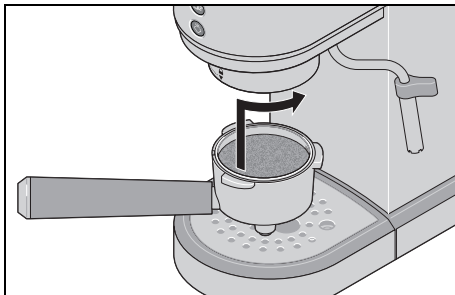


10.2 Extracting a double espresso

Requirement: the device is ready to be used. The LED rings **18**, **19** are permanently lit.

1. For a double espresso or two cups of espresso, use the filter **1**.
2. Insert the prepared portafilter **17** with the handle at ▼  under the brewing head **14**.

3. Turn the handle of the portafilter **17** to the right as far as ▼ . The portafilter must be tight.



4. Place one or two preheated cups under the spout of the portafilter **17**.
5. Press the button  **19**.
 - The LED ring  **19** flashes.
 - The LED ring  **18** goes out.
 - The espresso flows slowly into the cups and stops automatically.
6. If you want to cancel the process, press the button  **19** again.

NOTE: you can change the amount of water stored for a double espresso (see "Adjust espresso volume" on page 47).

7. When the process is complete, the LED rings **18**, **19** will again be lit continuously.
8. Turn the handle of the portafilter **17** to the left as far as ▼  and remove it downwards.
9. Knock the espresso powder out of the filter **1** and dispose of it in an organic waste bin. If necessary, you can remove residues with a teaspoon.
10. Clean the filter **1** and the portafilter **17** and then dry them.

11. Tips for the perfect espresso

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

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

Remedy:

- Check that the espresso powder is ground finely enough.
- Use more espresso powder.
- Make sure that the espresso powder is evenly compacted without cracks.
- Exert more pressure when tamping.
- **Over-production** can be recognised by the fact that the espresso drips slowly into the cup and tastes bitter.

Remedy:

- Use less espresso powder.
- Do not exert too much pressure when tamping.
- Different types of espresso require different water temperatures to develop

the optimum flavour. For dark roasting the temperature should be lower and for light roasting higher.

- Clean your espresso machine regularly. Coffee residues or clogged pores alter the taste.
- Always use fresh tap water that is not too hard. If your tap water is hard, you can use filtered water from a commercially available water filter.

12. Extracting hot water

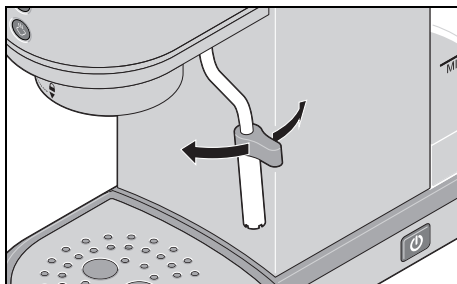


DANGER! Risk of injury through scalding!

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

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

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



Requirement: the device is ready to be used. The LED rings **18**, **19** are permanently lit.

1. Place a container under the steam nozzle **10**.

2. Turn the dial **4** in the direction of the symbol ☕/☕.
 - The LED ring ☕ **18** flashes.
 - The LED ring ☕ **19** goes out.
 - Hot water flows from the steam nozzle **10**.
3. Finish the operation by turning the dial **4** back to **OFF**.

When the LED rings **18**, **19** are flashing, the device is heating up.

When the LED rings **18**, **19** are permanently lit, the device is ready to prepare espresso again.

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

13. Frothing the milk



DANGER! Risk of injury through scalding!

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

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

Tips:

- Try milk from different producers.
- Milk with higher protein content foams more.

- A higher fat content results in a creamier foam.
- Always use cold milk from the refrigerator (approx. 5 °C).
- When foaming, the milk should not become boiling hot. Higher temperatures change the taste and cause the milk foam to disintegrate. An indication: if you use a metal pot, the right temperature is reached when the sides of the pot are too hot to hold in your hand.
- When the milk has finished foaming, do not wait too long. Otherwise some of the milk foam will begin to dissolve again.

Requirement: the device is ready to be used. The LED rings **18**, **19** are permanently lit.

1. Fill a container at most up to half way with cold milk.
2. Press the button  **20**.
 - The LED ring  **20** flashes.
 - The device heats up for steam production.
3. When the device is ready for steam production, the LED ring  **20** is lit continuously.

NOTE: when the device is ready for steam production, continue working quickly. Otherwise the device switches to cooling mode after a short time (the LED rings **18**, **19** flash rhythmically). This is a protective function against overheating. In this case, press the button  **20** again to reactivate the steam function.

6. Immerse the steam nozzle **10** into the milk and turn the dial **4** back towards the symbol  / .

Tips:

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

NOTE: the total maximum time for steam production is 120 seconds. The function then stops automatically. Set the dial **4** back to **OFF**. Afterwards, the device switches to cooling mode (the LED rings **18**, **19** flash rhythmically).

9. Add the milk foam to the espresso as quickly as possible.
10. Wipe the steam nozzle **10** with a clean cloth immediately after foaming milk to remove any milk residue.
11. Turn the dial **4** again briefly in the direction of the symbol  /  until steam emerges. This removes milk residues from inside the steam nozzle **10**.
12. Finally, set the dial **4** to **OFF**.
 - The LED ring  **20** is lit permanently.
13. Press the button  **20**.
 - The LED ring  **20** goes out.
 - The LED rings **18**, **19** flash rhythmically.
 - The device cools down.
4. Hold another container under the steam nozzle **10** and turn the dial **4** in the direction of the symbol  / .
 - The LED ring  **20** flashes.
 - Steam flows out.
5. Let some steam come out and then pause by setting the dial **4** to **OFF**.

When the LED rings **18, 19** are permanently lit, the device is ready to prepare espresso again.

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

1. While the LED rings **18, 19** are flashing rhythmically, turn the dial **4** in the direction of the symbol  / .
- The LED ring  **18** flashes.
- First steam escapes, then water, then the process stops.
2. When the LED rings **18, 19** are again flashing rhythmically, turn the dial **4** back to **OFF**.

The LED rings **18, 19** are permanently lit. The device is ready to prepare espresso.

14. Settings

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

14.1 Selecting the menu

Requirement: the device is ready to be used. The LED rings **18, 19** are permanently lit.

- Press and hold the button  **20** for approx. 5 seconds until the 3 LED rings **18, 19, 20** flash twice in succession. You can now configure the settings as described in the following sections.

NOTE: after approx. 30 seconds without activity, the process is aborted without saving.

14.2 Water hardness

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

This machine automatically determines when it is time to descale. When this time is reached, all LED rings **18, 19, 20** are permanently lit. You will not be able to continue working with the device. It needs to be descaled first.

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

The default setting on delivery is hard.

All information on descaling can be found in chapter "Descaling" on page 50.

Requirement: the menu is selected. The 3 LED rings **18, 19, 20** flash twice in turn, one after the other.

1. Press the button  **19**.

The LED rings **18, 19, 20** briefly indicate the current hardness range once:

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

- When the LED rings alternately display the different hardness levels, press the button for the desired hardness level:

Hardness range:	soft	medium	hard
	X		
		X	
			X

When the LED ring  **19** flashes 3 times, the new setting is saved.

14.3 Espresso temperature

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

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

The default setting on delivery is medium.

Requirement: the menu is selected. The 3 LED rings **18**, **19**, **20** flash twice in turn, one after the other.

- Press the button  **18**.

The LED rings **18**, **19**, **20** briefly indicate the current temperature range once:

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

- When the LED rings alternately display the different temperature ranges, press the button for the desired temperature setting:

Temperature range:	low	medium	hot
	X		
		X	
			X

When the LED ring  **18** flashes 3 times, the new setting is saved.

14.4 Adjust espresso volume

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

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

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

Single espresso

Requirement: the device is ready to be used. The LED rings **18**, **19** are permanently lit.

- Prepare the filter **2**, portafilter **17** and espresso powder for a single espresso and clamp the portafilter under the brewing head **14**.
- Place the desired espresso cup under the brewing head **14**.

3. Press and hold the button  **18**. The espresso preparation begins.
4. When the LED ring  **19** flashes quickly and the desired quantity has been reached, let go of the button  **18**.

The process stops.

When the LED ring  **18** flashes 3 times, the new preparation time for single espresso is saved.

When the LED rings **18**, **19** are lit continuously, the device is ready to use again.

Double espresso

Requirement: the device is ready to be used. The LED rings **18**, **19** are permanently lit.

1. Prepare the filter **1**, portafilter **17** and espresso powder for a double espresso and clamp the portafilter under the brewing head **14**.
2. Place the desired espresso cup(s) under the brewing head **14**.
3. Press and hold the button  **19**. The espresso preparation begins.
4. When the LED ring  **18** flashes quickly and the desired quantity has been reached, let go of the button  **19**.

The process stops.

When the LED ring  **19** flashes 3 times, the new preparation time for double espresso is saved.

When the LED rings **18**, **19** are lit continuously, the device is ready to use again.

14.5 Reset to factory settings

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

Requirement: the menu is selected. The 3 LED rings **18**, **19**, **20** flash twice in turn, one after the other.

1. Place a container under the steam nozzle **10**.

2. Turn the dial **4** in the direction of the symbol  / .

3. Press the button  **18**.

The 3 LED rings **18**, **19**, **20** flash several times simultaneously. The settings have been reset to the factory settings.

4. If the LED rings **18**, **19** flash rhythmically, turn the dial **4** back to **OFF**.

When the LED rings **18**, **19** are lit continuously, the device is ready to use again.

15. Cleaning



DANGER! Risk of electric shock!

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



DANGER! Risk of injury through scalding!

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

WARNING! Risk of material damage!

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

NOTES:

- The following accessories can be cleaned in the dishwasher or by hand:
 - the filters **1/2**
- The following accessories can be washed by hand with mild detergent:
 - the water tank **6** with lid **5**
 - the drip grid **13**
 - the drip tray **12**
 - the portafilter **17**
 - the spout of the steam nozzle **10**
 - the tamper **9**
- If the accessories that come into contact with water, espresso or milk have residues of detergent, the taste of the espresso will be negatively affected.

Therefore, rinse these parts thoroughly with clean water if cleaning with detergent is necessary.

After every espresso

1. Remove the portafilter **17** from the brewing head **14**.
2. Knock the espresso powder out of the filter **1/2** and dispose of it in an organic waste bin. If necessary, you can remove residues with a teaspoon.
3. Rinse the filter **1/2** and the portafilter **17** under hot water and then dry them.

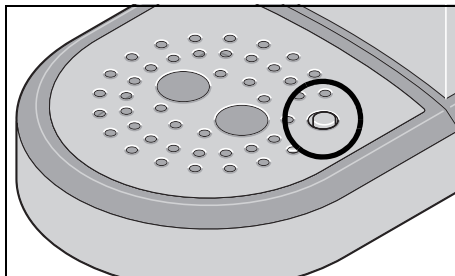
After frothing milk

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

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

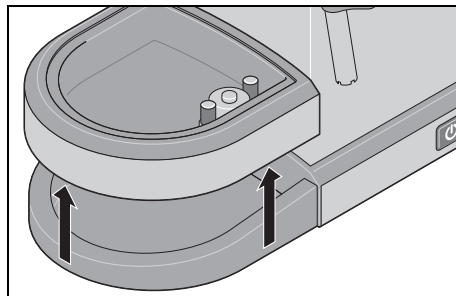
Drip tray

When the float **11** becomes visible (see illustration), the drip tray **12** must be emptied. In any case, you should clean the drip tray once a day.



1. Remove the drip grid **13**.

2. Lift the drip tray **12** upwards and out.



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

Daily



DANGER! Risk of electric shock!

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

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

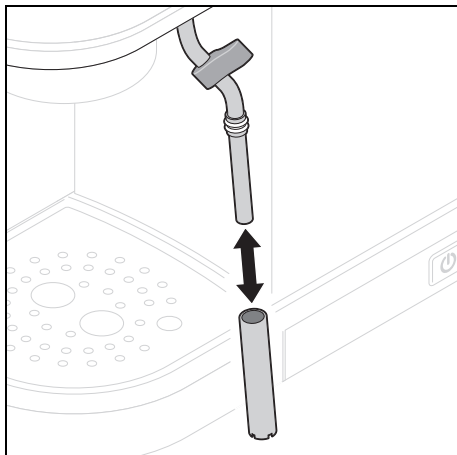
NOTE: if necessary, use a little detergent. Clean thoroughly several times with a cloth moistened only with clear water.

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

Steam nozzle

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

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



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

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

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

Filter and portafilter

1. Even if you always use the same filter **1/2**, you should remove it from the portafilter **17** at least once a week.
2. Rinse the portafilter **17** thoroughly by hand with mild detergent. Rinse several times with clear, hot water.
3. You can put the filters **1/2** in the dishwasher.
4. Dry both parts thoroughly before reassembling them.

Water tank

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

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

16. Descaling

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

This machine automatically determines when it is time to descale. When this time is reached, all LED rings **18**, **19**, **20** are permanently lit. You will not be able to continue working with the device. It needs to be descaled first.

NOTES:

- You can adjust the water hardness setting to suit your tap water so that the prompt for descaling comes at the right time (see "Water hardness" on page 46).
- You can also start the descaling programme separately at any time.
- During each process (descaling and rinsing), a large quantity of descaling solution or water is rhythmically pumped through the device for approx. 5 minutes.

Descaling process

You can use a commercially available descaling agent for espresso machines. Please follow the manufacturer's instructions.

Prerequisite when prompted to descale: all LED rings **18**, **19**, **20** are permanently lit.

Prerequisite when not prompted to descale: the device is ready to be used. The LED rings **18**, **19** are permanently lit.

1. Empty the water tank **6**.
2. Mix the descaling agent with fresh, cold tap water according to the manufacturer's instructions to prepare 1 litre of descaling solution.
3. Fill the water tank **6** with the descaling solution up to the **MAX** marking.
4. Insert the water tank **6**.
5. To collect the descaling solution, place a larger container (approx. 1 litre) under the steam nozzle **10** and another container (approx. 500 ml) under the brewing head **14**.
6. Press and hold the button  **20** for approx. 5 seconds until the 3 LED rings **18**, **19**, **20** flash twice in succession.

NOTE: the process is cancelled after 30 seconds without activity.

7. Turn the dial **4** in the direction of the symbol  / .
8. Press the button  **20**.
 - The device pumps hot descaling solution through the steam nozzle **10**.
9. When about 450 ml of descaling solution have passed through, turn the dial **4** to **OFF**.
 - The descaling solution is pumped through the brewing head **14** with pauses.

When the descaling programme has been completed, the LED rings **18**, **19** are lit continuously.

Rinsing process

1. Remove the water tank **6** and pour away any excess descaling solution.
2. Rinse the water tank **6** several times with clean water.
3. Fill the water tank **6** with fresh, cold tap water up to the **MAX** marking and insert it.
4. Empty the containers for collecting the pumped liquid and place them back under the steam nozzle **10** and the brewing head **14**.
5. Press and hold the button  **20** for approx. 5 seconds until the 3 LED rings **18**, **19**, **20** flash twice in succession.

NOTE: the process is cancelled after 30 seconds without activity.

6. Turn the dial **4** in the direction of the symbol  / .
7. Press the button  **20**.
 - The device pumps hot water through the steam nozzle **10**.
8. When about 450 ml of water have passed through, turn the dial **4** to **OFF**.
 - Water is pumped through the brewing head **14** with pauses.

When the process is complete, the LED rings **18**, **19** will be lit continuously.

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

The device is ready to prepare espresso again.

17. Storage and transport



DANGER for children!

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

WARNING! Risk of material damage!

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

18. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheellie bin crossed through indicates



that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances.

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



Packaging

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

19. 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.
Flashing LED displays, but no function	For information on the LEDs, refer to the chapter "LED ring displays" on page 36.
Poor quality espresso	You will find tips on preparing espresso in the chapter "Tips for the perfect espresso" on page 43.

Fault	Possible causes / Action
The espresso is too cold.	• Cup not preheated? • Adjust the temperature of the coffee in the settings (see “Espresso temperature” on page 47).
Espresso only drips out of the portafilter 17 or also flows over the edge of the portafilter.	• Espresso powder ground too fine? Too much espresso powder? Too firmly tamped? • Espresso powder on the edge of the filter 1/2? • Check the hole on the underside of the filter 1/2 for blockages. • Does the machine / brewing head 14 need to be descaled?
Espresso flows out of the portafilter 17 too quickly and is too thin.	• Espresso powder ground too coarsely? Not enough espresso powder? Not tight enough or unevenly compressed?
All LED rings 18, 19, 20 are permanently lit. No espresso preparation possible.	• The device needs to be descaled.
The portafilter 17 cannot be completely turned to ▼  .	• Too much espresso powder? • Espresso powder on the edge of the filter 1/2?
Unusual pump sounds	• Is the water tank 6 empty? • Is the water tank 6 inserted incorrectly?
No water or steam comes out of the steam nozzle 10 .	• Is the water tank 6 empty? • Is the steam nozzle 10 clogged? • Does the machine / steam nozzle 10 need to be descaled?
No more water/steam comes out of the steam nozzle 10 after 120 seconds.	• This is normal. This is a protective function. Set the dial 4 back to OFF. Check that there is enough water in the water tank 6. You can then immediately use the function again.

20. Technical specifications

Model:	SEMS 1350 A2
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Protection class:	I
Power rating:	1350 W
Filling volume of the water tank:	at least 250 ml (MIN) maximum 1000 ml (MAX)
Pressure:	19 bar
Automatic switch to off mode:	≤ 30 minutes
Power consumption when switched off:	≤ 0.5 W

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 an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.
	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.

21. 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: 496916_2504** 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) **496916_2504** to open your user instructions.



Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY



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: 496916_2504

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	59
2. Utilisation conforme	60
3. Consignes de sécurité	60
4. Éléments livrés	64
5. Déballage de l'appareil et mise en place	64
6. Affichage des anneaux DEL	64
7. Préparation d'expresso - les principales étapes	66
8. Préparation	66
8.1 Remplissage du réservoir d'eau	66
8.2 Mettre en place / remplacer le filtre	67
8.3 Branchement, mise en marche/arrêt	68
8.4 Rincer l'appareil	68
8.5 Préchauffage des tasses	69
8.6 Préchauffage du filtre et de la tête de percolateur (flush)	69
9. Mesurer et tamber la poudre d'expresso	70
10. Préparation d'expresso	71
10.1 Extraire un simple expresso	71
10.2 Extraire un double expresso	72
11. Astuces pour l'expresso parfait	72
12. Prélèvement d'eau très chaude	73
13. Mousse le lait	74
14. Réglages	76
14.1 Appeler le menu	76
14.2 Dureté de l'eau	76
14.3 Température d'expresso	77
14.4 Régler le volume d'expresso	77
14.5 Rétablir les réglages d'usine	78
15. Nettoyage	79
16. Détartrage	81
17. Rangement et transport	82
18. Mise au rebut	83
19. Dépannage	83
20. Caractéristiques techniques	85
21. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France	86
22. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse	89

1. *Aperçu de l'appareil*

- 1 Filtre pour double expresso
- 2 Filtre pour simple expresso
- 3 Plaque chauffante pour tasses
- 4 **OFF** /  /  Interrupteur rotatif pour alimentation en vapeur et en eau très chaude
- 5 Couvercle (du réservoir d'eau)
- 6 Réservoir d'eau (contenance : **MIN** 250 ml - **MAX** 1 000 ml)
- 7 Câble de raccordement avec fiche secteur
- 8  Interrupteur Marche/Arrêt
- 9 Tasseur
- 10 Buse vapeur
- 11 Flotteur (affichage : vider le plateau d'égouttement)
- 12 Plateau d'égouttement
- 13 Grille d'égouttement
- 14 Tête de percolateur
- 15 Éléments de commande (face avant)
- 16 Encoche sur le bord du porte-filtre
- 17 Porte-filtre

Figure A : éléments de commande (face avant)*

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

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

Merci beaucoup pour votre confiance !

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

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

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

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

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.



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

2. Utilisation conforme

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

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

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

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

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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



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

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

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

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

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ Le nettoyage et un entretien de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus.
- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ⊙ Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple...
 - ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
 - ... dans des propriétés agricoles ;
 - ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
 - ... dans des pensions offrant le petit déjeuner.
-  ⊙ Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil comme le filtre et le porte-filtre, la tête de percolateur, la buse vapeur et la plaque chauffante. Ne prenez la buse vapeur et le porte-filtre que par les poignées.
- ⊙ Tenez vos mains éloignées de la vapeur très chaude, ...
 - ... qui se produit pendant le prélèvement de vapeur (p. ex. lors du moussage du lait).
 - ... qui s'échappe de la tête de percolateur pendant la préparation d'expresso.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ La machine à 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 79).
- ⊙ Veillez à ce qu'aucun liquide ne déborde sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- ⊙ Attention : la surface de l'élément chauffant reste encore chaude après l'utilisation. Les surfaces suivantes peuvent aussi rester très chaudes après l'utilisation : le filtre et le porte-filtre, la tête de percolateur, la buse vapeur et la plaque chauffante.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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 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**.



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant :
 - lorsqu'une panne survient
 - lorsque vous n'utilisez pas la machine à 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.
- ⊙ Lors du moussage de lait avec la buse vapeur : commencez par plonger la buse vapeur dans le lait avant de dé-

marrer la fonction vapeur. Et arrêtez la fonction vapeur avant de ressortir la buse vapeur.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil est équipé de pieds à ventouse en silicone. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds en silicone. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.
- ⊙ Il est strictement interdit de verser des liquides autres que de l'eau potable fraîche et froide dans la machine à expresso !
- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir d'eau afin d'éviter des endommagements de l'élément chauffant.
- ⊙ Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine.
- ⊙ Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- ⊙ Lors de l'utilisation, de l'eau (très chaude) et de la vapeur, de l'expresso et de la poudre d'expresso peuvent se déverser sur le support. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un plan de travail résistant à l'eau et à la forte chaleur.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent 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 **17**
- 1 filtre pour simple expresso **2**
- 1 filtre pour double expresso **1**
- 1 tasseur **9**
- 1 mode d'emploi complet
(disponible sur Internet)
- 1 notice succincte (jointe à l'appareil)

5. Déballage de l'appareil et mise en place

1. Enlevez tout le matériel d'emballage.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état. Les accessoires peuvent se trouver dans le matériel d'emballage.



3. Retirer les bandes adhésives et les autocollants mais pas la plaque d'avertissement adjacente ni la plaque signalétique.

4. **Nettoyez toutes les pièces avant la première utilisation** (voir « Nettoyage » à la page 79).

5. **Retirez le capuchon de protection situé entre le réservoir d'eau et le dispositif de raccordement de l'appareil sous le réservoir. Sinon, il serait impossible de mettre l'appareil en service.**

6. Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et antidérapante. Il est recommandé d'utiliser un plan de travail lisse sur lequel les pieds à ventouse peuvent s'accrocher.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

6. Affichage des anneaux DEL

Les 3 anneaux DEL **18/19/20** sur les boutons, à l'avant de l'appareil, affichent les différents états de fonctionnement ou les étapes de programmation. La signification correspondante figure dans le tableau suivant. Attention : les anneaux DEL peuvent s'afficher dans 3 variantes :

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

Affichage des anneaux DEL			Signification
 18	 19	 20	
Tous les anneaux DEL s'allument une fois l'un après l'autre.			Après la mise en marche, l'appareil effectue un auto-diagnostic.
clignotent en même temps	—		L'appareil chauffe pour la préparation d'expresso.

Affichage des anneaux DEL			Signification
 18	 19	 20	
sont allumés en continu		—	L'appareil est prêt pour la préparation d'expresso.
clignote	—	—	Un simple expresso est préparé.
			Interrupteur rotatif 4 ouvert : alimentation en eau très chaude
—	clignote	—	Un double expresso est préparé.
—	—	clignote	L'appareil préchauffe pour l'alimentation en vapeur.
—	—	est allumé en continu	L'appareil est prêt pour l'alimentation en vapeur.
—	—	clignote	Interrupteur rotatif 4 ouvert : alimentation en vapeur
—	—	clignote	pendant le processus de détartrage
Tous les anneaux DEL clignotent successivement, en alternance respectivement par paire.			Le menu destiné aux réglages est activé.
clignotent de manière rythmique	—	—	Tournez l'interrupteur rotatif 4 complètement sur OFF .
			L'appareil doit se refroidir (p. ex. après l'alimentation en vapeur)
			avec fonction vapeur activée : l'appareil a automatiquement commuté en mode refroidissement. Appuyez à nouveau sur le bouton  20 pour réactiver la fonction vapeur.
Tous les anneaux DEL sont allumés en continu			L'appareil doit être détartré.
Tous les anneaux DEL clignotent de manière rythmique			Message de défaut concernant l'élément chauffant. Adressez-vous au centre de service.

7. Préparation d'expresso - les principales étapes

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

1. Sélectionner et mettre en place le filtre **1/2**
2. Préchauffage (flush) de la tasse, du filtre **1/2** et de la tête de percolateur **14**
3. Sécher le porte-filtre **17** et le filtre **1/2**
4. Mesurer la poudre d'expresso, égaliser et presser (tampage)
5. Retirer les résidus de poudre d'expresso du bord
6. Mettre le porte-filtre **17** en place
7. Extraire un simple ou double expresso
8. Selon le souhait : mousser le lait

8. Préparation

8.1 Remplissage du réservoir d'eau

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

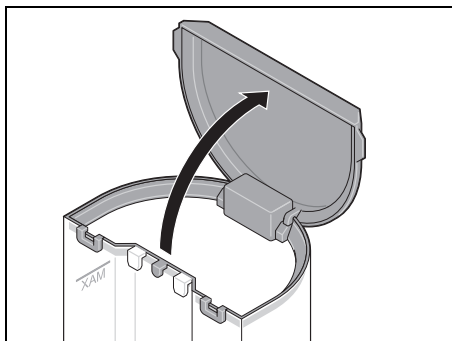
- ⊙ Il est strictement interdit de verser des liquides autres que de l'eau potable fraîche et froide dans le réservoir d'eau **6** !

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

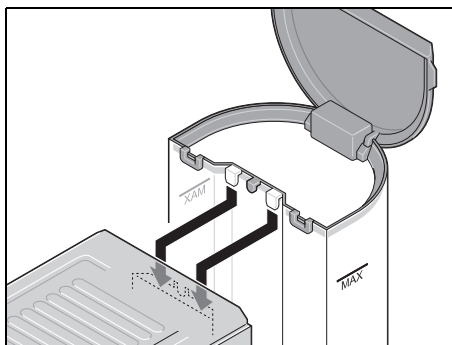
Utilisez chaque jour de l'eau fraîche.

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

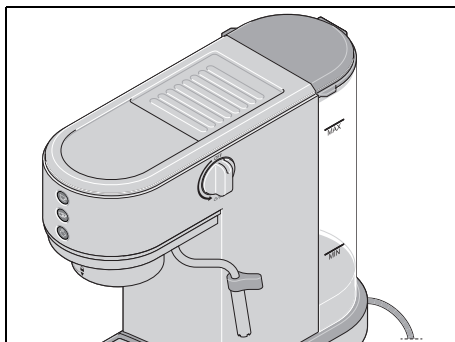
2. Ouvrez le couvercle **5** du réservoir d'eau **6**.



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



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



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

Rajout d'eau

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

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

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

8.2 Mettre en place / remplacer le filtre

Votre machine à espresso est dotée de deux filtres :

Filtre pour simple espresso 2	Filtre pour double espresso 1
Impression sur la face inférieure :	
1-cup	2-cup

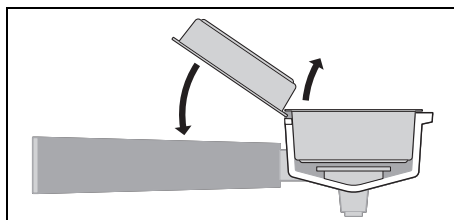
Mettre le filtre en place

1. Choisissez le filtre **1** ou **2** souhaité.
2. Appuyez sur le filtre **1/2** dans le porte-filtre **17**. Cela est quelque peu difficile, car le filtre doit être solidement installé dans le porte-filtre.

Enlever le filtre

Le filtre **1/2** étant solidement fixé dans son porte-filtre **17**, une petite astuce est utile pour le retirer.

1. Placez le filtre **1/2** non utilisé contre l'encoche **16** du porte-filtre **17** comme illustré.
2. Utilisez ce filtre pour retirer l'autre filtre du porte-filtre.



8.3 Branchement, mise en marche/arrêt

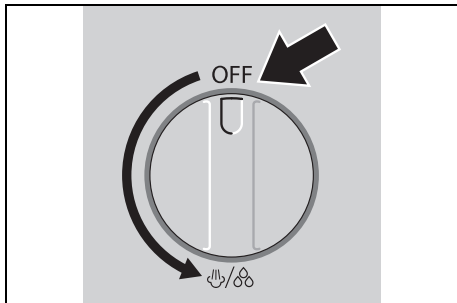


DANGER ! Risque d'électrocution !

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

L'interrupteur Marche/Arrêt  8 a deux positions :

- légèrement enfoncé = allumé
 - légèrement à l'extérieur = éteint
1. Assurez-vous que l'interrupteur Marche/Arrêt  8 est éteint.
 2. Tournez l'interrupteur rotatif 4 entièrement sur **OFF**.



3. Branchez la fiche secteur 7 dans une prise de courant.
4. Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt  8.
 - Tous les anneaux DEL 18, 19, 20 s'allument une fois l'un après l'autre.
 - Les anneaux DEL 18, 19 clignotent en même temps. L'appareil chauffe.

REMARQUE : lorsque les anneaux DEL 18, 19 clignotent de manière rythmique, si besoin tournez l'interrupteur rotatif 4 entièrement sur **OFF**.

Si les anneaux DEL 18, 19 sont allumés en permanence, l'appareil est prêt à fonctionner.

5. Pour arrêter l'appareil, appuyez à nouveau sur l'interrupteur Marche/Arrêt  8. Tous les anneaux DEL 18, 19, 20 s'éteignent.

REMARQUES :

- Quand la machine à expresso est prête à fonctionner pendant une période assez longue, elle se réchauffe entre-temps. Les anneaux DEL 18, 19 clignotent brièvement. Attendez jusqu'à ce que les anneaux DEL 18, 19 soient à nouveau allumés en continu.
- La machine à expresso s'arrête automatiquement quand aucun bouton n'a été appuyé pendant 30 minutes.

8.4 Rincer l'appareil

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

Condition préalable : l'appareil est prêt à fonctionner. Les anneaux DEL 18, 19 sont allumés en continu.

1. Versez de l'eau du robinet fraîche dans le réservoir d'eau 6.
2. Placez un récipient sous la buse vapeur 10.

3. Tournez l'interrupteur rotatif **4** en direction du symbole ☕ / ☕ et laissez couler env. 100 ml d'eau.
L'anneau DEL **18** clignote. L'eau est pompée de manière rythmique dans l'appareil.
4. Tournez l'interrupteur rotatif **4** pour revenir sur **OFF**.
5. Attendez que les anneaux DEL **18**, **19** soient allumés en continu.
6. Placez un récipient sous la tête de percolateur **14** et appuyez sur le bouton ☕ **19** pour rincer la tête de percolateur.
7. Lorsque le processus est terminé, les anneaux DEL **18**, **19** s'allument à nouveau en continu.

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

8.5 Préchauffage des tasses

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

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

En variante, vous pouvez utiliser pour le flush la tasse que vous voulez préchauffer. Ainsi vous pouvez préchauffer en une seule étape la tête de percolateur **14**, le filtre **1/2** et le porte-filtre **17** et la tasse.

Une autre possibilité est de préchauffer avec de l'eau très chaude prélevée à la buse vapeur **10** (voir « Prélèvement d'eau très chaude » à la page 73).

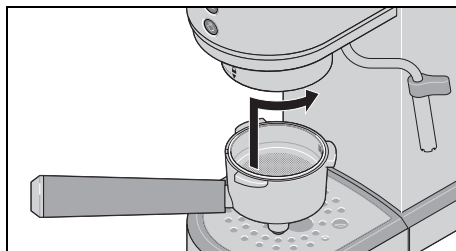
8.6 Préchauffage du filtre et de la tête de percolateur (flush)

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

REMARQUE : si vous préparez plusieurs expressos d'affilée, le rinçage n'est nécessaire qu'après le premier expresso.

Condition préalable : l'appareil est prêt à fonctionner. Les anneaux DEL **18**, **19** sont allumés en continu.

1. Placez le porte-filtre **17** avec le filtre **1/2** sélectionné, sans poudre d'expresso, sous la tête de percolateur **14**.
 - Placez le porte-filtre **17** avec la poignée sur ▼ ☒.
 - Tournez la poignée du porte-filtre **17** vers la droite jusqu'à ▼ ☒.



2. Placez une tasse sous le porte-filtre **17**.
3. Appuyez sur le bouton ☕ **19**.
 - L'anneau DEL ☕ **19** clignote.
 - L'anneau DEL ☕ **18** s'éteint.
 - De l'eau très chaude s'écoule à travers le porte-filtre **17** dans la tasse.
4. Lorsque le processus est terminé, les anneaux DEL **18**, **19** s'allument à nouveau en continu.
5. Tournez la poignée du porte-filtre **17** vers la gauche jusqu'à ▼ ☒ et sortez-le vers le bas.

6. Laissez l'eau très chaude dans la tasse pour la préchauffer et jetez-la juste avant la percolation.
7. Séchez le porte-filtre **17** avec filtre **1/2**.

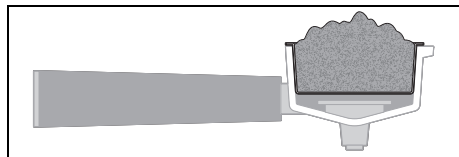
9. Mesurer et tapper la poudre d'expresso

REMARQUES :

- Lorsque vous achetez de la poudre d'expresso, vérifiez que le degré de mouture convient aux machines à porte-filtre. Le degré de mouture doit être fin. Ceci est souvent indiqué sur l'emballage.
- Pour un simple expresso, vous avez besoin d'env. 7 - 9 g de poudre d'expresso et d'env. 14 - 18 g pour un double expresso.

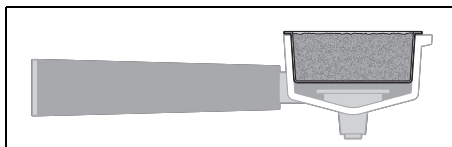
L'objectif du tassage est de compacter la poudre d'expresso de manière homogène dans le filtre **1/2**. La surface de la poudre d'expresso doit être lisse et exempte de fissures pour que l'eau soit pressée de manière homogène à travers la poudre d'expresso lors de l'extraction. Des fissures ou des endroits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

1. Mettez suffisamment de poudre d'expresso dans le filtre **1/2** pour qu'il soit rempli en formant un léger amoncellement (bombé).

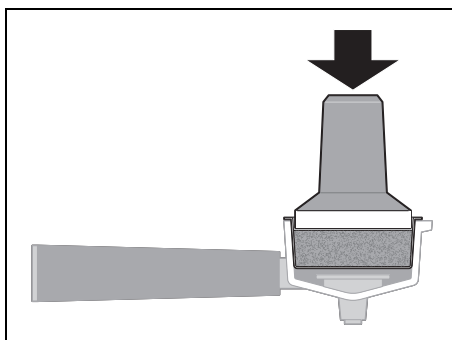


2. Distribuez la poudre d'expresso dans le filtre **1/2** de façon homogène, sans la presser. Pour ce faire, vous pouvez

tapoter le porte-filtre **17** sur le plan de travail et répartir la poudre p. ex. avec une cuillère à café, sans pression.



3. Placez à présent le tasseur **9** perpendiculairement sur la poudre d'expresso. Appuyez de manière homogène sur la poudre d'expresso jusqu'à ce qu'elle atteigne à peu près le repère **MAX** dans le filtre **1/2**.



REMARQUES :

- Une pression homogène est plus importante qu'une forte pression !
 - Une pression d'env. 15 kg est optimale. Aux fins d'exercice, vous pouvez utiliser un pèse-personne.
 - Pour éviter les fissures : **après** le tassage, ne jamais taper contre le porte-filtre **17** !
4. Soulevez le tasseur **9** avec précaution.
 5. Essuyez la poudre d'expresso répartie sur le bord du filtre **1/2**.

10. Préparation d'expresso



DANGER ! Risque de brûlures !

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

REMARQUES :

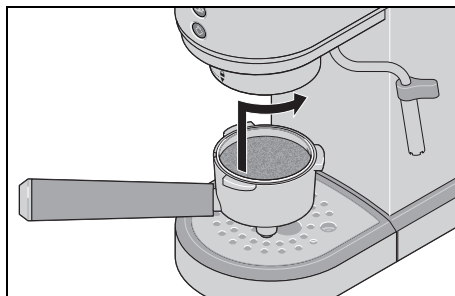
- Si vous souhaitez utiliser un récipient plus haut, vous pouvez retirer la grille d'égouttement **13** et placer le récipient directement dans le plateau d'égouttement **12**.
- Cet appareil dispose d'une fonction préinfusion. L'appareil marque donc une courte pause au début de l'extraction de l'expresso.

10.1 Extraire un simple expresso

Condition préalable : l'appareil est prêt à fonctionner. Les anneaux DEL **18**, **19** sont allumés en continu.

1. Pour un simple expresso, utilisez le filtre **2**.
2. Placez le porte-filtre **17** préparé avec la poignée sur ▼ ■ sous la tête de percolateur **14**.

3. Tournez la poignée du porte-filtre **17** vers la droite jusqu'à ▼ ■. Le porte-filtre doit être bien en place.



4. Placez la tasse préchauffée sous l'ouverture d'écoulement du porte-filtre **17**.
5. Appuyez sur le bouton ☕ **18**.
 - L'anneau DEL ☕ **18** clignote.
 - L'anneau DEL ☕ **19** s'éteint.
 - L'expresso s'écoule lentement dans la tasse et s'arrête automatiquement.
6. Si vous voulez interrompre l'opération, appuyez à nouveau sur le bouton ☕ **18**.

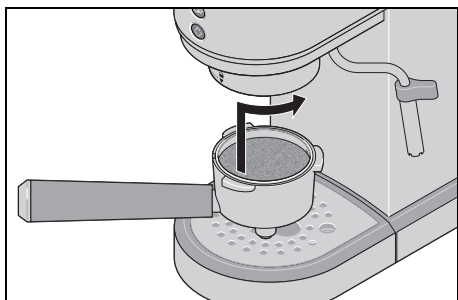
REMARQUE : vous pouvez modifier la quantité d'eau enregistrée pour un simple expresso (voir « Régler le volume d'expresso » à la page 77).

7. Lorsque le processus est terminé, les anneaux DEL **18**, **19** s'allument à nouveau en continu.
8. Tournez la poignée du porte-filtre **17** vers la gauche jusqu'à ▼ ■ et sortez-le vers le bas.
9. Tapotez pour faire sortir la poudre d'expresso du filtre **2** et jetez-la avec les déchets bio. Vous pouvez, si nécessaire, retirer les restes avec un cuillère à café.
10. Nettoyez le filtre **2** et le porte-filtre **17** et séchez-les.

10.2 Extraire un double expresso

Condition préalable : l'appareil est prêt à fonctionner. Les anneaux DEL **18**, **19** sont allumés en continu.

1. Utilisez le filtre **1** pour un double expresso ou pour deux tasses d'expresso.
2. Placez le porte-filtre **17** préparé avec la poignée sur ▼ ☒ sous la tête de percolateur **14**.
3. Tournez la poignée du porte-filtre **17** vers la droite jusqu'à ▼ ☒. Le porte-filtre doit être bien en place.



4. Placez une ou deux tasses préchauffées sous l'ouverture d'écoulement du porte-filtre **17**.
5. Appuyez sur le bouton ☕ **19**.
 - L'anneau DEL ☕ **19** clignote.
 - L'anneau DEL ☕ **18** s'éteint.
 - L'expresso s'écoule lentement dans les tasses et s'arrête automatiquement.
6. Si vous voulez interrompre l'opération, appuyez à nouveau sur le bouton ☕ **19**.

REMARQUE : vous pouvez changer la quantité d'eau enregistrée pour un double expresso (voir « Régler le volume d'expresso » à la page 77).

7. Lorsque le processus est terminé, les anneaux DEL **18**, **19** s'allument à nouveau en continu.

8. Tournez la poignée du porte-filtre **17** vers la gauche jusqu'à ▼ ☒ et sortez-le vers le bas.
9. Tapotez pour faire sortir la poudre d'expresso du filtre **1** et jetez-la avec les déchets bio. Vous pouvez, si nécessaire, retirer les restes avec un cuillère à café.
10. Nettoyez le filtre **1** et le porte-filtre **17** et séchez-les.

11. Astuces pour l'expresso parfait

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

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

Remède :

- Vérifiez si la mouture de la poudre d'expresso est suffisamment fine.
- Utilisez plus de poudre d'expresso.
- Veillez à compacter la poudre d'expresso de manière homogène sans fissures.
- Exercez plus de pression pour le tampage.

- Vous reconnaissez une **hyperextraction** au fait que l'expresso ne s'égoutte que lentement dans la tasse et a un goût amer.

Remède :

- Utilisez moins de poudre d'expresso.
- N'exercez pas une pression trop forte lors du tampage.
- Des types d'expresso différents nécessitent différentes températures de l'eau pour développer des saveurs maximales. Si la torréfaction est foncée, il est recommandé que la température soit plus basse et plus haute si la torréfaction est plus claire.
- Nettoyez régulièrement votre machine à expresso. Des résidus de café ou des pores obstrués altèrent le goût.
- Utilisez toujours de l'eau du robinet fraîche, pas trop dure. Si votre eau du robinet est trop dure, vous pouvez utiliser de l'eau filtrée dans un filtre à eau usuel dans le commerce.

12. Prélèvement d'eau très chaude

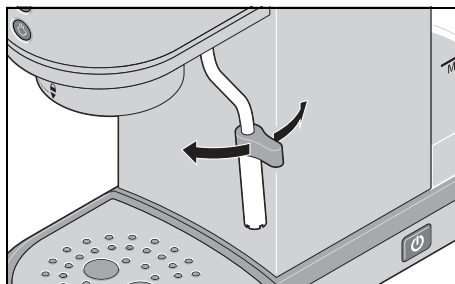


DANGER ! Risque de brûlures !

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

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

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



Condition préalable : l'appareil est prêt à fonctionner. Les anneaux **DEL 18, 19** sont allumés en continu.

1. Placez un récipient sous la buse vapeur **10**.
2. Tournez l'interrupteur rotatif **4** en direction du symbole ☕ / ⌂.
 - L'anneau DEL ☕ **18** clignote.
 - L'anneau DEL ☕ **19** s'éteint.
 - De l'eau très chaude s'écoule de la buse vapeur **10**.

3. Mettez fin à l'opération en tournant l'interrupteur rotatif **4** pour revenir sur **OFF**.

Lorsque les anneaux DEL **18**, **19** clignotent, l'appareil est en train de chauffer.

Quand les anneaux DEL **18**, **19** sont allumés en continu, l'appareil est à nouveau prêt à fonctionner pour la préparation d'expresso.

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

13. Mousse le lait



DANGER ! Risque de brûlures !

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

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

Astuces :

- Testez le lait de différents fabricants.
- Le lait à plus forte teneur en protéine mousse mieux.
- Une plus forte teneur en lipides donne une mousse plus crémeuse.
- Utilisez toujours du lait froid sortant du réfrigérateur (env. 5 °C).
- Lors du moussage, la température du lait ne doit pas être brûlant. Des températures plus élevées altèrent le goût et font retomber la mousse de lait. Un point de référence : la bonne température est atteinte dans un pichet en métal quand les parois latérales du pichet sont trop chaudes pour le tenir dans la main.
- N'attendez pas trop longtemps quand le lait moussé est prêt. Sinon une partie de la mousse de lait retombe.

Condition préalable : l'appareil est prêt à fonctionner. Les anneaux DEL **18**, **19** sont allumés en continu.

1. Remplissez au maximum à la moitié un récipient de lait froid.
2. Appuyez sur le bouton  **20**.
 - L'anneau DEL  **20** clignote.
 - L'appareil se réchauffe pour la production de vapeur.
3. Quand l'appareil est prêt pour la production de vapeur, l'anneau DEL  **20** est allumé en continu.

REMARQUE : quand l'appareil est prêt pour la production de vapeur, procédez rapidement. Sinon, après un court instant, l'appareil se met en mode refroidissement (les anneaux DEL **18**, **19** clignotent de manière rythmique). Ceci est une fonction de sécurité contre la surchauffe. Dans ce cas, appuyez à nouveau sur le bouton  **20** pour réactiver la fonction vapeur.

4. Tenez un autre récipient sous la buse vapeur **10** et tournez l'interrupteur rotatif **4** en direction du symbole ☹️/☺️.
 - L'anneau DEL ☹️ **20** clignote.
 - De la vapeur s'échappe.
5. Laissez s'échapper un peu de vapeur puis interrompez en mettant l'interrupteur rotatif **4** sur **OFF**.
6. Plongez la buse vapeur **10** dans le lait et tournez à nouveau l'interrupteur rotatif **4** en direction du symbole ☹️/☺️.

Astuces :

- Plongez la buse vapeur **10** juste en dessous de la surface de manière à incorporer de l'air dans le lait (« phase d'infusion »).
 - Ne pas plonger au milieu mais sur le côté de manière à provoquer un tourbillon.
7. Quand le volume 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 »).
 8. Lorsque la mousse de lait a la consistance souhaitée, réglez l'interrupteur rotatif **4** sur **OFF**.

REMARQUE : au total, le temps maximum de production de vapeur est de 120 secondes. Ensuite la fonction s'arrête automatiquement. Tournez l'interrupteur rotatif **4** pour revenir sur **OFF**. Ensuite, l'appareil passe en mode refroidissement (les anneaux DEL **18**, **19** clignotent de manière rythmique).

9. Versez aussi rapidement que possible la mousse de lait dans l'expresso.
10. Essuyez la buse vapeur **10** immédiatement après chaque moussage de lait avec un chiffon propre pour éliminer les résidus de lait.

11. Faites tourner encore une fois brièvement l'interrupteur rotatif **4** en direction du symbole ☹️/☺️ jusqu'à ce que de la vapeur sorte. Cela permet d'éliminer les résidus de lait de l'intérieur de la buse vapeur **10**.
12. À la fin, réglez l'interrupteur rotatif **4** sur **OFF**.
 - L'anneau DEL ☹️ **20** est allumé en continu.
13. Appuyez sur le bouton ☹️ **20**.
 - L'anneau DEL ☹️ **20** s'éteint.
 - Les anneaux DEL **18**, **19** clignotent de manière rythmique.
 - L'appareil refroidit.

Quand les anneaux DEL **18**, **19** sont allumés en continu, l'appareil est à nouveau prêt à fonctionner pour la préparation d'expresso.

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

1. Pendant que les anneaux DEL **18**, **19** clignotent de manière rythmique, tournez l'interrupteur rotatif **4** en direction du symbole ☹️/☺️.
 - L'anneau DEL ☹️ **18** clignote.
 - Tout d'abord de la vapeur sort, puis de l'eau ensuite le processus s'arrête.
2. Lorsque que les anneaux DEL **18**, **19** clignotent à nouveau de manière rythmique, tournez l'interrupteur rotatif **4** pour revenir sur le symbole **OFF**.

Les anneaux DEL **18**, **19** sont allumés en continu. L'appareil est prêt pour la préparation d'expresso.

14. Réglages

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

14.1 Appeler le menu

Condition préalable : l'appareil est prêt à fonctionner. Les anneaux DEL **18**, **19** sont allumés en continu.

- Maintenez le bouton  **20** enfoncé pendant environ 5 secondes jusqu'à ce que les 3 anneaux DEL **18**, **19**, **20** clignotent successivement en alternance par paire. À présent, vous pouvez effectuer les réglages comme cela est décrit dans les paragraphes suivants.

REMARQUE : après 30 secondes sans activité, le processus est interrompu sans sauvegarde.

14.2 Dureté de l'eau

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

Cette machine détermine automatiquement le moment du détartrage. Quand ce moment est atteint, tous les anneaux DEL **18**, **19**, **20** sont allumés en continu. Vous ne pouvez plus utiliser l'appareil ensuite. Il doit d'abord être détartré.

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

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

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

Vous trouverez toutes les informations sur le détartrage au Chapitre « Détartrage » à la page 81.

Condition préalable : le menu est appelé. Les 3 anneaux DEL **18**, **19**, **20** clignotent successivement, en alternance respectivement par paire.

1. Appuyez sur le bouton  **19**.

Les anneaux DEL **18**, **19**, **20** affichent brièvement une fois la plage de dureté actuelle :

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

2. Lorsque les anneaux DEL affichent successivement les différentes plages de dureté, appuyez sur le bouton pour la plage de dureté souhaitée :

Plage de dureté :	douce	moyenne	dure
	X		
		X	
			X

Lorsque l'anneau DEL  **19** clignote 3 fois, le nouveau réglage est enregistré.

14.3 Température d'expresso

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

Vous pouvez choisir entre trois plages de température : basse, moyenne, très chaud. Le réglage par défaut à la livraison de l'appareil est moyenne.

Condition préalable : le menu est appelé. Les 3 anneaux DEL **18**, **19**, **20** clignotent successivement, en alternance respectivement par paire.

1. Appuyez sur le bouton  **18**. Les anneaux DEL **18**, **19**, **20** affichent brièvement une fois la plage de température actuelle :

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

2. Lorsque les anneaux DEL affichent successivement les différentes plages de température, appuyez sur le bouton pour la plage de température souhaitée :

Plage de température :	faible	moyenne	très chaude
	X		
		X	
			X

Lorsque l'anneau DEL  **18** clignote 3 fois, le nouveau réglage est enregistré.

14.4 Régler le volume d'expresso

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

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

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

Simple expresso

Condition préalable : l'appareil est prêt à fonctionner. Les anneaux DEL **18**, **19** sont allumés en continu.

1. Préparez le filtre **2**, le porte-filtre **17** et la poudre d'expresso pour un simple expresso et serrez le porte-filtre sous la tête de percolateur **14**.
2. Placez la tasse à expresso souhaitée sous la tête de percolateur **14**.
3. Maintenez le bouton  **18** enfoncé. La préparation de l'expresso commence.
4. Lorsque l'anneau DEL  **19** clignote rapidement et une fois que la quantité souhaitée est atteinte, relâchez le bouton  **18**.
Le processus s'arrête.

Lorsque l'anneau DEL  **18** clignote 3 fois, le nouveau temps de préparation pour un simple expresso est enregistré. Quand les anneaux DEL **18**, **19** sont allumés en continu, l'appareil est à nouveau prêt à fonctionner.

Double expresso

Condition préalable : l'appareil est prêt à fonctionner. Les anneaux DEL **18**, **19** sont allumés en continu.

1. Préparez le filtre **1**, le porte-filtre **17** et la poudre d'expresso pour un double expresso et serrez le porte-filtre sous la tête de percolateur **14**.
2. Placez la tasse ou les tasses à expresso souhaitées sous la tête de percolateur **14**.
3. Maintenez le bouton  **19** enfoncé. La préparation de l'expresso commence.
4. Lorsque l'anneau DEL  **18** clignote rapidement et une fois que la quantité souhaitée est atteinte, relâchez le bouton  **19**.
Le processus s'arrête.

Lorsque l'anneau DEL  **19** clignote 3 fois, le nouveau temps de préparation pour un double expresso est enregistré. Quand les anneaux DEL **18**, **19** sont allumés en continu, l'appareil est à nouveau prêt à fonctionner.

14.5 Rétablir les réglages d'usine

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

Condition préalable : le menu est appelé. Les 3 anneaux DEL **18**, **19**, **20** clignotent successivement, en alternance respectivement par paire.

1. Placez un récipient sous la buse vapeur **10**.
2. Tournez l'interrupteur rotatif **4** en direction du symbole  / .
3. Appuyez sur le bouton  **18**.
Les 3 anneaux DEL **18**, **19**, **20** clignotent plusieurs fois simultanément. Les réglages sont réinitialisés aux réglages d'usine.
4. Lorsque que les anneaux DEL **18**, **19** clignotent de manière rythmique, tournez l'interrupteur rotatif **4** pour revenir sur le symbole **OFF**.

Quand les anneaux DEL **18**, **19** sont allumés en continu, l'appareil est à nouveau prêt à fonctionner.

15. Nettoyage



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ La machine à expresso et le câble de raccordement avec fiche secteur **7** ne doivent pas être immergés dans l'eau ou d'autres liquides.



DANGER ! Risque de brûlures !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.

REMARQUES :

- Les accessoires suivants peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou à la main :
 - les filtres **1/2**
- Les accessoires suivants peuvent être lavés à la main avec un produit vaisselle doux :
 - le réservoir d'eau **6** avec couvercle **5**
 - la grille d'égouttement **13**
 - le plateau d'égouttement **12**
 - le porte-filtre **17**
 - le manchon de remplissage de la buse vapeur **10**
 - le tasseur **9**
- L'arôme de l'expresso peut être dénaturé lorsque des restes de produit vaisselle adhèrent sur des accessoires qui entrent en contact avec l'eau, l'expresso ou le lait. C'est pourquoi vous devez nettoyer ces pièces soigneusement à l'eau claire, même lorsqu'un nettoyage avec du produit vaisselle est nécessaire.

Après chaque expresso

1. Retirez le porte-filtre **17** de la tête de percolateur **14**.
2. Tapotez pour faire sortir la poudre d'expresso du filtre **1/2** et jetez-la avec les déchets bio. Vous pouvez, si nécessaire, retirer les restes avec un cuillère à café.
3. Rincez le filtre **1/2** et le porte-filtre **17** à l'eau chaude et séchez-les.

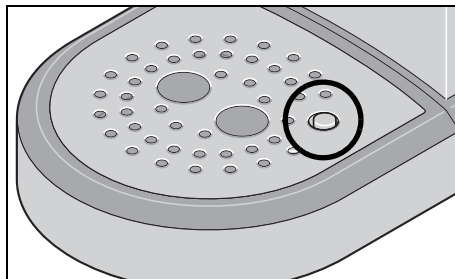
Après chaque moussage de lait

REMARQUE : 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.

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

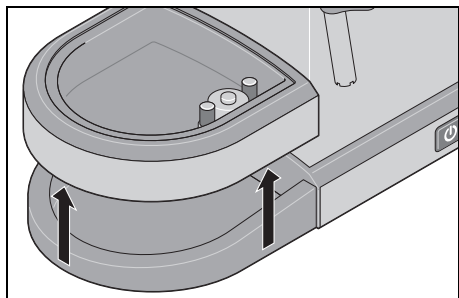
Plateau d'égouttement

Lorsque le flotteur **11** devient visible (voir illustration), videz le plateau d'égouttement **12**. En tout cas, il est recommandé de nettoyer une fois chaque jour le plateau d'égouttement.



1. Sortez la grille d'égouttement **13**.

2. Soulevez le plateau d'égouttement **12** vers le haut pour le sortir.



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

Chaque jour



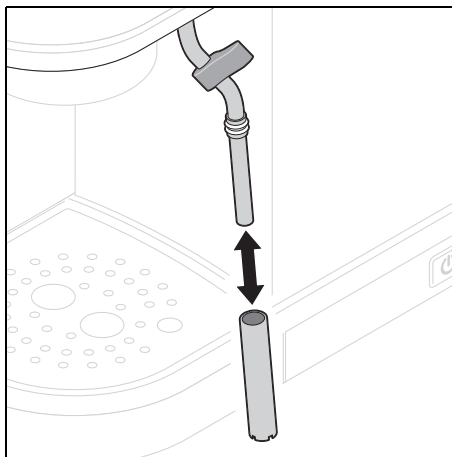
DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **7** de la prise de courant avant de nettoyer la machine à expresso.
-
1. Videz le réservoir d'eau **6** et rincez-le plusieurs fois à l'eau claire.
 2. Essuyez la tête de percolateur **14** à l'aide d'un chiffon propre humide. Ce faisant, nettoyez aussi le bord entourant la tête de percolateur.
-
- REMARQUE :** si nécessaire, utilisez pour cela un peu de produit vaisselle. Nettoyez en essuyant soigneusement plusieurs fois avec un chiffon juste humecté à l'eau claire.
-
3. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humecté.
 4. Séchez toutes les pièces.

Buse vapeur

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

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



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

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

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

Filtres et porte-filtre

1. Même si vous utilisez toujours le même filtre **1/2**, vous devriez quand même le retirer au moins une fois par semaine du porte-filtre **17**.
2. Lavez soigneusement le porte-filtre **17** à la main avec un produit vaisselle doux. Rincez plusieurs fois à l'eau claire très chaude.
3. Vous pouvez laver les filtres **1/2** au lave-vaisselle.
4. Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remonter.

Réservoir d'eau

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

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

16. Détartrage

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

Cette machine détermine automatiquement le moment du détartrage. Quand ce moment est atteint, tous les anneaux DEL **18, 19, 20** sont allumés en continu. Vous ne pouvez plus utiliser l'appareil ensuite. Il doit d'abord être détartré.

REMARQUES :

- Pour que la demande de détartrage se produise au bon moment, vous pouvez adapter le réglage de la dureté de l'eau à l'eau de votre robinet (voir « Dureté de l'eau » à la page 76).
- Mais, indépendamment de cela, vous pouvez aussi lancer le programme de détartrage à tout moment.
- Au cours de chaque opération (détartrage et rinçage), une grande quantité de solution anticalcaire ou d'eau est pompée de manière rythmique dans l'appareil pendant environ 5 minutes.

Processus de détartrage

Vous pouvez utiliser un détartrant usuel du commerce pour les machines à expresso. Respectez les indications du fabricant.

Condition préalable à la demande de détartrage : tous les anneaux DEL **18, 19, 20** sont allumés en continu. Condition préalable sans demande de détartrage : l'appareil est prêt à fonctionner. Les anneaux DEL **18, 19** sont allumés en continu.

1. Videz le réservoir d'eau **6**.
2. Conformément aux indications du fabricant, mélangez le détartrant avec de l'eau du robinet froide pour obtenir 1 litre de solution de détartrage.
3. Remplissez le réservoir d'eau **6** jusqu'au repère **MAX** avec la solution de détartrage.
4. Mettez le réservoir d'eau **6** en place.
5. Pour récupérer la solution de détartrage, placez un grand récipient (env. 1 litre) sous la buse vapeur **10** et un autre récipient (env. 500 ml) sous la tête de percolateur **14**.
6. Maintenez le bouton  **20** enfoncé pendant environ 5 secondes jusqu'à ce que les 3 anneaux DEL **18, 19, 20** cli-

gnotent successivement en alternance par paire.

REMARQUE : après 30 secondes sans activité, le processus est interrompu.

7. Tournez l'interrupteur rotatif **4** en direction du symbole ☕ / ☕.
8. Appuyez sur le bouton ☞ **20**.
 - L'appareil pompe de la solution de détartrage très chaude à travers la buse vapeur **10**.
9. Une fois qu'env. 450 ml de solution de détartrage sont passés, tournez l'interrupteur rotatif **4** sur **OFF**.
 - La solution de détartrage est pompée, avec des pauses, à travers la tête de percolateur **14**.

Lorsque le programme de détartrage est entièrement terminé, tous les anneaux DEL **18**, **19** sont allumés en continu.

Rinçage

1. Retirez le réservoir d'eau **6** et déversez l'éventuel surplus de solution de détartrage.
2. Rincez le réservoir d'eau **6** plusieurs fois à l'eau claire.
3. Remplissez le réservoir d'eau **6** jusqu'au repère **MAX** avec de l'eau du robinet fraîche et froide et mettez-le en place.
4. Videz les récipients de récupération du liquide pompé à travers l'appareil et replacez ceux-ci sous la buse vapeur **10** et la tête de percolateur **14**.
5. Maintenez le bouton ☞ **20** enfoncé pendant environ 5 secondes jusqu'à ce que les 3 anneaux DEL **18**, **19**, **20** cliquent successivement en alternance par paire.

REMARQUE : après 30 secondes sans activité, le processus est interrompu.

6. Tournez l'interrupteur rotatif **4** en direction du symbole ☕ / ☕.
7. Appuyez sur le bouton ☞ **20**.
 - L'appareil pompe de l'eau très chaude à travers la buse vapeur **10**.
8. Une fois qu'env. 450 ml d'eau sont passés, tournez l'interrupteur rotatif **4** sur **OFF**.
 - L'eau est pompée, avec des pauses, à travers la tête de percolateur **14**.

Lorsque le processus est terminé, les anneaux DEL **18**, **19** s'allument en continu.

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

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

17. Rangement et transport



DANGER pour les enfants !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

18. Mise au rebut

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



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



Emballage

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

Seulement pour la France



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

19. 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 le branchement.
Affichages DEL clignotants mais pas de fonction	Vous trouverez des indications concernant les DEL au chapitre « Affichage des anneaux DEL » à la page 64.
Mauvaise qualité de l'expresso	Vous trouverez des astuces concernant la préparation d'expresso au chapitre « Astuces pour l'expresso parfait » à la page 72.

Problème	Cause possible / solution
L'expresso est trop froid.	- Pas de préchauffage de la tasse ? - Ajuster la température du café dans les réglages (voir « Température d'expresso » à la page 77).
L'expresso s'égoutte juste du porte-filtre 17 ou déborde aussi du bord du porte-filtre.	- Mouture de poudre d'expresso trop fine ? Trop de poudre d'expresso ? Tampé trop fort ? - Poudre d'expresso sur le bord du filtre 1/2 ? - Vérifier si le trou sur la face inférieure du filtre 1/2 est obstrué. - Faut-il détartrer la machine / la tête de percolateur 14 ?
L'expresso s'écoule trop rapidement du porte-filtre 17 et est trop clair.	Mouture de poudre d'expresso trop grossière ? Trop peu de poudre d'expresso ? Poudre pas suffisamment ou irrégulièrement compacté ?
Tous les anneaux DEL 18 , 19 , 20 sont allumés en continu. Aucune préparation d'expresso possible.	L'appareil doit être détartré.
Le porte-filtre 17 ne peut pas être complètement tourné sur ▼  .	- Trop de poudre d'expresso ? - Poudre d'expresso sur le bord du filtre 1/2 ?
Bruits de pompage inhabituels	- Est-ce que le réservoir d'eau 6 est vide ? - Est-ce que le réservoir d'eau 6 n'est pas correctement en place ?
Ni eau ni vapeur ne sort de la buse vapeur 10 .	- Est-ce que le réservoir d'eau 6 est vide ? - Est-ce que la buse vapeur 10 est obstruée ? - Faut-il détartrer la machine / la buse vapeur 10 ?
Après 120 secondes il ne sort plus d'eau / de vapeur de la buse vapeur 10 .	Ceci est normal. Ceci est une fonction de sécurité. Tournez l'interrupteur rotatif 4 pour revenir sur OFF. Vérifiez s'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau 6. Vous pouvez ensuite réutiliser immédiatement la fonction.

20. Caractéristiques techniques

Modèle :	SEMS 1350 A2
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1350 W
Contenance du réservoir d'eau :	minimum 250 ml (MIN) maximum 1000 ml (MAX)
Pression :	19 bars
Passage automatique en mode éteint :	≤ 30 minutes
Puissance absorbée en mode éteint :	≤ 0,5 W

Symboles utilisés

	Geprüfte Sicherheit (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 réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.
	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.

21. 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 : 496916_2504** 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) **496916_2504**.



Centre de service

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

IAN : 496916_2504



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

22. 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 légalés 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 : 496916_2504** 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) **496916_2504**.



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 : 496916_2504



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	93
2. Correct gebruik	94
3. Veiligheidsinstructies	94
4. Leveringsomvang	97
5. Uitpakken en plaatsen	98
6. Weergaven van de led-ringen	98
7. Espresso bereiden - de belangrijkste stappen	99
8. Voorbereiding	99
8.1 Waterreservoir vullen	99
8.2 Zeef plaatsen/vervangen	101
8.3 Aansluiten en in-/uitschakelen	101
8.4 Apparaat doorspoelen	102
8.5 Koppen voorverwarmen	102
8.6 Zeef en zeteenheid voorverwarmen (flushen)	102
9. Espressopoeder afmeten en stampen	103
10. Espresso bereiden	104
10.1 Enkele espresso extraheren	104
10.2 Dubbele espresso extraheren	105
11. Tips voor de perfecte espresso	105
12. Warmwaterbereiding	106
13. Melk schuimen	107
14. Instellingen	108
14.1 Menu oproepen	108
14.2 Waterhardheid	109
14.3 Espressotemperatuur	109
14.4 Espresso volume aanpassen	110
14.5 Naar fabrieksinstellingen resetten	110
15. Reinigen	111
16. Ontkalken	113
17. Bewaren en vervoeren	114
18. Weggooien	114
19. Problemen oplossen	115
20. Technische gegevens	116
21. Garantie van HOYER Handel GmbH	117

1. Overzicht

- | | | |
|----|--|---|
| 1 | | Zeef voor dubbele espresso |
| 2 | | Zeef voor enkele espresso |
| 3 | | Warmhoudplaat voor koppen |
| 4 | OFF /  /  | Draaiknop voor het aanmaken stoom en warm water |
| 5 | | Deksel (van het waterreservoir) |
| 6 | | Waterreservoir (vulhoeveelheid: MIN 250 ml - MAX 1000 ml) |
| 7 | | Aansluitsnoer met stekker |
| 8 |  | In-/uitschakelknop |
| 9 | | Stamper |
| 10 | | Stoompijp |
| 11 | | Vlotter (Weergave: lekbak leegmaken) |
| 12 | | Lekbak |
| 13 | | Lekrooster |
| 14 | | Zeteenheid |
| 15 | | Bedieningselementen (voorkant) |
| 16 | | Inkeping in de rand van de zeefhouder |
| 17 | | Zeefhouder |

Afbeelding A: bedieningselementen (voorkant)*

- | | | |
|----|---|--|
| 18 |  | Toets/led-ring voor een enkele espresso |
| 19 |  | Toets/led-ring voor een dubbele espresso |
| 20 |  | Toets/led-ring voor stoomopwekking |

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

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

We feliciteren u met uw nieuwe espressomachine Slim.

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

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

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe espressomachine Slim!

Symbolen op het apparaat



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



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

2. Correct gebruik

De espressomachine Slim is uitsluitend bedoeld voor de volgende gebruiksdoeleinden:

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

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend 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!
-

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

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



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

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

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

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

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht 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 reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen zonder toezicht niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- ⊙ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer worden gehouden.
- ⊙ Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals ...
 - ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfssectoren;
 - ... in landbouwbedrijven;
 - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
 - ... in ontbijtpensions.
-  ⊙ Raak de hete delen van het apparaat niet aan, zoals bijv. zeef en zeefhouder, zeteenheid, stoompijp en warmhoudplaat. Pak de stoompijp en de zeefhouder alleen aan de grepen vast.
- ⊙ Vermijd contact met de hete stoom,...
 - ... die tijdens de stoomafname (bijv. bij het opschuimen van melk) ontstaat.
 - ... die tijdens het maken van de espresso uit de zeteenheid ontsnapt.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ De espressomachine, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.

- ⊙ Wanneer het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie "Reinigen" op pagina 111) in acht.
- ⊙ Let erop dat er geen vloeistof op de steekverbinding van het apparaat loopt.
- ⊙ Let erop dat het oppervlak van het verwarmingselement na gebruik nog restwarmte heeft. Ook de volgende oppervlakken kunnen na gebruik nog warm zijn: zeef en zeefhouder, zeteenheid, stoempijp en warmhoudplaat.
- ⊙ Het apparaat mag bij gebruik niet in een kast worden gezet.
- ⊙ Neem de veiligheidsinstructies in deze handleiding in acht, omdat bij onjuist gebruik verwondingen mogelijk zijn.



GEVAAR voor kinderen!

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



GEVAAR voor en door 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, geaard stopcontact, 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.
- ⊙ De stroomtoevoer naar het apparaat is ook na het uitschakelen niet volledig

onderbroken. 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 warm. Pak deze niet vast en houd nooit handen of andere lichaamsdelen in de waterdamp.
- ⊙ Bij het werken met de stoompijp ontsnapt hete 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.
- ⊙ Bij het opschuimen van melk met de stoompijp: dompel eerst de stoompijp in de melk voordat u de stoomfunctie start. En stop de stoomfunctie voordat u de stoompijp er weer uit haalt.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Het apparaat is voorzien van siliconen zuignappen. Omdat meubels met een grote verscheidenheid aan lakken en kunststoffen gecoat zijn en met verschil-

lende onderhoudsmiddelen worden behandeld, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten, die de siliconen pootjes aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.

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

4. Leveringsomvang

- 1 espressomachine
- 1 zeefhouder **17**
- 1 zeef voor enkele espresso **2**
- 1 zeef voor dubbele espresso **1**
- 1 stamper **9**
- 1 volledige gebruiksaanwijzing (op het internet)
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing (inbegrepen bij het apparaat)

5. Uitpakken en plaatsen

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer of alle onderdelen voorhanden en onbeschadigd zijn. Het verpakkingsmateriaal kan eventueel ook accessoires bevatten.



3. Verwijder hechtstroken en stickers maar niet het hiernaast afgebeelde warmteteken en het typeplaatje.

4. **Reinig alle delen voor het eerste gebruik** (zie "Reinigen" op pagina 111).

5. **Verwijder het beschermkapje tussen het waterreservoir en de apparaataansluiting onder het reservoir, anders kan het apparaat niet worden gebruikt.**

6. Plaats het apparaat op een droog, vlak antislipmatje. Er wordt een glad werkblad aanbevolen waarop de zuignappen zich kunnen vastzuigen.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

6. Weergaven van de led-ringen

De 3 led-ringen **18/19/20** op de toetsen op de voorkant van het apparaat geven verschillende bedrijfsstaten of programmastappen weer. De volgende tabel bevat de betekenis van elk. Let op dat de led-ringen in 3 varianten kunnen weergeven:

- branden continu
- tegelijkertijd knipperend
- ritmisch knipperend (3x knipperen - pauze - 3x knipperen - enz.)

Weergaven van de led-ringen			Betekenis
 18	 19	 20	
Alle led-ringen branden achter elkaar eenmaal.			Na het inschakelen voert het apparaat een zelfdiagnose uit.
knipperen tegelijkertijd		—	Het apparaat warmt op voor de espressobereiding.
branden continu		—	Het apparaat is klaar om espresso te maken.
knippert	—	—	Enkele espresso wordt bereid.
			Draaiknop 4 geopend: warmwaterbereiding
—	knippert	—	Dubbele espresso wordt bereid.
—	—	knippert	Apparaat warmt op voor stoomopwekking.

Weergaven van de led-ringen			Betekenis
 18	 19	 20	
—	—	brandt continu	Het apparaat is klaar voor stoomopwekking.
—	—	knippert	Draaiknop 4 geopend: stoomopwekking
—	—	knippert	tijdens het ontkalkingsproces
Alle led-ringen knipperen na elkaar afwisselend telkens tweemaal.			Het menu voor de instellingen is geactiveerd.
regelmatig knipperen	—		Zet de draaiknop 4 helemaal op OFF .
			Het apparaat moet afkoelen (bijv. na de stoomopwekking)
			Als de stoomfunctie geactiveerd is: het apparaat is automatisch naar de afkoelmodus geschakeld. Druk opnieuw op de toets  20 , om de stoomfunctie opnieuw te activeren.
Alle led-ringen branden continu			Het apparaat moet worden ontkalkt.
Alle led-ringen knipperen regelmatig			Foutmelding voor verwarmingselement. Neem contact op met het servicecenter.

7. Espresso bereiden - de belangrijkste stappen

Voordat u in de volgende hoofdstukken de individuele bereidingsstappen met alle tips en trucs goed leert kennen, krijgt u hier een overzicht over de stappen die u moet zetten voor een goede espresso:

1. Zeef **1/2** selecteren en plaatsen
2. Kopje, zeef **1/2** en zeteenheid **14** voorverwarmen (flushen)
3. Zeefhouder **17** en zeef **1/2** afdrogen
4. Espressopoeder afmeten, vlakstrijken en aandrukken (stampen)
5. Resten espressopoeder van de rand verwijderen
6. Zeefhouder **17** plaatsen
7. Enkele of dubbele espresso extraheren
8. Naar wens: melk schuimen

8. Voorbereiding

8.1 Waterreservoir vullen

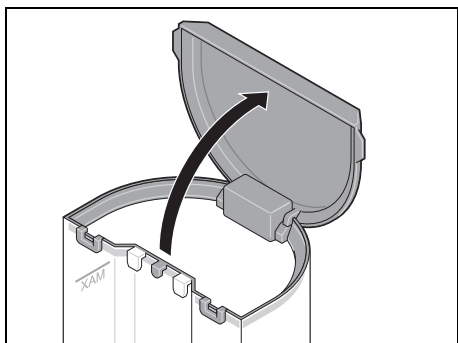
WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Vul het waterreservoir **6** in geen geval met andere vloeistoffen dan met vers, koud drinkwater!

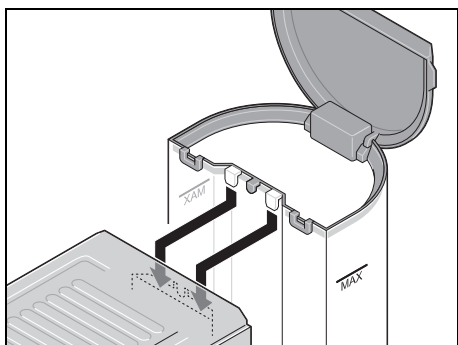
AANWIJZING: in de uitsparing onder het waterreservoir **6** komt een beetje water terecht. Verwijder deze regelmatig met een droge, schone doek.

Gebruik elke dag vers water.

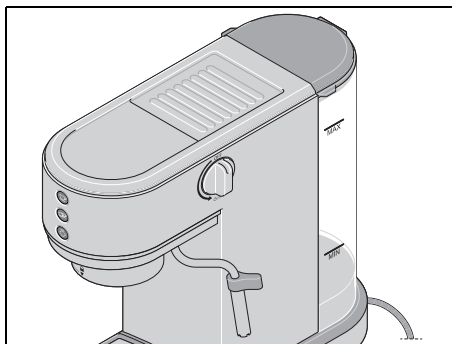
1. Neem het waterreservoir **6** naar boven af.
2. Open het deksel **5** van het waterreservoir **6**.



3. Schud eventueel nog aanwezig water uit het waterreservoir **6** en spoel het waterreservoir meerdere malen grondig uit met schoon water.
4. Vul het waterreservoir **6** minimaal tot aan de markering **MIN** en maximaal tot aan de markering **MAX** met vers, koud kraanwater.
5. Plaats het waterreservoir **6** weer terug in de machine. Let op dat de beide haken van het waterreservoir in de houder op de achterwand moeten worden gestoken.



6. Het waterreservoir **6** moet aan de onderkant goed passen. Druk hem eventueel nog wat verder omlaag.



7. Sluit het deksel **5** van het waterreservoir **6**.

Water bijvullen

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat niet zonder water in het waterreservoir **6** om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

Let er steeds op dat het waterreservoir **6** minimaal is gevuld tot de markering **MIN**. Voor bijvullen kan het waterreservoir **6** in het apparaat blijven staan.

1. Open het deksel **5** van het waterreservoir **6**.
2. Vul het waterreservoir **6** hoogstens tot aan de markering **MAX** met schoon, koud kraanwater bij.
3. Sluit het deksel **5** van het waterreservoir **6**.

8.2 Zeef plaatsen/ vervangen

Bij uw espressomachine horen twee zeven:

Zeef voor enkele espresso 2	Zeef voor dubbele espresso 1
	
Opdruk aan de onderkant:	
1-cup	2-cup

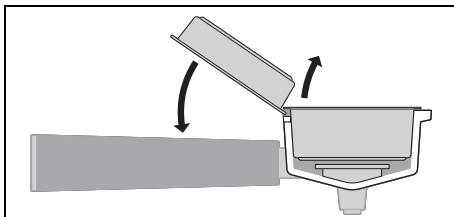
Zeef plaatsen

1. Kies de gewenste zeef **1** of **2**.
2. Druk de zeef **1/2** in de zeefhouder **17**. Dat is een beetje lastig, omdat de zeef stevig in de zeefhouder moet zitten.

Zeef verwijderen

Omdat de zeef **1/2** vastzit in de zeefhouder **17**, helpt het volgende handigheidje bij het verwijderen ervan.

1. Zet de niet-geplaatste zeef **1/2** op de inkeping **16** op de zeefhouder **17**, zoals is afgebeeld.
2. Gebruik deze zeef als hefboom om de andere zeef uit de zeefhouder te tillen.



8.3 Aansluiten en in-/ uitschakelen



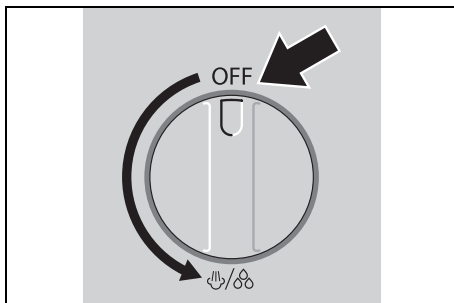
GEVAAR voor een elektrische schok!

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

De in-/uitschakelknop **⏻ 8** heeft twee standen:

- licht ingedrukt = ingeschakeld
- licht naar buiten staand = uitgeschakeld

1. Zorg ervoor dat de in-/uitschakelknop **⏻ 8** is uitgeschakeld.
2. Zet de draaiknop **4** helemaal op **OFF**.



3. Steek de stekker **7** in een stopcontact.
4. Druk op de in-/uitschakelknop **⏻ 8**.
 - Alle led-ringen **18, 19, 20** branden achter elkaar eenmaal.
 - De led-ringen **18, 19** knipperen tegelijkertijd. Het apparaat wordt warm.

AANWIJZING: als de led-ringen **18, 19** regelmatig knipperen, zet u de draaiknop **4** helemaal op **OFF**.

Wanneer de led-ringen **18, 19** continu branden, is het apparaat gebruiksklaar.

5. Voor het uitschakelen drukt u nogmaals op de in-/uitschakelknop  **8**. Alle led-ringen **18, 19, 20** doven.

AANWIJZINGEN:

- Als de espressomachine gedurende langere tijd gebruiksklaar staat, warmt hij tussendoor opnieuw op. De led-ringen **18, 19** knipperen kort. Wacht totdat de led-ringen **18, 19** opnieuw continu branden.
 - De espressomachine schakelt zichzelf automatisch uit als gedurende 30 minuten geen toets is ingedrukt.
-

8.4 Apparaat doorspoelen

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

Voorwaarde: het apparaat is gebruiksklaar. De led-ringen **18, 19** branden continu.

1. Vul alleen vers kraanwater in het waterreservoir **6**.
2. Zet een bakje onder de stoompijp **10**.
3. Zet de draaiknop **4** in de richting van het symbool  /  en laat ca. 100 ml water doorstromen.
De led-ring **18** knippert. Water wordt ritmisch door het apparaat gepompt.
4. Zet de draaiknop **4** terug op **OFF**.
5. Wacht totdat de led-ringen **18, 19** continu branden.
6. Zet een bakje onder de zeteenheid **14** en druk op toets , **19** om de zeteenheid door te spoelen.
7. Wanneer het proces is voltooid, branden de led-ringen **18, 19** weer continu.

AANWIJZING: als u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, maak dan ca. 5 koppen espresso en gooi deze weg. Deze eerste koppen smaken nog niet zo lekker.

8.5 Koppen voorverwarmen

Wanneer het apparaat gebruiksklaar is, wordt de warmhoudplaat **3** opgewarmd.

- Plaats de koppen op de warmhoudplaat **3** om ze voor te verwarmen.

U kunt ook de kop die u wilt voorverwarmen voor het flushen gebruiken. Zo kunt u in één werkstap de zeteenheid **14**, de zeef **1/2**, de zeefhouder **17** en de kop voorverwarmen.

Een andere mogelijkheid is voorverwarmen met heet water uit de stoompijp **10** (zie "Warmwaterbereiding" op pagina 106).

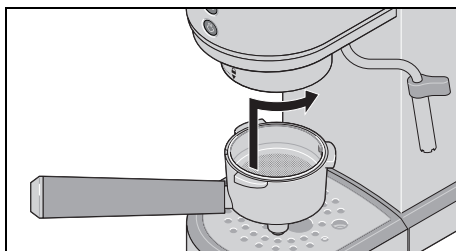
8.6 Zeef en zeteenheid voorverwarmen (flushen)

Vlak voor de bereiding spoelt u de zeef **1/2** en de zeteenheid **14** met warm water af. Door dit voorverwarmen van zeef en zeteenheid (flushen) wordt de smaak van de espresso verbeterd.

AANWIJZING: wanneer u meerdere espresso's direct achter elkaar bereidt, is het spoelen alleen vóór de eerste espresso noodzakelijk.

Voorwaarde: het apparaat is gebruiksklaar. De led-ringen **18, 19** branden continu.

1. Plaats de zeefhouder **17** met de geselecteerde zeef **1/2** zonder espressopoeder onder de zeteenheid **14**.
 - Plaats de zeefhouder **17** met de greep bij ▼ .
 - Draai de greep van de zeefhouder **17** naar rechts tot ▼ .



2. Zet een kop onder de zeefhouder **17**.
3. Druk op de toets  **19**.
 - De led-ring  **19** knippert.
 - De led-ring  **18** dooft.
 - Door de zeefhouder **17** stroomt warm water in de kop.
4. Wanneer het proces is voltooid, branden de led-ringen **18**, **19** weer continu.
5. Draai de greep van de zeefhouder **17** naar links tot ▼  en verwijder deze naar onderen.
6. Laat het warme water in de kop om deze voor te verwarmen en giet deze vlak voor het bereidingsproces leeg.
7. Droog de zeefhouder **17** met zeef **1/2** af.

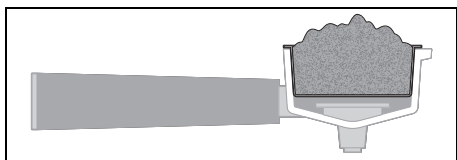
9. *Espressopoeder afmeten en stampen*

AANWIJZINGEN:

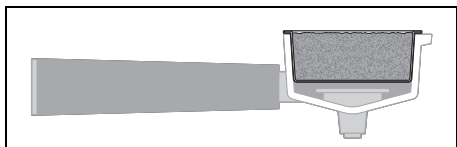
- Let er bij de aankoop van espressopoeder op dat de maalgraad geschikt is voor machines met zeefhouders. De maalgraad moet fijn zijn. Dat wordt meestal op de verpakking aangegeven.
- Voor een enkele espresso hebt u ca. 7 - 9 g espressopoeder nodig, voor een dubbele espresso ca. 14 - 18 g.

Het doel van het stampen is om het espressopoeder gelijkmatig in de zeef **1/2** te verdichten. Het oppervlak van het espressopoeder moet recht en vrij van spleten zijn, zodat het water bij het extraheren gelijkmatig door het espressopoeder wordt geperst. Spleten of dunne plekken zorgen ervoor dat het water hier sneller zijn weg kan zoeken ("channeling") ten koste van de smaak.

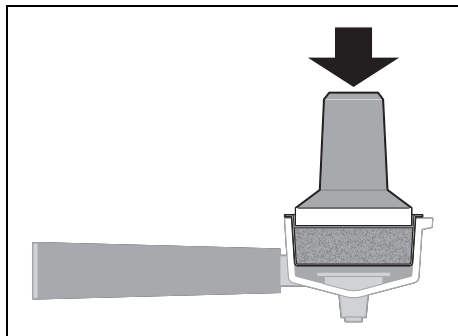
1. Vul de zeef **1/2** met zoveel espressopoeder dat deze enigszins vol is.



2. Verdeel het espressopoeder gelijkmatig in de zeef **1/2** zonder het aan te drukken. Daartoe kunt u de zeefhouder **17** zachtjes op het werkblad tikken en bijv. met een theelepel zonder druk verdelen.



- Plaats nu de stamper **9** recht van bovenaf op het espressopoeder. Druk gelijkmatig op het espressopoeder tot het ongeveer tot de markering **MAX** in de zeef **1/2** komt.



AANWIJZINGEN:

- Gelijkmatig aandrukken is belangrijker dan krachtig aandrukken!
- Een druk van ca. 15 kg is optimaal. Dat kunt u oefenen met een weegschaal.
- Om spleten te voorkomen: klop **na** het stampen nooit tegen de zeefhouder **17**!

- Verwijder de stamper **9** voorzichtig.
- Veeg los espressopoeder van de rand van de zeef **1/2**.

10. Espresso bereiden



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- Tijdens het bereiden van de espresso ontsnapt hete waterdamp uit de zeteenheid **14**. De zeteenheid is ook na de bereiding nog warm. Pak deze niet vast en houd nooit handen of andere lichaamsdelen in de waterdamp.

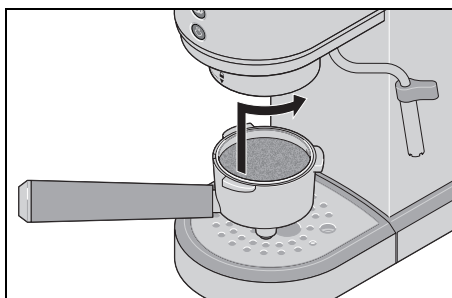
AANWIJZINGEN:

- Wanneer u een hoger bakje wil gebruiken, kunt u het lekrooster **13** verwijderen en het bakje direct in de lekbak **12** zetten.
- Dit apparaat beschikt over een voorzet-functie. Daarom houdt het apparaat bij de extractie van de espresso aan het begin een kleine pauze.

10.1 Enkele espresso extraheren

Voorwaarde: het apparaat is gebruiksklaar. De led-ringen **18**, **19** branden continu.

- Gebruik zeef **2** voor een enkele espresso.
- Plaats de voorbereide zeefhouder **17** met de greep bij ▼ ☒ onder de zeteenheid **14**.
- Draai de greep van de zeefhouder **17** naar rechts tot ▼ ☒. De zeefhouder moet vastzitten.



- Plaats de voorverwarmde kop onder de uitlaatopening van de zeefhouder **17**.
- Druk op de toets ☕ **18**.
 - De led-ring ☕ **18** knippert.
 - De led-ring ☕ **19** dooft.
 - De espresso stroomt langzaam in de kop en stopt automatisch.
- Druk opnieuw op de toets ☕ **18** om het proces af te breken.

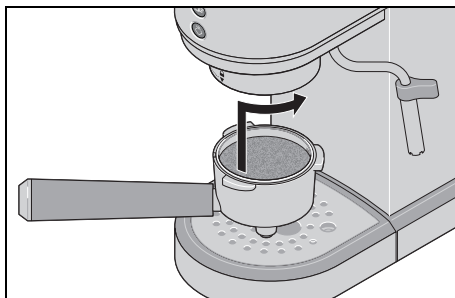
AANWIJZING: u kunt de opgeslagen hoeveelheid water voor een enkele espresso veranderen (zie "Espressovolume aanpassen" op pagina 110).

7. Wanneer het proces is voltooid, branden de led-ringen **18**, **19** weer continu.
8. Draai de greep van de zeefhouder **17** naar links tot ▼  en verwijder deze naar onderen.
9. Klop het espressopoeder uit de zeef **2** en gooi het weg bij het bioafval. Resten kunt u eventueel met een theelepel verwijderen.
10. Reinig de zeef **2** en de zeefhouder **17** en droog ze af.

10.2 Dubbele espresso extraheren

Voorwaarde: het apparaat is gebruiksklaar. De led-ringen **18**, **19** branden continu.

1. Gebruik zeef **1** voor een dubbele espresso of voor twee koppen espresso.
2. Plaats de voorbereide zeefhouder **17** met de greep bij ▼  onder de zeteenheid **14**.
3. Draai de greep van de zeefhouder **17** naar rechts tot ▼ . De zeefhouder moet vastzitten.



4. Plaats een of twee voorverwarmde koppen onder de uitlaatopening van de zeefhouder **17**.

5. Druk op de toets  **19**.
 - De led-ring  **19** knippert.
 - De led-ring  **18** dooft.
 - De espresso stroomt langzaam in de kopjes en stopt automatisch.
6. Druk opnieuw op de toets  **19** om het proces af te breken.

AANWIJZING: u kunt de opgeslagen hoeveelheid water voor een dubbele espresso veranderen (zie "Espressovolume aanpassen" op pagina 110).

7. Wanneer het proces is voltooid, branden de led-ringen **18**, **19** weer continu.
8. Draai de greep van de zeefhouder **17** naar links tot ▼  en verwijder deze naar onderen.
9. Klop het espressopoeder uit de zeef **1** en gooi het weg bij het bioafval. Resten kunt u eventueel met een theelepel verwijderen.
10. Reinig de zeef **1** en de zeefhouder **17** en droog ze af.

11. Tips voor de perfecte espresso

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

- Er zijn grote verschillen tussen de kwaliteit en de smaak van espressopoeder. Probeer verschillende soorten uit.
- Let er bij de aankoop van espressopoeder op dat de maalgraad geschikt is voor machines met zeefhouders. De maalgraad moet fijn zijn. Dat wordt meestal op de verpakking aangegeven.

- Verander telkens slechts één optie, bijv. alleen de druk bij het stampen of alleen de hoeveelheid espressopoeder, zodat u het resultaat van deze wijziging kunt merken.
- De **perfecte extractie** herkent u aan de volgende punten:
 - De extractie duurt ongeveer 30 seconden.
 - De espresso stroomt langzaam in de kop.
- Een **onderextractie** herkent u doordat de espresso snel als water in de kop terecht komt. Het smaakt waterig en mogelijk ook een beetje zuur.

Oplossing:

- Controleer of het espressopoeder fijn genoeg gemalen is.
- Gebruik meer espressopoeder.
- Let op de gelijkmatige verdichting van het espressopoeder zonder spleten.
- Oefen bij het stampen meer druk uit.
- Een **overextractie** herkent u doordat de espresso traag in de kop druppelt en bitter smaakt.

Oplossing:

- Gebruik minder espressopoeder.
- Oefen bij het stampen niet te veel druk uit.
- Verschillende espressosoorten hebben verschillende watertemperaturen nodig om de optimale smaak te ontplooiën. Bij donkere bonen moet de temperatuur eerder laag zijn, bij lichte eerder hoger.
- Reinig de espressomachine regelmatig. Koffieresten of verstopte poriën tasten de smaak aan.
- Gebruik altijd vers en niet te hard kraanwater. Als het kraanwater hard is, kunt u gefilterd water uit een in de winkel verkrijgbaar waterfilter gebruiken.

12. Warmwaterbereiding

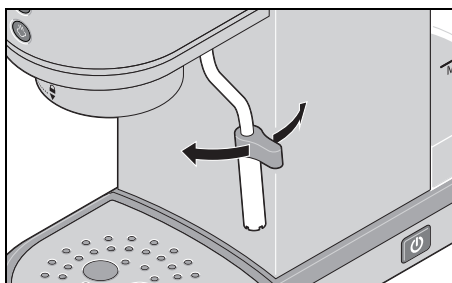


GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

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

Door de stoompijp **10** kunt u warm water ophalen (ongeveer 80 °C), bijvoorbeeld voor Americano of om koppen voor te verwarmen.

U kunt de stoompijp **10** heen en weer draaien.



Voorwaarde: het apparaat is gebruiksklaar. De led-ringen **18**, **19** branden continu.

1. Zet een bakje onder de stoompijp **10**.
2. Zet de draaiknop **4** in de richting van het symbool ☞ / ☞.
 - De led-ring ☕ **18** knippert.
 - De led-ring ☕ **19** dooft.
 - Uit de stoompijp **10** stroomt warm water.
3. Zet de draaiknop **4** terug op **OFF** om het proces te stoppen.

Wanneer de led-ringen **18**, **19** knipperen, warmt het apparaat op.

Wanneer de led-ringen **18**, **19** continu branden, is het apparaat direct weer gebruiksklaar voor de espressobereiding.

AANWIJZING: de maximale tijd voor de afname van warm water bedraagt 120 seconden. Daarna stopt de functie automatisch. Zet de draaiknop **4** terug op **OFF**. Vervolgens kunt u de functie direct opnieuw gebruiken.

13. Melk schuimen



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- Bij het werken met de stoompijp **10** ontsnapt hete stoom en warm water. De stoompijp wordt erg heet. Pak de stoompijp alleen aan de kunststof greep vast. Houd nooit handen of andere lichaamsdelen in de waterdamp.
 - Bij het opschuimen van melk met de stoompijp **10**: dompel eerst de stoompijp in de melk voordat u de stoomfunctie start. En stop de stoomfunctie voordat u de stoompijp er weer uit haalt.
-

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

Tips:

- Probeer melk van verschillende fabrikanten.
- Melk met een hoger eiwitgehalte schuimt meer.
- Een hoger vetgehalte levert een romiger schuim op.
- Gebruik altijd koude melk uit de koelkast (ongeveer 5 °C).
- Bij het schuimen mag de melk niet kokend heet worden. Hogere temperaturen veranderen de smaak en laten het melkschuim inzakken. Een aanwijzing: bij een metalen kannetje is de juiste temperatuur bereikt wanneer de zijwan-

den van het kannetje te heet zijn om het in de hand te houden.

- Als de melk is geschuimd, moet u niet te lang wachten. Een deel van het schuim zakt anders weer in.

Voorwaarde: het apparaat is gebruiksklaar. De led-ringen **18, 19** branden continu.

1. Vul een bakje tot maximaal de helft met koude melk.
 2. Druk op de toets  **20**.
 - De led-ring  **20** knippert.
 - Het apparaat wordt warm voor de stoomproductie.
 3. Wanneer het apparaat klaar is voor de stoomproductie, brandt de led-ring  **20** continu.
-

AANWIJZING: als het apparaat klaar is voor de stoomproductie, werkt u snel verder. Anders schakelt het apparaat na korte tijd naar de afkoelmodus (de led-ringen **18, 19** knipperen regelmatig). Dit is een beveiligingsfunctie tegen oververhitting. In dit geval drukt u opnieuw op de toets  **20**, om de stoomfunctie opnieuw te activeren.

4. Houd een ander bakje onder de stoompijp **10** en draai de draaiknop **4** in de richting van het symbool  / .
- De led-ring  **20** knippert.
- Er komt stoom uit de pijp.
5. Laat een beetje stoom eruit komen en onderbreek dit vervolgens door de draaiknop **4** op **OFF** te zetten.
6. Dompel de stoompijp **10** in de melk en zet de draaiknop **4** weer in de richting van het symbool  / .

Tips:

- Dompel de stoompijp **10** net onder het oppervlak zodat lucht in de melk wordt opgenomen ("trekfase").
- Niet in het midden maar in de zijkant onderdompelen, zodat een draaikolkje ontstaat.

7. 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").
8. Wanneer het melkschuim de gewenste consistentie heeft, zet u de draaiknop **4** op **OFF**.

AANWIJZING: de maximale tijd voor de stoomproductie bedraagt in totaal 120 seconden. Daarna stopt de functie automatisch. Zet de draaiknop **4** terug op **OFF**. Vervolgens schakelt het apparaat naar de afkoelmodus (de led-ringen **18, 19** knipperen ritmisch).

9. Voeg het melkschuim zo snel mogelijk aan de espresso toe.
10. Veeg de stoompijp **10** telkens na het opschuimen van melk met een schone doek af, om melkresten te verwijderen.
11. Zet de draaiknop **4** nog eenmaal kort in de richting van het symbool  tot de stoom naar buiten komt. Zo worden melkresten uit het binnenste van de stoompijp **10** verwijderd.
12. Zet ten slotte de draaiknop **4** op **OFF**.
 - De led-ring  **20** brandt continu.
13. Druk op de toets  **20**.
 - De led-ring  **20** dooft.
 - De led-ringen **18, 19** knipperen regelmatig.
 - Het apparaat koelt af.

Wanneer de led-ringen **18, 19** continu branden, is het apparaat direct weer gebruiksklaar voor de espressobereiding.

AANWIJZING: dit afkoelen duurt een paar minuten. Als u sneller weer een espresso wilt bereiden, kunt u het afkoelproces versnellen door heet water te tappen:

1. Terwijl de led-ringen **18, 19** regelmatig knipperen, draait u de draaiknop **4** in de richting van het symbool  / .
 - De led-ring  **18** knippert.
 - Eerst verschijnt stoom, dan water, en dan stopt het proces.
 2. Wanneer de led-ringen **18, 19** weer regelmatig knipperen, draait u de draaiknop **4** terug naar de stand **OFF**. De led-ringen **18, 19** branden continu. Het apparaat is klaar om espresso te maken.
-

14. Instellingen

U kunt voor uw espressomachine verschillende instellingen instellen. Voor de meeste instellingen moet u eerst het menu oproepen.

14.1 Menu oproepen

Voorwaarde: het apparaat is gebruiksklaar. De led-ringen **18, 19** branden continu.

- Houd de toets  **20** ca. 5 seconden ingedrukt tot de 3 led-ringen **18, 19, 20** na elkaar afwisselend dubbel knipperen. Nu kunt u de instellingen wijzigen zoals hieronder is beschreven.

AANWIJZING: na ca. 30 seconden zonder activiteit wordt het proces afgebroken zonder de resultaten op te slaan.

14.2 Waterhardheid

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.

Deze machine bepaalt automatisch het tijdstip voor ontkalken. Als dat tijdstip is bereikt, branden alle led-ringen **18**, **19**, **20** continu. Daarna kunt u het apparaat niet meer gebruiken. Eerst moet het worden ontkalkt. Om dit op het juiste tijdstip te doen, kunt u de instelling voor waterhardheid aan uw kraanwater aanpassen. Informatie over het kraanwater kunt u verkrijgen bij de waterleverancier (bijv. op de internetsite). Als u gefilterd water gebruikt, kunt u de waterhardheid daarop aanpassen. Let daarbij op de informatie van de filterfabrikant. U kunt kiezen uit drie hardheidsbereiken: zacht, gemiddeld, hard.

De voorinstelling bij levering van het apparaat is hard.

In hoofdstuk "Ontkalken" op pagina 113 vindt u alle informatie over het ontkalken.

Voorwaarde: het menu is opgeroepen. De 3 led-ringen **18**, **19**, **20** knipperen na elkaar afwisselend telkens tweemaal.

1. Druk op de toets  **19**.

De led-ringen **18**, **19**, **20** geven eenmaal kort het actuele hardheidsbereik aan:

Hardheid-bereik:	zacht	midden	hard
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Wanneer de led-ringen afwisselend de verschillende hardheidszones weergeven, drukt u op de toets voor de gewenste hardheidszone:

Hardheid-bereik:	zacht	midden	hard
	X		
		X	
			X

Wanneer de led-ring  **19** 3 keer knippert, is de nieuwe instelling opgeslagen.

14.3 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: laag, gemiddeld, hoog.

De voorinstelling bij levering van het apparaat is gemiddeld.

Voorwaarde: het menu is opgeroepen. De 3 led-ringen **18**, **19**, **20** knipperen na elkaar afwisselend telkens tweemaal.

1. Druk op de toets  **18**.

De led-ringen **18**, **19**, **20** geven eenmaal kort de actuele temperatuurzone aan:

Temperatuurzone:	laag	midden	warm
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Wanneer de led-ringen afwisselend de verschillende temperatuurzones weer-geven, drukt u op de toets voor de ge-wenste temperatuurzone:

Tempera-tuurzone:	laag	midden	warm
	X		
		X	
			X

Wanneer de led-ring  **18** 3 keer knip-pert, is de nieuwe instelling opgeslagen.

14.4 Espresso volume aanpassen

AANWIJZING: het volume van de ge-maakte espresso wordt ook beïnvloed door de hoeveelheid en de dichtheid van het es-pressopoeder.

Met deze geheugenfunctie kunt u de hoe-veelheid van de gemaakte espresso aanpas-sen aan uw kop en uw voorkeuren. De instelling vindt indirect plaats via de berei-dingstijd.

AANWIJZING: de bereidingstijd kan tus-sen 20 en 75 seconden liggen. Als u een kortere of langere tijd kiest, blijft de eerder opgeslagen tijd behouden.

Enkele espresso

Voorwaarde: het apparaat is gebruiksklaar. De led-ringen **18**, **19** branden continu.

1. Bereid de zeef **2**, de zeefhouder **17** en het espressopoeder voor op een enkele espresso en span de zeefhouder onder de zeteenheid **14** in.

2. Plaats de gewenste espressokop onder de zeteenheid **14**.
3. Houd toets  **18** ingedrukt. De es-presso wordt bereid.
4. Wanneer de led-ring  **19** snel knippert en de gewenste hoeveelheid is bereikt, laat u de toets  **18** los.

Het proces wordt gestopt.

Wanneer de led-ring  **18** 3 keer knip-pert, is de nieuwe bereidingstijd voor een enkele espresso opgeslagen.

Wanneer de led-ringen **18**, **19** continu branden, is het apparaat weer gebruiksklaar.

Dubbele espresso

Voorwaarde: het apparaat is gebruiksklaar. De led-ringen **18**, **19** branden continu.

1. Bereid de zeef **1**, de zeefhouder **17** en het espressopoeder voor op een dubbele espresso en span de zeefhouder onder de zeteenheid **14** in.
2. Plaats de gewenste espressokop(pen) onder de zeteenheid **14**.
3. Houd toets  **19** ingedrukt. De es-presso wordt bereid.
4. Wanneer de led-ring  **18** snel knip-pert en de gewenste hoeveelheid is be-reikt, laat u de toets  **19** los.

Het proces wordt gestopt.

Wanneer de led-ring  **19** 3 keer knip-pert, is de nieuwe bereidingstijd voor een dubbele espresso opgeslagen.

Wanneer de led-ringen **18**, **19** continu branden, is het apparaat weer gebruiksklaar.

14.5 Naar fabrieksinstellingen resetten

Met deze functie kunt u alle instellingen te-rugzetten naar de fabrieksinstellingen.

Voorwaarde: het menu is opgeroepen. De 3 led-ringen **18**, **19**, **20** knipperen na el-kaar afwisselend telkens tweemaal.

1. Zet een bakje onder de stoompijp **10**.

2. Draai de draaiknop **4** in de richting van het symbool ☞ / ☞.
3. Druk op de toets ☞ **18**.
De 3 led-ringen **18, 19, 20** knipperen meerdere malen tegelijkertijd. De instellingen worden teruggezet naar de fabrieksinstellingen.
4. Als de led-ringen **18, 19** regelmatig knipperen, draait u de draaiknop **4** terug naar de stand **OFF**.

Wanneer de led-ringen **18, 19** continu branden, is het apparaat weer gebruiksklaar.

15. Reinigen



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ De espressomachine en het aansluit-snoer met stekker **7** mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

AANWIJZINGEN:

- De volgende accessoires kunnen in de vaatwasser of met de hand worden gereinigd:
 - de zeven **1/2**
- De volgende accessoires kunnen ook met de hand worden afgewassen met een mild afwasmiddel:
 - het waterreservoir **6** met deksel **5**
 - het lekrooster **13**
 - de lekbak **12**
 - de zeefhouder **17**
 - de tuit van stoompijp **10**
 - de stamper **9**
- De smaak van de espresso wordt negatief beïnvloedt wanneer er zich op de accessoires die met water, espresso of melk in aanraking komen, resten van afwasmiddel bevinden. Reinig deze delen daarom grondig met zuiver water na wanneer reinigen met afwasmiddel vereist is.

Na elke espresso

1. Verwijder de zeefhouder **17** van de zeteenheid **14**.
2. Klop het espressopoeder uit de zeef **1/2** en gooi het weg bij het bioafval. Resten kunt u eventueel met een theelepel verwijderen.
3. Spoel de zeef **1/2** en de zeefhouder **17** met warm water en droog ze af.

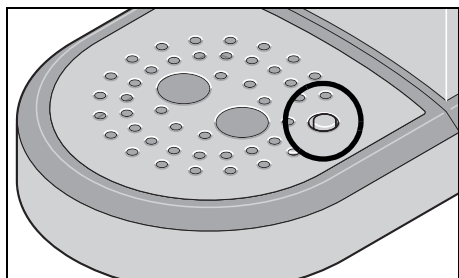
Telkens na het opschuimen van melk

AANWIJZING: let er altijd op dat de opening van de stoompijp **10** schoon blijft. Niet-opgeruimde melkresten zijn niet alleen onhygiënisch. Ze kunnen de kleine opening ook snel verstoppert.

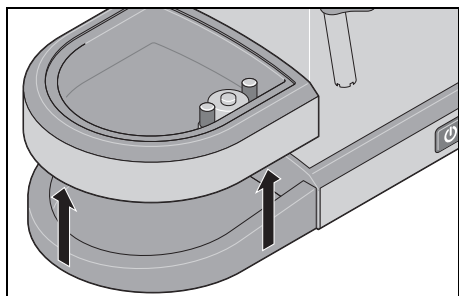
1. Veeg de stoompijp **10** direct met een schone doek af, om melkresten te verwijderen.
2. Zet de draaiknop **4** nog eenmaal kort in de richting van het symbool ☞ / ☞ tot de stoom naar buiten komt. Zo worden melkresten uit het binnenste van de stoompijp verwijderd.

Lekbak

Wanneer de vlotter **11** zichtbaar wordt (zie afbeelding), moet de lekbak **12** worden geleegd. In elk geval moet u de lekbak dagelijks reinigen.



1. Verwijder het lekrooster **13**.
2. Trek de lekbak **12** er naar boven uit.



3. Ledig en reinig deze accessoires met de hand met een mild afwasmiddel.
4. Droog alle delen af voordat u ze weer terugplaatst.

Dagelijks



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **7** uit het stopcontact voordat u de espressomachine reinigt.

1. Giet het waterreservoir **6** leeg en spoel deze meerdere malen om met schoon water.
2. Veeg de zeteenheid **14** af met een schone, vochtige doek. Reinig daarbij ook de rand rondom de zeteenheid.

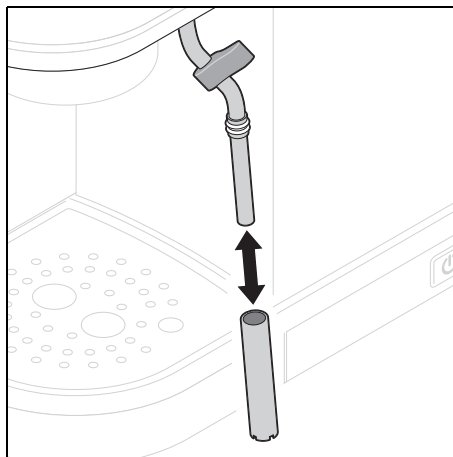
AANWIJZING: indien nodig gebruikt u daarbij een beetje afwasmiddel. Reinig meermaals grondig met een doek na die met zuiver water werd bevochtigd.

3. Veeg het apparaat aan de buitenzijde met een bevochtigde doek af.
4. Laat alle delen drogen.

Stoompijp

De stoompijp **10** moet u dagelijks uit elkaar halen om ze grondig te reinigen.

1. Laat de stoompijp **10** afkoelen.
2. Trek de tuit van de stoompijp **10** af.



3. Was de tuit grondig met de hand af met een mild afwasmiddel. Spoel meermaals met zuiver, heet water.
4. De binnenbuis van de stoompijp **10** veegt u grondig af met een vochtige doek.

AANWIJZING: indien nodig gebruikt u daarbij een beetje afwasmiddel. Reinig meermaals grondig met een doek na die met zuiver water werd bevochtigd.

5. Schuif de tuit weer op de stoompijp **10**.

Zeef en zeefhouder

1. Ook als u altijd dezelfde zeef **1/2** gebruikt, moet u deze minimaal eens per week uit de zeefhouder **17** nemen.
2. Was de zeefhouder **17** grondig met de hand af met een mild afwasmiddel. Spoel meermaals met zuiver, heet water.
3. De zeven **1/2** kunt u in de vaatwasmachine plaatsen.
4. Droog de beide delen grondig af voordat u ze weer terugplaatst.

Waterreservoir

1. Ongeveer elke 2 weken moet u het waterreservoir **6** van binnen met een beetje zacht afwasmiddel reinigen.
2. Spoel hem daarna grondig met schoon kraanwater na.
3. Droog het waterreservoir **6** aan de buitenkant af voordat u hem terugplaatst.

AANWIJZING: in de uitsparing onder het waterreservoir **6** komt een beetje water terecht. Verwijder deze regelmatig met een droge, schone doek.

16. Ontkalken

Net als elk warmwaterapparaat moet ook deze espressomachine regelmatig worden ontkalkt. Kalk zet zich af in het binnenste van het apparaat en in kleine openingen (bijv. in de stoompijp **10**). Dat beïnvloedt de werking en op langere termijn loopt het apparaat schade op.

Deze machine bepaalt automatisch het tijdstip voor ontkalken. Als dat tijdstip is bereikt, branden alle led-ringen **18, 19, 20** continu. Daarna kunt u het apparaat niet meer gebruiken. Eerst moet het worden ontkalkt.

AANWIJZINGEN:

- Om het verzoek voor ontkalken op het juiste tijdstip te laten verschijnen, kunt u de instelling voor waterhardheid aan

uw kraanwater aanpassen (zie "Waterhardheid" op pagina 109).

- U kunt het ontkalkingsprogramma echter ook los daarvan op elk tijdstip starten.
- Bij elk werkproces (bij het ontkalken en het spoelen) wordt gedurende ca. 5 minuten ritmisch een grotere hoeveelheid ontkalkingsoplossing resp. water door het apparaat gepompt.

Ontkalkingsprocedure

U kunt ook een in de winkel verkrijgbaar ontkalkingsmiddel voor espressomachines gebruiken. Let op de opgaven van de fabrikant.

Voorwaarde bij de vraag voor ontkalken: alle led-ringen **18, 19, 20** branden continu.

Voorwaarde zonder de vraag voor ontkalken: het apparaat is gebruiksklaar. De led-ringen **18, 19** branden continu.

1. Maak het waterreservoir **6** leeg.
2. Meng volgens de gegevens van de fabrikant het ontkalkingsmiddel met schoon, koud kraanwater om 1 liter ontkalkingsoplossing te maken.
3. Vul het waterreservoir **6** tot aan de markering **MAX** met de ontkalkingsoplossing.
4. Plaats het waterreservoir **6** terug.
5. Om het ontkalkingsmiddel op te vangen, plaatst u een grote bak (ongeveer 1 liter) onder de stoompijp **10** en een andere bak (ongeveer 500 ml) onder de zeteenheid **14**.
6. Houd de toets  **20** ca. 5 seconden ingedrukt tot de 3 led-ringen **18, 19, 20** na elkaar afwisselend dubbel knipperen.

AANWIJZING: na 30 seconden zonder activiteit wordt het proces afgebroken.

7. Draai de draaiknop **4** in de richting van het symbool  / .

8. Druk op de toets  **20**.
 - Het apparaat pompt warm ontkalkingsmiddel door de stoompijp **10**.
9. Als ongeveer 450 ml ontkalkingsmiddel is doorgelopen, draait u de draaiknop **4** naar **OFF**.
 - Het ontkalkingsmiddel wordt met onderbrekingen door de zeteenheid **14** gepompt.

Wanneer het ontkalkingsprogramma volledig is voltooid, branden de led-ringen **18, 19** continu.

Spoelproces

1. Neem het waterreservoir **6** uit en schud eventueel achtergebleven ontkalkingsmiddel uit.
2. Spoel het waterreservoir **6** meerdere malen met schoon water.
3. Vul het waterreservoir **6** tot aan de markering **MAX** met schoon, koud kraanwater en plaats hem terug.
4. Maak de bakken voor het opvangen van de doorgepompte vloeistoffen leeg en plaats deze weer onder de stoompijp **10** en de zeteenheid **14**.
5. Houd de toets  **20** ca. 5 seconden ingedrukt tot de 3 led-ringen **18, 19, 20** na elkaar afwisselend dubbel knipperen.

AANWIJZING: na 30 seconden zonder activiteit wordt het proces afgebroken.

6. Draai de draaiknop **4** in de richting van het symbool  / .
7. Druk op de toets  **20**.
 - Het apparaat pompt heet water door de stoompijp **10**.
8. Als ongeveer 450 ml water is doorgelopen, draait u de draaiknop **4** naar **OFF**.
 - Het water wordt met onderbrekingen door de zeteenheid **14** gepompt.

Wanneer het proces is beëindigd, branden de led-ringen **18, 19** continu.

9. Vul het waterreservoir **6** tot aan de markering **MAX** met schoon, koud kraanwater.

Het apparaat is weer gebruiksklaar voor de espressobereiding.

17. Bewaren en vervoeren



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

- Laat de schoongemaakte espressomachine en het schoongemaakte toebehoren drogen, voordat u deze in elkaar zet en opbergt.
- Reinig het waterreservoir **6** en de lekbak **12** als u de espressomachine wilt vervoeren.

18. Weggoien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.

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



Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

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

19. 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.
Led-weergave knippert, maar geen werking	Informatie over de leds vindt u in hoofdstuk "Weergaven van de led-ringen" op pagina 98.
Slechte kwaliteit van de espresso	Tips voor de espressobereiding vindt u in hoofdstuk "Tips voor de perfecte espresso" op pagina 105.
Espresso te koud	• Kop niet voorverwarmd? • De temperatuur van de koffie in de instellingen aanpassen (zie "Espressotemperatuur" op pagina 109).
Espresso druppelt alleen maar uit de zeefhouder 17 of stroomt ook over de rand van de zeefhouder.	• Espressopoeder te fijn gemalen? Te veel espressopoeder? Te vast aangestamp? • Espressopoeder op de rand van de zeef 1/2? • Controleer de opening in de onderkant van de zeef 1/2 op verstoppingen. • Moet de machine/de zeteenheid 14 worden ontkalkt?
Espresso stroomt te snel door de zeefhouder 17 en is te dun.	• Espressopoeder te grof gemalen? Te weinig espressopoeder? Niet vast genoeg of ongelijkmatig gestamp?
Alle led-ringen 18, 19, 20 branden continu. Geen espressobereiding mogelijk.	• Het apparaat moet worden ontkalkt.
De zeefhouder 17 kan niet volledig naar ▼ worden gedraaid.	• Te veel espressopoeder? • Espressopoeder op de rand van de zeef 1/2?

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Ongewone pompgeluiden	• Is het waterreservoir 6 leeg? • Is het waterreservoir 6 niet goed geplaatst?
Uit de stoompijp 10 komt geen water en geen stoom.	• Is het waterreservoir 6 leeg? • Is de stoompijp 10 verstopt? • Moet de machine/de stoompijp 10 worden ontkalkt?
Na 120 seconden komt uit de stoompijp 10 geen water of stoom meer.	• Dat is normaal. Dit is een beveiligingsfunctie. Zet de draaiknop 4 terug op OFF. Controleer of het waterreservoir 6 genoeg water bevat. Vervolgens kunt u de functie direct opnieuw gebruiken.

20. Technische gegevens

Model:	SEMS 1350 A2
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	1350 W
Vulhoeveelheid waterreservoir:	minimaal 250 ml (MIN) maximaal 1000 ml (MAX)
Druk:	19 bar
Automatisch overschakelen naar uitgeschakelde toestand: ≤ 30 minuten	
Verbruik in uitgeschakelde toestand: ≤ 0,5 W	

Gebruikte symbolen

	Geprüfte Sicherheit (geteste veiligheid): apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	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.
	Met de UKCA-markering verklaart HOYER Handel GmbH de conformiteit voor het Verenigd Koninkrijk.
	Het symbool markeert de productfabrikant.

Technische wijzigingen voorbehouden.

21. 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: 496916_2504** 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) **496916_2504** 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: 496916_2504



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Indice

1. Panoramica	121
2. Uso conforme	122
3. Istruzioni per la sicurezza	122
4. Materiale in dotazione	125
5. Disimballaggio e posizionamento	126
6. Indicazioni degli anelli LED	126
7. Preparazione di un caffè: i passi più importanti	127
8. Preparazione	128
8.1 Riempimento della caldaia	128
8.2 Inserimento/sostituzione del filtro	129
8.3 Collegamento e accensione/spegnimento	129
8.4 Lavaggio dell'apparecchio	130
8.5 Preriscaldamento delle tazze	130
8.6 Preriscaldamento di filtro e gruppo erogatore (risciacquo)	131
9. Misurazione e pressatura del caffè macinato	131
10. Preparazione di un caffè	132
10.1 Estrazione di un caffè normale	132
10.2 Estrazione di un caffè doppio	133
11. Suggerimenti per un caffè perfetto	134
12. Prelievo di acqua calda	134
13. Creazione di schiuma di latte	135
14. Impostazioni	137
14.1 Apertura del menu	137
14.2 Durezza dell'acqua	137
14.3 Temperatura del caffè	138
14.4 Modifica del volume di caffè	139
14.5 Ripristino delle impostazioni di fabbrica	139
15. Pulizia	140
16. Eliminazione del calcare	142
17. Conservazione e trasporto	143
18. Smaltimento	144
19. Risoluzione dei problemi	144
20. Dati tecnici	145
21. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia	146
22. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta	148

1. **Panoramica**

- 1 Filtro per caffè doppio
- 2 Filtro per caffè normale
- 3 Piastra riscaldante per tazze
- 4 **OFF** /  /  Interruttore girevole per il prelievo di vapore e acqua calda
- 5 Coperchio (della caldaia)
- 6 Caldaia (capienza **MIN** 250 ml - **MAX** 1.000 ml)
- 7 Cavo di collegamento con spina
- 8  Interruttore on/off
- 9 Pressino
- 10 Lancia vapore
- 11 Galleggiante (indicazione: svuotare la vaschetta)
- 12 Vaschetta
- 13 Griglia di sgocciolamento
- 14 Gruppo erogatore
- 15 Elementi di comando (lato anteriore)
- 16 Tacca sul bordo del portafiltro
- 17 Portafiltro

Figura A: elementi di comando (lato anteriore)*

- 18  Tasto/anello LED per caffè normale
- 19  Tasto/anello LED per caffè doppio
- 20  Tasto/anello LED per prelievo di vapore

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

Vi ringraziamo della vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto della vostra nuova macchina per caffè espresso Slim.

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

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

Ci auguriamo che la vostra nuova macchina per caffè espresso Slim possa darvi molte soddisfazioni!

Simboli presenti sull'apparecchio



Questo simbolo mette in guardia dal contatto con la superficie rovente.



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 Slim è destinata esclusivamente ai seguenti scopi:

- 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 al chiuso.

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!

3. Istruzioni per la sicurezza

Avvertenze

Laddove necessario, nel presente manuale d'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 può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliati o istruiti circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
- ⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊙ La pulizia e la manutenzione da parte dell'utilizzatore non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e non siano sorvegliati.
- ⊙ Mantenere i minori di 8 anni lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
- ⊙ 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.
-  ⊙ Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. filtro e portafiltro, gruppo erogatore, lancia vapore e piastra riscaldante. Toccare la lancia vapore e il portafiltro unicamente dalle impugnature.
- ⊙ Non mettere le mani nel vapore caldo...
 - ... che si forma durante il prelievo del vapore (ad es. quando si crea schiuma di latte).
 - ... che fuoriesce dal gruppo erogatore durante la preparazione del caffè.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ La macchina per caffè espresso, il cavo di collegamento e la spina non devono essere immersi in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.

- ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere "Pulizia" a pagina 140).
- ⊙ Assicurarsi di non riversare liquido sopra il connettore dell'apparecchio.
- ⊙ Considerare che dopo l'uso la superficie dell'elemento riscaldante presenta ancora calore residuo. Le seguenti superfici possono essere ancora calde dopo l'uso: filtro e portafiltro, gruppo erogatore, lancia vapore e piastra riscaldante.
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio all'interno di un armadio.
- ⊙ Attenersi alle istruzioni per la sicurezza contenute in questo manuale, poiché l'utilizzo erraneo può causare lesioni.



PERICOLO per i bambini!

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



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

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



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- ⊙ Proteggere l'apparecchio dall'umidità, da goccioline o spruzzi 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 farlo, 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 scottature!

- ⊙ 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.
- ⊙ Quando si crea schiuma di latte con la lancia vapore: immergere la lancia vapore nel latte prima di avviare la funzione vapore. Arrestare la funzione vapore prima di estrarre nuovamente la lancia vapore.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ L'apparecchio è dotato di ventose di silicone. Dato che i mobili sono rivestiti con un gran numero di vernici e materie plastiche e vengono trattati con prodotti diversi, non è possibile escludere del tutto che alcune di queste sostanze contengano componenti in grado di aggredire e indebolire i piedini di silicone. 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 **17**
- 1 filtro per caffè normale **2**
- 1 filtro per caffè doppio **1**
- 1 pressino **9**
- 1 manuale di istruzioni per l'uso completo (su internet)
- 1 istruzioni brevi (accluse all'apparecchio)

5. Disimballaggio e posizionamento

1. Togliere tutto il materiale di imballaggio.
2. Verificare che tutte le parti siano presenti e integre. Eventualmente possono trovarsi accessori anche nel materiale di imballaggio.



3. Rimuovere le strisce adesive e gli adesivi, non però il simbolo di avvertenza riportato qui a fianco né la targhetta.
4. **Pulire tutti i pezzi prima del primo utilizzo** (vedere "Pulizia" a pagina 140).

5. **Rimuovere il cappuccio protettivo tra la caldaia e l'attacco dell'apparecchio sotto la caldaia, altrimenti non sarà possibile mettere in funzione l'apparecchio.**

6. Collocare l'apparecchio su una superficie d'appoggio asciutta, piana e non scivolosa. Si consiglia una superficie di lavoro liscia su cui le ventose possano fissarsi.

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. Indicazioni degli anelli LED

I 3 anelli LED **18/19/20** dei tasti anteriori dell'apparecchio indicano diversi stati operativi o passi di programmazione. La tabella che segue contiene i vari significati. Si tenga presente che gli anelli LED possono segnalare in 3 varianti:

- accensione continua
- lampeggiamento uniforme
- lampeggiamento ritmico (3 lampeggi - pausa - 3 lampeggi ecc.)

Indicazioni degli anelli LED			Significato
 18	 19	 20	
Tutti gli anelli LED si accendono consecutivamente una volta.			Dopo l'accensione l'apparecchio svolge un'auto-diagnosi.
lampeggiano uniformemente	—	—	L'apparecchio si riscalda per la preparazione del caffè.
restano accesi	—	—	L'apparecchio è pronto per la preparazione del caffè.
lampeggia	—	—	Viene preparato un caffè normale.
			Interruttore girevole 4 aperto: prelievo di acqua calda

Indicazioni degli anelli LED			Significato
 18	 19	 20	
—	lampeggia	—	Viene preparato un caffè doppio.
—	—	lampeggia	L'apparecchio si riscalda per il prelievo di vapore.
—	—	resta acceso	L'apparecchio è pronto per il prelievo di vapore.
—	—	lampeggia	Interruttore girevole 4 aperto: prelievo di vapore
—	—	lampeggia	durante il processo di decalcificazione
Tutti gli anelli LED lampeggiano alternativamente due volte di seguito.			Compare il menu per le impostazioni.
Lampeggiano ritmicamente	—	Portare l'interruttore girevole 4 completamente su OFF .	
		L'apparecchio deve raffreddarsi (ad es. dopo un prelievo di vapore)	
		Se la funzione vapore è attiva: l'apparecchio è passato automaticamente alla modalità di raffreddamento. Premere nuovamente il tasto  20 per riattivare la funzione vapore.	
Tutti gli anelli LED restano accesi			Bisogna eliminare il calcare dall'apparecchio.
Tutti gli anelli LED lampeggiano ritmicamente			Segnalazione d'errore relativa all'elemento riscaldante. Rivolgersi al centro di assistenza.

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 **1/2**
2. Preriscaldare la tazza, il filtro **1/2** e il gruppo erogatore **14** (sciacquare)
3. Asciugare il portafiltro **17** e il filtro **1/2**
4. Misurare il caffè macinato, spianarlo e comprimerlo (pressare)
5. Rimuovere i resti di caffè macinato dal bordo
6. Inserire il portafiltro **17**
7. Estrarre un caffè normale o doppio
8. Se lo si desidera: creare schiuma di latte

8. Preparazione

8.1 Riempimento della caldaia

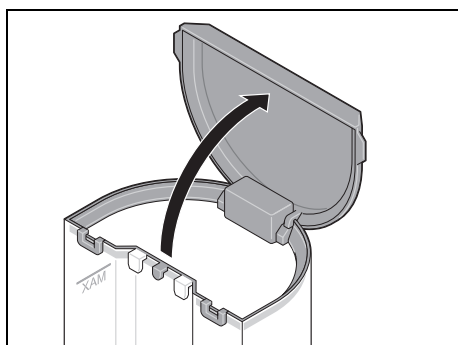
AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non versare in nessun caso liquidi diversi da acqua potabile fredda nella caldaia **6**!

NOTA: nella rientranza sotto la caldaia **6** si raccoglie un poco d'acqua. Rimuoverla regolarmente con un panno pulito e asciutto.

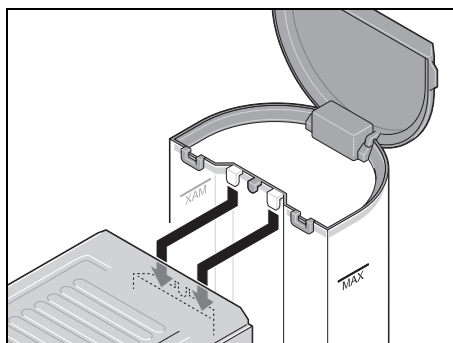
Utilizzare acqua pulita ogni giorno.

1. Togliere la caldaia **6** verso l'alto.
2. Aprire il coperchio **5** della caldaia **6**.

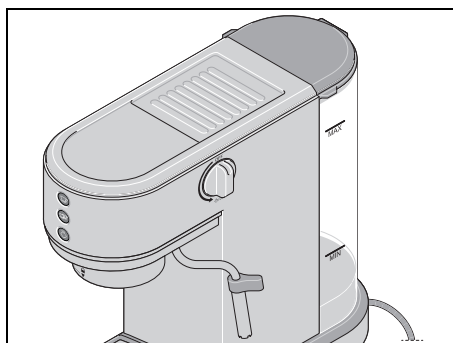


3. Eventualmente scuotere via dalla caldaia **6** l'acqua ancora presente e sciacquare a fondo più volte la caldaia con acqua limpida.
4. Riempire la caldaia **6** almeno fino al segno **MIN** e non oltre il segno **MAX** di acqua di rubinetto fredda e pulita.

5. Reinserire la caldaia **6** nella macchina. Nel farlo assicurarsi che i due ganci della caldaia s'inseriscano nel supporto del fianco dell'apparecchio.



6. La caldaia **6** deve poggiare correttamente in basso. Eventualmente premere un poco verso il basso.



7. Chiudere il coperchio **5** della caldaia **6**.

Aggiunta di acqua

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Per evitare danni all'elemento riscaldante, non far funzionare l'apparecchio senza acqua nella caldaia **6**.

Controllare sempre che la caldaia **6** sia riempita almeno fino al segno **MIN**.
Per aggiungere acqua, la caldaia **6** può restare nell'apparecchio.

1. Aprire il coperchio **5** della caldaia **6**.
2. Riempire la caldaia **6** non oltre il segno **MAX** di acqua di rubinetto fredda e pulita.
3. Chiudere il coperchio **5** della caldaia **6**.

8.2 Inserimento/ sostituzione del filtro

Della macchina per caffè espresso fanno parte due filtri:

Filtro per caffè normale 2	Filtro per caffè doppio 1
	
Dicitura sul lato inferiore:	
1-cup	2-cup

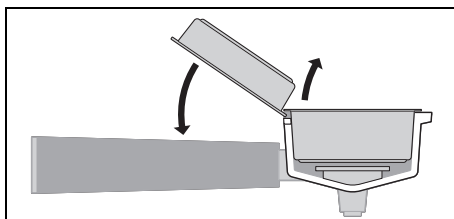
Inserimento del filtro

1. Scegliere il filtro **1** o **2** desiderato.
2. Premere il filtro **1/2** nel portafiltro **17**. Bisogna fare un poco di forza, perché il filtro deve alloggiare saldamente nel portafiltro.

Rimozione del filtro

Dato che il filtro **1/2** è alloggiato saldamente nel portafiltro **17**, per toglierlo può risultare utile un piccolo trucco.

1. Applicare il filtro **1/2** non utilizzato alla tacca **16** del portafiltro **17** come raffigurato.
2. Con questo filtro, fare leva sull'altro filtro estraendolo dal portafiltro.



8.3 Collegamento e accensione/spegnimento



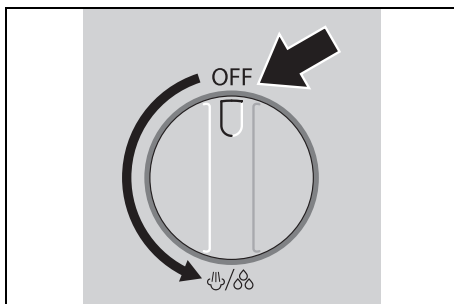
PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ 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.

L'interruttore on/off **8** ha due posizioni:

- leggermente premuto = acceso
- leggermente fuoriuscito = spento

1. Accertarsi che l'interruttore on/off **8** sia disinserito.
2. Portare l'interruttore girevole **4** completamente su **OFF**.



3. Inserire la spina **7** in una presa di corrente.
4. Premere l'interruttore on/off  **8**.
 - Tutti gli anelli LED **18, 19, 20** si accendono consecutivamente una volta.
 - Gli anelli LED **18, 19** lampeggiano uniformemente. L'apparecchio si riscalda.

NOTA: se gli anelli LED **18, 19** lampeggiano ritmicamente, eventualmente portare l'interruttore girevole **4** completamente su **OFF**.

Quando gli anelli LED **18, 19** restano accesi, l'apparecchio è pronto per l'uso.

5. Per spegnere premere nuovamente l'interruttore on/off  **8**. Tutti gli anelli LED **18, 19, 20** si spengono.

NOTE:

- Se la macchina per caffè espresso resta in standby per un tempo prolungato, di tanto in tanto torna a riscaldarsi. Gli anelli LED **18, 19** lampeggiano brevemente.
Attendere che gli anelli LED **18, 19** restino nuovamente accesi.
- Se non si preme alcun tasto per 30 minuti, la macchina per caffè espresso si spegne automaticamente.

8.4 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.

Presupposto: l'apparecchio è pronto per l'uso. Gli anelli LED **18, 19** sono accesi in modo fisso.

1. Versare acqua di rubinetto pulita nella caldaia **6**.

2. Collocare un recipiente sotto la lancia vapore **10**.
3. Portare l'interruttore girevole **4** verso il simbolo  /  e far passare circa 100 ml di acqua.
L'anello LED **18** lampeggia. Viene pompata ritmicamente acqua attraverso l'apparecchio.
4. Riportare l'interruttore girevole **4** su **OFF**.
5. Attendere che gli anelli LED **18, 19** restino accesi.
6. Collocare un recipiente sotto il gruppo erogatore **14** e premere il tasto  **19** per sciacquare il gruppo erogatore.
7. Al termine dell'operazione gli anelli LED **18, 19** restano nuovamente accesi.

NOTA: se si mette in funzione l'apparecchio per la prima volta, preparare circa 5 tazze di caffè e gettare via il caffè. Queste prime tazze non sono tanto buone.

8.5 Preriscaldamento delle tazze

Quando l'apparecchio è pronto per l'uso, la piastra riscaldante **3** viene riscaldata.

- Collocare le tazze sulla piastra riscaldante **3** per riscaldarle.

In alternativa si possono usare per il risciacquo le tazze che si desidera preriscaldare. In questo modo si possono preriscaldare in un unico passo il gruppo erogatore **14**, il filtro **1/2**, il portafiltro **17** e la tazza.

Un'ulteriore possibilità consiste nel preriscaldare con acqua calda prelevata dalla lancia vapore **10** (vedere "Prelievo di acqua calda" a pagina 134).

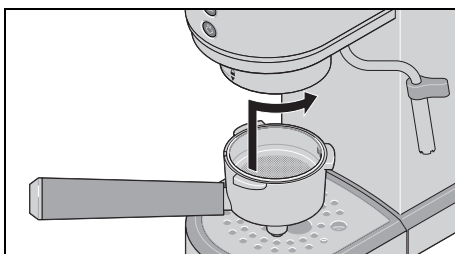
8.6 Preriscaldamento di filtro e gruppo erogatore (risciacquo)

Subito prima di preparare il caffè, sciacquare bene il filtro **1/2** e il gruppo erogatore **14** con acqua calda. Preriscaldando in questo modo il filtro e il gruppo erogatore si migliora il gusto del caffè.

NOTA: se si preparano vari caffè uno dopo l'altro, il risciacquo è necessario solo prima del primo caffè.

Presupposto: l'apparecchio è pronto per l'uso. Gli anelli LED **18**, **19** sono accesi in modo fisso.

1. Inserire il portafiltro **17** con il filtro scelto **1/2** senza caffè macinato sotto il gruppo erogatore **14**.
 - Inserire il portafiltro **17** con l'impugnatura su ▼ ↗.
 - Girare l'impugnatura del portafiltro **17** verso destra fino a ▼ ↙.



2. Collocare una tazza sotto il portafiltro **17**.
3. Premere il tasto ☕ **19**.
 - L'anello LED ☕ **19** lampeggia.
 - L'anello LED ☕ **18** si spegne.
 - L'acqua calda scorre attraverso il portafiltro **17** nella tazza.
4. Al termine dell'operazione gli anelli LED **18**, **19** restano nuovamente accesi.

5. Girare l'impugnatura del portafiltro **17** verso sinistra fino a ▼ ↘ e togliere il portafiltro verso il basso.
6. Lasciare l'acqua calda nella tazza per preriscaldarla e gettarla via subito prima che inizi l'erogazione.
7. Asciugare il portafiltro **17** con filtro **1/2**.

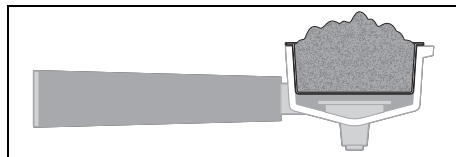
9. Misurazione e pressatura del caffè macinato

NOTE:

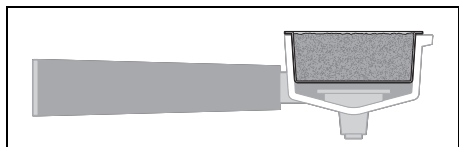
- Quando si compra il caffè macinato, assicurarsi che il grado di macinazione sia adatto alle macchine con portafiltro. Il grado di macinazione deve essere fine. Spesso ciò è indicato sulla confezione.
- Per un caffè normale ci vogliono circa 7-9 g di caffè macinato, per uno doppio circa 14-18 g.

L'obiettivo della pressatura è quello di compattare uniformemente il caffè macinato nel filtro **1/2**. 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 macinato. In corrispondenza di screpolature o punti sottili l'acqua passa più velocemente ("canalizzazione") a spese del sapore.

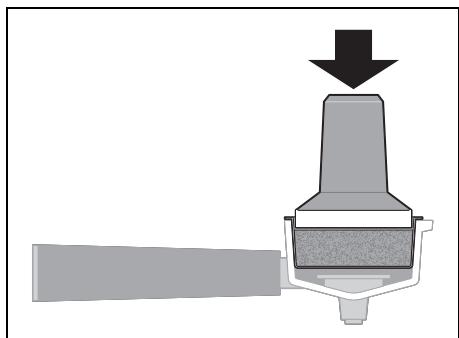
1. Versare nel filtro **1/2** una quantità di caffè macinato sufficiente a colmare leggermente il filtro.



2. Distribuire uniformemente il caffè macinato nel filtro **1/2** senza comprimerlo. Per farlo si può battere leggermente il portafiltro **17** sulla superficie di lavoro e distribuire il caffè senza pressione, ad es. con un cucchiaino.



3. A questo punto disporre il pressino **9** perpendicolarmente sul caffè macinato. Premere uniformemente sul caffè macinato fino a raggiungere all'incirca il segno **MAX** del filtro **1/2**.



NOTE:

- Una pressione uniforme è più importante di una pressione forte!
- La pressione ottimale è di circa 15 kg. È possibile esercitarsi con l'aiuto di una bilancia per persone.
- Per evitare screpolature: **dopo** la pressatura non battere mai sul portafiltro **17**!

4. Sollevare il pressino **9** con attenzione.
5. Togliere il caffè macinato in eccesso dal bordo del filtro **1/2**.

10. Preparazione di un caffè



PERICOLO di lesioni da scottature!

- ⊙ Durante la preparazione del caffè, dal gruppo erogatore **14** 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.

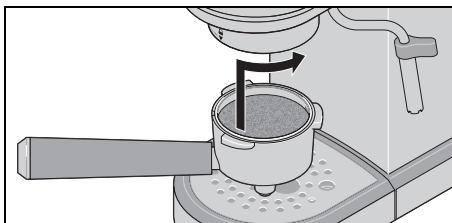
NOTE:

- Se si desidera utilizzare un recipiente più alto, si può togliere la griglia di sgocciolamento **13** e collocare il recipiente direttamente sulla vaschetta **12**.
- Questo apparecchio dispone di una funzione di bollitura preliminare. Per questo motivo, all'inizio dell'estrazione del caffè l'apparecchio fa una breve pausa.

10.1 Estrazione di un caffè normale

Presupposto: l'apparecchio è pronto per l'uso. Gli anelli LED **18**, **19** sono accesi in modo fisso.

1. Per un caffè normale usare il filtro **2**.
2. Inserire il portafiltro **17** preparato con l'impugnatura su ▼  sotto il gruppo erogatore **14**.
3. Girare l'impugnatura del portafiltro **17** verso destra fino a ▼ . Il portafiltro deve essere collocato saldamente.



4. Collocare la tazza preriscaldata sotto l'uscita del portafiltro **17**.
5. Premere il tasto ☕ **18**.
 - L'anello LED ☕ **18** lampeggia.
 - L'anello LED ☕ **19** si spegne.
 - Il caffè scorre lentamente nella tazza e si arresta automaticamente.
6. Se si desidera interrompere l'operazione, premere nuovamente il tasto ☕ **18**.

NOTA: è possibile cambiare la quantità d'acqua memorizzata per un caffè normale (vedere "Modifica del volume di caffè" a pagina 139).

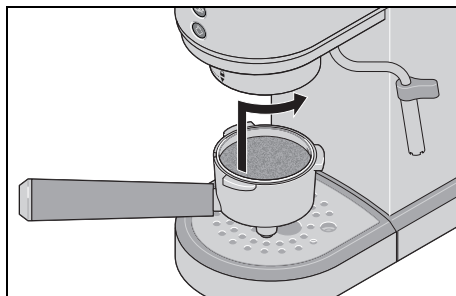
7. Al termine dell'operazione gli anelli LED **18**, **19** restano nuovamente accesi.
8. Girare l'impugnatura del portafiltro **17** verso sinistra fino a ▼ ➡ e togliere il portafiltro verso il basso.
9. Battere sul filtro **2** per liberarlo dal fondo di caffè e smaltire quest'ultimo tra i rifiuti organici. Eventuali residui possono essere eliminati con un cucchiaino.
10. Pulire il filtro **2** e il portafiltro **17** e asciugarli.

10.2 Estrazione di un caffè doppio

Presupposto: l'apparecchio è pronto per l'uso. Gli anelli LED **18**, **19** sono accesi in modo fisso.

1. Per un caffè doppio o per due tazze di caffè usare il filtro **1**.
2. Inserire il portafiltro **17** preparato con l'impugnatura su ▼ ➡ sotto il gruppo erogatore **14**.

3. Girare l'impugnatura del portafiltro **17** verso destra fino a ▼ 🔒. Il portafiltro deve essere collocato saldamente.



4. Collocare una o due tazze preriscaldate sotto l'uscita del portafiltro **17**.
5. Premere il tasto ☕ **19**.
 - L'anello LED ☕ **19** lampeggia.
 - L'anello LED ☕ **18** si spegne.
 - Il caffè scorre lentamente nelle tazze e si arresta automaticamente.
6. Se si desidera interrompere l'operazione, premere nuovamente il tasto ☕ **19**.

NOTA: è possibile cambiare la quantità d'acqua memorizzata per un caffè doppio (vedere "Modifica del volume di caffè" a pagina 139).

7. Al termine dell'operazione gli anelli LED **18**, **19** restano nuovamente accesi.
8. Girare l'impugnatura del portafiltro **17** verso sinistra fino a ▼ ➡ e togliere il portafiltro verso il basso.
9. Battere sul filtro **1** per liberarlo dal fondo di caffè e smaltire quest'ultimo tra i rifiuti organici. Eventuali residui possono essere eliminati con un cucchiaino.
10. Pulire il filtro **1** e il portafiltro **17** e asciugarli.

11. 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 del caffè macinato. Provare diversi tipi.
- Quando si compra il caffè macinato, assicurarsi che il grado di macinazione sia adatto alle macchine con portafiltro. Il grado di macinazione deve essere fine. Spesso ciò è indicato sulla confezione.
- Cambiare solo un aspetto alla volta, ad es. solo la pressione esercitata con il pressino 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:
 - L'estrazione richiede circa 30 secondi.
 - Il caffè scorre lentamente nella tazza.
- Un'**estrazione insufficiente** si riconosce dal fatto che il caffè scorre velocemente nella tazza come acqua. Ha un sapore annacquato, eventualmente anche un poco acidulo.

Rimedio:

- Verificare che il caffè sia macinato a sufficienza.
- Utilizzare una maggiore quantità di caffè macinato.
- Assicurarsi di compattare uniformemente il caffè macinato senza formare screpolature.
- Durante la pressatura esercitare più pressione.
- Un'**estrazione eccessiva** si riconosce dal fatto che il caffè sgocciola lentamente nella tazza e ha un sapore amaro.

Rimedio:

- Utilizzare una minore quantità di caffè macinato.
- Non esercitare tanta pressione durante la pressatura.
- Per sviluppare il gusto ottimale sono necessarie temperature dell'acqua diverse a seconda del tipo di caffè. Se la tostatura è scura, la temperatura dovrebbe essere più bassa; se invece è chiara, è preferibile una temperatura più alta.
- 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.

12. Prelievo di acqua calda

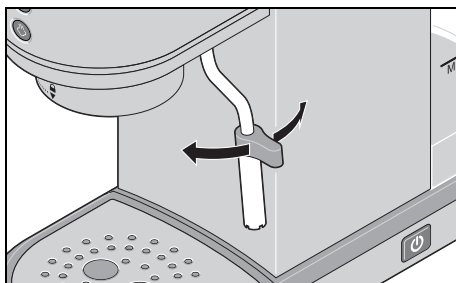


PERICOLO di lesioni da scottature!

- ⊙ 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.

Attraverso la lancia vapore **10** è possibile prelevare acqua calda (circa 80 °C), ad esempio per un caffè americano o per preriscaldare le tazze.

È possibile ruotare la lancia vapore **10** avanti e indietro.



Presupposto: l'apparecchio è pronto per l'uso. Gli anelli LED **18**, **19** sono accesi in modo fisso.

1. Collocare un recipiente sotto la lancia vapore **10**.
2. Portare l'interruttore girevole **4** verso il simbolo ☕/☕.
- L'anello LED ☕ **18** lampeggia.
- L'anello LED ☕ **19** si spegne.
- Dalla lancia vapore **10** esce acqua calda.
3. Per concludere l'operazione riportare l'interruttore girevole **4** su **OFF**.

Se gli anelli LED **18**, **19** lampeggiano, l'apparecchio si sta riscaldando.

Quando gli anelli LED **18**, **19** restano accesi, l'apparecchio è nuovamente pronto per la preparazione di caffè.

NOTA: la durata massima del prelievo di acqua calda è di 120 secondi. Poi la funzione si arresta automaticamente. Riportare l'interruttore girevole **4** su **OFF**. Poi si può riutilizzare subito la funzione.

13. Creazione di schiuma di latte



PERICOLO di lesioni da scottature!

- ⊙ 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.
- ⊙ Quando si crea schiuma di latte con la lancia vapore **10**: immergere la lancia vapore nel latte prima di avviare la funzione vapore. Arrestare la funzione vapore prima di estrarre nuovamente la lancia vapore.

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. Indicazione utile: nel caso di un bricchetto di metallo la temperatura corretta si raggiunge quando le pareti del bricchetto sono troppo calde per sostenere il bricchetto con la mano.
- Dopo aver terminato la creazione della schiuma di latte, non attendere troppo. Altrimenti una parte della schiuma di latte si dissolve nuovamente.

Presupposto: l'apparecchio è pronto per l'uso. Gli anelli LED **18**, **19** sono accesi in modo fisso.

1. Riempire un recipiente di latte freddo non oltre la metà.
2. Premere il tasto  **20**.
 - L'anello LED  **20** lampeggia.
 - L'apparecchio si riscalda per la produzione di vapore.
3. Quando l'apparecchio è pronto per la produzione di vapore, l'anello LED  **20** resta acceso.

NOTA: quando l'apparecchio è pronto per la produzione di vapore, procedere rapidamente. Altrimenti l'apparecchio passa presto alla modalità di raffreddamento (gli anelli LED **18**, **19** lampeggiano ritmicamente). Si tratta di una funzione di protezione contro il surriscaldamento. In tal caso premere nuovamente il tasto  **20** per riattivare la funzione vapore.

4. Sostenere un altro recipiente sotto la lancia vapore **10** e girare l'interruttore girevole **4** verso il simbolo  / .
- L'anello LED  **20** lampeggia.
- Fuoriesce il vapore.
5. Lasciare uscire un poco di vapore e interrompere portando l'interruttore girevole **4** su **OFF**.
6. Immergere la lancia vapore **10** nel latte e riportare l'interruttore girevole **4** verso il 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.
7. 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").

8. Quando la schiuma di latte ha la consistenza desiderata, portare l'interruttore girevole **4** su **OFF**.

NOTA: in totale il tempo massimo per la produzione di vapore è di 120 secondi. Poi la funzione si arresta automaticamente. Riportare l'interruttore girevole **4** su **OFF**. Poi l'apparecchio passa alla modalità di raffreddamento (gli anelli LED **18**, **19** lampeggiano ritmicamente).

9. Aggiungere la schiuma al caffè nel minor tempo possibile.
10. Subito dopo aver creato la schiuma di latte pulire la lancia vapore **10** con un panno pulito per eliminarne i residui di latte.
11. Riportare brevemente l'interruttore girevole **4** verso il simbolo  /  finché non esce vapore. In questo modo si rimuovono i residui di latte dall'interno della lancia vapore **10**.
12. Al termine portare l'interruttore girevole **4** su **OFF**.
 - L'anello LED  **20** resta acceso.
13. Premere il tasto  **20**.
 - L'anello LED  **20** si spegne.
 - Gli anelli LED **18**, **19** lampeggiano ritmicamente.
 - L'apparecchio si raffredda.

Quando gli anelli LED **18**, **19** restano accesi, l'apparecchio è nuovamente pronto per la preparazione di caffè.

NOTA: questo processo di raffreddamento dura qualche minuto. Se si desidera preparare di nuovo un caffè più velocemente, si può accelerare il processo di raffreddamento con un prelievo di acqua:

1. Mentre gli anelli LED **18, 19** lampeggiano ritmicamente, girare l'interruttore girevole **4** verso il simbolo ☕ / ☉.
 - L'anello LED ☕ **18** lampeggia.
 - Dapprima esce vapore, poi acqua. Quindi il processo si arresta.
2. Quando gli anelli LED **18, 19** lampeggiano di nuovo ritmicamente, riportare l'interruttore girevole **4** su **OFF**.

Gli anelli LED **18, 19** sono accesi in modo fisso. L'apparecchio è pronto per la preparazione del caffè.

14. Impostazioni

È possibile procedere a diverse impostazioni della macchina per caffè espresso. Per la maggior parte delle impostazioni occorre innanzitutto aprire il menu.

14.1 Apertura del menu

Presupposto: l'apparecchio è pronto per l'uso. Gli anelli LED **18, 19** sono accesi in modo fisso.

- Tenere premuto il tasto ☕ **20** per circa 5 secondi finché i 3 anelli LED **18, 19, 20** non lampeggiano alternativamente due volte di seguito. È possibile effettuare solo le impostazioni descritte nelle sezioni che seguono.

NOTA: dopo circa 30 secondi senza attività il processo s'interrompe e le modifiche non vengono salvate.

14.2 Durezza dell'acqua

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.

Questa macchina determina automaticamente il momento in cui bisogna eliminare il calcare. Quando viene raggiunto questo momento, tutti gli anelli LED **18, 19, 20** restano accesi. A quel punto non sarà più possibile usare l'apparecchio. Per prima cosa bisognerà eliminarne il calcare.

Affinché ciò avvenga nel momento corretto, si può adeguare l'impostazione relativa alla durezza dell'acqua alla propria acqua di rubinetto. Per informazioni sull'acqua di rubinetto rivolgersi all'azienda erogatrice (ad es. nel sito web). Se si usa acqua filtrata si può adeguare la durezza dell'acqua di conseguenza. Attenersi alle indicazioni del produttore del filtro dell'acqua.

È possibile scegliere tra tre intervalli di durezza: dolce, media e dura.

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

Tutte le informazioni sull'eliminazione del calcare sono riportate al capitolo „Eliminazione del calcare” a pagina 142.

Presupposto: il menu è aperto. I 3 anelli LED **18, 19, 20** lampeggiano alternativamente due volte di seguito.

1. Premere il tasto ☕ **19**.

Gli anelli LED **18**, **19**, **20** indicano brevemente l'intervallo di durezza attuale:

Intervallo di durezza:	dolce	media	dura
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

- Quando gli anelli LED indicano alternativamente i vari intervalli di durezza, premere il tasto dell'intervallo di durezza desiderato:

Intervallo di durezza:	dolce	media	dura
	X		
		X	
			X

Quando l'anello LED  **19** lampeggia 3 volte, la nuova impostazione è salvata.

14.3 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: bassa, media, alta.

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

Presupposto: il menu è aperto. I 3 anelli LED **18**, **19**, **20** lampeggiano alternativamente due volte di seguito.

1. Premere il tasto  **18**.

Gli anelli LED **18**, **19**, **20** indicano brevemente l'intervallo di temperatura attuale:

Intervallo di temperatura:	bassa	media	alta
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Quando gli anelli LED indicano alternativamente i vari intervalli di temperatura, premere il tasto dell'intervallo di temperatura desiderato:

Intervallo di temperatura:	bassa	media	alta
	X		
		X	
			X

Quando l'anello LED  **18** lampeggia 3 volte, la nuova impostazione è salvata.

14.4 Modifica del volume di caffè

NOTA: il volume del caffè erogato è determinato anche dalla quantità e dalla compattezza del caffè macinato.

Con questa funzione di memoria è possibile adattare la quantità del caffè erogato alle tazze in uso e alle proprie preferenze. L'impostazione avviene indirettamente tramite il tempo di preparazione.

NOTA: il tempo di preparazione può essere compreso tra 20 e 75 secondi. Se si sceglie un tempo inferiore o superiore, verrà mantenuto il tempo salvato in precedenza.

Caffè normale

Presupposto: l'apparecchio è pronto per l'uso. Gli anelli LED **18**, **19** sono accesi in modo fisso.

1. Preparare filtro **2**, portafiltro **17** e caffè macinato per un caffè normale e fissare il portafiltro sotto il gruppo erogatore **14**.
2. Collocare la tazzina desiderata sotto il gruppo erogatore **14**.
3. Mantenere premuto il tasto ☕ **18**. Inizia la preparazione del caffè.
4. Quando l'anello LED ☕ **19** lampeggia velocemente e la quantità desiderata è raggiunta, rilasciare il tasto ☕ **18**.

L'operazione si arresta.

Quando l'anello LED ☕ **18** lampeggia 3 volte, il nuovo tempo di preparazione per il caffè normale è salvato.

Quando gli anelli LED **18**, **19** restano accesi, l'apparecchio è nuovamente pronto per il funzionamento.

Caffè doppio

Presupposto: l'apparecchio è pronto per l'uso. Gli anelli LED **18**, **19** sono accesi in modo fisso.

1. Preparare filtro **1**, portafiltro **17** e caffè macinato per un caffè doppio e fissare il portafiltro sotto il gruppo erogatore **14**.
2. Collocare la tazzina o le tazzine desiderate sotto il gruppo erogatore **14**.
3. Mantenere premuto il tasto ☕ **19**. Inizia la preparazione del caffè.
4. Quando l'anello LED ☕ **18** lampeggia velocemente e la quantità desiderata è raggiunta, rilasciare il tasto ☕ **19**.

L'operazione si arresta.

Quando l'anello LED ☕ **19** lampeggia 3 volte, il nuovo tempo di preparazione per il caffè doppio è salvato.

Quando gli anelli LED **18**, **19** restano accesi, l'apparecchio è nuovamente pronto per il funzionamento.

14.5 Ripristino delle impostazioni di fabbrica

Questa funzione consente di ripristinare le impostazioni di fabbrica.

Presupposto: il menu è aperto. I 3 anelli LED **18**, **19**, **20** lampeggiano alternativamente due volte di seguito.

1. Collocare un recipiente sotto la lancia vapore **10**.
2. Girare l'interruttore girevole **4** verso il simbolo ☕ / ☕.
3. Premere il tasto ☕ **18**.

I 3 anelli LED **18**, **19**, **20** lampeggiano più volte contemporaneamente. Vengono ripristinate le impostazioni di fabbrica.

4. Quando gli anelli LED **18**, **19** lampeggiano ritmicamente, girare nuovamente l'interruttore girevole **4** su **OFF**.

Quando gli anelli LED **18**, **19** restano accesi, l'apparecchio è nuovamente pronto per il funzionamento.

15. Pulizia



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non immergere la macchina per caffè espresso e il cavo di collegamento con spina **7** in acqua o altri liquidi.



PERICOLO di lesioni da scottature!

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

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.

NOTE:

- I seguenti accessori possono essere puliti in lavastoviglie o a mano:
 - i filtri **1/2**
- I seguenti accessori possono essere lavati a mano con un detersivo per piatti delicato:
 - la caldaia **6** con coperchio **5**
 - la griglia di sgocciolamento **13**
 - la vaschetta **12**
 - il portafiltro **17**
 - la bocchetta della lancia vapore **10**
 - il pressino **9**
- L'eventuale presenza di residui di detersivo per piatti sugli accessori che entrano in contatto con acqua, caffè o latte influisce negativamente sul gusto dell'espresso. Pertanto, se si rende necessario pulire queste parti con detersivo per piatti, sciacquarle accuratamente con acqua pulita.

Dopo ogni caffè

1. Togliere il portafiltro **17** dal gruppo erogatore **14**.
2. Battere sul filtro **1/2** per liberarlo dal fondo di caffè e smaltire quest'ultimo tra i rifiuti organici. Eventuali residui possono essere eliminati con un cucchiaino.
3. Sciacquare il filtro **1/2** e il portafiltro **17** sotto l'acqua calda e asciugarli.

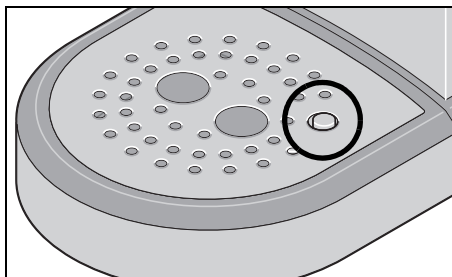
Dopo aver creato schiuma di latte

NOTA: 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.

1. Pulire la lancia vapore **10** con un panno pulito per eliminarne i residui di latte.
2. Riportare brevemente l'interruttore girevole **4** verso il simbolo ☞/☞ finché non esce vapore. In questo modo si rimuovono i residui di latte dall'interno della lancia vapore.

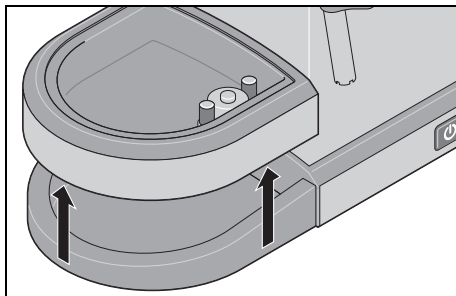
Vaschetta

Quando il galleggiante **11** diventa visibile (vedere figura), bisogna svuotare la vaschetta **12**. In ogni caso è preferibile pulire la vaschetta una volta al giorno.



1. Togliere la griglia di sgocciolamento **13**.

2. Estrarre la vaschetta **12** verso l'alto.



3. Svuotarla e pulire questi accessori a mano con un detersivo per piatti delicato.
4. Asciugare tutti i pezzi prima di reinserirli.

Giornalmente



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Staccare la spina **7** dalla presa di corrente prima di pulire la macchina per caffè espresso.

1. Svuotare la caldaia **6** e sciacquarla più volte con acqua pulita.
2. Pulire il gruppo erogatore **14** con un panno pulito e umido. Pulire anche il bordo intorno al gruppo erogatore.

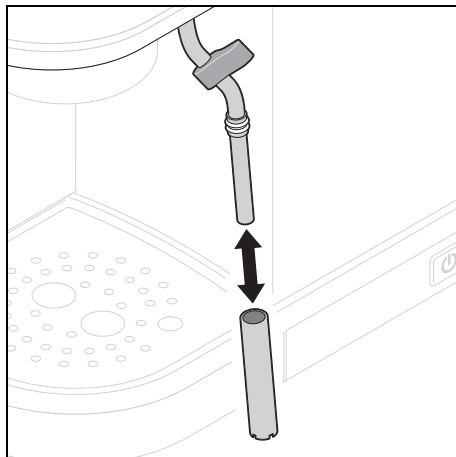
NOTA: se necessario usare un poco di detersivo per piatti. Pulire poi a fondo e ripetutamente con un panno inumidito solo con acqua pulita.

3. Pulire l'apparecchio dall'esterno con un panno inumidito.
4. Asciugare tutti i pezzi con uno straccio.

Lancia vapore

La lancia vapore **10** andrebbe smontata una volta al giorno per pulirla a fondo.

1. Fare raffreddare la lancia vapore **10**.
2. Sfilare la bocchetta dalla lancia vapore **10**.



3. Lavare a mano accuratamente la bocchetta usando un detersivo per piatti delicato. Risciacquare più volte con acqua calda pulita.
4. Passare accuratamente un panno umido sul tubo interno della lancia vapore **10**.

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

5. Riapplicare la bocchetta alla lancia vapore **10**.

Filtri e portafiltro

1. Anche se si usa sempre lo stesso filtro **1/2**, è preferibile toglierlo dal portafiltro **17** almeno una volta alla settimana.
2. Lavare a mano accuratamente il portafiltro **17** usando un detersivo per piatti delicato. Risciacquare più volte con acqua calda pulita.
3. I filtri **1/2** possono essere messi in lavastoviglie.
4. Asciugare accuratamente i due pezzi prima di rimontarli.

Caldaia

1. L'interno della caldaia **6** andrebbe pulito all'incirca ogni 2 settimane con un detersivo per piatti delicato.
2. Poi sciacquarlo a fondo con acqua di rubinetto pulita.
3. Prima di inserire la caldaia **6** sciacquarla esternamente.

NOTA: nella rientranza sotto la caldaia **6** si raccoglie un poco d'acqua. Rimuoverla regolarmente con un panno pulito e asciutto.

16. Eliminazione del calcare

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.

Questa macchina determina automaticamente il momento in cui bisogna eliminare il calcare. Quando viene raggiunto questo momento, tutti gli anelli LED **18, 19, 20** restano accesi. A quel punto non sarà più possibile usare l'apparecchio. Per prima cosa bisognerà eliminarne il calcare.

NOTE:

- Affinché la richiesta di eliminare il calcare giunga al momento corretto, si può adeguare l'impostazione relativa alla durezza dell'acqua alla propria acqua di rubinetto (vedere "Durezza dell'acqua" a pagina 137).
- Il programma per l'eliminazione del calcare può essere comunque avviato in qualsiasi momento, anche indipendentemente da questa impostazione.
- Per ogni passata (durante la decalcificazione e durante il lavaggio), attraverso l'apparecchio viene pompata ritmicamente per circa 5 minuti una grande quantità di soluzione anticalcare o acqua.

Processo di decalcificazione

Si può usare un comune decalcificante per macchine per caffè espresso. Attenersi alle indicazioni del produttore.

Presupposto in caso di richiesta di eliminazione del calcare: tutti gli anelli LED **18, 19, 20** restano accesi.

Presupposto senza richiesta di eliminazione del calcare: l'apparecchio è pronto per l'uso. Gli anelli LED **18, 19** restano accesi in modo fisso.

1. Svuotare la caldaia **6**.
2. Secondo le indicazioni del produttore, miscelare il decalcificante con acqua di rubinetto fredda e pulita per produrre 1 litro di soluzione anticalcare.
3. Riempire la caldaia **6** fino al segno **MAX** di soluzione anticalcare.
4. Inserire la caldaia **6**.
5. Per raccogliere la soluzione anticalcare collocare un recipiente grande (circa 1 litro) sotto la lancia vapore **10** e un altro recipiente (circa 500 ml) sotto il gruppo erogatore **14**.

6. Tenere premuto il tasto ☞ **20** per circa 5 secondi finché i 3 anelli LED **18, 19, 20** non lampeggiano alternativamente due volte di seguito.

NOTA: dopo 30 secondi senza attività il processo s'interrompe.

7. Girare l'interruttore girevole **4** verso il simbolo ☞/☞.
8. Premere il tasto ☞ **20**.
- L'apparecchio pompa soluzione anticalcare calda attraverso la lancia vapore **10**.
9. Quando sono passati circa 450 ml di soluzione anticalcare, girare l'interruttore girevole **4** su **OFF**.
- La soluzione anticalcare viene pompata con pause attraverso il gruppo erogatore **14**.

Una volta eseguito completamente il programma anticalcare, gli anelli LED **18, 19** restano accesi.

Lavaggio

1. Estrarre la caldaia **6** e scuotere via l'eventuale soluzione anticalcare residua.
2. Sciacquare più volte la caldaia **6** con acqua limpida.
3. Riempire la caldaia **6** di acqua di rubinetto fredda e pulita non oltre il segno **MAX** e inserirla.
4. Svuotare i recipienti usati per raccogliere il liquido pompato e collocarli nuovamente sotto la lancia vapore **10** e il gruppo erogatore **14**.
5. Tenere premuto il tasto ☞ **20** per circa 5 secondi finché i 3 anelli LED **18, 19, 20** non lampeggiano alternativamente due volte di seguito.

NOTA: dopo 30 secondi senza attività il processo s'interrompe.

6. Girare l'interruttore girevole **4** verso il simbolo ☞/☞.
7. Premere il tasto ☞ **20**.
- L'apparecchio pompa acqua calda attraverso la lancia vapore **10**.
8. Quando sono passati circa 450 ml di acqua, girare l'interruttore girevole **4** su **OFF**.
- L'acqua viene pompata con pause attraverso il gruppo erogatore **14**.

Al termine dell'operazione gli anelli LED **18, 19** restano accesi.

9. Riempire la caldaia **6** fino al segno **MAX** di acqua di rubinetto fredda e pulita.

L'apparecchio è nuovamente pronto per la preparazione di caffè.

17. 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 **6** e la vaschetta **12**.

18. Smaltimento

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



Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



Confezione

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

19. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere l'elenco di controllo seguente, poiché potrebbe trattarsi solo di 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.

Guasto	Possibili cause / rimedi
L'apparecchio non funziona	• L'alimentazione di corrente è collegata? • Verificare il collegamento.
Indicatori a LED lampeggianti ma nessuna funzione	Per informazioni sui LED vedere il capitolo „Indicazioni degli anelli LED” a pagina 126.
Cattiva qualità del caffè	Per suggerimenti sulla preparazione del caffè vedere il capitolo „Suggerimenti per un caffè perfetto” a pagina 134.
Il caffè è troppo freddo.	• Tazza non preriscaldata? • Regolare la temperatura del caffè nelle impostazioni (vedere “Temperatura del caffè” a pagina 138).
Il caffè gocciola solo dal portafiltro 17 o scorre anche oltre il bordo del portafiltro?	• Il caffè è troppo macinato? Troppo caffè macinato? Caffè troppo pressato nel filtro? • Caffè macinato sul bordo del filtro 1/2? • Controllare se il foro del lato inferiore del filtro 1/2 è ostruito. • È necessario eliminare il calcare dalla macchina/dal gruppo erogatore 14?

Guasto	Possibili cause / rimedi
Il caffè scorre troppo velocemente attraverso il portafiltro 17 ed è troppo lungo.	Il caffè è troppo poco macinato? Caffè macinato insufficiente? Caffè troppo poco pressato nel filtro o pressato in modo non uniforme?
tutti gli anelli LED 18, 19, 20 restano accesi. Non è possibile preparare il caffè.	Bisogna eliminare il calcare dall'apparecchio.
Non è possibile girare completamente il portafiltro 17 su ▼  .	- Troppo caffè macinato? - Caffè macinato sul bordo del filtro 1/2?
Rumori insoliti della pompa	- La caldaia 6 è vuota? - La caldaia 6 non è inserita correttamente?
Dalla lancia vapore 10 non esce acqua né vapore.	- La caldaia 6 è vuota? - La lancia vapore 10 è ostruita? - È necessario eliminare il calcare dalla macchina/dalla lancia vapore 10?
Dopo 120 secondi non esce più acqua/vapore dalla lancia vapore 10 .	Ciò è normale. Si tratta di una funzione di protezione. Riportare l'interruttore girevole 4 su OFF. Controllare se nella caldaia 6 c'è acqua sufficiente. Poi si può riutilizzare subito la funzione.

20. Dati tecnici

Modello:	SEMS 1350 A2
Tensione di rete:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	1350 W
Capienza caldaia:	minimo 250 ml (MIN) massimo 1000 ml (MAX)
Pressione:	19 bar
Passaggio automatico allo stato di spegnimento:	≤ 30 minuti
Assorbimento di potenza ad apparecchio spento:	≤ 0,5 W

Simboli utilizzati

	Geprüfte Sicherheit (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 l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.
	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.

Con riserva di modifiche tecniche.

21. 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: 496916_2504** 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, **telefonticamente** 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) **496916_2504** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: hoyer@lidl.it

IAN: 496916_2504



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

22. 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: 496916_2504 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) **496916_2504** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza



Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch



Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 496916_2504



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo

non è un indirizzo di assistenza.

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12

22761 Hamburg

GERMANIA

Indice

1. Vista general	153
2. Uso adecuado	154
3. Indicaciones de seguridad	154
4. Volumen de suministro	158
5. Desembalaje e instalación	158
6. Indicaciones de los anillos LED	158
7. Preparar un expreso: los pasos más importantes	160
8. Preparación	160
8.1 Llenado del depósito de agua	160
8.2 Insertar/sustituir el filtro	161
8.3 Conexión, encendido y apagado	162
8.4 Enjuague del aparato	162
8.5 Precalentar las tazas	163
8.6 Precalentar el filtro y la cabeza de grupo (descarga de agua)	163
9. Dosificar y prensar el café expreso en polvo	164
10. Preparar un expreso	165
10.1 Extraer un expreso sencillo	165
10.2 Extraer un doble expreso	166
11. Consejos para un expreso perfecto	166
12. Suministrar agua caliente	167
13. Hacer espuma de leche	168
14. Ajustes	169
14.1 Acceder al menú	169
14.2 Dureza del agua	170
14.3 Temperatura del expreso	171
14.4 Adaptar el volumen del expreso	171
14.5 Restablecer la configuración de fábrica	172
15. Limpieza	172
16. Descalcificación	175
17. Conservación y transporte	176
18. Eliminación	177
19. Solución de problemas	177
20. Datos técnicos	179
21. Garantía de HOYER Handel GmbH	180

1. Vista general

- 1 Filtro para doble expreso
- 2 Filtro para expreso sencillo
- 3 Placa calefactora para tazas
- 4 **OFF** /  /  Interruptor giratorio para el suministro de vapor y agua caliente
- 5 Tapa (del depósito de agua)
- 6 Depósito de agua
(cantidad de llenado: **MIN** 250 ml - **MAX** 1.000 ml)
- 7 Cable de conexión con enchufe
- 8  Interruptor de encendido/apagado
- 9 Prensador
- 10 Boquilla de vapor
- 11 Flotador (indicación: vaciar la bandeja de goteo)
- 12 Bandeja de goteo
- 13 Rejilla de goteo
- 14 Cabeza de grupo
- 15 Elementos de mando (parte frontal)
- 16 Muesca en el borde del portafiltros
- 17 Portafiltros

Ilustración A: elementos de mando (parte frontal)*

- 18  Tecla/anillo LED para expreso sencillo
- 19  Tecla/anillo LED para doble expreso
- 20  Tecla/anillo LED para el suministro de vapor

* Los elementos de mando tienen más funciones que se explican en este manual de instrucciones.

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por la compra de su nueva cafetera expreso Slim.

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

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

¡Esperamos que disfrute de su nueva cafetera expreso Slim!

Símbolos en el aparato



Este símbolo le advierte que no debe tocar las superficies calientes.



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 Slim está diseñada exclusivamente para las siguientes finalidades de uso:

- 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!

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en este manual de instrucciones 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

- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y 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.
- ⊙ Los niños no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del aparato, salvo que tengan 8 años o más y estén bajo supervisión.
- ⊙ Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ⊙ 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.
-  ⊙ No toque las piezas calientes del aparato, como p. ej., filtro y portafiltros, cabeza de grupo, boquilla de vapor y placa calefactora. Agarre la boquilla de vapor y el portafiltros únicamente por los mangos.
- ⊙ No acerque las manos al vapor caliente...
 - ... que se produce durante la extracción de vapor (p. ej., al hacer espuma de leche).
 - ... que sale de la cabeza de grupo mientras se prepara el expreso.
- ⊙ 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 172).
- ⊙ Procure que no se derrame ningún líquido sobre la conexión enchufable del aparato.
- ⊙ Tenga en cuenta que después de su uso la superficie del elemento calefactor aún conserva calor residual. Las siguientes superficies también pueden estar aún calientes 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 de la clavija, 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.
- ⊙ Al hacer espuma de leche con la boquilla de vapor: sumerja primero la boquilla de vapor en la leche antes de iniciar la función de vapor, y detenga la función de vapor antes de volver a retirar la boquilla de vapor.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ El aparato descansa sobre soportes de ventosa de silicona. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, no puede excluirse totalmente que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de silicona. Si fuera 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 en polvo. 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 **17**
- 1 filtro para expreso sencillo **2**
- 1 filtro para doble expreso **1**
- 1 prensador **9**
- 1 copia de las instrucciones de servicio completas (en Internet)
- 1 guía breve (se incluye con el aparato)

5. Desembalaje e instalación

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Compruebe que estén todas las piezas y que no presenten daños. Dado el caso, es posible que también haya accesorios en el material de embalaje.



3. Retire las cintas adhesivas y las etiquetas, pero sin tocar la señal de advertencia contigua y la placa de características.

4. **Limpie todas las piezas antes del primer uso** (véase "Limpieza" en la página 172).

5. **Retire la tapa protectora situada entre el depósito de agua y la conexión del aparato debajo del depósito, ya que de lo contrario el aparato no se puede poner en funcionamiento.**

6. Coloque el aparato sobre una superficie seca, lisa y antideslizante. Se recomienda una superficie de trabajo lisa a la que puedan adherirse los soportes de ventosa.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

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

6. Indicaciones de los anillos LED

Los 3 anillos LED **18/19/20** en las teclas de la parte delantera del aparato indican distintos estados operativos o pasos de programa. En la siguiente tabla podrá encontrar el significado respectivo. Tenga en cuenta que los anillos LED pueden indicar en 3 variantes:

- se iluminan de forma duradera
- parpadean de manera uniforme
- parpadean de manera rítmica (parpadea 3 veces - pausa - parpadea 3 veces - etc.)

Indicaciones de los anillos LED			Significado
 18	 19	 20	
Todos los anillos LED se iluminan una vez consecutivamente.			Tras encenderlo, el aparato lleva a cabo un auto-diagnóstico.
parpadean de manera uniforme	—		El aparato se calienta para preparar un expreso.

Indicaciones de los anillos LED			Significado
 18	 19	 20	
se iluminan de forma duradera		—	El aparato está listo para preparar un expreso.
parpadea	—	—	Se prepara un expreso sencillo.
			Interruptor giratorio 4 abierto: suministro de agua caliente
—	parpadea	—	Se prepara un doble expreso.
—	—	parpadea	El aparato se precalienta para el suministro de vapor.
—	—	se ilumina de forma duradera	El aparato está listo para el suministro de vapor.
—	—	parpadea	Interruptor giratorio 4 abierto: suministro de vapor
—	—	parpadea	durante el proceso de descalcificación
Todos los anillos LED parpadean consecutivamente por duplicado alternándose.			El menú para los ajustes está activado.
parpadean de manera rítmica		—	Ajuste el interruptor giratorio 4 totalmente en OFF .
			El aparato debe enfriarse (p. ej., después del suministro de vapor)
			Con la función de vapor activada: el aparato ha pasado automáticamente al modo de enfriamiento. Pulse de nuevo la tecla  20 para volver a activar la función de vapor.
Todos los anillos LED se iluminan de forma duradera			Es necesario descalcificar el aparato.
Todos los anillos LED parpadean de manera rítmica			Mensaje de error relativo al elemento calefactor. Póngase en contacto con el servicio técnico.

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 **1/2**
2. Precalentar la taza, el filtro **1/2** y la cabeza de grupo **14** (descarga de agua)
3. Secar el portafiltros **17** y el filtro **1/2**
4. Dosificar, enrasar y apretar (prensar) el café expreso en polvo
5. Retirar los restos de café expreso en polvo del borde
6. Insertar el portafiltros **17**
7. Extraer un expreso sencillo o doble
8. Al gusto: hacer espuma de leche

8. Preparación

8.1 Llenado del depósito de agua

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

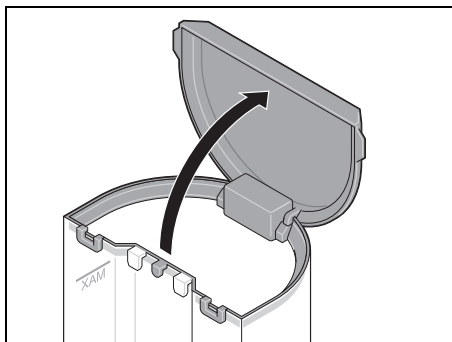
- ⊙ ¡Nunca introduzca en el depósito de agua **6** otros líquidos, utilice solo agua potable fresca y fría!

NOTA: en la cavidad por debajo del depósito de agua **6** se acumula un poco de agua. Elimínela regularmente con ayuda de un paño limpio y seco.

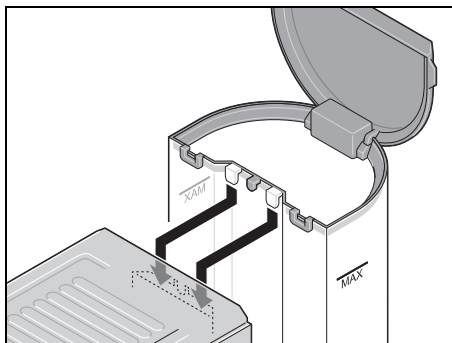
Utilice cada día agua fresca.

1. Retire el depósito de agua **6** hacia arriba.

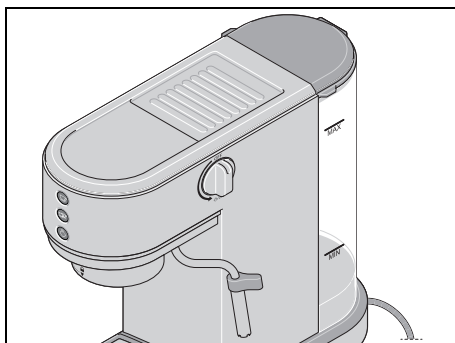
2. Abra la tapa **5** del depósito de agua **6**.



3. Escorra el agua que pueda haber quedado en el depósito de agua **6** y enjuague varias veces el depósito de agua a fondo con agua limpia.
4. Llene el depósito de agua **6** como mínimo hasta la marca **MIN** y como máximo hasta la marca **MAX** de agua del grifo fresca y fría.
5. Vuelva a insertar el depósito de agua **6** en la cafetera. Tenga en cuenta que, al hacerlo, los dos ganchos del depósito de agua deben quedar ajustados en el soporte de la pared trasera del aparato.



- El depósito de agua **6** debe quedar correctamente encajado por debajo. En caso necesario, presiónelo un poco hacia abajo.



- Cierre la tapa **5** del depósito de agua **6**.

Rellenar con agua

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No haga funcionar el aparato sin agua en el depósito de agua **6** para evitar daños en el elemento calefactor.

Preste siempre atención a que el depósito de agua **6** esté lleno al menos hasta la marca **MIN**.

Al rellenarlo, el depósito de agua **6** puede permanecer insertado en el aparato.

- Abra la tapa **5** del depósito de agua **6**.
- Llene el depósito de agua **6** como máximo hasta la marca **MAX** con agua del grifo fresca y fría.
- Cierre la tapa **5** del depósito de agua **6**.

8.2 Insertar/sustituir el filtro

Su cafetera expreso cuenta con dos filtros distintos:

Filtro para expreso sencillo 2	Filtro para doble expreso 1
Impresión en la parte inferior:	
1-cup	2-cup

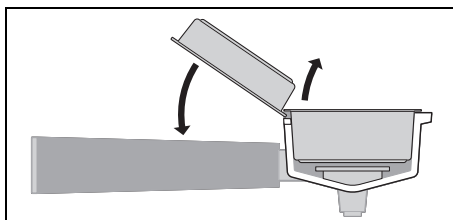
Insertar el filtro

- Seleccione el filtro **1** o **2** deseado.
- Coloque el filtro **1/2** en el portafiltros **17**. Cuesta un poco porque el filtro debe estar bien fijado en el portafiltros.

Retirar el filtro

Dado que el filtro **1/2** está firmemente colocado en el portafiltros **17**, es útil usar un pequeño truco para retirarlo:

- Coloque el filtro **1/2** no utilizado en la muesca **16** del portafiltros **17** como se muestra en la ilustración.
- Haga palanca con ese filtro para sacar el otro del portafiltros.



8.3 Conexión, encendido y apagado

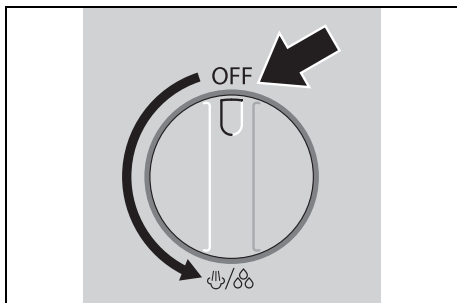


¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- 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.

El interruptor de encendido/apagado  **8** tiene dos posiciones:

- ligeramente presionado = encendido
 - ligeramente saliente hacia fuera = apagado
1. Asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado  **8** esté apagado.
 2. Ajuste el interruptor giratorio **4** totalmente en **OFF**.



3. Inserte el enchufe **7** en una toma de corriente.
4. Pulse el interruptor de encendido/apagado  **8**.
 - Todos los anillos LED **18, 19, 20** se iluminan una vez consecutivamente.
 - Los anillos LED **18, 19** parpadean de manera uniforme. El aparato se calienta.

NOTA: si los anillos LED **18, 19** parpadean de manera rítmica, ajuste, dado el caso, el interruptor giratorio **4** totalmente en **OFF**.

Cuando los anillos LED **18, 19** se iluminen de forma duradera, el aparato estará listo para el servicio.

5. Para apagarlo, pulse otra vez el interruptor de encendido/apagado  **8**. Todos los anillos LED **18, 19, 20** se apagan.

NOTAS:

- Si la cafetera expreso está lista para el servicio durante un tiempo prolongado, se calentará de nuevo entretanto. Los anillos LED **18, 19** parpadean brevemente. Espere hasta que los anillos LED **18, 19** se iluminen de nuevo de forma duradera.
- La cafetera expreso se desconecta automáticamente si no se ha tocado ninguna tecla durante 30 minutos.

8.4 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.

Requisito: el aparato está listo para el servicio. Los anillos LED **18, 19** se iluminan de forma duradera.

1. Llene el depósito de agua **6** con agua del grifo fresca.
2. Coloque un recipiente bajo la boquilla de vapor **10**.
3. Ajuste el interruptor giratorio **4** en la dirección del símbolo  /  y deje correr aprox. 100 ml de agua.

El anillo LED **18** parpadea. Se bombea agua de manera rítmica a través del aparato.

4. Vuelva a ajustar el interruptor giratorio **4** en **OFF**.
5. Espere hasta que los anillos LED **18**, **19** se iluminen de forma duradera.
6. Coloque un recipiente bajo la cabeza de grupo **14** y pulse la tecla ☕ **19** para enjuagar la cabeza de grupo.
7. Cuando el proceso haya concluido, los anillos LED **18**, **19** vuelven a iluminarse de forma duradera.

NOTA: al poner en marcha el aparato por primera vez, prepare aprox. 5 tazas de café expreso y deséchelas a continuación. Estas primeras tazas no tendrán aún un buen sabor.

8.5 Precalentar las tazas

Cuando el aparato está listo para el servicio, la placa calefactora **3** se calienta.

- Coloque las tazas sobre la placa calefactora **3** para precalentarlas.

Alternativamente puede utilizar para la descarga de agua la taza que desee precalentar. De esa forma puede precalentar en un mismo paso de trabajo la cabeza de grupo **14**, el filtro **1/2**, el portafiltros **17** y la taza.

Otra posibilidad es precalentar con agua caliente de la boquilla de vapor **10** (véase "Suministrar agua caliente" en la página 167).

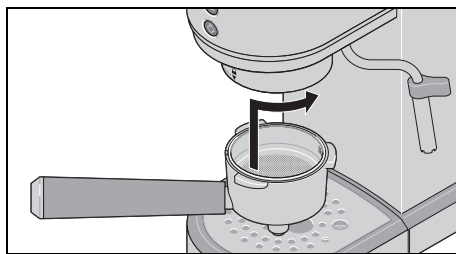
8.6 Precalentar el filtro y la cabeza de grupo (descarga de agua)

Justo antes de la preparación, enjuague el filtro **1/2** y la cabeza de grupo **14** con agua caliente. Al precalentar así el filtro y la cabeza de grupo (descarga de agua), el sabor del expreso mejora.

NOTA: si prepara varios expresos uno después de otro, la descarga de agua tan solo es necesaria antes del primer expreso.

Requisito: el aparato está listo para el servicio. Los anillos LED **18**, **19** se iluminan de forma duradera.

1. Inserte el portafiltros **17** con el filtro **1/2** seleccionado sin café expreso en polvo debajo de la cabeza de grupo **14**.
 - Coloque el portafiltros **17** con el mango en ▼ ☑.
 - Gire el mango del portafiltros **17** hacia la derecha hasta ▼ 🔒.



2. Coloque una taza bajo el portafiltros **17**.
3. Pulse la tecla ☕ **19**.
 - El anillo LED ☕ **19** parpadea.
 - El anillo LED ☕ **18** se apaga.
 - Fluye agua caliente a través del portafiltros **17** hasta la taza.
4. Cuando el proceso haya concluido, los anillos LED **18**, **19** vuelven a iluminarse de forma duradera.

5. Gire el mango del portafiltros **17** hacia la izquierda hasta ▼  y retírelo hacia abajo.
6. Deje que el agua caliente permanezca en la taza para precalentarla y deséchela justo antes del proceso de ebullición.
7. Seque el portafiltros **17** con el filtro **1/2**.

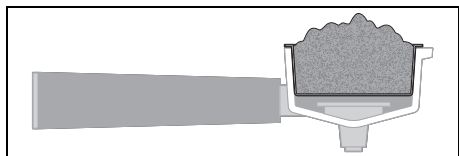
9. Dosificar y prensar el café expreso en polvo

NOTAS:

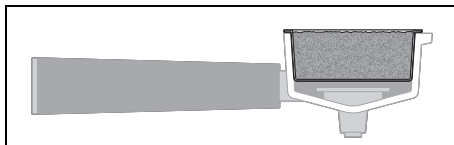
- Al comprar café expreso en polvo, procure que el grado de molienda sea adecuado para las cafeteras con portafiltros. El grado de molienda debe ser fino. A menudo esto está indicado en el embalaje.
- Para un expreso sencillo necesitará aprox. 7 - 9 g de café expreso en polvo, para uno doble aprox. 14 - 18 g.

El objetivo al prensar es que el café expreso en polvo se compacte de manera uniforme en el filtro **1/2**. La superficie del café expreso en polvo debe ser recta y estar libre de grietas para que durante la extracción el agua se presione de manera uniforme a través del café en polvo. Las grietas o los puntitos 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.

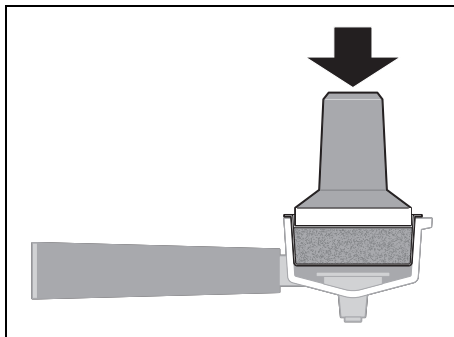
1. Añada café expreso en polvo en el filtro **1/2** hasta que quede ligeramente colmado.



2. Distribuya el café expreso en polvo de manera uniforme en el filtro **1/2** sin apretarlo. Para ello, puede dar ligeros golpecitos al portafiltros **17** contra la superficie de trabajo y distribuir el café, p. ej., con una cucharilla sin presión.



3. Hecho esto, coloque el prensador **9** recto desde arriba sobre el café expreso en polvo. Presione de manera uniforme el café expreso en polvo hasta que alcance aproximadamente la marca **MAX** en el filtro **1/2**.



NOTAS:

- ¡Una presión uniforme es más importante que una presión fuerte!
- La presión óptima es de aprox. 15 kg. Puede practicarla con ayuda de una báscula para personas.
- Para evitar las grietas: ¡**después** de prensar, no dar nunca golpecitos contra el portafiltros **17**!

4. Levante el prensador **9** cuidadosamente.
5. Limpie el café expreso en polvo suelto del borde del filtro **1/2**.

10. Preparar un expreso



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ Mientras se prepara el expreso saldrá vapor de agua caliente de la cabeza de grupo **14**. 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.

NOTAS:

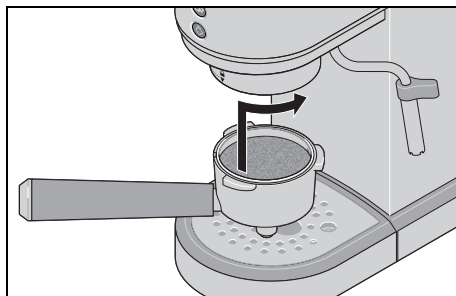
- Si desea utilizar un recipiente de mayor altura, puede retirar la rejilla de goteo **13** y colocar el recipiente directamente en la bandeja de goteo **12**.
- Este aparato dispone de una función de preinfusión. Por ese motivo, el aparato hace una breve pausa al principio de la extracción del expreso.

10.1 Extraer un expreso sencillo

Requisito: el aparato está listo para el servicio. Los anillos LED **18**, **19** se iluminan de forma duradera.

1. Para un expreso sencillo, utilice el filtro **2**.
2. Coloque el portafiltros **17** preparado con el mango en ▼ ▢ debajo de la cabeza de grupo **14**.

3. Gire el mango del portafiltros **17** hacia la derecha hasta ▼ ▢. El portafiltros debe quedar bien ajustado.



4. Coloque la taza precalentada bajo la salida del portafiltros **17**.
5. Pulse la tecla ☕ **18**.
 - El anillo LED ☕ **18** parpadea.
 - El anillo LED ☕ **19** se apaga.
 - El expreso fluye lentamente hasta la taza y se detiene automáticamente.
6. Si desea interrumpir el proceso, pulse de nuevo la tecla ☕ **18**.

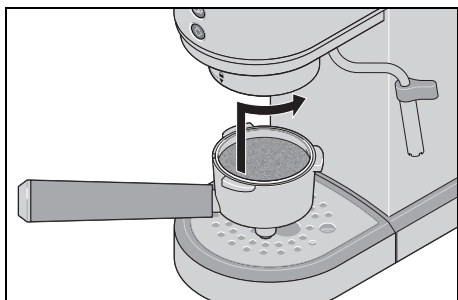
NOTA: puede modificar la cantidad de agua guardada para un expreso sencillo (véase "Adaptar el volumen del expreso" en la página 171).

7. Cuando el proceso haya concluido, los anillos LED **18**, **19** vuelven a iluminarse de forma duradera.
8. Gire el mango del portafiltros **17** hacia la izquierda hasta ▼ ▢ y retírelo hacia abajo.
9. Sacuda el filtro **2** para sacar el café expreso en polvo y elimine el café con la basura orgánica. En caso necesario, puede retirar los restos con una cuchara.
10. Limpie el filtro **2** y el portafiltros **17** y séquelos.

10.2 Extraer un doble expreso

Requisito: el aparato está listo para el servicio. Los anillos LED **18**, **19** se iluminan de forma duradera.

1. Para un doble expreso o para dos tazas de expreso, utilice el filtro **1**.
2. Coloque el portafiltros **17** preparado con el mango en ▼  debajo de la cabeza de grupo **14**.
3. Gire el mango del portafiltros **17** hacia la derecha hasta ▼ . El portafiltros debe quedar bien ajustado.



4. Coloque una o dos tazas precalentadas bajo la salida del portafiltros **17**.
5. Pulse la tecla  **19**.
 - El anillo LED  **19** parpadea.
 - El anillo LED  **18** se apaga.
 - El expreso fluye lentamente hasta las tazas y se detiene automáticamente.
6. Si desea interrumpir el proceso, pulse de nuevo la tecla  **19**.

NOTA: puede modificar la cantidad de agua guardada para un doble expreso (véase "Adaptar el volumen del expreso" en la página 171).

7. Cuando el proceso haya concluido, los anillos LED **18**, **19** vuelven a iluminarse de forma duradera.
8. Gire el mango del portafiltros **17** hacia la izquierda hasta ▼  y retírelo hacia abajo.

9. Sacuda el filtro **1** para sacar el café expreso en polvo y elimine el café con la basura orgánica. En caso necesario, puede retirar los restos con una cuchari-lla.
10. Limpie el filtro **1** y el portafiltros **17** y séquelos.

11. 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 cafés expreso en polvo. Trate de probar distintas variedades.
- Al comprar café expreso en polvo, procure que el grado de molienda sea adecuado para las cafeteras con portafiltros. El grado de molienda debe ser fino. A menudo esto está indicado en el embalaje.
- Intente modificar siempre un solo punto a cada vez, p. ej., únicamente la presión al prensar 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:
 - La extracción requiere aprox. 30 segundos.
 - El expreso fluye lentamente hasta la taza.
- Una **extracción insuficiente** se reconoce cuando el expreso fluye hasta la taza con la misma rapidez que el agua. Tendrá un sabor aguado, o incluso un poco ácido.

Remedio:

- Compruebe si el café expreso en polvo se ha molido lo suficientemente fino.
 - Utilice más café expreso en polvo.
 - Procure que el café expreso en polvo se compacte de manera uniforme y sin grietas.
 - Ejercer más presión al prensar.
- Una **extracción excesiva** se reconoce cuando el expreso gotea lentamente hasta la taza y tiene un sabor amargo.

Remedio:

- Utilice menos café expreso en polvo.
 - No ejerza tanta presión al prensar.
- Las distintas variedades de expreso requieren temperaturas del agua diferentes para liberar su sabor óptimo. Con un tueste oscuro, la temperatura debería ser más bien baja, con un tueste claro, más bien alta.
 - 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.

12. Suministrar agua caliente

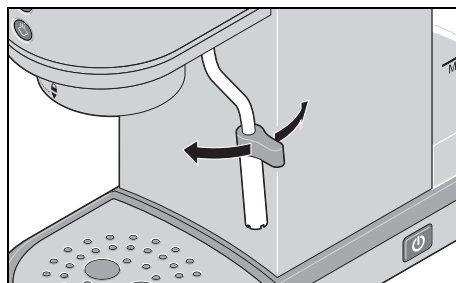


¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ 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.

Por medio de la boquilla de vapor **10** puede suministrar agua caliente (a aprox. 80 °C), por ejemplo, para un café americano o para precalentar tazas.

Puede girar la boquilla de vapor **10** hacia uno y otro lado.



Requisito: el aparato está listo para el servicio. Los anillos LED **18**, **19** se iluminan de forma duradera.

1. Coloque un recipiente bajo la boquilla de vapor **10**.
2. Ajuste el interruptor giratorio **4** en la dirección del símbolo ☕ / ⌚.
 - El anillo LED ☕ **18** parpadea.
 - El anillo LED ☕ **19** se apaga.
 - Fluye agua caliente por la boquilla de vapor **10**.
3. Finalice el proceso ajustando de nuevo el interruptor giratorio **4** en **OFF**.

Cuando los anillos LED **18**, **19** parpadean, el aparato se calienta.

Cuando los anillos LED **18**, **19** se iluminen de forma duradera, el aparato volverá a estar listo para el servicio para preparar un expreso.

NOTA: el tiempo máximo para extraer agua caliente es de 120 segundos. A continuación, la función se detiene automáticamente. Vuelva a ajustar el interruptor giratorio **4** en **OFF**. Seguidamente, podrá utilizar de nuevo la función de inmediato.

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.
- ⊙ Al hacer espuma de leche con la boquilla de vapor **10**: sumerja primero la boquilla de vapor en la leche antes de iniciar la función de vapor, y detenga la función de vapor antes de volver a retirar la boquilla de vapor.

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. Un punto de referencia: con una jarrita metálica se alcanza la temperatura adecuada cuando las paredes laterales de la jarrita estén demasiado calientes como para sujetarla en la mano.
- Una vez la leche se haya hecho espuma, no espere demasiado tiempo. De

lo contrario, una parte de la espuma volverá a deshacerse.

Requisito: el aparato está listo para el servicio. Los anillos LED **18**, **19** se iluminan de forma duradera.

1. Llene un recipiente con leche fría como máximo hasta la mitad.
2. Pulse la tecla  **20**.
 - El anillo LED  **20** parpadea.
 - El aparato se calienta para producir vapor.
3. Cuando el aparato está listo para producir vapor, el anillo LED  **20** se ilumina de forma duradera.

NOTA: cuando el aparato está listo para producir vapor, siga manejándolo sin interrupción. De lo contrario, tras un breve periodo de tiempo el aparato pasa al modo de enfriamiento (los anillos LED **18**, **19** parpadean de manera rítmica). Se trata de una función de protección contra el sobrecalentamiento. En ese caso, pulse de nuevo la tecla  **20** para volver a activar la función de vapor.

4. Sostenga otro recipiente bajo la boquilla de vapor **10** y gire el interruptor giratorio **4** en la dirección del símbolo  / .
- El anillo LED  **20** parpadea.
- Saldrá un chorro de vapor.
5. Deje que salga algo de vapor e interrumpa después el chorro ajustando el interruptor giratorio **4** en **OFF**.
6. Sumerja la boquilla de vapor **10** en la leche y ajuste de nuevo el interruptor giratorio **4** en la dirección del 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.
7. 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").
 8. Cuando la espuma de leche tenga la consistencia deseada, ajuste el interruptor giratorio **4** en **OFF**.

NOTA: en total, el tiempo máximo para producir vapor es de 120 segundos. A continuación, la función se detiene automáticamente. Vuelva a ajustar el interruptor giratorio **4** en **OFF**. A continuación, el aparato pasa al modo de enfriamiento (los anillos LED **18, 19** parpadean de manera rítmica).

9. Añada la espuma de leche al expreso con la mayor rapidez.
10. Limpie la boquilla de vapor **10** cada vez inmediatamente después de hacer espuma pasando un paño limpio para eliminar los restos de leche.
11. Ponga el interruptor giratorio **4** ahora brevemente en la dirección del símbolo ☕ / ☕ hasta que salga vapor. De esa forma se eliminarán los restos de leche del interior de la boquilla de vapor **10**.
12. Finalmente, ajuste el interruptor giratorio **4** en **OFF**.
 - El anillo LED ☕ **20** se ilumina de forma duradera.
13. Pulse la tecla ☕ **20**.
 - El anillo LED ☕ **20** se apaga.
 - Los anillos LED **18, 19** parpadean de manera rítmica.
 - El aparato se enfría.

Cuando los anillos LED **18, 19** se iluminen de forma duradera, el aparato volverá a estar listo para el servicio para preparar un expreso.

NOTA: este proceso de enfriamiento dura varios minutos. Si desea preparar rápidamente un nuevo expreso, puede acelerar el proceso de enfriamiento mediante una extracción de agua caliente:

1. Mientras los anillos LED **18, 19** parpadean de manera rítmica, gire el interruptor giratorio **4** en la dirección del símbolo ☕ / ☕.
 - El anillo LED ☕ **18** parpadea.
 - Primero sale vapor, después sale agua y finalmente se detiene el proceso.
2. Cuando los anillos LED **18, 19** parpadeen de nuevo de manera rítmica, vuelva a girar el interruptor giratorio **4** hasta **OFF**.

Los anillos LED **18, 19** se iluminan de forma duradera. El aparato está listo para preparar un expreso.

14. Ajustes

Puede realizar distintos ajustes en su cafetera expreso. Para la mayoría de ajustes es preciso acceder primero al menú.

14.1 Acceder al menú

Requisito: el aparato está listo para el servicio. Los anillos LED **18, 19** se iluminan de forma duradera.

- Mantenga pulsada la tecla ☕ **20** durante aprox. 5 segundos hasta que los 3 anillos LED **18, 19, 20** parpadeen consecutivamente por duplicado alternándose. Ahora ya puede realizar los ajustes tal y como se describe en los siguientes párrafos.

NOTA: tras aprox. 30 segundos sin actividad, el proceso se interrumpe sin guardar.

14.2 Dureza del agua

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. Esta cafetera determina automáticamente el momento oportuno para la descalcificación. Cuando llega este momento, todos los anillos LED **18**, **19**, **20** se iluminan de forma duradera. A continuación, no podrá seguir manejando el aparato. Antes de ello, el aparato debe descalcificarse.

Para que esto suceda en el momento adecuado, puede adaptar el ajuste de dureza del agua a su agua del grifo. Obtendrá información sobre su agua del grifo consultando a su proveedor de agua (p. ej., en su sitio en Internet). Si utiliza agua filtrada, puede adaptar la dureza del agua como corresponda. Para ello, tenga en cuenta las indicaciones del fabricante de su filtro de agua.

Puede escoger entre tres rangos de dureza: blanda, intermedia y dura.

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

Encontrará toda la información acerca de la descalcificación en el capítulo "Descalcificación" en la página 175.

Requisito: se ha accedido al menú. Los 3 anillos LED **18**, **19**, **20** parpadean consecutivamente por duplicado alternándose.

1. Pulse la tecla  **19**.

Los anillos LED **18**, **19**, **20** indican brevemente el rango de dureza actual:

Rango de dureza:	blanda	intermedia	dura
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Cuando los anillos LED indican alternativamente los distintos rangos de dureza, pulse la tecla para el rango de dureza deseado:

Rango de dureza:	blanda	intermedia	dura
	X		
		X	
			X

Cuando el anillo LED  **19** parpadea 3 veces, el nuevo ajuste queda guardado.

14.3 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: baja, intermedia, caliente. El ajuste previo en el momento de la entrega del aparato es intermedia.

Requisito: se ha accedido al menú. Los 3 anillos LED **18**, **19**, **20** parpadean consecutivamente por duplicado alternándose.

1. Pulse la tecla  **18**.

Los anillos LED **18**, **19**, **20** indican brevemente el rango de temperatura actual:

Rango de temperatura:	baja	intermedia	caliente
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Cuando los anillos LED indican alternativamente los distintos rangos de temperatura, pulse la tecla para el rango de temperatura deseado:

Rango de temperatura:	baja	intermedia	caliente
	X		
		X	
			X

Cuando el anillo LED  **18** parpadea 3 veces, el nuevo ajuste queda guardado.

14.4 Adaptar el volumen del expreso

NOTA: el volumen del expreso que sale se ve también influido por la cantidad y la compactación del café expreso en polvo.

Mediante esta función de memoria puede adaptar la cantidad de expreso que sale a sus tazas y a sus preferencias. El ajuste se realiza de forma indirecta por medio del tiempo de preparación.

NOTA: el tiempo de preparación puede situarse entre 20 y 75 segundos. Si escoge un tiempo más corto o más largo, se conservará el tiempo que haya guardado previamente.

Expreso sencillo

Requisito: el aparato está listo para el servicio. Los anillos LED **18, 19** se iluminan de forma duradera.

1. Prepare el filtro **2**, el portafiltros **17** y el café expreso en polvo para un expreso sencillo y fije el portafiltros bajo la cabeza de grupo **14**.
2. Coloque la taza de expreso que desee debajo de la cabeza de grupo **14**.
3. Mantenga pulsada la tecla ☕ **18**. Comienza la preparación del expreso.
4. Cuando el anillo LED ☕ **19** parpadea rápidamente y se ha alcanzado la cantidad deseada, suelte la tecla ☕ **18**.

El proceso se detiene.

Cuando el anillo LED ☕ **18** parpadea 3 veces, el nuevo tiempo de preparación para un expreso sencillo queda guardado. Cuando los anillos LED **18, 19** se iluminen de forma duradera, el aparato volverá a estar listo para el servicio.

Doble expreso

Requisito: el aparato está listo para el servicio. Los anillos LED **18, 19** se iluminan de forma duradera.

1. Prepare el filtro **1**, el portafiltros **17** y el café expreso en polvo para un doble expreso y fije el portafiltros bajo la cabeza de grupo **14**.
2. Coloque la(s) taza(s) de expreso que desee debajo de la cabeza de grupo **14**.
3. Mantenga pulsada la tecla ☕ **19**. Comienza la preparación del expreso.
4. Cuando el anillo LED ☕ **18** parpadea rápidamente y se ha alcanzado la cantidad deseada, suelte la tecla ☕ **19**.

El proceso se detiene.

Cuando el anillo LED ☕ **19** parpadea 3 veces, el nuevo tiempo de preparación para un doble expreso queda guardado.

Cuando los anillos LED **18, 19** se iluminen de forma duradera, el aparato volverá a estar listo para el servicio.

14.5 Restablecer la configuración de fábrica

Con esta función puede restablecer todos los ajustes a la configuración de fábrica.

Requisito: se ha accedido al menú. Los 3 anillos LED **18, 19, 20** parpadean consecutivamente por duplicado alternándose.

1. Coloque un recipiente bajo la boquilla de vapor **10**.
2. Gire el interruptor giratorio **4** en la dirección del símbolo ☕ / ☕.
3. Pulse la tecla ☕ **18**.

Los 3 anillos LED **18, 19, 20** parpadean varias veces al mismo tiempo. Los ajustes se han restablecido a la configuración de fábrica.

4. Cuando los anillos LED **18, 19** parpadeen de manera rítmica, vuelva a girar el interruptor giratorio **4** hasta **OFF**.

Cuando los anillos LED **18, 19** se iluminen de forma duradera, el aparato volverá a estar listo para el servicio.

15. Limpieza



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ La cafetera expreso y el cable de conexión con enchufe **7** no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

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

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.

NOTAS:

- Las siguientes accesorios se pueden lavar en el lavavajillas o a mano:
 - los filtros **1/2**
- Las siguientes accesorios se pueden fregar a mano con detergente suave:
 - el depósito de agua **6** con tapa **5**
 - la rejilla de goteo **13**
 - la bandeja de goteo **12**
 - el portafiltros **17**
 - el pitorro de la boquilla de vapor **10**
 - el prensador **9**
- El sabor del expreso se verá influido negativamente si los accesorios que entran en contacto con el agua, el expreso o la leche presentan restos de detergente. Por ese motivo, limpie a fondo estas piezas con agua limpia a continuación cuando sea necesaria una limpieza con detergente.

Después de hacer un expreso

1. Retire el portafiltros **17** de la cabeza de grupo **14**.
2. Sacuda el filtro **1/2** para sacar el café expreso en polvo y elimine el café con la basura orgánica. En caso necesario, puede retirar los restos con una cuchara.
3. Enjuague el filtro **1/2** y el portafiltros **17** bajo el grifo de agua caliente y séquelos.

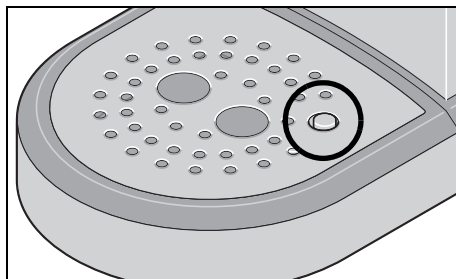
Después de hacer espuma de leche

NOTA: 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.

1. Limpie la boquilla de vapor **10** pasando un paño limpio para eliminar los restos de leche.
2. Ponga el interruptor giratorio **4** ahora brevemente en la dirección del símbolo ☵ / ☶ hasta que salga vapor. De esa forma se eliminarán los restos de leche del interior de la boquilla de vapor.

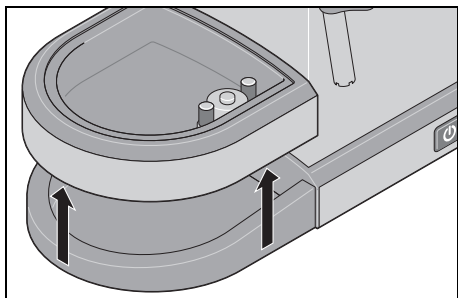
Bandeja de goteo

Cuando el flotador **11** sea visible (véase la ilustración) se debe vaciar la bandeja de goteo **12**. En cualquier caso, la bandeja de goteo debe limpiarse una vez al día.



1. Desmonte la rejilla de goteo **13**.

2. Eleve la bandeja de goteo **12** tirando de ella hacia arriba.



3. Vacíe y limpie estos accesorios a mano con un detergente suave.
4. Seque todas las piezas antes de volver a insertarlas.

Diariamente



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Retire el enchufe **7** de la toma de corriente antes de limpiar la cafetera expreso.

1. Vacíe el depósito de agua **6** y enjuáguelo varias veces con agua limpia.
2. Limpie la cabeza de grupo **14** pasando por encima un paño húmedo y limpio. Limpie también en torno al borde de la cabeza de grupo.

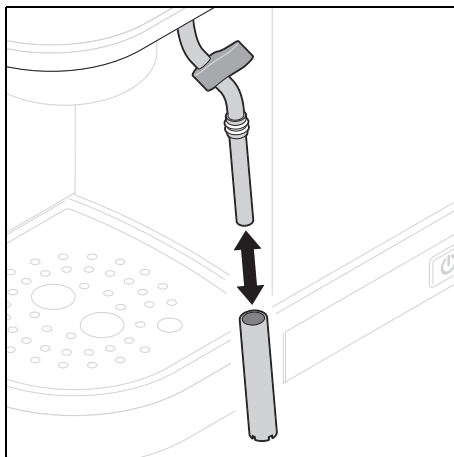
NOTA: si es necesario, utilice también un poco de detergente. Limpie a continuación varias veces a fondo con un paño humedecido únicamente con agua limpia.

3. Limpie el aparato por fuera con un paño humedecido.
4. Frote todas las piezas hasta que queden secas.

Boquilla de vapor

Debería desmontar la boquilla de vapor **10** una vez al día para limpiarla a fondo.

1. Deje que la boquilla de vapor **10** se enfríe.
2. Retire el pitorro de la boquilla de vapor **10**.



3. Lave el pitorro a fondo y a mano con un detergente suave. Enjuague varias veces con agua limpia y caliente.
4. Limpie a fondo el tubo interior de la boquilla de vapor **10** con un paño húmedo.

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.

5. Vuelva a deslizar el pitorro en la boquilla de vapor **10**.

Filtros y portafiltros

1. Incluso aunque utilice siempre el mismo filtro **1/2**, debe extraerlo al menos una vez a la semana del portafiltros **17**.
2. Lave el portafiltros **17** a fondo y a mano con un detergente suave. Enjuague varias veces con agua limpia y caliente.
3. Los filtros **1/2** pueden lavarse en el lavavajillas.
4. Seque ambas piezas a fondo antes de volver a montarlas.

Depósito de agua

1. Aprox. cada 2 semanas debe limpiar el depósito de agua **6** por dentro con un poco de detergente suave.
2. A continuación, enjuáguelo a fondo a continuación con agua del grifo limpia.
3. Antes de insertarlo, seque el depósito de agua **6** por fuera.

NOTA: en la cavidad por debajo del depósito de agua **6** se acumula un poco de agua. Elimínela regularmente con ayuda de un paño limpio y seco.

16. Descalcificación

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. Esta cafetera determina automáticamente el momento oportuno para la descalcificación. Cuando llega este momento, todos los anillos LED **18, 19, 20** se iluminan de forma duradera. A continuación, no podrá seguir manejando el aparato. Antes de ello, el aparato debe descalcificarse.

NOTAS:

- Para que el requerimiento para realizar la descalcificación aparezca en el momento adecuado, puede adaptar el ajuste de dureza del agua a su agua del grifo (véase "Dureza del agua" en la página 170).
- No obstante, también puede iniciar el programa de descalcificación en cualquier momento independientemente de ello.
- En cada operación (al descalcificar y al enjuagar) se bombea de manera rítmica durante aprox. 5 minutos una gran cantidad de solución de descalcificación o de agua a través del aparato.

Proceso de descalcificación

Puede utilizar un descalcificador para cafeteras expreso convencional. Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante.

Requisito si aparece el requerimiento para la descalcificación: todos los anillos LED **18, 19, 20** se iluminan de forma duradera.

Requisito si no aparece el requerimiento para la descalcificación: el aparato está listo para el servicio. Los anillos LED **18, 19** se iluminan de forma duradera.

1. Vacíe el depósito de agua **6**.
2. Siguiendo las indicaciones del fabricante, mezcle el descalcificador con agua del grifo fresca y fría para preparar 1 litro de solución descalcificadora.
3. Llene el depósito de agua **6** hasta la marca **MAX** con la solución descalcificadora.
4. Inserte el depósito de agua **6**.
5. Para recoger la solución descalcificadora coloque un recipiente más grande (aprox. 1 litro) debajo de la boquilla de vapor **10** y otro recipiente (aprox.

500 ml) debajo de la cabeza de grupo **14**.

6. Mantenga pulsada la tecla  **20** durante aprox. 5 segundos hasta que los 3 anillos LED **18**, **19**, **20** parpadeen consecutivamente por duplicado alternándose.

NOTA: tras 30 segundos sin actividad, el proceso se interrumpe.

7. Gire el interruptor giratorio **4** en la dirección del símbolo  / .
8. Pulse la tecla  **20**.
 - El aparato bombea la solución descalcificadora caliente a través de la boquilla de vapor **10**.
9. Cuando hayan pasado unos 450 ml de solución descalcificadora, gire el interruptor giratorio **4** hasta **OFF**.
 - La solución descalcificadora se bombea con pausas a través de la cabeza de grupo **14**.

Una vez transcurrido por completo el programa de descalcificación, los anillos LED **18**, **19** se iluminan de forma duradera.

Proceso de enjuague

1. Extraiga el depósito de agua **6** y escurra, dado el caso, la solución descalcificadora sobrante.
2. Enjuague varias veces el depósito de agua **6** con agua limpia.
3. Llene el depósito de agua **6** con agua del grifo fresca y fría hasta la marca **MAX** e insértelo.
4. Vacíe los recipientes para la recogida del líquido bombeado y vuelva a colocarlos debajo de la boquilla de vapor **10** y de la cabeza de grupo **14**.
5. Mantenga pulsada la tecla  **20** durante aprox. 5 segundos hasta que los 3 anillos LED **18**, **19**, **20** parpadeen consecutivamente por duplicado alternándose.

NOTA: tras 30 segundos sin actividad, el proceso se interrumpe.

6. Gire el interruptor giratorio **4** en la dirección del símbolo  / .
7. Pulse la tecla  **20**.
 - El aparato bombea agua caliente a través de la boquilla de vapor **10**.
8. Cuando hayan pasado unos 450 ml de agua, gire el interruptor giratorio **4** hasta **OFF**.
 - El agua se bombea con pausas a través de la cabeza de grupo **14**.

Cuando el proceso haya finalizado, los anillos LED **18**, **19** se iluminan de forma duradera.

9. Llene el depósito de agua **6** hasta la marca **MAX** con agua del grifo fresca y fría.

El aparato volverá a estar listo para el servicio para preparar un expreso.

17. 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 **6** y la bandeja de goteo **12**.

18. Eliminación

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



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



Embalaje

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

19. 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.
Los indicadores LED parpadean, pero no hay funcionamiento	Encontrará información sobre los LED en el capítulo "Indicaciones de los anillos LED" en la página 158.
Mala calidad del expreso	Encontrará consejos para preparar un expreso en el capítulo "Consejos para un expreso perfecto" en la página 166.
El expreso está demasiado frío.	• ¿No ha precalentado la taza? • Adaptar la temperatura del café en los ajustes (véase "Temperatura del expreso" en la página 171).

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
El expreso gotea únicamente desde el portafiltros 17 o fluye también a través del borde del portafiltros.	• ¿El café expreso en polvo se ha molido demasiado fino? ¿Demasiado café expreso en polvo? ¿Se ha prensado con demasiada fuerza? • ¿Hay café expreso en polvo en el borde del filtro 1/2? • Verifique si hay obstrucciones en el agujero de la parte inferior del filtro 1/2. • ¿Es necesario descalcificar la cafetera/la cabeza de grupo 14?
El expreso fluye demasiado rápido desde el portafiltros 17 y es demasiado flojo.	• ¿El café expreso en polvo se ha molido demasiado grueso? ¿Demasiado poco café expreso en polvo? ¿No se ha prensado con fuerza suficiente o no se ha hecho de manera uniforme?
Todos los anillos LED 18, 19, 20 se iluminan de forma duradera. No es posible preparar un expreso.	• Es necesario descalcificar el aparato.
El portafiltros 17 no se puede girar totalmente hasta ▼  .	• ¿Demasiado café expreso en polvo? • ¿Hay café expreso en polvo en el borde del filtro 1/2?
Ruidos extraños de bombeo	• ¿Está vacío el depósito de agua 6? • ¿No se ha insertado correctamente el depósito de agua 6?
No sale agua ni vapor por la boquilla de vapor 10 .	• ¿Está vacío el depósito de agua 6? • ¿Está obstruida la boquilla de vapor 10? • ¿Es necesario descalcificar la cafetera/la boquilla de vapor 10?
Pasados 120 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 4 en OFF. Compruebe si hay suficiente agua en el depósito de agua 6. Seguidamente, podrá utilizar de nuevo la función de inmediato.

20. Datos técnicos

Modelo:	SEMS 1350 A2
Tensión de la red:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	1350 W
Cantidad de llenado del depósito de agua:	como mínimo 250 ml (MIN) como máximo 1000 ml (MAX)
Presión:	19 bar
Paso automático al estado apagado:	≤ 30 minutos
Consumo de potencia en estado apagado:	≤ 0,5 W

Símbolos empleados

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

21. Garantía de **HOYER Handel GmbH**

Estimado cliente,

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

Condiciones de garantía

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

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

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

Periodo de garantía y reclamaciones legales

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

Cobertura de la garantía

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

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

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

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

Tramitación de la garantía

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

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo
IAN: 496916_2504 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, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **496916_2504**.



Servicio técnico

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

IAN: 496916_2504



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

Índice

1. Vista geral	183
2. Utilização correta	184
3. Indicações de segurança	184
4. Material contido nesta embalagem	188
5. Desembalar e instalar	188
6. Indicações dos anéis LED	188
7. Preparação do café expresso - os passos mais importantes	190
8. Preparativos	190
8.1 Encher o reservatório de água	190
8.2 Colocação/substituição de filtro	191
8.3 Conectar e ligar/desligar	192
8.4 Lavagem do aparelho	192
8.5 Pré-aquecer as chávenas	193
8.6 Pré-aquecer o filtro e o grupo da máquina (passagem com água)	193
9. Dosear o café em pó expresso e calcar	194
10. Preparação do café expresso	195
10.1 Tirar um café expresso simples	195
10.2 Tirar um café expresso duplo	196
11. Dicas para um café expresso perfeito	196
12. Tiragem de água quente	197
13. Produzir espuma de leite	198
14. Configurações	199
14.1 Aceder ao menu	199
14.2 Dureza da água	200
14.3 Temperatura do café expresso	200
14.4 Adaptar o volume do café expresso	201
14.5 Repor configurações de fábrica	202
15. Limpar	202
16. Descalcificação	204
17. Armazenamento e transporte	206
18. Eliminar	206
19. Solução do problema	207
20. Dados técnicos	208
21. Garantia da HOYER Handel GmbH	209

1. Vista geral

- 1 Filtro para café expresso duplo
- 2 Filtro para café expresso simples
- 3 Chapa térmica para chávenas
- 4 **OFF** /  /  Interruptor rotativo para dispensa de vapor e água quente
- 5 Tampa (do reservatório de água)
- 6 Reservatório de água
(capacidade: **MIN** 250 ml - **MAX** 1000 ml)
- 7 Cabo de ligação com ficha de alimentação
- 8  Interruptor de ligar/desligar
- 9 Calcador
- 10 Ejetor de vapor
- 11 Boia (indicação: esvaziar o tabuleiro recolhe-gotas)
- 12 Tabuleiro recolhe-gotas
- 13 Grelha do tabuleiro recolhe-gotas
- 14 Grupo da máquina
- 15 Elementos de comando (frente)
- 16 Entalhe no rebordo do porta-filtro
- 17 Porta-filtro

Figura A: elementos de comando (frente)*

- 18  Tecla/anel LED para café expresso simples
- 19  Tecla/anel LED para café expresso duplo
- 20  Tecla/anel LED para dispensa de vapor

* Os elementos de comando têm outras funções que são explicadas nestas instruções de manejo.

Obrigado pela sua confiança!

Parabéns pela aquisição da sua nova máquina de café expresso Slim.

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 Slim seja motivo de grande satisfação!

Símbolos no aparelho



Este símbolo alerta-o para o contacto com a superfície quente.



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 Slim destina-se exclusivamente aos seguintes fins:

- 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!

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

- ⊙ O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou, ainda, por pessoas sem experiência e/ou sem conhecimentos sobre o aparelho se estas forem supervisionadas ou depois de terem sido informadas sobre a sua utilização em segurança e terem compreendido os perigos resultantes.
- ⊙ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ⊙ As crianças não podem limpar nem fazer a manutenção do utilizador, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 8 anos e sob supervisão.
- ⊙ Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- ⊙ Este aparelho destina-se a um 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.
-  ⊙ Não toque nos componentes quentes do aparelho, como, p. ex., o filtro e o porta-filtro, grupo da máquina, ejetor de vapor e chapa térmica. Pegue no ejetor de vapor e no porta-filtro apenas pelas pegas.
- ⊙ Não toque no vapor quente...
 - ... que é gerado durante a utilização do vapor (p. ex., durante a produção de espuma de leite).
 - ... que sai do grupo da máquina durante a preparação do café expresso.
- ⊙ 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 202).
- ⊙ Certifique-se de que não há nenhum líquido derramado na ligação de encaixar do aparelho.
- ⊙ Tenha em atenção que após a utilização, a superfície do elemento de aquecimento mantém calor residual. As seguintes superfícies podem manter-se quentes após a 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 um choque elétrico.

- ⊙ Encha o reservatório de água no máx. 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 de colocar novamente o aparelho em funcionamento, é necessário que este 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 toma-

da 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 após ser desligado, o aparelho não estará completamente desligado da 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 surgir uma falha
 - quando não estiver a utilizar a máquina de café expresso
 - antes de limpar a máquina de café expresso
 - em caso de trovoadas
- ⊙ 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 aquece muito. Pegue no ejetor de vapor apenas pela pega de plástico. Nunca exponha as mãos ou outras partes do corpo ao vapor de água.

- ⊙ Na produção de espuma de leite com o ejetor de vapor: mergulhe primeiramente o ejetor de vapor no leite antes de iniciar a função de vapor. Pare a função de vapor antes de retirar novamente o ejetor de vapor.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ O aparelho está equipado com pés de ventosa em silicone. 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 contêm componentes que ataquem ou amoleçam os pés em silicone. 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 expresso na 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 **17**
- 1 filtro para café expresso simples **2**
- 1 filtro para café expresso duplo **1**
- 1 calcador **9**
- 1 cópia das instruções de manejo completas (na Internet)
- 1 cópia das instruções breves (fornecidas com o aparelho)

5. Desembalar e instalar

- 1. Remova todo o material de embalagem.
- 2. Verifique se todas as peças estão presentes e não apresentam danos. Também podem estar incluídos acessórios no material de embalagem.



- 3. Retire as fitas autocolantes e os autocolantes, no entanto, mantenha o sinal de advertência adjacente e a placa de características.

- 4. **Limpe todas as peças antes da primeira utilização** (ver “Limpar” na página 202).
- 5. **Retire a tampa de proteção entre o reservatório de água e a ligação do aparelho por baixo do reservatório, caso contrário, o aparelho não pode ser colocado em funcionamento.**
- 6. Coloque o aparelho sobre uma base seca, plana e antiderrapante. Recomendamos uma superfície de trabalho lisa na qual os pés de ventosa se possam fixar.

AVISO de danos materiais!

- ⊗ Durante a operação pode cair água (quente) e vapor, café expresso ou café em pó expresso na base. Por isso, coloque o aparelho sobre uma base de trabalho resistente à água e ao calor.

6. Indicações dos anéis LED

Os 3 anéis LED **18/19/20** nas teclas localizadas na parte dianteira do aparelho indicam diferentes estados de operação ou etapas de programação. Pode consultar o respetivo significado na tabela seguinte. Tenha em atenção que os anéis LED podem ser apresentados em 3 variantes:

- acesos continuamente
- a piscar uniformemente
- a piscar de forma rítmica (piscar 3x - pausa - piscar 3x - etc.)

Indicações dos anéis LED			Significado
 18	 19	 20	
Todos os anéis LED acendem-se uma vez sucessivamente.			Depois de ligar o aparelho, este executa um auto-diagnóstico.

Indicações dos anéis LED			Significado
 18	 19	 20	
piscam uniformemente		—	O aparelho está a aquecer para a preparação do café expresso.
acendem-se continuamente		—	O aparelho está pronto para a preparação do café expresso.
pisca	—	—	O café expresso simples está a ser preparado.
			Interruptor rotativo 4 aberto: dispensa de água quente
—	pisca	—	O café expresso duplo está a ser preparado.
—	—	pisca	O aparelho está a aquecer para a dispensa de vapor.
—	—	acende-se continuamente	O aparelho está pronto para a dispensa de vapor.
—	—	pisca	Interruptor rotativo 4 aberto: dispensa de vapor
—	—	pisca	Durante a descalcificação
Todos os anéis LED piscam duas vezes consecutiva e alternadamente.			O menu de configurações está ativado.
piscam de forma rítmica		—	Rode o interruptor rotativo 4 totalmente para OFF .
			O aparelho tem de arrefecer (p. ex., após a dispensa de vapor)
			Com a função de vapor ativada: o aparelho mudou automaticamente para o modo de arrefecimento. Prima outra vez a tecla  20 para ativar novamente a função de vapor.
Todos os anéis LED acendem-se continuamente			O aparelho tem de ser descalcificado.
Todos os anéis LED piscam de forma rítmica			Mensagem de erro sobre o elemento de aquecimento. Entre em contacto com o Centro de Assistência Técnica.

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, obtém aqui uma ideia geral dos passos que deve seguir para obter um bom café expresso:

1. Selecionar e colocar o filtro **1/2**
2. Pré-aquecer a chávena, o filtro **1/2** e o grupo da máquina **14** (passagem com água)
3. Secar o porta-filtro **17** e o filtro **1/2**
4. Dosear o café em pó expresso, nivelar e calcar (comprimir)
5. Retirar os restos de café em pó expresso que possam estar no rebordo
6. Colocar o porta-filtro **17**
7. Tirar um café expresso simples ou duplo
8. A pedido: produzir espuma de leite

8. *Preparativos*

8.1 *Encher o reservatório de água*

AVISO de danos materiais!

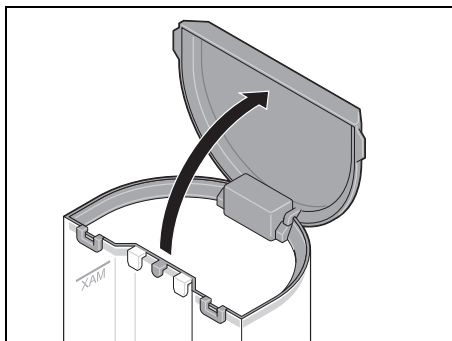
- ⊙ Nunca utilize o reservatório de água **6** com quaisquer outros líquidos além de água potável limpa e fria!

NOTA: na reentrância por baixo do reservatório de água **6** acumula-se um pouco de água. Remova-a regularmente com um pano limpo e seco.

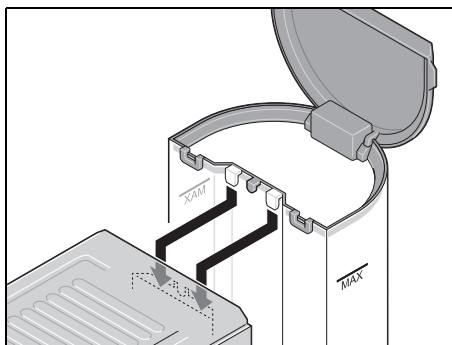
Utilize diariamente água limpa.

1. Remova o reservatório de água **6** puxando-o para cima.

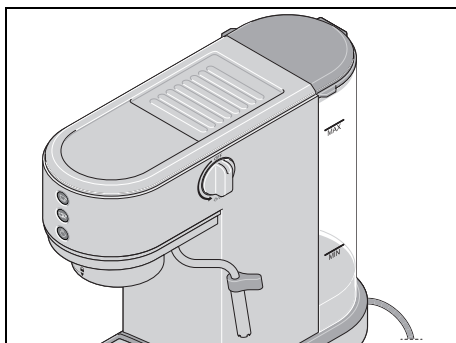
2. Abra a tampa **5** do reservatório de água **6**.



3. Caso necessário, retire a água ainda existente do reservatório de água **6** e lave o reservatório de água várias vezes e bem com água limpa.
4. Encha o reservatório de água **6** pelo menos até à marca **MIN** e, no máximo, até à marca **MAX** com água da torneira limpa e fria.
5. Coloque novamente o reservatório de água **6** na máquina. Tenha em atenção que os dois ganchos do reservatório de água devem ser colocados no suporte na parede traseira do aparelho.



6. O reservatório de água **6** deve ficar corretamente apoiado na parte inferior. Se necessário, pressione-o ligeiramente para baixo.



7. Feche a tampa **5** do reservatório de água **6**.

Encher com água

AVISO de danos materiais!

- Não coloque o aparelho a funcionar sem água no reservatório de água **6**, sob pena de danificar o elemento de aquecimento.

Verifique sempre se o reservatório de água **6** tem água pelo menos até à marca **MIN**.

Para reabastecer o reservatório de água **6**, este pode permanecer colocado no aparelho.

1. Abra a tampa **5** do reservatório de água **6**.
2. Encha o reservatório de água **6** no máximo até à marca **MAX** com água da torneira limpa e fria.
3. Feche a tampa **5** do reservatório de água **6**.

8.2 Colocação/substituição de filtro

A sua máquina de café expresso tem dois filtros:

Filtro para café expresso simples 2	Filtro para café expresso duplo 1
Impressão na parte inferior:	
1-cup	2-cup

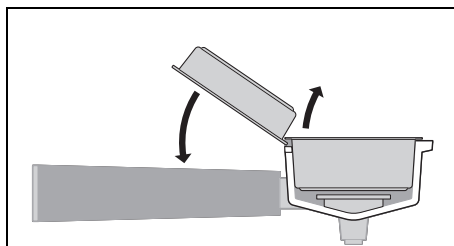
Colocar o filtro

1. Selecione o filtro pretendido **1** ou **2**.
2. Pressione o filtro **1/2** no porta-filtro **17**. Esta tarefa é um pouco difícil, porque o filtro deve assentar firmemente no porta-filtro.

Remover o filtro

Como o filtro **1/2** está firmemente encaixado no porta-filtro **17**, existe um pequeno truque que é útil para o remover.

1. Posicione o filtro **1/2** que não está colocado no entalhe **16** do porta-filtro **17** como ilustrado.
2. Com este filtro, levante o outro para fora do porta-filtro.



8.3 Conectar e ligar/desligar

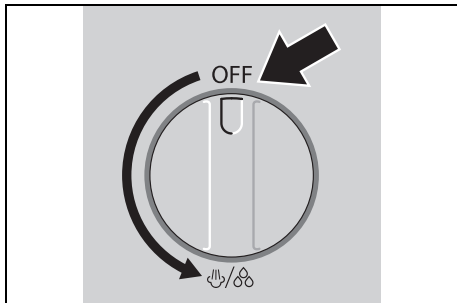


PERIGO devido a choque elétrico!

- ⊙ 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.

O interruptor de ligar/desligar  8 tem duas posições:

- ligeiramente premido = ligado
 - ligeiramente para fora = desligado
1. Certifique-se de que o interruptor de ligar/desligar  8 está desligado.
 2. Rode o interruptor rotativo 4 totalmente para **OFF**.



3. Ligue a ficha de alimentação 7 a uma tomada de corrente.
4. Pressione o interruptor de ligar/desligar  8.
 - Todos os anéis LED 18, 19, 20 acendem-se uma vez sucessivamente.
 - Os anéis LED 18, 19 piscam uniformemente. O aparelho aquece.

NOTA: quando os anéis LED 18, 19 piscarem de forma rítmica, se necessário, rode o interruptor rotativo 4 totalmente para **OFF**.

Quando os anéis LED 18, 19 ficarem continuamente acesos, isso significa que o aparelho está operacional.

5. Para desligar, prima novamente o interruptor de ligar/desligar  8. Todos os anéis LED 18, 19, 20 apagam-se.

NOTAS:

- Quando a máquina de café expresso fica operacional durante um período de tempo mais prolongado, volta a aquecer. Os anéis LED 18, 19 piscam brevemente.
Aguarde até que os anéis LED 18, 19 se acendam continuamente de novo.
- A máquina de café expresso desliga-se automaticamente se, durante 30 minutos, não for acionado qualquer tecla.

8.4 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.

Requisito: o aparelho está operacional. Os anéis LED 18, 19 estão continuamente acesos.

1. Coloque água da torneira limpa no reservatório de água 6.
2. Coloque um recipiente por baixo do ejetor de vapor 10.
3. Rode o interruptor rotativo 4 para o símbolo  e deixe circular aprox. 100 ml de água.

O anel LED **18** pisca. A água é bombeada ritmicamente através do aparelho.

4. Rode o interruptor rotativo **4** novamente para **OFF**.
5. Aguarde até que os anéis LED **18**, **19** se acendam continuamente.
6. Coloque um recipiente por baixo do grupo da máquina **14** e prima a tecla  **19** para lavar o grupo da máquina.
7. Quando o processo estiver concluído, os anéis LED **18**, **19** acendem-se continuamente de novo.

NOTA: se estiver a colocar o aparelho em funcionamento pela primeira vez, tire aprox. 5 chávenas de café expresso e deite o café fora. As primeiras chávenas de café não são especialmente saborosas.

8.5 Pré-aquecer as chávenas

Quando o aparelho estiver operacional, a chapa térmica **3** é aquecida.

- Coloque as chávenas na chapa térmica **3**, para as pré-aquecer.

Em alternativa, pode utilizar as chávenas que pretende pré-aquecer e passá-las pela água da máquina. Pode, assim, num único passo de trabalho, pré-aquecer o grupo da máquina **14**, o filtro **1/2** e o porta-filtro **17** e a chávena.

Outra opção possível consiste em pré-aquecer com a água quente tirada do ejetor de vapor **10** (ver “Tiragem de água quente” na página 197).

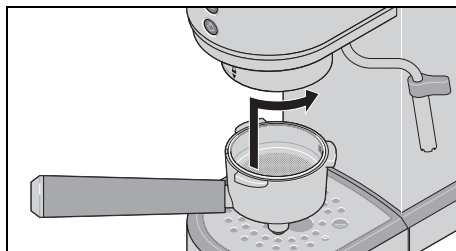
8.6 Pré-aquecer o filtro e o grupo da máquina (passagem com água)

Imediatamente antes da preparação, lave o filtro **1/2** e o grupo da máquina **14** com água quente. Através deste pré-aquecimento do filtro e do grupo da máquina (passagem com água), o sabor do café expresso é sublimado.

NOTA: se preparar vários cafés expresso seguidos, a passagem com água só é necessária antes do primeiro café expresso.

Requisito: o aparelho está operacional. Os anéis LED **18**, **19** estão continuamente acesos.

1. Coloque o porta-filtro **17** com o filtro **1/2** selecionado sem café em pó expresso por baixo do grupo da máquina **14**.
 - Coloque o porta-filtro **17** com a pega em ▼ .
 - Rode a pega do porta-filtro **17** para a direita até ▼ .



2. Coloque a chávena por baixo do porta-filtro **17**.
3. Prima a tecla  **19**.
 - O anel LED  **19** pisca.
 - O anel LED  **18** apaga-se.
 - A água quente flui através do porta-filtro **17** para a chávena.
4. Quando o processo estiver concluído, os anéis LED **18**, **19** acendem-se continuamente de novo.

5. Rode a pega do porta-filtro **17** para a esquerda, até ▼ ➤ e retire-o puxando para baixo.
6. Para pré-aquecer a chávena, deixe a água quente na chávena e deite-a fora imediatamente antes do processo de preparação.
7. Seque o porta-filtro **17** com o filtro **1/2**.

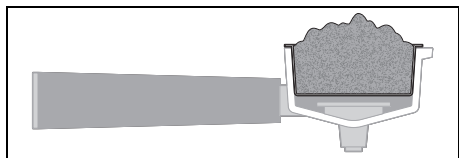
9. Dosear o café em pó expresso e calcar

NOTAS:

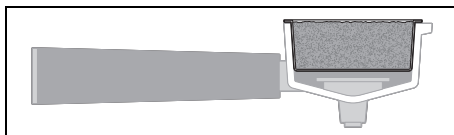
- Na compra do café em pó expresso, garantir que o grau de moagem é adequado para máquinas de café expresso manuais. O grau de moagem deve ser fino. Esta informação consta muitas vezes da embalagem.
- Para um café expresso simples, necessita de aprox. 7 a 9 g de café em pó expresso; para um expresso duplo, de aprox. 14 a 18 g.

O objetivo do calcar o café consiste em compactar o café em pó expresso uniformemente no filtro **1/2**. A superfície do café em pó expresso deve ser uniforme e sem falhas, para que a água, na tiragem, passe uniformemente através do café em pó expresso. Eventuais falhas 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 aroma.

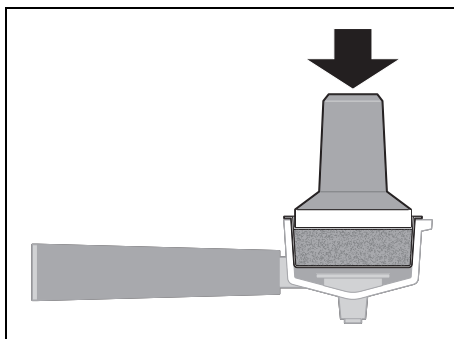
1. Coloque uma quantidade de café em pó expresso no filtro **1/2** de maneira que este não fique demasiado cheio.



2. Distribua o café em pó expresso uniformemente no filtro **1/2**, sem o calcar. Pode bater suavemente com o porta-filtro **17** na superfície de trabalho e distribuir o café, sem compressão, com uma colher de chá.



3. Coloque agora o calcador **9** a direito em cima do café em pó expresso. Comprima uniformemente o café em pó expresso, até ficar perto da marca de **MAX** do filtro **1/2**.



NOTAS:

- Uma compressão uniforme é mais importante do que a força de compressão!
- A compressão ótima é de aprox. 15 kg. Pode treinar esta compressão com a ajuda de uma balança.
- Para evitar falhas: **após** calcar o café, nunca bater contra o porta-filtro **17**!

4. Levante o calcador **9** com cuidado.
5. Limpe o café em pó expresso do rebordo do filtro **1/2**.

10. Preparação do café expresso



PERIGO de ferimentos por escaldadura!

- ⊙ Durante a preparação do café expresso, sai vapor de água quente do grupo da máquina **14**. 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.

NOTAS:

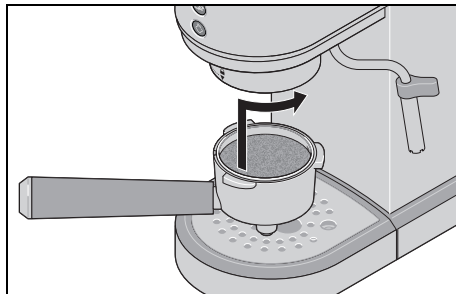
- Se quiser utilizar um recipiente mais alto, pode remover a grelha do tabuleiro recolhe-gotas **13** e colocar o recipiente diretamente no tabuleiro recolhe-gotas **12**.
- Este aparelho dispõe de uma função de pré-infusão. É por isso que o aparelho faz uma pequena pausa no início da tiragem do café expresso.

10.1 Tirar um café expresso simples

Requisito: o aparelho está operacional. Os anéis LED **18**, **19** estão continuamente acesos.

1. Para um café expresso simples, utilize o filtro **2**.
2. Coloque o porta-filtro **17** preparado com a pega em ▼  por baixo do grupo da máquina **14**.

3. Rode a pega do porta-filtro **17** para a direita até ▼ . O porta-filtro deve estar colocado corretamente.



4. Coloque a chávena pré-aquecida por baixo do bico vertedor do porta-filtro **17**.
5. Prima a tecla  **18**.
 - O anel LED  **18** pisca.
 - O anel LED  **19** apaga-se.
 - O café expresso flui lentamente para a chávena e para automaticamente.
6. Se quiser interromper o processo, prima novamente a tecla  **18**.

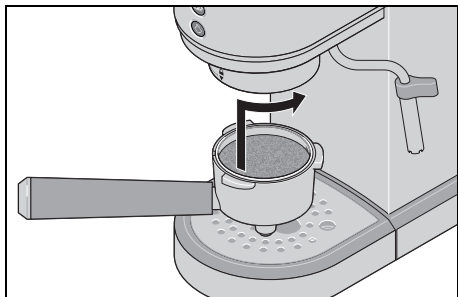
NOTA: pode alterar a quantidade de água memorizada para um café expresso simples (ver “Adaptar o volume do café expresso” na página 201).

7. Quando o processo estiver concluído, os anéis LED **18**, **19** acendem-se continuamente de novo.
8. Rode a pega do porta-filtro **17** para a esquerda, até ▼  e retire-o puxando para baixo.
9. Bata para retirar o café em pó expresso do filtro **2** e coloque-o no lixo orgânico. Os resíduos podem ser retirados, por exemplo, com uma colher de chá.
10. Limpe o filtro **2** e o porta-filtro **17** e seque-os.

10.2 Tirar um café expresso duplo

Requisito: o aparelho está operacional. Os anéis LED **18**, **19** estão continuamente acesos.

1. Para um café expresso duplo ou duas chávenas de café expresso, utilize o filtro **1**.
2. Coloque o porta-filtro **17** preparado com a pega em ▼  por baixo do grupo da máquina **14**.
3. Rode a pega do porta-filtro **17** para a direita até ▼ . O porta-filtro deve estar colocado corretamente.



4. Coloque uma ou duas chávenas pré-aquecidas por baixo do bico vertedor do porta-filtro **17**.
5. Prima a tecla  **19**.
 - O anel LED  **19** pisca.
 - O anel LED  **18** apaga-se.
 - O café expresso flui lentamente para as chávenas e para automaticamente.
6. Se quiser interromper o processo, prima novamente a tecla  **19**.

NOTA: pode alterar a quantidade de água memorizada para um café expresso duplo (ver “Adaptar o volume do café expresso” na página 201).

7. Quando o processo estiver concluído, os anéis LED **18**, **19** acendem-se continuamente de novo.

8. Rode a pega do porta-filtro **17** para a esquerda, até ▼  e retire-o puxando para baixo.
9. Bata para retirar o café em pó expresso do filtro **1** e coloque-o no lixo orgânico. Os resíduos podem ser retirados, por exemplo, com uma colher de chá.
10. Limpe o filtro **1** e o porta-filtro **17** e seque-os.

11. 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 aroma do café em pó expresso. Experimente diferentes lotes.
- Na compra do café em pó expresso, garantir que o grau de moagem é adequado para máquinas de café expresso manuais. O grau de moagem deve ser fino. Esta informação consta muitas vezes da embalagem.
- Nas suas experiências, altere apenas um ponto de cada vez, ou seja, apenas a pressão ao calcar o café ou apenas a quantidade de café em pó expresso, para que possa controlar melhor o resultado de uma determinada alteração.
- Aspectos de identificação de uma **tiragem perfeita**:
 - A tiragem demora cerca de 30 segundos.
 - O café expresso corre lentamente para a chávena.
- Uma **tiragem de menor qualidade** ocorre quando o café expresso corre demasiado rápido para a chávena, como se de água se tratasse. O sabor é aguado e, talvez, ligeiramente amargo.

Resolução:

- Verifique se a moagem do café em pó expresso é suficientemente fina.
- Utilize mais café em pó expresso.
- Garanta uma compactação uniforme e sem falhas do café em pó expresso.
- Exerça mais compressão ao calcar o café.

- Uma **tiragem de menor qualidade** ocorre quando o café expresso pinga lentamente para a chávena e tem um sabor relativamente amargo.

Resolução:

- Utilize menos café em pó expresso.
- Ao calcar o café, não exerça tanta compressão.
- Diferentes tipos de café expresso exigem diferentes temperaturas da água para desenvolver o sabor ideal. Para uma torrefação mais escura, a temperatura deve ser mais baixa; para uma torrefação clara, mais alta.
- 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.

12. Tiragem de água quente

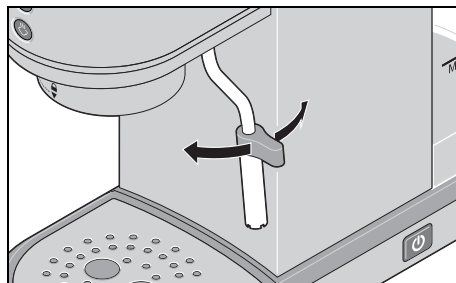


PERIGO de ferimentos por escaldadura!

- ⊙ Ao trabalhar com o ejetor de vapor **10**, sai vapor e água quentes. O ejetor de vapor aquece muito. Pegue no ejetor de vapor apenas pela pega de plástico. Nunca exponha as mãos ou outras partes do corpo ao vapor de água.

O ejetor de vapor **10** permite tirar água quente (aprox. 80 °C) para um café americano ou para pré-aquecer chávenas.

O ejetor de vapor **10** move-se para a frente e para trás.



Requisito: o aparelho está operacional. Os anéis LED **18**, **19** estão continuamente acesos.

1. Coloque um recipiente por baixo do ejetor de vapor **10**.
2. Rode o interruptor rotativo **4** na direção do símbolo ☞/☝.
 - O anel LED ☕ **18** pisca.
 - O anel LED ☕ **19** apaga-se.
 - Saída de água quente do ejetor de vapor **10**.
3. Termine o processo rodando novamente o interruptor rotativo **4** para **OFF**.

Quando os anéis LED **18**, **19** piscam, significa que o aparelho está a aquecer.

Quando os anéis LED **18**, **19** ficam continuamente acesos, significa que o aparelho está de novo operacional e pronto para a preparação do café expresso.

NOTA: o tempo máximo de tiragem de água quente é de 120 segundos. A seguir a função para automaticamente. Rode o interruptor rotativo **4** novamente para **OFF**. Em seguida, pode utilizar a função novamente de imediato.

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 aquece muito. Pegue no ejetor de vapor apenas pela pega de plástico. Nunca exponha as mãos ou outras partes do corpo ao vapor de água.
- ⊙ Na produção de espuma de leite com o ejetor de vapor **10**: mergulhe primeiramente o ejetor de vapor no leite antes de iniciar a função de vapor. Pare a função de vapor antes de retirar novamente o ejetor de vapor.

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 gordura 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 de leite. Uma referência: numa vasilha de metal, a temperatura correta é atingida quando as paredes laterais da vasilha ficam demasiado quentes para a segurar com as mãos.
- Depois de produzida a espuma de leite, não esperar demasiado tempo. Caso contrário, uma parte da espuma de leite desfaz-se novamente.

Requisito: o aparelho está operacional. Os anéis LED **18**, **19** estão continuamente acesos.

1. Encha e recipiente no máximo até meio com leite frio.
2. Prima a tecla  **20**.
 - O anel LED  **20** pisca.
 - O aparelho aquece para a produção de vapor.
3. Quando o aparelho está pronto para a produção de vapor, o anel LED  **20** acende-se continuamente.

NOTA: quando o aparelho estiver pronto para a produção de vapor, continue a trabalhar rapidamente. Caso contrário, o aparelho muda para o modo de arrefecimento passando pouco tempo (os anéis LED **18**, **19** piscam de forma rítmica). Esta é uma função de proteção contra sobreaquecimento. Neste caso, prima novamente a tecla  **20** para voltar a ativar a função de vapor.

4. Segure outro recipiente por baixo do ejetor de vapor **10** e rode o interruptor rotativo **4** para o símbolo  / .
- O anel LED  **20** pisca.
- Ocorre a saída de vapor.
5. Deixe sair algum vapor e interrompa a saída, rodando o interruptor rotativo **4** para **OFF**.
6. Mergulhe o ejetor de vapor **10** no leite e rode novamente o interruptor rotativo **4** 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 vórtice.
7. 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 melhor distribuídas («fase de agitação»).

- Quando a espuma de leite tiver a consistência desejada, rode o interruptor rotativo **4** para **OFF**.

NOTA: o tempo máximo para a produção de vapor é de 120 segundos. A seguir a função para automaticamente. Rode o interruptor rotativo **4** novamente para **OFF**. Em seguida, o aparelho é colocado no modo de arrefecimento (os anéis LED **18**, **19** piscam de forma rítmica).

- Junte a espuma de leite o mais rapidamente possível ao café expresso.
- Logo após produzir a espuma de leite, limpe o ejetor de vapor **10** com um pano limpo, eliminando os resíduos de leite.
- Rode o interruptor rotativo **4** novamente e de forma breve na direção do símbolo ☞ / ☞ até sair vapor. Assim remove os resíduos de leite do interior do ejetor de vapor **10**.
- No final, rode o interruptor rotativo **4** novamente para **OFF**.
 - O anel LED ☞ **20** acende-se continuamente.
- Prima a tecla ☞ **20**.
 - O anel LED ☞ **20** apaga-se.
 - Os anéis LED **18**, **19** piscam de forma rítmica.
 - O aparelho arrefece.

Quando os anéis LED **18**, **19** ficam continuamente acesos, significa que o aparelho está de novo operacional e pronto para a preparação do café expresso.

NOTA: este processo de arrefecimento demora alguns minutos. Caso queira tirar rapidamente outro café expresso, pode acelerar o processo de arrefecimento, retirando a água quente:

- Enquanto os anéis LED **18**, **19** estiverem a piscar de forma rítmica, rode o interruptor rotativo **4** na direção do símbolo ☞ / ☞.
 - O anel LED ☞ **18** pisca.
 - Primeiro sai vapor, depois água e, a seguir, o processo para.
 - Quando os anéis LED **18**, **19** voltarem a piscar de forma rítmica, rode o interruptor rotativo **4** novamente para **OFF**.
- Os anéis LED **18**, **19** estão continuamente acesos. O aparelho está pronto para a preparação do café expresso.
-

14. Configurações

Pode efetuar várias configurações na sua máquina de café expresso. Para a maioria das configurações, tem de aceder primeiro ao menu.

14.1 Aceder ao menu

Requisito: o aparelho está operacional. Os anéis LED **18**, **19** estão continuamente acesos.

- Mantenha a tecla ☞ **20** premida durante cerca de 5 segundos, até que os 3 anéis LED **18**, **19**, **20** pisquem duas vezes consecutiva e alternadamente. Agora, pode efetuar as configurações conforme descrito nas seguintes secções.

NOTA: após cerca de 30 segundos de inatividade, o processo é interrompido sem que as configurações sejam guardadas.

14.2 Dureza da água

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. Esta máquina determina automaticamente o momento em que é necessário descalcificar. Quando esse momento chegar, todos os anéis LED **18**, **19**, **20** acendem-se continuamente. A partir de então, não poderá continuar a trabalhar com o aparelho. Este deve ser descalcificado primeiro.

Para garantir que tal acontece no momento certo, pode adaptar a regulação da dureza da água à sua água da torneira. Pode obter informações sobre a sua água da torneira junto do seu fornecedor de água (p. ex., no site). Se utilizar água filtrada, pode adaptar a dureza da água em conformidade. A este respeito, observe as indicações do fabricante do seu filtro de água.

Pode escolher entre três graus de dureza: macia, média e dura.

A predefinição aquando do fornecimento do aparelho é dura.

Pode encontrar todas as informações sobre a descalcificação no capítulo „Descalcificação” na página 204.

Requisito: o menu está aberto. Os 3 anéis LED **18**, **19**, **20** piscam duas vezes consecutiva e alternadamente.

1. Prima a tecla  **19**.

Os anéis LED **18**, **19**, **20** indicam brevemente o grau de dureza atual:

Grau de dureza:	macia	média	dura
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

- Quando os anéis LED indicarem alternadamente os diferentes graus de dureza, prima a tecla correspondente ao grau de dureza pretendido:

Grau de dureza:	macia	média	dura
	X		
		X	
			X

Quando o anel LED  **19** piscar 3 vezes, isso significa que a nova configuração está guardada.

14.3 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: baixa, média e quente.

A predefinição aquando do fornecimento do aparelho é média.

Requisito: o menu está aberto. Os 3 anéis LED **18**, **19**, **20** piscam duas vezes consecutiva e alternadamente.

1. Prima a tecla  **18**.

Os anéis LED **18**, **19**, **20** indicam brevemente a gama de temperaturas atual:

Gama de temperaturas:	baixa	média	quente
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Quando os anéis LED indicarem alternadamente as diferentes gamas de temperaturas, prima a tecla correspondente à gama de temperaturas pretendida:

Gama de temperaturas:	baixa	média	quente
	X		
		X	
			X

Quando o anel LED  **18** piscar 3 vezes, isso significa que a nova configuração está guardada.

14.4 Adaptar o volume do café expresso

NOTA: o volume do café expresso tirado também é influenciado pela quantidade e a densidade do café em pó expresso.

Com esta função Memory, pode adaptar a quantidade do café expresso tirado à sua chávena e ao seu gosto. A configuração é realizada indiretamente através do tempo de preparação.

NOTA: o tempo de preparação pode ser de entre 20 e 75 segundos. Se selecionar um tempo menor ou maior, o tempo memorizado anteriormente permanece inalterado.

Café expresso simples

Requisito: o aparelho está operacional. Os anéis LED **18**, **19** estão continuamente acesos.

1. Prepare o filtro **2**, o porta-filtro **17** e o café em pó expresso para um café expresso simples e fixe o porta-filtro por baixo do grupo da máquina **14**.
2. Coloque a chávena de café expresso pretendida por baixo do grupo da máquina **14**.
3. Mantenha a tecla  **18** premida. A preparação do café expresso é iniciada.
4. Quando o anel LED  **19** piscar rapidamente e a quantidade pretendida for alcançada, solte a tecla  **18**.

O processo é parado.

Quando o anel LED  **18** piscar 3 vezes, isso significa que o novo tempo de preparação de café expresso simples está guardado.

Quando os anéis LED **18**, **19** ficarem continuamente acesos, isso significa que o aparelho está de novo operacional.

Café expresso duplo

Requisito: o aparelho está operacional. Os anéis LED **18**, **19** estão continuamente acesos.

1. Prepare o filtro **1**, o porta-filtro **17** e o café em pó expresso para um café expresso duplo e fixe o porta-filtro por baixo do grupo da máquina **14**.
2. Coloque a(s) chávena(s) de café expresso pretendida(s) por baixo do grupo da máquina **14**.
3. Mantenha a tecla  **19** premida. A preparação do café expresso é iniciada.
4. Quando o anel LED  **18** piscar rapidamente e a quantidade pretendida for alcançada, solte a tecla  **19**.

O processo é parado.

Quando o anel LED  **19** piscar 3 vezes, isso significa que o novo tempo de preparação de café expresso duplo está guardado.

Quando os anéis LED **18**, **19** ficarem continuamente acesos, isso significa que o aparelho está de novo operacional.

14.5 Repor configurações de fábrica

Com esta função, pode repor todas as configurações para as configurações de fábrica.

Requisito: o menu está aberto. Os 3 anéis LED **18**, **19**, **20** piscam duas vezes consecutiva e alternadamente.

1. Coloque um recipiente por baixo do ejetor de vapor **10**.
2. Rode o interruptor rotativo **4** na direção do símbolo  / .
3. Prima a tecla  **18**.

Os 3 anéis LED **18**, **19**, **20** piscam várias vezes ao mesmo tempo. As configurações foram repostas para as configurações de fábrica.

4. Quando os anéis LED **18**, **19** piscarem de forma rítmica, rode o interruptor rotativo **4** novamente para **OFF**.

Quando os anéis LED **18**, **19** ficarem continuamente acesos, isso significa que o aparelho está de novo operacional.

15. Limpar



PERIGO devido a choque elétrico!

- ⊙ A máquina de café expresso e o cabo de ligação com ficha de alimentação **7** 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.

NOTAS:

- Os seguintes acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça ou manualmente:
 - os filtros **1/2**
- Os seguintes acessórios podem ser lavados manualmente com um detergente neutro:
 - o reservatório de água **6** com tampa **5**
 - a grelha do tabuleiro recolhe-gotas **13**
 - o tabuleiro recolhe-gotas **12**
 - o porta-filtro **17**
 - o bico do ejetor de vapor **10**
 - o calcador **9**
- O sabor do expresso é influenciado negativamente se os acessórios que entram em contacto com a água, o café expresso ou o leite tiverem resíduos de

detergente. Estes componentes devem ser bem lavados com água limpa sempre que seja necessária a lavagem com detergente.

Após cada tiragem de café expresso

1. Retire o porta-filtro **17** do grupo da máquina **14**.
2. Bata para retirar o café em pó expresso do filtro **1/2** e colocar no lixo orgânico. Os resíduos podem ser retirados, por exemplo, com uma colher de chá.
3. Enxague o filtro **1/2** e o porta-filtro **17** debaixo de água quente e seque.

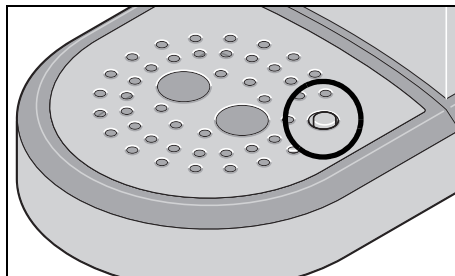
Após a produção de espuma de leite

NOTA: 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.

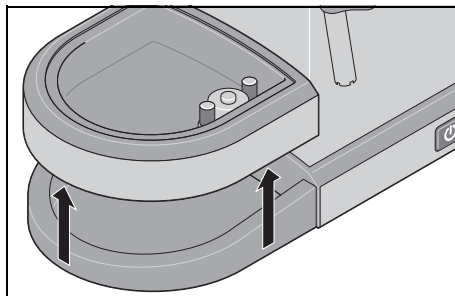
1. Limpe o ejetor de vapor **10** com um pano limpo, removendo os resíduos de leite.
2. Rode o interruptor rotativo **4** novamente e de forma breve na direção do símbolo ☁ / ☂ até sair vapor. Assim remove os resíduos de leite do interior do ejetor de vapor.

Tabuleiro recolhe-gotas

Quando a boia **11** ficar visível (ver figura), é necessário esvaziar o tabuleiro recolhe-gotas **12**. Em todo o caso o tabuleiro recolhe-gotas deve ser limpo uma vez ao dia.



1. Retire a grelha do tabuleiro recolhe-gotas **13**.
2. Retire o tabuleiro recolhe-gotas **12** pushing-o para cima.



3. Esvazie e limpe estes acessórios manualmente com um detergente suave.
4. Seque todos os componentes antes de os voltar a colocar.

Diariamente



PERIGO devido a choque elétrico!

- ⊙ Retire a ficha de alimentação **7** da tomada de corrente antes de limpar a máquina de café expresso.

1. Esvazie o reservatório de água **6** e lave várias vezes com água limpa.

2. Limpe o grupo da máquina **14** com um pano limpo, húmido. Limpe ainda o rebordo em torno do grupo da máquina.

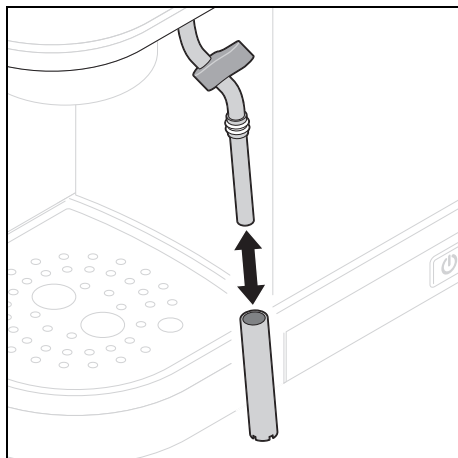
NOTA: caso necessário, utilizar detergente. Limpe várias vezes com um pano, humedecido com água limpa.

3. Limpe o aparelho por fora com um pano húmido.
4. Seque todos os componentes.

Ejetor de vapor

O ejedor de vapor **10** deve ser desmontado diariamente para uma limpeza a fundo.

1. Deixar o ejedor de vapor **10** arrefecer.
2. Retire o bico do ejedor de vapor **10**.



3. Lave bem o bico manualmente com um detergente neutro. Lave várias vezes com água limpa e quente.
4. Limpe bem o tubo interior do ejedor de vapor **10** com um pano húmido.

NOTA: caso necessário, utilizar detergente. Limpe várias vezes com um pano, humedecido com água limpa.

5. Insira novamente o bico no ejedor de vapor **10**.

Filtros e porta-filtro

1. Se utilizar sempre os mesmos filtros **1/2** deve retirá-los pelo menos uma vez por semana do porta-filtro **17**.
2. Lave bem o porta-filtro **17** manualmente com um detergente suave. Lave várias vezes com água limpa e quente.
3. Os filtros **1/2** podem ser colocados na máquina de lavar louça.
4. Seque bem os dois componentes antes de os voltar a montar.

Reservatório de água

1. Recomendamos que limpe quinzenalmente o interior do reservatório de água **6** com detergente neutro.
2. Em seguida, enxague bem com água da torneira limpa.
3. Seque o reservatório de água **6** por fora antes de o colocar novamente.

NOTA: na reentrância por baixo do reservatório de água **6** acumula-se um pouco de água. Remova-a regularmente com um pano limpo e seco.

16. Descalcificação

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 ejedor de vapor **10**). Este calcário interfere com o correto funcionamento e, a longo prazo, causa danos no aparelho. Esta máquina determina automaticamente o momento em que é necessário descalcificar. Quando esse momento chegar, todos os anéis LED **18, 19, 20** acendem-se continuamente. A partir de então, não poderá continuar a trabalhar com o aparelho. Este deve ser descalcificado primeiro.

NOTAS:

- Para garantir que o pedido de descalcificação é emitido no momento adequado, pode adaptar a regulação da dureza da água à sua água da torneira (ver “Dureza da água” na página 200).
 - No entanto, também pode iniciar o programa de descalcificação independentemente deste aspeto a qualquer momento.
 - Em cada operação (descalcificação e lavagem), é bombeada ritmicamente uma quantidade maior de solução descalcificante ou água através do aparelho durante cerca de 5 minutos.
-

Descalcificação

Pode utilizar um produto descalcificante convencional para máquinas de café expresso. Respeite as indicações do fabricante.

Requisito em caso de pedido de descalcificação: todos os anéis LED **18, 19, 20** estão continuamente acesos.

Requisito sem pedido de descalcificação: o aparelho está operacional. Os anéis LED **18, 19** estão continuamente acesos.

1. Esvazie o reservatório de água **6**.
2. Misture o produto descalcificante com água da torneira limpa e fria de acordo com as indicações do fabricante para obter 1 litro de solução descalcificante.
3. Encha o reservatório de água **6** até à marca **MAX** com a solução descalcificante.
4. Encaixe o reservatório de água **6**.
5. Para recolher a solução descalcificante, coloque um recipiente grande (aprox. 1 litro) por baixo do ejetor de vapor **10** e outro recipiente (aprox. 500 ml) por baixo do grupo da máquina **14**.
6. Mantenha a tecla  **20** premida durante cerca de 5 segundos, até que os

3 anéis LED **18, 19, 20** pisquem duas vezes consecutiva e alternadamente.

NOTA: após 30 segundos de inatividade, o processo é interrompido.

7. Rode o interruptor rotativo **4** na direção do símbolo  / .
8. Prima a tecla  **20**.
 - O aparelho bombeia solução descalcificante quente através do ejetor de vapor **10**.
9. Quando tiverem circulado cerca de 450 ml de solução descalcificante, rode o interruptor rotativo **4** para **OFF**.
 - A solução descalcificante é bombeada através do grupo da máquina **14** com pausas.

Quando o programa de descalcificação estiver concluído, os anéis LED **18, 19** acendem-se continuamente.

Lavagem

1. Retire o reservatório de água **6** e deite fora a solução descalcificante.
2. Lave o reservatório de água **6** várias vezes com água limpa.
3. Encha o reservatório de água **6** com água da torneira limpa e fria, até à marca **MAX** e coloque-o na máquina.
4. Esvazie os recipientes para recolher o líquido bombeado e coloque-os novamente por baixo do ejetor de vapor **10** e do grupo da máquina **14**.
5. Mantenha a tecla  **20** premida durante cerca de 5 segundos, até que os 3 anéis LED **18, 19, 20** pisquem duas vezes consecutiva e alternadamente.

NOTA: após 30 segundos de inatividade, o processo é interrompido.

6. Rode o interruptor rotativo **4** na direção do símbolo  / .

7. Prima a tecla  **20**.
- O aparelho bombeia água quente através do ejetor de vapor **10**.
8. Quando tiverem circulado cerca de 450 ml de água, rode o interruptor rotativo **4** para **OFF**.
- A água é bombeada através do grupo da máquina **14** com pausas.

Quando o processo estiver concluído, os anéis LED **18**, **19** acendem-se continuamente.

9. Encha o reservatório de água **6** até à marca **MAX** com água da torneira limpa e fria.

O aparelho está de novo operacional para a preparação de café expresso.

17. 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 **6** e o tabuleiro recolhe-gotas **12**.

18. 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 ajuda a reduzir a utilização de matérias-primas e a preservar o ambiente.



Embalagem

Se pretender eliminar a embalagem, respeite as respectivas normas ambientais em vigor no seu país.

19. 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.
Os indicadores LED piscam, mas sem função	Pode encontrar informações sobre os LED no capítulo „Indicações dos anéis LED” na página 188.
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 196.
Café expresso demasiado frio.	• Não pré-aqueceu a chávena? • Adapte a temperatura do café nas configurações (ver “Temperatura do café expresso” na página 200).
O café expresso pinga do porta-filtro 17 ou corre também pelo rebordo do porta-filtro.	• Café em pó expresso de moagem demasiado fina? • Demasiado café em pó expresso? Demasiado calcado? • Café em pó expresso no rebordo do filtro 1/2? • Verifique o orifício na parte inferior do filtro 1/2 quanto a eventuais entupimentos. • É necessário descalcificar a máquina/ o grupo da máquina 14?
O café expresso sai demasiado rápido do porta-filtro 17 e é demasiado aguado.	• O café em pó expresso está mal moído (grãos demasiado grandes)? Pouco café em pó expresso? Não suficientemente calcado ou não uniformemente calcado?
Todos os anéis LED 18 , 19 , 20 estão continuamente acesos. Não é possível preparar café expresso.	• O aparelho tem de ser descalcificado.
Não é possível rodar o porta-filtro 17 totalmente para ▼  .	• Demasiado café em pó expresso? • Café em pó expresso no rebordo do filtro 1/2?
Ruídos anormais na bomba	• O reservatório de água 6 está vazio? • O reservatório de água 6 não está corretamente colocado?
Não há saída de água nem de vapor no ejetor de vapor 10 .	• O reservatório de água 6 está vazio? • O ejetor de vapor 10 está entupido? • É necessário descalcificar a máquina/o ejetor de vapor 10?

Falha	Causas possíveis/medidas
Após 120 segundos, deixa de sair água/vapor do ejetor de vapor 10 .	Isto é normal. Esta é uma função de proteção. Rode o interruptor rotativo 4 novamente para OFF. Verifique se tem água suficiente no reservatório de água 6. Em seguida, pode utilizar a função novamente de imediato.

20. Dados técnicos

Modelo:	SEMS 1350 A2
Tensão nominal:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Classe de proteção:	I
Potência:	1350 W
Capacidade do reservatório de água:	mínimo 250 ml (MIN) máximo 1000 ml (MAX)
Pressão:	19 bar
Mudança automática para o estado desligado: ≤ 30 minutos	
Consumo de potência no estado desligado: ≤ 0,5 W	

Símbolos utilizados

	Geprüfte Sicherheit (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).
	Com a marcação CE a HOYER Handel GmbH declara a conformidade UE.
	Este símbolo recorda que se deve eliminar a embalagem ecologicamente.
	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.
	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.

21. 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: 496916_2504** 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) **496916_2504**.



Centro de Assistência Técnica

(PT) Assistência Portugal
Tel.: 800849000
E-Mail: hoyer@lidl.pt

IAN: 496916_2504



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
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANHA