



PREMIUM ESPRESSO MACHINE SEMST 1500 A1


HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stan informaciji · Info seisuga · Aktuālā redakcija · Stand der Informationen:
10/2025 ID: SEMST 1500 A1_25_V1.3

 Instrukcja obsługi



EKSPRES DO KAWY PREMIUM

 Kasutusjuhend

PREMIUM ESPRESSOMASIN

 Lietošanas instrukcija

**„PREMIUM“ KLASES ESPRESSO
AUTOMĀTS**

  Bedienungsanleitung

PREMIUM-ESPRESSOMASCHINE

IAN 516867_2501

IAN 516867_2501

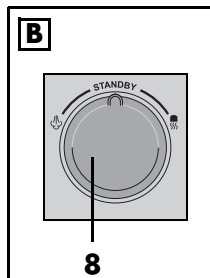
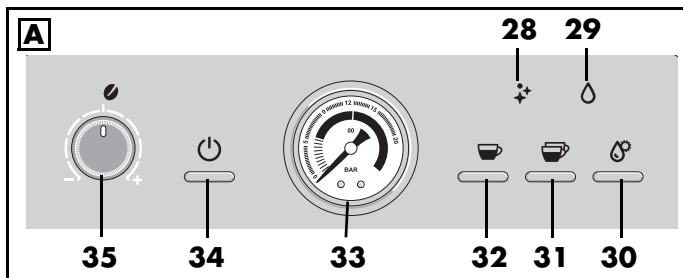
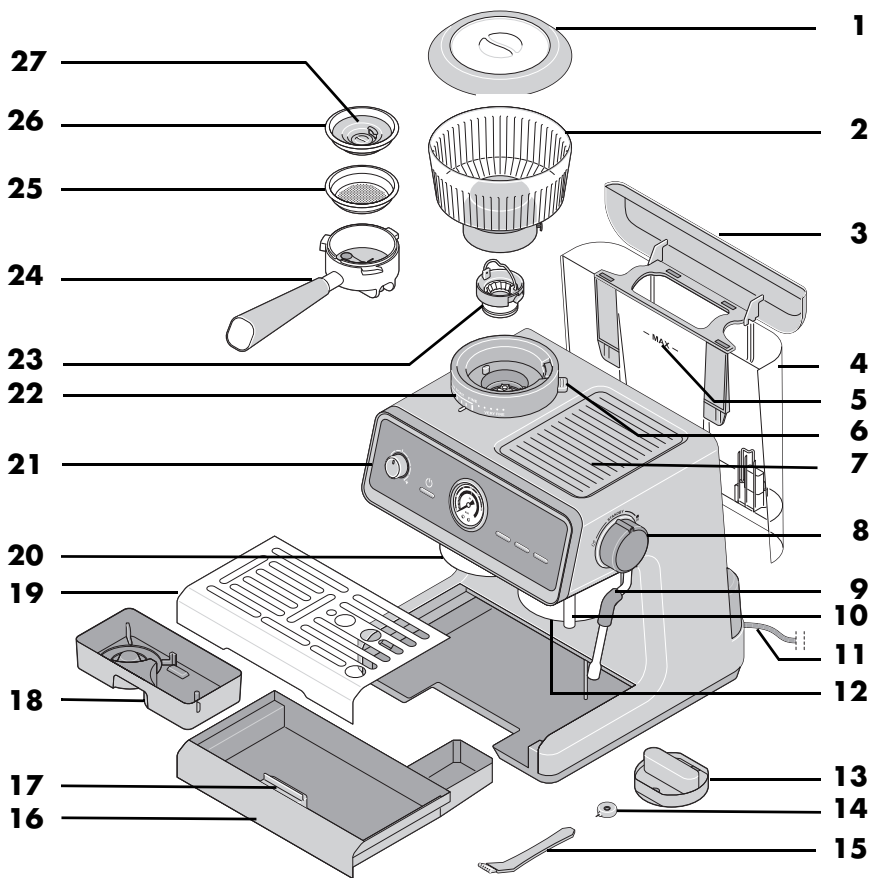
 



Polski	2
Eesti keel	34
Latviski	62
Deutsch	92







Przegląd / Ülevaade / Pārskats / Übersicht










Spis treści

1. Przegląd	3
2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem	4
3. Zasady bezpieczeństwa	5
4. Zakres dostawy	8
5. Rozpakowanie i ustawienie	8
6. Przegląd automatu do espresso	9
7. Przyrządzanie espresso – najważniejsze kroki	9
8. Przed pierwszym użyciem	10
9. Przygotowanie	11
9.1 Wsypywanie ziaren kawy	11
9.2 Wkładanie/wymiana sitka.....	11
9.3 Podłączanie i włączanie/wyłączenie.....	12
9.4 Płukanie urządzenia.....	12
9.5 Podgrzewanie filiżanek	13
9.6 Podgrzewanie sitka i głowicy zaparzającej (przepłukiwanie).....	13
10. Mielenie i ubijanie kawy	14
11. Przyrządzanie espresso	15
11.1 Zaparzanie espresso	15
11.2 Wskaźnik ciśnienia	16
12. Porady, jak uzyskać idealne espresso	16
13. Spienianie mleka	17
14. Pobieranie gorącej wody	18
15. Ustawienia	19
15.1 Temperatura espresso.....	19
15.2 Dostosowywanie objętości zwykłego/podwójnego espresso	19
16. Czyszczenie	20
17. Odkamienianie	23
17.1 Odkamienianie dyszy parowej.....	23
17.2 Odkamienianie automatu do espresso	23
18. Czyszczenie młynka	25
19. Przechowywanie i transport	26
20. Utylizacja	26
21. Rozwiązywanie problemów	27
22. Dane techniczne	29
23. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	30

1. Przegląd

- 1 Pokrywka (pojemnika na ziarna kawy)
- 2 Pojemnik na ziarna kawy
- 3 Pokrywka (zbiornika na wodę)
- 4 Zbiornik na wodę
- 5 **MAX** Oznaczenie maksymalnej wysokości napełnienia na zbiorniku na wodę
- 6 Blokada pojemnika na ziarna kawy
- 7 Płyta grzejna do filiżanek
- 8  **STANDBY**  Przełącznik obrotowy pobierania pary / gorącej wody
- 9 Dysza parowa
- 10 Dysza gorącej wody
- 11 Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 12  Głowica zaparządzająca
- 13 Narzędzie do wyjmowania jednostki tampera
- 14 Bagnet do czyszczenia
- 15 Szczotka do czyszczenia
- 16 Tacka ociekowa
- 17 Pływak (wyświetlacz: opróżnienie tacki ociekowej)
- 18 Pojemnik do przechowywania za tacką ociekową
- 19 Kratka ociekowa
- 20  Wylot zmielonej kawy
- 21 Elementy obsługowe (przód)
- 22 Oznaczenie stopnia zmielenia
- 23 Młynek
- 24 Kolba
- 25 Sitko do podwójnego espresso
- 26 Sitko do zwykłego espresso z zamontowaną membraną do czyszczenia
- 27 Membrana do czyszczenia

Rys. A: Elementy obsługowe (przód)*

- 28  Dioda LED: Odkamienianie
- 29  Dioda LED: Krople wody
- 30  Przycisk / dioda LED: Konserwacja
- 31  Przycisk podwójne espresso
- 32  Przycisk zwykłe espresso
- 33 Wskaźnik ciśnienia
- 34  Przycisk / dioda LED: Włącznik/wyłącznik
- 35  Pokrętko do ręcznej regulacji ilości proszku espresso

* Elementy obsługowe mają jeszcze inne funkcje, które są objaśnione w niniejszej instrukcji obsługi.

Dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowego automatu do espresso z automatyczną funkcją ubijania.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres jego możliwości, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Przed wszystkim należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.**
- **Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu.**
- **W przypadku przekazania urządzenia należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi integralną część produktu.**

Życzymy Państwu dużo zadowolenia z korzystania z nowego ekspresu do kawy z automatyczną funkcją ubijania!

2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem

Automat do espresso jest przeznaczony wyłącznie do następujących celów:

- mielenie ziaren kawy w zintegrowanym młynku,
- przyrządzanie espresso z mielonej kawy do espresso,
- pobieranie gorącej wody lub pary z dyszy parowej.

Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Urządzenia można używać wyłącznie w pomieszczeniach.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach przemysłowych.

Niewłaściwe użytkowanie

OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi!

- ⊙ Do zbiornika na wodę wolno wlewać wyłącznie świeżą zimną wodę pitną!
 - ⊙ Nie używać karmelizowanych ziaren kawy. Mogą one zakleić młynek.
-

Symbole na urządzeniu



Ten symbol informuje, że wysokiej jakości materiały nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.

3. Zasady bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W razie potrzeby użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących ostrzeżeń:



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia.

OSTRZEŻENIE! Średnie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

OSTROŻNIE: Niskie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

WSKAZÓWKA: Zagadnienia i cechy szczególne, które należy wziąć pod uwagę podczas korzystania z urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Dzieciom nie wolno korzystać z urządzenia. Dzieci należy trzymać z dala od urządzenia oraz jego przewodu zasilającego.
- ⊙ Urządzenie mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ⊙ Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od sieci.
- ⊙ Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które poruszają się podczas pracy urządzenia, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
- ⊙ Urządzenie jest również przeznaczone do używania w gospodarstwach domowych i podobnych obiektach, np.
 - ... w kuchniach dla pracowników sklepów, biurach oraz innych miejscach związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej;
 - ... w gospodarstwach rolnych;
 - ... przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów oferujących noclegi;
 - ... w pensjonatach.
- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym, zdalnym systemem sterującym.

- ⊙ Automatu do espresso, przewodu zasilającego i wtyczki nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę producentowi, jego serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli na uniknięcie zagrożeń.
- ⊙ Należy stosować się do instrukcji umieszczonych w rozdziale Czyszczenie (patrz „Czyszczenie” na stronie 20).
- ⊙ Należy uważać, aby do złączy urządzenia nie przedostały się ciecze.
- ⊙ Należy pamiętać, że powierzchnie również po użyciu wciąż pozostają ciepłe: sitko i kolba, głowica zaparządzająca, dysza parowa i płyta grzejna.
- ⊙ Podczas użytkowania urządzenie nie może stać w szafce.
- ⊙ Przestrzegać zasad bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji, ponieważ nieprawidłowe użycie może spowodować urazy.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Materiały opakowaniowe nie są przeznaczone do zabawy. Dzieciom nie wolno bawić się workami foliowymi. Istnieje ryzyko uduszenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być niebezpieczne dla zwierząt domowych i hodowlanych. Zwierzęta mogą również spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią oraz kapiącą i rozpryskiwaną

wodą: istnieje ryzyko porażenia prądem.

- ⊙ Napełnić zbiornik na wodę maksymalnie do znaku **MAX**.
- ⊙ Tackę ociekową opróżnić najpóźniej wtedy, gdy zasygnalizuje to pływak.
- ⊙ W przypadku dostania się cieczy do urządzenia należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową. Przed ponownym włączeniem należy sprawdzić urządzenie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Nie należy użytkować urządzenia, jeżeli na urządzeniu lub na przewodzie zasilającym widoczne są uszkodzenia lub jeżeli urządzenie wcześniej upadło.
- ⊙ Wtyczkę sieciową podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka z zestykami ochronnymi, którego napięcie odpowiada danym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo

dostępne również po podłączeniu urządzenia.

- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami.
- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenia nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu należy wyjąć wtyczkę sieciową.
- ⊙ Podczas używania urządzenia należy zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka zawsze ciągnąć za wtyczkę, w żadnym wypadku nie ciągnąć za kabel.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - w przypadku wystąpienia usterki,
 - gdy automat do espresso nie jest używany,
 - przed rozpoczęciem czyszczenia automatu do espresso,
 - podczas burzy.
- ⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO doznania obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Nie dotykać gorących elementów urządzenia.
- ⊙ Podczas parzenia espresso z głowicy zaparządzającej wydobywa się gorąca para. Głowica zaparządzająca jest nadal gorąca nawet po zakończeniu przyrządzenia napoju. Nie należy jej chwycić i pod żadnym pozorem nie trzymać rąk ani innych części ciała nad parą wodną.
- ⊙ Podczas pracy dyszy parowej wydobywa się z niej gorąca para i gorąca woda. Dysza parowa bardzo się

nagrzewa. Dyszę należy chwycić wyłącznie za plastikowy uchwyt. Nie wolno trzymać rąk ani innych części ciała nad parą wodną.



NIEBEZPIECZEŃSTWO podrażnienia oczu!

- ⊙ Podczas używania środka odkamieniającego należy zwrócić uwagę na podane przez producenta informacje, np. na opakowaniu.

OSTRZEŻENIE przed obrażeniami ze strony obracających się części!

- ⊙ Wtyczkę sieciową wolno włączać do gniazdka dopiero po zmontowaniu młynka i pojemnika na ziarna kawy.
- ⊙ Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, młynek można uruchomić tylko przy założonym pojemniku na ziarna kawy. Nigdy nie wolno obchodzić tej funkcji bezpieczeństwa!
- ⊙ Młynek może pracować tylko z pokrywką nałożoną na pojemnik na ziarna kawy.
- ⊙ W trakcie mielenia nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemnika na ziarna kawy. Należy również uważać, aby nie wkręcić długich włosów w urządzenie.

OSTRZEŻENIE przed obrażeniami ze strony ostrych krawędzi!

- ⊙ Zachować ostrożność podczas obsługi obu części przy demontażu młynka. Powierzchnie mielące posiadają ostre krawędzie.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Urządzenie wyposażone jest w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble mogą być pokryte różnorodnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, a do ich pielęgnacji używa się różnych środków, nie można wykluczyć, że niektóre z tych materiałów zawierają składniki mogące uszkodzić stopki z tworzywa sztucznego i powodować ich rozmiękanie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.
- ⊙ Do automatu do espresso można wlewać wyłącznie świeżą zimną wodę pitną!
- ⊙ Nie używać urządzenia bez wody w zbiorniku na wodę, by uniknąć uszkodzenia grzałki.
- ⊙ Używać urządzenia tylko z oryginalnymi akcesoriami.
- ⊙ Ustawić urządzenie na stabilnej i równej powierzchni.
- ⊙ Podczas użytkowania na podkładkę może dostać się (gorąca) woda i para, espresso oraz zmielona kawa. Dlatego urządzenie należy postawić na blacie roboczym odpornym na wodę i wysoką temperaturę.
- ⊙ Nie stosować ściernych środków czyszczących, które mogą porysować powierzchnię.
- ⊙ Nie poddawać urządzenia działaniu temperatury poniżej temperatury krzepnięcia.

4. Zakres dostawy

- 1 automat do espresso
- 1 kolba **24**
- 1 sitko do zwykłego espresso **26**
- 1 membrana do czyszczenia **27**
- 1 sitko do podwójnego espresso **25**
- 1 szczotka do czyszczenia **15**
- 1 bagnet do czyszczenia wylotu pary **14**
- 1 narzędzie do odkręcania jednostki tampera **13**
- 1 pełna instrukcja obsługi (w Internecie)
- 1 skrócona instrukcja obsługi (dołączona do urządzenia)

5. Rozpakowanie i ustawienie

1. Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.
2. Sprawdzić, czy urządzenie zawiera wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.
3. **Oczyścić wszystkie części przed pierwszym użyciem (patrz rozdz. Czyszczenie).**
4. **Zdjąć folię ochronną między zbiornikiem na wodę a przytączem urządzenia pod zbiornikiem, ponieważ w przeciwnym razie urządzenie nie będzie mogło zostać uruchomione.**
5. Postawić urządzenie na suchym, równym i antypoślizgowym podłożu.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Podczas użytkowania na podkładkę może dostać się (gorąca) woda i para, espresso oraz zmielona kawa. Dlatego urządzenie należy postawić na blacie roboczym odpornym na wodę i wysoką temperaturę.
-

6. Przegląd automatu do espresso

Automat do espresso zbudowany jest z

4 komponentów:

- pojemnika na ziarna kawy **2** i młynka **23** do mielenia ziaren kawy;
- głowicy zaparzającej **12** i kolby **24** do przygotowywania espresso ze zmielonej kawy:
 - zwykłe espresso;
 - podwójne espresso;
- dyszy parowej **9** do spieniania mleka;
- dyszy gorącej wody **10** do pobierania gorącej wody, np. do kawy Americano.

Urządzenie wyposażone jest w następujące **wskazniki**.

- Wskaźnik ciśnienia **33** dla procesu ekstrakcji, aby np. dopasować stopień zmielenia.
- Dioda LED Δ miga na czerwono, gdy należy uzupełnić wodę lub zbiornik na wodę nie został prawidłowo zamontowany. Dodatkowo rozlegają się sygnały dźwiękowe.
- Dioda LED \bullet miga na czerwono, gdy pojemnik na ziarna kawy jest pusty. Miga na czerwono/biało, gdy pojemnik na ziarna kawy nie jest prawidłowo zamocowany.
- Dioda LED \star świeci się, gdy urządzenie wymaga odkamienienia.

W urządzeniu można zmieniać następujące **ustawienia**:

- ustawianie stopnia zmielenia;
- ustawianie temperatury espresso;
- ustawianie ilości espresso;
- dopasowanie ilości wody dla zwykłego i podwójnego espresso do własnych preferencji.

7. Przyrządzanie espresso – najważniejsze kroki

Przed zapoznaniem się z poszczególnymi etapami przyrządzania wraz ze wszystkimi poradami i wskazówkami zawartymi w dalszych rozdziałach, należy zapoznać się z przeglądem kroków niezbędnych do przyrządzenia dobrego espresso.

1. Wybieranie i wkładanie sitka **26/25**

WSKAZÓWKA: Przed użyciem sitka do zwykłego espresso **26** należy wyjąć membranę do czyszczenia **27** z sitka.

2. Podgrzewanie filiżanki
3. Podgrzewanie sitka **26/25** i głowicy zaparzającej **12** (przeptukiwanie)
4. Osuszanie kolby **24** i sitka **26/25**
5. Świeże mielenie i ubijanie espresso
6. Wkładanie kolby **24**
7. Zaparzanie espresso:
 - zwykłe espresso
 - podwójne espresso
8. Opcjonalnie: spienianie mleka

8. Przed pierwszym użyciem



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Urządzenie podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazdka z zestykami ochronnymi, którego napięcie odpowiada danym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być dobrze dostępne również po podłączeniu urządzenia.

OSTRZEŻENIE przed obrażeniami ze strony obracających się części!

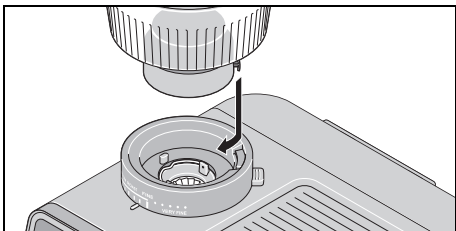
- ⊙ Wtyczkę sieciową **11** wolno włączać do gniazdka dopiero po zmontowaniu młynka **23** i pojemnika na ziarna kawy **2**.

OSTRZEŻENIE przed uszkodzeniami materialnymi!

- ⊙ Do zbiornika na wodę wolno wlewać wyłącznie świeżą zimną wodę pitną **4**!

Montaż pojemnika na ziarna kawy

- Plastikowy zaczep na dole pojemnika na ziarna **2** wsuwa się w wewnętrzne wycięcie nad blokadą **6**. Obrócić pojemnik na ziarno **2** w kierunku ruchu wskazówek zegara do momentu jej zażądnięcia.



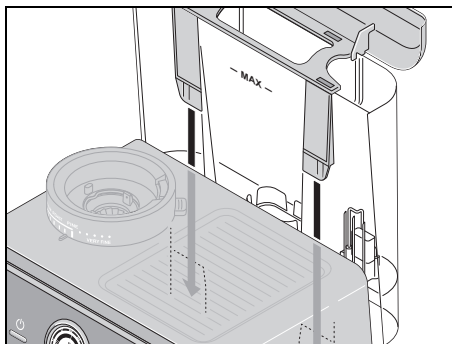
Napełnianie zbiornika na wodę

OSTRZEŻENIE przed uszkodzeniami materialnymi!

- ⊙ Do zbiornika na wodę wolno wlewać wyłącznie świeżą zimną wodę pitną **4**!

Należy codziennie wlewać świeżą wodę.

1. Zamknąć pokrywkę **3** zbiornika na wodę **4** do tyłu.
2. Wyjąć zbiornik na wodę, podnosząc go do góry.
3. Dokładnie wypłukać kilkakrotnie zbiornik na wodę czystą wodą.
4. Napełnić zbiornik na wodę maksymalnie do znaku **MAX 5** świeżą zimną wodą kranową.
5. Włożyć zbiornik na wodę z powrotem do ekspresu. Należy pamiętać, że dwa plastikowe zaczepy na zbiorniku na wodę muszą być umieszczone w wycięciach na tylnej ścianie urządzenia. Zbiornik na wodę **4** musi być prawidłowo osadzony.



6. Zamknąć ponownie pokrywkę **3**.

WSKAZÓWKA: W przypadku uruchamiania wybranej funkcji i jednocześnie zbyt niskiego poziomu wody w zbiorniku dioda LED δ zacznie migać na czerwono. W celu uzupełnienia wody zbiornik **4** może pozostać w urządzeniu.

Podłączenie i pierwsze włączenie

1. Włożyć wtyczkę sieciową **11** do gniazdka.
 - Wszystkie diody zapalają się na krótką chwilę.
 - Dioda LED ϕ włącznika/wyłącznika **34** miga powoli, a następnie świeci się słabo w sposób ciągły.
2. Nacisnąć przycisk **34**.
 - Dioda LED ϕ miga, a następnie świeci jasno w sposób ciągły.
 - Diody LED \cup , \cup i \otimes świecą.
3. Podstawić naczynie pod głowicę zaparzącą **12**.
4. Nacisnąć jeden z przycisków espresso **31**, **32**.
 - Urządzenie pompuje wodę przez głowicę zaparzącą **12** w celu przepłukania. Wybrana dioda LED \cup lub \cup miga.
 - Po zakończeniu tego procesu migająca dioda LED zgaśnie, a diody LED \cup , \cup i \otimes ponownie zaczną świecić.
5. Wyłączyć wodę użytą do przepłukania.

9. Przygotowanie

9.1 Wsypanie ziaren kawy

OSTRZEŻENIE przed obrażeniami ze strony obracających się części!

- ⊗ Młynek **23** może pracować tylko z pokrywką **1** nałożoną na pojemniku na ziarna kawy **2**.

OSTRZEŻENIE przed uszkodzonymi materiałnymi!

- ⊗ Nie używać karmelizowanych ziaren kawy. Mogą one zakleić młynek **23**.

1. Zdjąć pokrywę **1** pojemnika na ziarna kawy **2**.
2. Wsypać do pojemnika na ziarna kawy ilość kawy espresso odpowiadającą dziennemu zużyciu.
3. Ponownie założyć pokrywę.

9.2 Wkładanie/wymiana sitka

Do ekspresu dołączone są dwa sitka:



1. Wybrać żądane sitko **26** lub **25**.

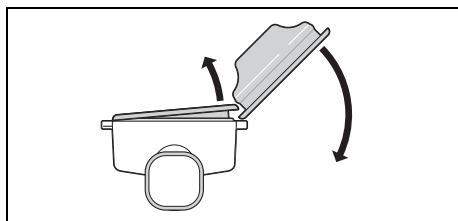
WSKAZÓWKA: Przed użyciem sitka do zwykłego espresso **26** należy wyjąć membranę do czyszczenia **27** z sitka.

2. Wcisnąć sitko **26/25** do kolby **24**. Przy tym wyczuwalny jest opór, ponieważ sitko musi być mocno osadzone w kolbie.

3. Nieużywane sitko **26/25** można schować w schowku **18** za tacką ociekową **16**.

Przy zdejmowaniu sitka **26/25** z kolby **24** pomocny będzie poniższy sposób:

- Podważyć jednym sitkiem **26/25** drugie sitko umieszczone w kolbie **24** w sposób pokazany na ilustracji.



9.3 Podłączenie i włączanie/wyłączanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Urządzenie podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazdka z zestykami ochronnymi, którego napięcie odpowiada danym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być dobrze dostępne również po podłączeniu urządzenia.

1. Włożyć wtyczkę sieciową **11** do gniazdka. Wszystkie diody zapalają się na krótką chwilę.
2. Diody LED ϕ włącznika/wyłącznika **34** miga powoli, a następnie świeci się słabo w sposób ciągły.
 - Jeśli dioda LED ϕ świeci słabym światłem, a wszystkie pozostałe diody LED nie świecą się, urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
3. Podstawić filiżankę pod głowicę zaparującą **12**.

4. Nacisnąć przycisk **34**, aby włączyć urządzenie.
 - Zaczyna migać dioda LED ϕ . Jeśli diody LED ϕ , \cup , \cup i ϕ świecą ciągle, urządzenie jest gotowe do pracy.
 - Urządzenie uruchamia teraz pompę wody, aby wpompować trochę wody do wewnętrznego przewodu. Nadmiar wody spływa przez głowicę zaparującą **12**.
5. Aby powrócić do trybu czuwania, nacisnąć przycisk **34**.
 - Przycisk miga 3 razy, a następnie świeci się słabym światłem.
6. Aby wyłączyć, wyciągnąć wtyczkę sieciową.

WSKAZÓWKA: Ekspres przełącza się automatycznie w tryb czuwania, jeśli przez 30 minut nie został naciśnięty żaden przycisk.

9.4 Płukanie urządzenia

Jeśli urządzenie nie było używane, np. przez noc, lub podczas pierwszego uruchomienia urządzenia zalecane jest jego płukanie w celu napełnienia przewodów świeżą wodą.

1. Podstawić naczynie pod głowicę zaparującą **12** i nacisnąć przycisk **30**, aby ją przepłukać.
2. Podstawić naczynie pod dyszę parową **9**.



NIEBEZPIECZEŃSTWO doznania obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Podczas poboru pary należy trzymać dyszę pary **9** jak najgłębiej w naczyniu. Ulotni się gorąca para wodna. Nie należy chwycić dyszy i pod żadnym pozorem nie trzymać rąk lub innych części ciała nad parą wodną.

3. Ustawić przełącznik obrotowy **8** po prawej stronie urządzenia w położeniu ☼. Podczas nagrzewania dioda LED ⚡ miga w kolorze czerwonym. Poczekać do momentu, kiedy diody LED ⚡ będą migać w kolorze białym i zacznie wychodzić para.
4. Ustawić przełącznik obrotowy **8** z powrotem na **STANDBY**.
5. Podstawić naczynie pod dyszę gorącej wody **10**.
6. Ustawić przełącznik obrotowy **8** w położeniu ☼. Dioda LED ⚡ świeci się na biało. Pozwolić, aby przez dyszę gorącej wody **10** do naczynia przez 10 sekund płynęła gorąca woda.
7. Ustawić przełącznik obrotowy **8** z powrotem na **STANDBY**.

9.5 Podgrzewanie filizanek

Płytką grzejną **7** jest nagrzana, kiedy wszystkie 4 diody LED ☼, ☹, ☹ i ☼ będą świecić w trybie ciągłym.

- Postawić filizanki na płycie grzejnej **7**, aby je podgrzać.

Alternatywnie można wlać gorącą wodę z dyszy gorącej wody **10** do filizanki i zostawić ją na płycie w trakcie przygotowań.

1. Podstawić filizankę pod dyszę gorącej wody **10**.
2. Ustawić przełącznik obrotowy **8** w położeniu ☼. Zaczyna migać dioda LED ⚡. Pozwolić, aby gorąca woda płynęła do filizanki.

3. Ustawić przełącznik obrotowy **8** z powrotem na **STANDBY**.
4. Bezpośrednio przed zaparzeniem wylać gorącą wodę.

9.6 Podgrzewanie sitka i głowicy zaparzającej (przepłukiwanie)

Bezpośrednio przed każdym przyrządzeniem kawy przepłukać sitko **26/25** i głowicę zaparzającą **12** gorącą wodą. To wstępne podgrzanie sitka i głowicy zaparzającej (przepłukiwanie) poprawia smak espresso.

1. Włożyć sitko **26/25** do kolby **24**.
2. Umieścić kolbę **24** z założonym sitkiem **26/25** pod głowicą zaparzającą tak, aby rączka znalazła się przy symbolu otwartej kłódki ☼.
3. Obrócić kolbę w kierunku symbolu zamkniętej kłódki ☼, aż będzie dobrze osadzona.
4. Podstawić naczynie pod kolbę **24**.
5. Nacisnąć przycisk **31**.
 - Dioda LED ☹ miga, a dioda LED ☼ świeci światłem ciągłym.
 - Gorąca woda płynie przez kolbę **24** do naczynia.
6. Po zakończeniu operacji świecą ponownie wszystkie 4 diody LED ☼, ☹, ☹ i ☼.
7. Obrócić rączkę kolby w kierunku symbolu otwartej kłódki ☼ i zdjęć ją w dół.
8. Wylać wodę użytą do przepłukania i osuszyć kolbę **24** i sitko **26/25**.

10. Mielenie i ubijanie kawy

OSTRZEŻENIE przed obrażeniami ze strony obracających się części!

- ⊙ Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, młynek **23** można uruchomić tylko przy nałożonym pojemniku na ziarna kawy **2**. Nigdy nie wolno obchodzić tej funkcji bezpieczeństwa!
- ⊙ Młynek **23** może pracować tylko z pokrywką **1** nałożoną na pojemniku na ziarna kawy **2**.
- ⊙ W trakcie mielenia nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemnika na ziarna kawy **2**. Należy również uważać, aby nie wkręcić długich włosów w urządzenie.

WSKAZÓWKI:

- Pojemnik na ziarna kawy **2** należy zdejmować z młynka **23** tylko w razie bezwzględnej potrzeby jego zdemonutowania (np. w przypadku blokady lub w celu wyczyszczenia). W tej kwestii stosować się do zaleceń w rozdziale „Czyszczenie młynka” na stronie 25.
- W przypadku stosowania mielonej kawy zalecamy 12 g na zwykłe espresso i 18 g na podwójne espresso.

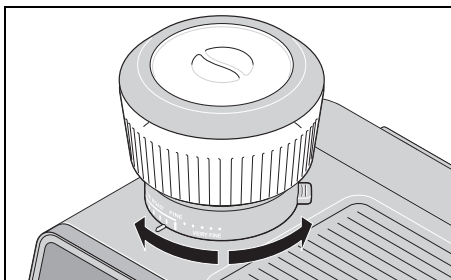
Ustawianie stopnia zmielenia

Stopień zmielenia można ustawiać w zakresie od

VERY FINE = bardzo drobno do

VERY COARSE = bardzo grubo:

- Nakręcić pojemnik na ziarna **2** na młynek **23** w taki sposób, aby oznaczenie **I** wskazywało na żądany stopień zmielenia na pojemniku na ziarna.





Stopień zmielenia kawy wpływa na smak i powinien pasować do metody przyrządzania napoju. Przy przyrządzaniu espresso obowiązują następujące ogólne zasady:

- Im drobniej zmielone ziarna, tym dłużej trwa zaparzanie. Przy zbyt gorzkim smaku espresso ziarna należy zmielić grubiej.
- Im grubiej zmielone ziarna, tym szybciej espresso płynie do filizanki. Przy zbyt rozwodnionym lub ewentualnie kwaśnym smaku kawy należy użyć drobniejszego stopnia zmielenia.
- Optymalny stopień zmielenia zależy również od gatunku espresso.

Mielenie i ubijanie kawy

1. Włożyć sitko **26/25** do kolby **24**.
2. Włożyć przygotowaną kolbę z sitkiem **26/25** pod wylotem zmielonej kawy **20**.
3. Obrócić kolbę w kierunku symbolu zamkniętej kłódki **■**.
4. Proces mielenia rozpoczyna się automatycznie.
 - Dioda LED **●** nad pokrętką **35** miga w trakcie procesu.

WSKAZÓWKA: Ilość zmielonej kawy można regulować za pomocą pokręta **35** przed lub w trakcie mielenia.

5. W następnym kroku kawa zostanie automatycznie ubita.
 - Dwa krótkie sygnały dźwiękowe oznaczają, że ubijanie zostało zakończone sukcesem.
6. Odczekać, aż dioda LED  zgaśnie, wyjąć kolbę **24** z gotową porcją ubitej zmielonej kawy i umieścić kolbę pod głowicą zaparzającą  **12**.

Dociskanie

Celem dociskania jest równomierne zagęszczenie zmielonej kawy w sitku **26/25**. Powierzchnia zmielonej kawy powinna być równa i bez pęknięć, aby podczas zaparzania woda była równomiernie przeciskana przez kawę. Pęknięcia lub kanaliki powodują, że woda szybciej przez nie przepływa („kanatowanie”) – kosztem smaku.



11. Przyrządzanie espresso







NIEBEZPIECZEŃSTWO doznania obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Podczas parzenia espresso z głowicy zaparzającej **12** wydobywa się gorąca para. Głowica zaparzająca jest nadal gorąca nawet po zakończeniu przyrządzania napoju. Nie należy jej chwycić i pod żadnym pozorem nie trzymać rąk ani innych części ciała nad parą wodną.
-

11.1 Zaparzanie espresso

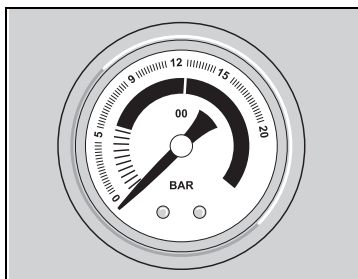
1. Do zwykłego espresso używać sitka **26**.
2. Włożyć przygotowaną kolbę **24** z rączką przy symbolu otwartej kłódki  pod głowicą zaparzającą **12**.
3. Obrócić kolbę **24** w kierunku symbolu zamkniętej kłódki , aż będzie dobrze osadzona.
4. Podstawić odpowiednią filiżankę lub dwie filiżanki pod wylot kolby **24**.
5. Nacisnąć przycisk **32** w celu zwykłego pojedynczego espresso lub przycisk **31** w celu przygotowania podwójnego espresso lub dwóch filiżanek espresso.
 - Dioda LED wybranego przycisku miga podczas przygotowywania.
 - Espresso spływa powoli do filiżanki i automatycznie się zatrzymuje.

WSKAZÓWKI:

- Jeśli temperatura wody w bojlerze jest zbyt wysoka do przygotowania kawy, po naciśnięciu przycisku **32** lub **31** urządzenie przepompowuje przez dyszę gorącej wody **10** niewielką ilość gorącej wody.
 - Upewnić się, że uchwyt naczynia nie znajduje się pod dyszą gorącej wody.
 - Aby przerwać ten proces, należy nacisnąć ponownie przycisk **32** lub **31**.
 - Zapisaną ilość wody na zwykłe espresso można zmieniać (patrz „Dostosowywanie objętości zwykłego/podwójnego espresso” na stronie 19).
-
6. Po wykonaniu operacji diody LED ,  i  świecą się ponownie w sposób ciągły. Urządzenie jest gotowe do przyrządzenia kolejnego espresso.
 7. Wyjąć kolbę **24**, obracając ją w kierunku symbolu otwartej kłódki  i zdejmując ją w dół.

8. Wyczyścić sitko **25** lub **26** i kolbę **24**, a następnie osuszyć je.

11.2 Wskaźnik ciśnienia



Wskaźnik ciśnienia **33** pokazuje w trakcie przyrządzania espresso wartość ciśnienia, z którą woda jest pompowana przez zmiełoną kawę.

- Dla optymalnego ciśnienia w trakcie przyrządzania ważny jest oznaczony na zielono obszar *ESPRESSO*.
- Czarne kreski na zewnątrz oznaczają każdorazowo wartość 1 bara. Czarna skala obejmuje więc obszar od 0 do 20 barów.

Przyrządzanie kawy rozpoczyna się od wstępnego zaparzenia. Wskazówka wskaźnika ciśnienia porusza się w zakresie 0–6 barów.

Kilka sekund później rozpoczyna się właściwe zaparzenie. Przy optymalnym zaparzeniu wskazówka porusza się w obszarze *ESPRESSO* (ok. 6–13 barów).

W przypadku nieosiągnięcia optymalnego obszaru ciśnienia podczas zaparzenia (poniżej 6 barów) mówi się o za słabym zaparzeniu.

W przypadku przekroczenia optymalnego obszaru ciśnienia (ponad 13 barów) mówi się o za mocnym zaparzeniu.

Informacje o tym, jakie znaczenie ma to dla przyrządzanego espresso i w jaki sposób można osiągnąć optymalny zakres ciśnienia, można przeczytać w rozdziale „Pora-

dy, jak uzyskać idealne espresso” na stronie 16.

WSKAZÓWKA: Wskaźnik ciśnienia **33** wyświetla wartość ciśnienia tylko podczas przyrządzania espresso. Nie są wyświetlane parametry ciśnienia dla pary lub gorącej wody.

12. Porady, jak uzyskać idealne espresso

Przyrządzenie idealnego espresso nie zawsze od razu się udaje. Dlatego należy spokojnie eksperymentować, aż wynik będzie odpowiadał gustowi. Oto kilka porad, na co należy zwrócić uwagę:

- Istnieją duże różnice w jakości i smaku zmielonych ziaren do espresso. Należy wypróbować różne gatunki kawy.
- Należy zmieniać za jednym razem tylko jedno kryterium, np. tylko stopień zmielenia lub tylko ilość proszku espresso, aby wiedzieć, jaki jest skutek takiej zmiany.
- **Idealne zaparzenie** można rozpoznać po następujących kryteriach:
 - Przy prawidłowym zaparzeniu wskaźnik ciśnienia **33** znajduje się w obszarze *ESPRESSO*.
 - Zaparzenie trwa ok. 30 sekund.
 - Espresso spływa powoli do filizanki.
- **Za słabe zaparzenie** można rozpoznać po następujących kryteriach:
 - Wskaźnik ciśnienia **33** znajduje się podczas zaparzenia pod obszarem *ESPRESSO*.
 - Espresso spływa do filizanki z prędkością wody i ma rozwodniony smak i może być ewentualnie kwaśne.

Rozwiązanie:

- Ustawić drobniejszy stopień mielenia.
- Użyć większej ilości zmielonej kawy do espresso.
- **Za mocne zaparzenie** można rozpoznać po następujących kryteriach:
 - Wskaźnik ciśnienia **33** znajduje się podczas zaparzania nad obszarem *ESPRESSO*.
 - Espresso kapie powoli do filiżanki i ma gorzki smak.

Rozwiązanie:

- Ustawić grubszy stopień mielenia.
- Użyć mniejszej ilości zmielonej kawy do espresso.
- Czyścić regularnie automat do espresso. Resztki kawy lub zatkane pory zmieniają smak.
- Należy zawsze używać świeżej wody kranowej, która nie jest zbyt twarda. Jeśli woda kranowa jest twarda, możesz użyć przefiltrowanej wody z dowolnego dostępnego na rynku filtra do wody.

13. Spienianie mleka



NIEBEZPIECZEŃSTWO doznania obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Podczas pracy dyszy parowej **9** wydobywa się z niej gorąca para i gorąca woda. Dysza parowa bardzo się nagrzewa. Dyszę należy chwytać wyłącznik za plastikowy uchwyt. Nie wolno trzymać rąk ani innych części ciała nad parą wodną.

Za pomocą dyszy pary **9** można spienić mleko. Wymaga to pewnego doświadczenia.

Porady:

- Wypróbować mleko różnych producentów.
 - Mleko o wyższej zawartości białka bardziej się spienia.
 - Wyższa zawartość tłuszczu daje bardziej kremową piankę.
 - Należy zawsze używać zimnego mleka z lodówki (ok. 5°C).
 - Podczas spieniania mleko nie powinno mieć temperatury wrzenia. Wyższa temperatura zmienia smak i powoduje rozpad mlecznej pianki.
 - Gdy mleko się całkowicie spieni, nie należy czekać zbyt długo. W przeciwnym razie część mlecznej pianki ponownie się rozpadnie.
1. Napełnić odpowiednie naczynie zimnym mlekiem maksymalnie do połowy.
 2. Podstawić drugie naczynie pod dyszę parową **9** i obrócić przełącznik obrotowy **8** na symbol ☹.
 - Dioda Δ miga na czerwono w trakcie nagrzewania się urządzenia.
 - Przy rozpoczęciu produkcji pary dioda LED Δ miga białym światłem.
 3. Wypuścić nieco pary, następnie przetrwać, przestawiając przełącznik obrotowy **8** w położenie **STANDBY**.
 4. Zanurzyć dyszę parową **9** w mleku i przestawić przełącznik obrotowy **8** z powrotem na symbol ☹.

Porady:

- Dyszę parową **9** zanurzyć tuż pod powierzchnię, aby powietrze zostało zmieszane z mlekiem („faza napowietrzania”).
 - Nie zanurzać w środku, tylko z boku, aby powstał wir.
5. Jeśli objętość mleka wyraźnie się zwiększy (o ok. 50%), zanurzyć dyszę parową **9** nieco głębiej. Wir powinien się nadal utrzymywać. Następnie bąbelki powietrza zostaną dokładniej rozprowadzone („faza polerowania”).

6. Kiedy ścianki boczne naczynia będą za gorące, aby trzymać naczynie w ręku, ustawić przełącznik obrotowy **8** na pozycję **STANDBY**.

Po kilku sekundach urządzenie ponownie pompuje parę przez dyszę w celu schłodzenia.

Rada: Nawet jeżeli wynik spieniania mleka nie będzie jeszcze zadowalający, należy przerwać operację, aby nie doszło do zbytniego nagrzania mleka.

7. Kilkakrotnie postukać dnem naczynia o blat roboczy w celu zlikwidowania większych pęcherzyków. Jak najszybciej włączyć pianę do espresso.
8. Po każdym spienianiu mleka natychmiast wytrzeć dyszę parową **9** czystą ściereczką, aby usunąć resztki mleka.
9. Przeszawić przełącznik obrotowy **8** jeszcze raz na chwilę na symbol ☹, aż para zacznie wypływać. W ten sposób można usunąć resztki mleka z wnętrza dyszy parowej **9**.
10. Ustawić przełącznik obrotowy **8** z powrotem na **STANDBY**.

Jeśli przez około 30 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie rozpocznie schładzanie wody w bojlerze.

WSKAZÓWKA: Maksymalny czas dla produkcji pary wynosi 90 sekund. Następnie funkcja ta automatycznie się wyłącza. Ustawić przełącznik obrotowy **8** z powrotem na **STANDBY**. Następnie można ponownie włączyć tę funkcję.

14. Pobieranie gorącej wody



NIEBEZPIECZEŃSTWO doznania obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Podczas pracy dyszy gorącej wody **10** wydobywa się z niej gorąca para i gorąca woda. Dysza gorącej wody bardzo się nagrzewa. Nie dotykać dyszy gorącej wody. Nie wolno trzymać rąk ani innych części ciała pod wylotem.

Z dyszy gorącej wody **10** można pobierać gorącą wodę, np.:

...do Americano lub innych gorących napojów;
...do podgrzewania filiżanek.

1. Podstawić naczynie pod dyszę gorącej wody **10** i obrócić przełącznik obrotowy **8** na symbol ☹.
- Dioda LED δ miga na biało, a z dyszy gorącej wody wypływa gorąca woda.
2. Zakończyć operację, przestawiając przełącznik obrotowy **8** z powrotem w położenie **STANDBY**.

Jeśli przez około 30 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie rozpocznie schładzanie wody w bojlerze.

15. Ustawienia

15.1 Temperatura espresso

Temperaturę wody używanej do zaparzenia espresso można zmienić, aby dopasować ją do różnych gatunków kawy i własnych upodobań. W przypadku ciemnego ziarna temperatura powinna być raczej niższa, a w przypadku jasnego ziarna – wyższa.

Do wyboru są trzy zakresy temperatury:

Zakres temperatury	Informacje wyświetlane przez diody LED przy ustawianiu
gorąca	☉ świeci na czerwono
średnia	☕ świeci na czerwono
niska	☕ świeci na czerwono

Domyślne fabryczne ustawienie: średnia.

1. Włączyć urządzenie, naciskając przycisk **34**.
2. Przez ok. 3 sekundy trzymać naciśnięte jednocześnie przyciski ☕, ☕ i ☉. Świecąca na czerwono dioda LED informuje o aktualnym ustawieniu (patrz tabela).
3. Nacisnąć krótko jeden z przycisków **30**, **31** lub **32**, aby zmienić ustawienie.
4. Dioda LED wybranej temperatury miga 3 razy na czerwono, jeśli ustawienie zakończyło się powodzeniem.

15.2 Dostosowywanie objętości zwykłego/ podwójnego espresso

Ta funkcja pamięci umożliwia dostosowanie ilości uzyskanego zwykłego lub podwójnego espresso do własnych filiżanek i preferencji.

WSKAZÓWKA: Na tę wartość ma również wpływ ilość i zagęszczenie proszku espresso.

1. Włączyć urządzenie, naciskając przycisk **34**.
2. Przygotować sitko **26/25**, kolbę **24** i zmieloną kawę na zwykłe espresso, a następnie zamocować kolbę pod głowicą zaparzającą **12**.
3. Podstawić odpowiednią filiżankę na espresso pod głowicę zaparzającą **12**.
4. Nacisnąć i przytrzymać przycisk **31/32** przez ok. 3 sekundy. Espresso spływa do filiżanki.
5. Po osiągnięciu żądanej ilości nacisnąć na chwilę przycisk **31/32**. Nastąpi zatrzymanie procesu.

Ilość wody dla zwykłego lub podwójnego espresso jest zapisana.

Przywracanie ilości wody do ustawień fabrycznych

1. Włączyć urządzenie, naciskając przycisk **34**.
2. Przytrzymać przyciski **31** i **30** przez około 3 sekundy, aby uzyskać podwójne lub **32** i **30**, aby uzyskać zwykłe espresso.

Urządzenie sygnalizuje pomyślne zresetowanie ilości wody dwoma sygnałami dźwiękowymi i miganiem przycisków **31** i **30** lub **32** i **30**.

16. Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Automatu do espresso i przewodu zasilającego z wtyczką sieciową **11** nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO doznania obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Wiele elementów i akcesoriów automatu do espresso mocno nagrzewa się podczas pracy. Przed czyszczeniem urządzenie musi ostygnąć.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie stosować ściernych środków czyszczących, które mogą porysować powierzchnię.

WSKAZÓWKI:

- Następujące akcesoria można czyścić w zmywarce lub ręcznie:
 - sitko **26/25**;
 - tacka ociekowa **16**;
 - kratka ociekowa **19**.
- Następujące akcesoria można również przemywać ręcznie przy użyciu łagodnego płynu do mycia naczyń:
 - zbiornik na wodę **4** z pokrywką **3**;
 - jednostka tampera;
 - tacka ociekowa **16**;
 - kratka ociekowa **19**.
- Następujące akcesoria należy przemywać tylko gorącą wodą:
 - kolba **24**;
 - pojemnik na ziarna kawy **2** z pokrywką **1**.

Za tacką ociekową **16** znajduje się szuffada do przechowywania **18**.

Znajdują się w niej:

- szczotki do czyszczenia **15** służące do usuwania pozostałości zmielonej kawy;

- bagnet do czyszczenia **14** służący do czyszczenia otworu dyszy parowej **9**;
- narzędzie do wyjmowania jednostki tampera **13**.

Po każdym espresso

1. Wyjąć kolbę **24** z głowicy zaparzającej **12**.
2. Wypłukać sitko **26/25** i kolbę **24** gorącą wodą, a następnie osuszyć je.

Po każdym spienianiu mleka

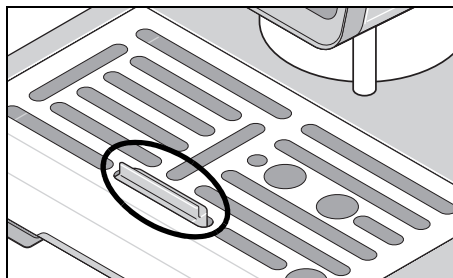
WSKAZÓWKI:

- Otwór dyszy parowej **9** musi być zawsze czysty. Nieusunięte resztki mleka są nie tylko niehigieniczne. Mogą też szybko zatkać ten mały otwór.
- Aby ułatwić czyszczenie, można odkręcić dolną część dyszy parowej **9**.

1. Wytrzeć dyszę parową **9** czystą ściereczką, aby usunąć resztki mleka.
2. Przeszawić przełącznik obrotowy **8** jeszcze raz na chwilę na symbol ☹, aż para zacznie wypływać. W ten sposób można usunąć resztki mleka z wnętrza dyszy parowej.

Tacka ociekowa

Najpóźniej w momencie, kiedy pływak **17** wypłynie przez kratkę ociekową **19** (patrz ilustracja), należy opróżnić tackę ociekową **16**. Tackę ociekową należy czyścić co najmniej raz dziennie.



1. Luźną, wysuszoną zmieloną kawę można usunąć z kratki ociekowej **19** przy użyciu szczotki do czyszczenia **15**.
2. Zdjąć kratkę ociekową.
3. Wyciągnąć tackę ociekową **16** i wyjąć szufladę do przechowywania **18**.
4. Opróżnić i wyczyścić te elementy ręcznie z użyciem łagodnego płynu do naczyń.
5. Przed ponownym włożeniem należy osuszyć wszystkie elementy.

Codziennie



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

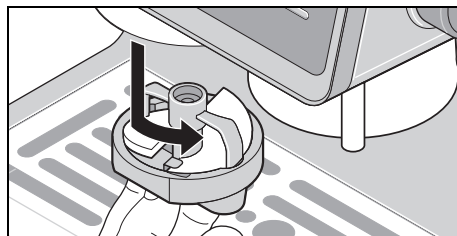
- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia automatu do espresso należy wyjąć wtyczkę sieciową **11** z gniazdka.
-
1. Opróżnić zbiornik na wodę **4** i wypłukać go kilkakrotnie czystą wodą.
 2. Przetrzeć głowicę zaparzającą **12** czystą, wilgotną ściereczką. Przy okazji wyczyścić też brzeg dookoła głowicy zaparzającej.
 3. Następujące elementy należy czyścić przy pomocy lekko zwilżonej ściereczki:
 - urządzenie z płytą grzejną **7**;
 - pojemnik na ziarna **2** z pokrywką **1** z zewnątrz;
 - pokrywkę **3** zbiorniczka na wodę **4**.

WSKAZÓWKA: W razie potrzeby użyć nieco płynu do mycia naczyń. Kilka razy dokładnie doczyścić ściereczką zwilżoną tylko czystą wodą.

4. Osuszyć wszystkie części.

Wylot zmielonej kawy i jednostka tampera

1. Włożyć narzędzie **13** od dołu do wylotu zmielonej kawy i obrócić je lekko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż oba plastikowe zaczepy zahaczą się o skrzydełka jednostki tampera.



2. Wyciągnąć narzędzie **13** wraz z jednostką tampera pionowo w dół.
3. Zdjąć jednostkę tampera i wyczyścić ją za pomocą szczotki do czyszczenia **15**.
4. Włożyć jednostkę tampera z powrotem do narzędzia **13**.
5. Wprowadzić narzędzie z jednostką tampera od dołu z powrotem do wylotu zmielonej kawy **20**. Kliknięcie oznacza prawidłowe zamocowanie.

Sitko

1. Luźną, wysuszoną zmieloną kawę można usunąć przy użyciu szczotki do czyszczenia **15**.
2. Nawet jeśli używane jest to samo sitko **26/25**, należy je wyjmować z kolby **24** co najmniej raz w tygodniu i oba elementy dokładnie przepłukać gorącą wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń. Wypłukać kilkakrotnie czystą gorącą wodą. Sitka **26/25** można też myć w zmywarce.
3. Przed ponownym włożeniem należy dokładnie osuszyć oba elementy.





4. Obejrzeć sitka **26/25** pod światło i sprawdzić otwory pod kątem drożności.

Jednostka zaparząca

Raz w tygodniu należy czyścić jednostkę zaparzącą wewnątrz urządzenia. Zamknięcie sitka membraną do czyszczenia **27** powoduje „wypłukanie” wody do jednostki zaparzącej wewnątrz urządzenia. Woda z płukania jest odprowadzana na tackę ociekową **16**.

1. Zdjąć kolbę **24** z głowicy zaparzącej **12** i włożyć sitko **26/25** do kolby.
2. Włożyć membranę do czyszczenia **27** do sitka **26/25**.

WSKAZÓWKA: Można nałożyć trochę środka do usuwania tłuszczu z kawy na membranę.


3. Umieścić kolbę **24** z membraną do czyszczenia w taki sposób, aby uchwyt znalazł się przy symbolu otwartej kłódki  pod głowicą zaparzącą **12**.
4. Obrócić kolbę **24** w kierunku symbolu zamkniętej kłódki , aż będzie dobrze osadzona.
5. Napętnić zbiornik na wodę **4** świeżą zimną wodą.
6. Rozpocząć zaparzenie zwykłego espresso.
7. Wylać brudną wodę z tacki ociekowej **16**.
8. Powtórzyć tę czynność około 10 razy bez użycia środka do usuwania tłuszczu z kawy, aby wypłukać pozostałości środka czyszczącego z zespołu zaparzącego.
9. Po zakończeniu procesu dioda LED  zaświeci się na czerwono, a dioda LED  zacznie migać na czerwono. Naciśnięcie jeden raz przycisk **34**, aby ponownie przełączyć urządzenie w tryb czuwania.

10. Wyjąć ostrożnie kolbę, ponieważ w situ również zgromadziła się niewielka ilość wody.

11. Osuszyć wszystkie części.
12. Opróżnić tackę ociekową **16**.

Usuwanie niedrożności w dyszy parowej

WSKAZÓWKA: Aby ułatwić czyszczenie, można odkręcić dolną część dyszy parowej **9**.

1. W razie potrzeby użyj bagnetu do czyszczenia **14**, aby usunąć zatory z dyszy parowej **9**. Narzędzie należy wełknąć w otwór z przodu dyszy parowej, aby usunąć niedrożności.
2. Następnie podstawić naczynie pod dyszę parową **9** i obrócić przełącznik obrotowy **8** na symbol .
3. Przepuszczać przez ok. 40 sekund gorącą wodę przez dyszę parową **9** w celu wypłukania rozpuszczonych resztek.
4. Zakończyć operację, przestawiając przełącznik obrotowy **8** z powrotem w położenie **STANDBY**.

WSKAZÓWKA: Co 2–3 miesiące dyszę parową **9** należy odkamienić, ponieważ kamień może zatykać otwór.

17. Odkamienianie

17.1 Odkamienianie dyszy parowej

W zależności od użytkowania dyszę parową **9** należy odkamieniać co 2–3 miesiące.

1. Napełnij naczynie ciepłą wodą i dostępnym w sprzedaży środkiem do odkamieniania. Stosować się do wskazówek podanych na etykiecie danego produktu.
2. Odkręcić dolną część dyszy parowej.
3. Pozostawić na noc w tym roztworze w celu rozpuszczenia kamiennego osadu.
4. Następnego dnia rano wyjąć naczynie i wyłączyć z niego roztwór do odkamieniania.
5. Wytrzeć dolną końcówkę dyszy parowej **9** czystą, wilgotną ściereczką, aby całkowicie usunąć resztki roztworu do odkamieniania.
6. Przykręcić dolną końcówkę z powrotem do dyszy parowej.
7. Podstawić naczynie pod dyszę parową **9**.
8. Przełączyć przełącznik obrotowy **8** na symbol ☵.
9. Przepuszczać przez ok. 40 sekund gorącą wodę przez dyszę parową **9** w celu wypłukania rozpuszczonych resztek.
10. Zakończyć operację, przestawiając przełącznik obrotowy **8** z powrotem w położenie **STANDBY**.

17.2 Odkamienianie automatu do espresso

Jak każde urządzenie na gorącą wodę, automat do espresso musi być regularnie odkamieniany. Kamień osadza się we wnętrzu urządzenia i w małych otworach (np. dyszy parowej **9**). Ma to negatywny wpływ na działanie, a w dłuższej perspektywie może uszkodzić urządzenie. Dlatego urządzenie należy regularnie odkamieniać. To pozwoli zwiększyć jego żywotność.

Częstotliwość odkamieniania urządzenia zależy od twardości używanej wody oraz od liczby wypijanych filiżanek espresso. Również gorąca woda i para wodną przyczyniają się do tworzenia się kamienia. Jeśli używana jest filtrowana woda, twardość wody można zredukować. To chroni urządzenie i nie ma konieczności jego tak częstego odkamieniania.

Informacja o konieczności odkamieniania

Urządzenie automatycznie zlicza ilość zużytej wody. Po zużyciu około 30 litrów wody urządzenie należy odkamienić. Urządzenie sygnalizuje tę konieczność poprzez zapalenie się diody LED ✦.

Program odkamieniania

Program odkamieniania należy uruchomić najpóźniej w momencie, kiedy zacznie migać dioda LED ✦. Można go również uruchomić niezależnie w dowolnym momencie.














Można używać dostępnych na rynku środków do odkamieniania automatów do espresso.



NIEBEZPIECZEŃSTWO podrażnienia oczu!

- ⊙ Podczas używania środka odkamieniającego należy zwrócić uwagę na podane informacje, np. na opakowaniu.
-

1. część, usuwanie kamienia z urządzenia:

1. Opróżnić zbiornik na wodę **4**.
2. Włączyć odkamieniacz do zbiornika na wodę **4**.
3. Napęłnić zbiornik na wodę **4** do znaku **MAX** świeżą zimną wodą kranową.
4. Włożyć zbiornik na wodę **4**.
5. W celu zebrania roztworu należy podstawić większe naczynie pod głowicę zaparządzającą **12** i dyszę parową **9**.
6. Włączyć urządzenie.
7. Przytrzymać przez ok. 3 sekundy wciśnięty przycisk **30**.
 - Diody LED ,  i  świecą.
 - Zaczyna migać dioda LED .
8. Nacisnąć przycisk 
 - Urządzenie pompuje gorący roztwór odkamieniający przez głowicę zaparządzającą **12** przez około 30 sekund.
 - Proces ten jest powtarzany 5 razy.
 - Następnie dioda LED  gaśnie.
 - Dioda LED  świeci światłem ciągłym.
 - Co sekundę rozlega się sygnał dźwiękowy.
9. Ustawić pokrętko **8** na 
 - Urządzenie pompuje teraz roztwór odkamieniający przez dyszę parową **9**.
 - Zaczyna migać dioda LED .
10. Gdy dioda LED  zacznie świecić, a co sekundę będzie rozlegał się sygnał dźwiękowy, należy obrócić pokrętko **8** do pozycji 
 - Urządzenie pompuje teraz roztwór odkamieniający przez dyszę gorącej wody **10**.
 - Zaczyna migać dioda LED .
 - Gdy zbiornik na wodę **4** jest prawie pusty, dioda LED  miga i rozlegają się sygnały dźwiękowe.
11. Ustawić pokrętko z powrotem w pozycji **STANDBY**.

12. Wylać wodę użytą do przepłukania.

Pierwsza faza procesu odkamieniania została zakończona.

2. część, płukanie:

1. Napęłnić zbiornik na wodę **4** czystą, zimną wodą z kranu.
2. Nacisnąć przycisk **31**.
3. Powtórz proces od kroku 4 z 1. części, odkamienianie.

WSKAZÓWKI:

- Poprzez naciśnięcie przycisku **30** można przerwać proces. Ponowne naciśnięcie przycisku powoduje kontynuację procesu. Przytrzymanie wciśniętego przycisku przez 3 sekundy powoduje przerwanie procesu.
 - Proces jest przerywany przy zbyt małej ilości wody w zbiorniczku na wodę. Napęłnić zbiornik na wodę zawsze do znaku **MAX 5**.
-

18. Czyszczenie młynka

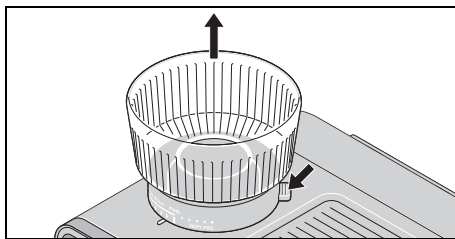
OSTRZEŻENIE przed obrażeniami ze strony obracających się części!

- ⊙ Wtyczkę sieciową **11** wolno włączać do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu młynka **23** i pojemnika na ziarna kawy **2**.
- ⊙ Młynek może pracować tylko z pokrywką **1** nałożoną na pojemniku na ziarna kawy.
- ⊙ W trakcie mielenia nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemnika na ziarna kawy **2**. Należy również uważać, aby nie wkręcić długich włosów w urządzenie.

WSKAZÓWKI:

- W przypadku demontowania wypełnionego pojemnika na ziarna kawy **2** należy pamiętać, aby podnosić go w miarę możliwości prosto i ostrożnie. Unikać, w miarę możliwości, wypadania ziaren lub ich fragmentów przez krawędź młynka **23**.
- Młynek można włączyć tylko z nałożonym pojemnikiem na ziarna kawy **2**. Jest to funkcja bezpieczeństwa urządzenia.

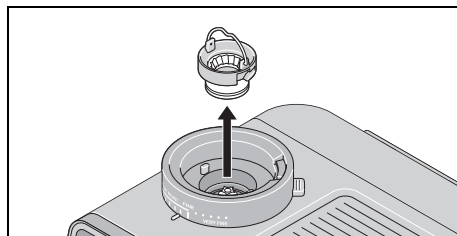
1. Nacisnąć blokadę **6** pojemnika na ziarna kawy **2**.
2. Ostrożnie zdjąć pojemnik na ziarna kawy **2** pionowo do góry.



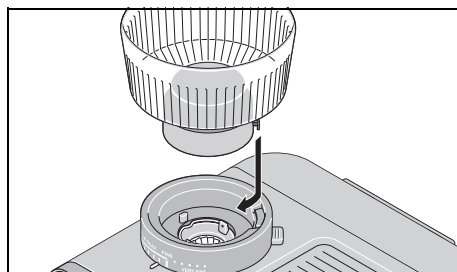
OSTRZEŻENIE przed obrażeniami ze strony ostrych krawędzi!

- ⊙ Zachować ostrożność podczas obsługi obu części przy demontażu młynka **23**. Powierzchnie mielące posiadają ostre krawędzie.

3. Podnieść mały patk młynka **23** do góry i obracać go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż będzie można go wyjąć do góry.



4. Młynek oczyścić przy pomocy dostarczonej wraz z urządzeniem szczotki do czyszczenia **15**.
5. Następnie ponownie założyć młynek i obracać go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż będzie prawidłowo zamocowany.
6. Ponownie odchylić mały patk tak, aby leżał płasko na młynku **23**.
7. Założyć pojemnik na ziarna ponownie, jak pokazano na ilustracji, i obracać go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż będzie dobrze zamocowany.



WSKAZÓWKA: Do dokładnego wyczyszczenia młynka można użyć dostępnego np. w sklepach drogerijnych środka do czyszczenia młynków. Przestrzegać informacji dotyczących stosowania dołączonych do środków czyszczących.

19. Przechowywanie i transport



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie poddawać urządzenia działaniu temperatury poniżej temperatury krzepnięcia.
- Przed złożeniem i schowaniem pocześć, aż umyty automat do espresso i umyte akcesoria wyschną.
- Jeśli automat do espresso ma być transportowany, należy opróżnić zbiornik na wodę **4** i tackę ociekową **16**.

20. Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym z dnia 11 września 2015 r. (Dz. U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go podmiotom prowadzącym zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Podmioty prowadzące zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz władze gminy, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym pozwala uniknąć szkód dla zdrowia i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



Opakowanie

W przypadku utylizacji opakowania należy przestrzegać odpowiednich przepisów dotyczących ochrony środowiska w danym kraju.

21. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie będzie prawidłowo działać, należy sprawdzić poniższą listę. Może się okazać, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może rozwiązać samodzielnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Błędy	Możliwe przyczyny/działania
Urządzenie nie działa.	<ul style="list-style-type: none">• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne?• Sprawdzić przewód zasilający.
Urządzenie nie nagrzewa się.	<ul style="list-style-type: none">• Sprawdzić, czy pokrętko 8 znajduje się w położeniu STANDBY.
Zła jakość espresso	Porady dotyczące przyrządzania espresso można znaleźć w rozdziale „Porady, jak uzyskać idealne espresso” na stronie 16.
Espresso kapie z kolby 24 .	<ul style="list-style-type: none">• Sprawdzić sitko 26/25 pod światłem pod kątem niedrożności.• Za drobno zmielona kawa? Za dużo zmielonej kawy?
Espresso wypływa za szybko z kolby 24 i jest za rzadkie.	<ul style="list-style-type: none">• Za grubo zmielona kawa? Za mało zmielonej kawy?
Młynek 23 nie pracuje.	<ul style="list-style-type: none">• Czy pojemnik na ziarna kawy 2 nie jest prawidłowo włożony?• Ewentualnie młynek 23 jest zablokowany. Wyczyścić młynek.
Młynek 23 wydaje dziwne dźwięki.	<ul style="list-style-type: none">• Należy wyciągnąć wtyczkę sieciową i sprawdzić, czy w młynku 23 nie ma obcych przedmiotów.• Ewentualnie młynek 23 jest zablokowany. Wyczyścić młynek.
Młynka 23 nie można złożyć.	<ul style="list-style-type: none">• Usunąć dyszą szczelinową odkurzacza luźne ziarna kawy i ich fragmenty.
Z dyszy parowej 9 nie wypływa woda ani para.	<ul style="list-style-type: none">• Czy zbiornik na wodę 4 jest pusty?• Czy dysza parowa 9 jest zatkana?• Czy ekspres wymaga odkamienienia?
Po 90 sekundach z dyszy parowej 9 nie wypływa już woda/para.	<ul style="list-style-type: none">• To jest normalne. Jest to funkcja zabezpieczająca urządzenie przed uszkodzeniem. Ustawić przelącznik obrotowy 8 z powrotem na STANDBY. Następnie można ponownie włączyć tę funkcję.






Błędy	Możliwe przyczyny/działania
Po włączeniu urządzenia diody LED na wszystkich czterech przyciskach migają na czerwono.	<ul style="list-style-type: none"> • Oba czujniki temperatury nie działają prawidłowo. Skontaktować się z centrum serwisowym.
Po włączeniu urządzenia dioda LED ☼ świeci czerwonym światłem ciągłym, a przyciski ☕ i ☕ na przemienne migają na czerwono.	<ul style="list-style-type: none"> • Bojler nie grzeje lub robi to zbyt wolno. Skontaktować się z centrum serwisowym.
W trakcie mielenia dioda LED ☼ migą na czerwono i biało.	<ul style="list-style-type: none"> • Czy pojemnik na ziarna kawy został prawidłowo włożony? Włożyć pojemnik na ziarna kawy ponownie i jeszcze raz uruchomić urządzenie.
W trakcie mielenia silnik się zatrzymuje, wybrzmiewają trzy sygnały dźwiękowe, a dioda LED ☼ nad pokrętkiem 35 miga na czerwono.	<ul style="list-style-type: none"> • Czy pojemnik na ziarna kawy jest pusty? Nappełnić pojemnik na ziarna kawy 2. • Czy w młynku jest za dużo zmielonej kawy 23? Wyczyścić młynek w razie potrzeby. • Czy urządzenie jest przegrzane? Poczekać, aż wystygnie, i uruchomić ponownie.
Dioda LED ☼ 29 miga na czerwono, a dioda LED ☼ świeci w kolorze białym.	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić poziom wody w zbiorniku wody 4. Minimalny poziom wody powinien być nad pływakiem, ale nie może przekraczać oznaczenia MAX 5. W razie potrzeby uruchomić urządzenie ponownie. • Pływak jest zablokowany. Sprawdzić, czy pływak znajduje się na powierzchni wody. W razie potrzeby wyjąć go z zablokowanej pozycji. W razie potrzeby uruchomić urządzenie ponownie.
Dioda LED ☼ 34 stale miga na czerwono i wybrzmiewają sygnały dźwiękowe.	<ul style="list-style-type: none"> • Ustawić pokrętko 8 z powrotem na STANDBY, a następnie wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie.

Błędy	Możliwe przyczyny/działania
<p>Dioda LED ϕ 34 świeci czerwonym światłem ciąglym, a dioda LED ϕ 30 miga w kolorze czerwonym.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Czy zdjęto folię ochronną między zbiornikiem na wodę a przyłączem urządzenia pod zbiornikiem? • Czy zbiornik na wodę jest prawidłowo włożony? Upewnić się, że jest prawidłowo włożony. • Czy kawa jest zbyt drobno zmielona? Wyczyścić młynek i mielić ziarna kawy z ustawieniem na grubszy stopień zmielenia. <ul style="list-style-type: none"> - Wyłączyć urządzenie i ponownie je włączyć. - Ewentualnie zdjęć folię ochronną ze zbiornika. - Pobrać ok. 200 ml wody z dyszy gorącej wody. - Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie.

22. Dane techniczne

Model:	SEMST 1500 A1
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Klasa ochrony:	I
Moc:	1500 W
Moc młynka:	120 W
Pojemność zbiornika na wodę:	maks. 2500 ml (MAX)
Automatyczne przełączenie w stan wyłączenia:	po 30 minutach
Pobór mocy w stanie wyłączonym:	≤ 0,5 W

Użyte symbole

	Geprüfte Sicherheit (potwierdzone bezpieczeństwo): urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

23. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3 -letnia gwarancja obowiązująca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.

Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić na-

tychmiast po rozpakowaniu produktu. Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, żarówki czy innych części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań.

Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

Aby zapewnić szybkie załatwienie zgłaszanego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 516867_2501** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przestać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Postępując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **516867_2501**.



Centrum Serwisowe

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996 (Opłata za połączenie zgodna z cennikiem operatora)

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 516867_2501



Dostawca





Należy pamiętać, że poniższy adres **nie jest adresem serwisu**. W pierwszej kolejności należy kontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NIEMCY








Sisukord

1. Ülevaade	35
2. Otstarbekohane kasutamine	36
3. Ohutusjuhised	37
4. Tarnekomplekt	39
5. Lahtipakkimine ja ülespanek	40
6. Teie espressomasina ülevaade	40
7. Espresso valmistamine - kõige olulisemad sammud	40
8. Enne esmakordset kasutamist	41
9. Ettevalmistus	42
9.1 Espressobade lisamine	42
9.2 Filtri sisestamine/vahetamine	42
9.3 Ühendamine ja sisse-/väljalülitamine	43
9.4 Seadme loputamine	43
9.5 Tasside eelsoojendamine	44
9.6 Filtri ja keedupea kuumutamine (loputamine)	44
10. Kohvi jahvatamine ja tampimine	44
11. Espresso valmistamine	46
11.1 Espresso ekstraheerimine	46
11.2 Rõhunäidik	46
12. Näpunäited ideaalse espresso valmistamiseks	47
13. Piima vahustamine	47
14. Kuuma vee väljalaskmine	48
15. Seadistamine	49
15.1 Espresso temperatuur	49
15.2 Reguleerige ühekordse/topeltespresso kogust	49
16. Puhastamine	50
17. Katlakivi eemaldamine	52
17.1 Aurudüüsilt katlakivi eemaldamine	52
17.2 Espressomasinast katlakivi eemaldamine	53
18. Jahvatusmehhanismi puhastamine	54
19. Hoiustamine ja transport	55
20. Utiliseerimine	55
21. Tõrkeotsing	56
22. Tehnilised andmed	58
23. Ettevõtte HOYER Handel GmbH garantii	59

1. Ülevaade

1		Kaas (oamahutile)
2		Oamahuti
3		Kaas (veemahutile)
4		Veemahuti
5	MAX	Veemahutil on maksimaalse veekoguse märgistus
6		Oamahuti avamine
7		Tasside soojendusplaat
8	 STANDBY 	Auru ja sooja vee pöördlüüti
9		Aurudüüs
10		Kuuma vee düüs
11		Toitepistikuga toitejuhe
12		Keedupea
13		Tampimisseadme eemaldamise tööriist
14		Puhastuspintsel
15		Puhastushari
16		Tilgaalus
17		Ujuk (ekraanil: tühi tilgaalus)
18		Tilgaaluse tagune hoiuruum
19		Tilgarest
20		Kohvipulbri väljund
21		Juhtelemendid (eesmisel küljel)
22		Märge jahvatusastme jaoks
23		Jahvatusmehhanism
24		Filtrihooldja
25		Topeltespresso filter
26		Ühekordse espresso filter sisestatud puhastusmembraaniga
27		Puhastusmembraan

Joonis A. Juhtelemendid (eesmisel küljel)*

28		LED: Katlakivi eemaldamine
29		LED: Veetilgad
30		Nupp / LED: Hooldus
31		Topeltespresso nupp
32		Ühekordse espresso nupp
33		Rõhunäidik
34		Nupp / LED: Käivituslüüti
35		Pöördnupp espressopulbri koguse käsitsi reguleerimiseks

* Juhtnuppudel on lisafunktsioone, mida selles kasutusjuhendis on selgitatud.

Täname teid usalduse eest!

Õnnitleme teid uue automaatse tampimisfunktsiooniga espressomasina puhul.

Seadme ohutuks käsitsemiseks ja selle võimaluste tundmaõppimiseks tehke järgmist.

- **Lugege see kasutusjuhend enne seadme esmakordset kasutamist hoolikalt läbi.**
- **Järgige ennekõike ohutusjuhiseid!**
- **Seadet tohib kasutada ainult käesolevas kasutusjuhendis kirjeldatud viisil.**
- **Hoidke see kasutusjuhend alles.**
- **Kui annate seadme kellelegi edasi, andke kaasa ka käesolev kasutusjuhend. Kasutusjuhend kuulub toote juurde.**

Loodame, et uuest automaatse tampimisfunktsiooniga espressomasinast on teile palju rõõmu.

2. Otstarbekohane kasutamine

Espressomasin on nähtud ette kasutamiseks ainult järgnevatel eesmärkidel:

- integreeritud veskis kohviubade jahvatamiseks;
- espresso valmistamine selleks jahvatatud espressopulbrist;
- kuuma vee või auru eemaldamiseks aurudüüsisist;

Seade on mõeldud koduseks kasutamiseks. Seadet tohib kasutada ainult siseruumides. Seda seadet ei tohi kasutada ärilistel eesmärkidel.

Ettenähtav väärkasutus

HOIATUS varakahjude eest!

- ⊙ Ärge mitte mingil juhul täitke veemahutit muu kui värskel, külma joogiveega!
 - ⊙ Ärge kasutage karamelliseeritud kohviube. Need võivad jahvatusmehhanismi ummistada.
-

Sümbolid seadmel



Sümbol viitab sellele, et nii tähistatud materjalid ei mõjuta toiduainete maitset ega lõhna.

3. Ohutusjuhised

Hoiatused

Vajaduse korral kasutatakse selles kasutusjuhendis järgmisi hoiatusi.



OHT! Kõrge risk: hoiatuse eiramine võib põhjustada ohtu elule ja tervisele.

HOIATUS! Keskmise risk: hoiatuse eiramine võib põhjustada vigastusi või olulist varalist kahju.

ETTEVAATUST: madal risk: hoiatuse eiramine võib põhjustada kergeid vigastusi või varalist kahju.

MÄRKUS. Faktid ja eripärad, mida tuleks seadme kasutamisel arvestada.

Juhised ohutuks kasutamiseks

- ⊙ Lapsed ei tohi seda seadet kasutada. Hoidke seadet ja selle toitejuhet lastele kättesaamatult.
- ⊙ Seda seadet võivad piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega inimesed või vastavate kogemusteta ja/või teadmisteta isikud, kui nende üle tehakse järelevalvet või neid on juhendatud või neile on õpetatud seadme ohutut kasutamist ja nad on aru saanud sellest tulenevatest ohtudest.
- ⊙ Lastel ei ole lubatud seadmega mängida.
- ⊙ Järelevalve puudumisel ning enne seadme kokkupanekut, lahti võtmist või puhastamist eemaldage see alati vooluvõrgust.
- ⊙ Enne töötamise ajal liigutatavate tarvikute või lisaseadmete vahetamist tuleb seade välja lülitada ja vooluvõrgust lahti ühendada.
- ⊙ See seade on mõeldud samuti kasutamiseks koduses majapidamises ja kodumajapidamiste sarnastes kohtades, näiteks...
 - ... töötajatele mõeldud köökides kauplustes, kontorites ja muudel äripindadel;
 - ... põllumajanduslikes käitistes;
 - ... klientide poolt hotellides, motellides ja muudes eluruumides;
 - ... hommikusöögiga külalistemajades.
- ⊙ See seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- ⊙ Seadet, toitejuhet ega toitepistikut ei tohi kasta vette ega muudesse vedelikesse.
- ⊙ Kui seadme toitejuhe on kahjustatud, peab tootja, tootja klienditeenindus või vastava kvalifikatsiooniga isik selle ohtude vältimiseks välja vahetama.
- ⊙ Vaadake puhastamise kohta käivat peatükki (vt "Puhastamine" lk 50).

- ⊙ Veenduge, et seadme pistikühendusele ei voolaks peale vedelikku.
- ⊙ Pidage silmas, et järgmistel pindadel on pärast pealekandmist endiselt jääksoojust: filter ja filtrihooldja, keedupea, aurudüüs ja kütelaat.
- ⊙ Seadet ei tohi kasutamise ajal hoida kapis.
- ⊙ Järgige selles kasutusjuhendis sätestatud ohutusnõudeid, kuna seadme väärkasutamine võib põhjustada vigastusi.



OHT lastele!

- ⊙ Pakkematerjal ei ole mõeldud lastele mängimiseks. Lapsed ei tohi kilekottidega mängida. Lämmumisohut.



OHT lemmik- ja koduloomadele ning nende poolt!

- ⊙ Elektriseadmed võivad ohustada lemmik- ning koduloomi. Peale selle võivad ka loomad seadet kahjustada. Seetõttu hoidke loomi elektriseadmetest eemal.



Niiskusest tingitud elektrilöögi OHT!

- ⊙ Kaitske seadet niiskuse, tilkuva või pritsiva vee eest: elektrilöögi oht.
- ⊙ Täitke veemahuti kuni maksimaalselt märgistuseni **MAX**.
- ⊙ Tühjendage tilgaalus hiljemalt siis, kui ujuk sellest märku annab.
- ⊙ Kui seadmesse satub vedelikku, tõmmake võrgupistik kohe välja. Enne uut kasutuselevõttu laske seadet kontrollida.



Elektrilöögi OHT!

- ⊙ Ärge kasutage seadet, kui seadmel või toitejuhtmel on nähtavaid kahjustusi või kui seade on eelnevalt maha kukkunud.
- ⊙ Ühendage võrgupistik ainult nõuetekohaselt paigaldatud ja kergesti ligipääsetavasse kaitsekontaktidega pistikupesasse, mille pinge vastab tüübisildile. Pistikupessa peab ka pärast ühendamist olema hõlpsasti ligipääsetav.

- ⊙ Veenduge, et ühenduskaablit ei saaks kahjustada teravad servad ega kuumad kohad.

- ⊙ Seade ei ole ka pärast väljalülitamist vooluvõrgust täielikult lahti ühendatud. Lahtiühendamiseks tõmmake toitepistik välja.

- ⊙ Seadme kasutamisel veenduge, et toitejuhe ei ole kuskile kinni jäänud ega muljutud.

- ⊙ Võrgupistikut pistikupesast välja tõmmates hoidke alati pistikust, mitte kunagi juhtmest.

- ⊙ Tõmmake toitepistik pistikupesast välja:
 - rikke ilmnemisel;
 - espressomasina mittekasutamisel;
 - enne espressomasina puhastamist; ja
 - äikese ajal.

- ⊙ Ohtude vältimiseks ärge muutke seadet.



Kõrvetusvigastuste OHT!

- ⊙ Ärge puudutage seadme kuumi osi.
- ⊙ Espresso valmistamise ajal tuleb keedupeast kuuma auru. Keedupea on isegi pärast valmistamist kuum. Ärge seda puudutage ega pange oma käsi või muid kehaosi veeauru sisse.
- ⊙ Aurudüüsi kasutamisel vabanevad kuum aur ja kuum vesi. Aurudüüs võib muutuda väga kuumaks. Puudutage filt-rihooldjat ainult plastmassist käepidemest. Mitte mingil juhul ei tohi oma käsi ega muid kehaosi asetada veeauru sisse.



Silmade ärrituse OHT!

- ⊙ Katlakivi eemaldamise vahendite käsitsemisel järgige juhiseid, mis on nt pakendil.

HOIATUS pöörlevate osade poolt põhjustatud vigastuste eest!

- ⊙ Sisestage toitejuhe pistikupessa alles siis, kui jahvatusmehhanism ja oamahuti on kokku pandud.
- ⊙ Vigastusohu minimeerimiseks saab jahvatusmehhanismi sisse lülitada ainult siis, kui oamahuti on paika asetatud. Ärge kunagi minge mööda neist ohutusfunktsioonidest!
- ⊙ Kasutage jahvatusmehhanismi ainult siis, kui oamahuti kaas on suletud.
- ⊙ Jahvatamise ajal ärge asetage ühtegi eset oamahutisse. Vältige ka nt pikkade juuste sattumist täiteturusse.

HOIATUS teravatest servadest tingitud vigastuste eest!

- ⊙ Jahvatusmehhanismi lahtivõtmisel käsitsege mõlemat osa ettevaatlikult. Jahvatuspindadel on teravad servad.

HOIATUS varakahjude eest!

- ⊙ Seade on varustatud libisemiskindlate plastjalgadega. Kuna mööbel on kaetud mitmesuguste värvide ja plastikute-ga ning töödeldud erinevate hooldusvahenditega, ei saa täielikult välistada, et mõned neist ainetest sisaldavad komponente, mis mõjutavad ja pehmendavad seadme plastikust jalgu. Vajaduse korral asetage seadme alla libisemiskindel aluskate.
- ⊙ Ärge mitte mingil juhul täitke espressomasina veemahutit muu kui värskes, külma joogiveega!
- ⊙ Vältimaks kütteelemendi kahjustamist, ärge kasutage seadet ilma veemahutis oleva veeta.
- ⊙ Kasutage seadet ainult koos originaal-tarvikutega.

- ⊙ Asetage seade stabiilsele, tasasele pinnale.
- ⊙ Seadme kasutamise käigus võivad pinnale kerkida (kuum) vesi ja aur, espresso ning kohvipulber. Seepärast asetage seade veekindlale tööpinna-le.
- ⊙ Ärge kasutage teravaid puhastustarvikuid ega abrasiivseid puhastusvahendeid.
- ⊙ Ärge jätke seadet külmumistemperatuurist madalama temperatuuri kätte.

4. Tarnekomplekt

- 1 espressomasin
- 1 filtrihoidja **24**
- 1 ühekordse espresso filter **26**
- 1 puhastusmembraan **27**
- 1 topeltespresso filter **25**
- 1 puhastushari **15**
- 1 auuvaava puhastuspintsel **14**
- 1 tampimisseadme vabastamise tööriist **13**
- 1 täielik kasutusjuhend (veebis)
- 1 lühijuhend (seadmega kaasas)

5. Lahtipakkimine ja ülespanek

1. Eemaldage kogu pakkematerjal.
2. Kontrollige, et kõik osad on olemas ja need ei ole kahjustatud.
3. Enne esimest kasutuskorda puhastage seade ja kõik tarvikud (vt peatükki Puhastamine).
4. Eemaldage veemahuti ja mahuti all oleva seadmeühenduse vahelt kaitsekile, vastasel juhul ei saa seadet kasutada.
5. Asetage seade kuivale, tasasele, libisemiskindlale pinnale.

HOIATUS varakahjude eest!

- ⊙ Seadme kasutamise käigus võivad pinnale kerkida (kuum) vesi ja aur, espresso ning kohvipulber. Seepärast asetage seade veekindlale tööpinnale.

6. Teie espressomasiina ülevaade

Teie espressomasin koosneb järgnevast **4 osa**:

- Oamahuti **2** ja jahvatusmehhanism **23** espressoubade jahvatamiseks
- Keedupea **12** ja filtrihoidja **24** jahvatatud espressopulbrist espresso valmistamiseks:
 - ühekordne espresso
 - topeltespresso
- Aurudüüs **9** piima vahustamiseks
- Kuuma vee düüs **10** kuuma vee väljastamiseks, nt americano jaoks.

Seadmel on järgmised **ekraanid**:

- Rõhuindikaator **33** ekstraheerimisprotsessi jaoks, näiteks jahvatusastme reguleerimiseks.
- LED δ vilgub punasena, kui on vaja vett lisada või veemahuti ei ole õigesti sisestatud. Kõlab ka piiks.

- LED \circ vilgub punasena, kui oamahuti on tühi;
Vilgub punasena/valgena, kui oamahuti ei ole kindlalt paigas.
- LED \star süttib, kui seadmest on vaja katlakivi eemaldada.

Saate järgmisi **seadeid** kasutada:

- jahvatusastme valimine
- espresso temperatuuri seadistamine
- espresso koguse seadistamine
- Kohanda ühe ja kahekordse espresso veekogust vastavalt oma tasside suurusele.

7. Espresso valmistamine - kõige olulisemad sammud

Enne kui tutvute üksikute ettevalmistusetappide ja järgnevate peatükkide üksikasjalike nõuannetega, siis on siin antud ülevaade kõigest hea espresso valmistamise jaoks vajalikest sammudest.

1. Valige filter **26/25** ja pange see paika

MÄRKUS. Enne ühe espressofiltri kasutamist eemaldage filtrilt **26** puhastusmembraan **27**.

2. Tassi eelsoojendamine
3. Filtri **26/25** ja keedupea **12** kuumutamine (loputamine)
4. Kuivatage ära filtrihoidja **24** ja filter **26/25**.
5. Espresso värske jahvatamine ja tampimine
6. Sisestage filtrihoidja **24**
7. Espresso ekstraheerimine:
 - ühekordne espresso
 - topeltespresso
8. Soovi korral: Piima vahustamine

8. Enne esmakordset kasutamist



ELEKTRILÖÖGI OHT!

- ⊙ Ühendage seade ainult nõuetekohaselt paigaldatud ja kergesti ligipääsetavas kaitsekontaktidega pistikupesas, mille pingeline vastab tüübisildile. Pistikupesa peab ka pärast ühendamist olema hästi ligipääsetav.

HOIATUS pöörlevate osade poolt põhjustatud vigastuste eest!

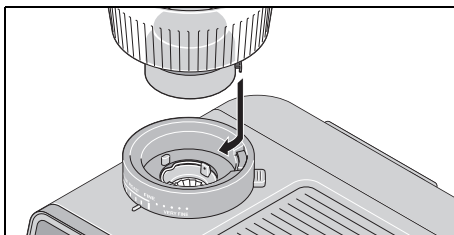
- ⊙ Sisestage toitejuht **11** pistikupesas alles siis, kui jahvatusmehhanism **23** ja oamahuti **2** on kokku pandud.

HOIATUS varakahjude eest!

- ⊙ Ärge mitte mingil juhul täitke veemahuti **4** muu kui värsket, külma joogiveega!

Oamahuti pealepanek

- Oamahuti **2** põhjas olev plastklapp haakub vabastusnupu **6** kohal olevasse sisemisse süvendisse. Keerake oamahuti **2** veidi päripäeva, kuni see kuuldavalt klõpsuga paika lukustub.



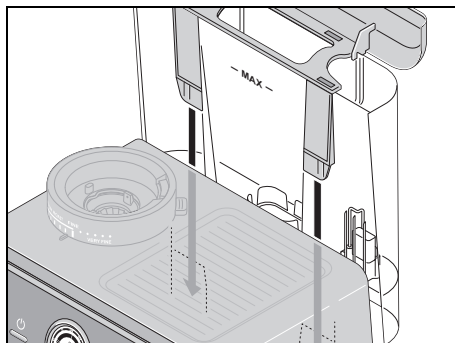
Veemahuti täitmine

HOIATUS varakahjude eest!

- ⊙ Ärge mitte mingil juhul täitke veemahuti **4** muu kui värsket, külma joogiveega!

Kasutage iga päev värsket vett.

1. Keerake veemahuti **4** kaas **3** tagasi.
2. Eemaldage veemahuti suunaga üles.
3. Loputage veemahuti mitu korda põhjalikult puhta veega.
4. Täitke veemahuti värsket külma kraaniveega kuni maksimaalselt märgistuseni **MAX**.
5. Asetage veemahuti tagasi masinasse. Pange tähele, et veemahuti kaks plastklambrit tuleb asetada seadme tagaküljel asuvasse süvenditesse. Veemahuti **4** peab olema õigesti põhjas.



6. Sulgege kaas **3** uuesti.

MÄRKUS. Kui käivitite funktsiooni ja mahutis ei ole piisavalt vett, vilgub LED δ punaselt. Veemahuti **4** võib täitmiseks seadmesse jääda.

Ühendamine ja esmakordne sisselülitamine

1. Ühendage toitepistik **11** pistikupespa.
 - Kõik LED-id süttivad korraaks.
 - Käivituslülitil **34** LED ϕ vilgub aeglaselt ja jääb seejärel hämaralt põlema.
2. Vajutage nuppu **34**.
 - LED ϕ vilgub ja jääb seejärel heledalt põlema.
 - LEDid \cup , \cup ja \otimes lülituvad välja.
3. Asetage mahuti keedupea **12** alla.
4. Vajutage ühte espressonuppu-dest **31**, **32**.
 - Seade pumpab vett läbi keedupea **12**, et seda loputada. Valitud LED \cup või \cup vilgub.
 - Kui see protsess on lõppenud, kustub vilkuv LED ja LED-id \cup , \cup ja \otimes süttivad uuesti.
5. Visake loputusvesi ära.

9. Ettevalmistus

9.1 Espressoade lisamine

HOIATUS pöörlevate osade poolt põhjustatud vigastuste eest!

- ⊙ Kasutage jahvatusmehhanismi **23** ainult siis, kui oamahuti **2** kaas **1** on suletud.

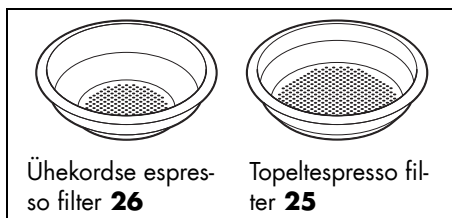
HOIATUS varakahjude eest!

- ⊙ Ärge kasutage karamelliseeritud kohviube. Need võivad jahvatusmehhanismi **23** ummistada.

1. Võtke oamahuti **2** kaas **1** ära.
2. Täitke oamahuti umbes sama paljude espressoadega, kui te päevas ära kasutate.
3. Asetage kaas uuesti peale.

9.2 Filtri sisestamine/vahetamine

Teie espressomasinal on kaks filtrit:



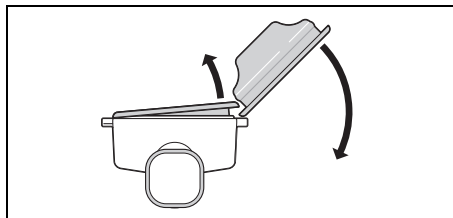
1. Valige soovitud filter välja filtrite **26** ja **25** vahelt.

MÄRKUS. Enne ühe espressofiltri kasutamist eemaldage filtrilt **26** puhastusmembraan **27**.

2. Suruge filter **26/25** filtrihooidjasse **24**. See on veidi keeruline, sest filter peab filtrihooidjas kindlalt istuma.
3. Kasutamata filtrit **26/25** saate hoida tilgaaluse **16** taguses hoivruumis **18**.

Kuna filter **26/25** istub kindlalt filtrihooidjas **24**, on selle eemaldamiseks abiks väike nipp:








- Kasutage ühte filtrit **26/25**, et teine filtrihooidjast **24** välja kangutada, nagu näidatud.



9.3 Ühendamine ja sisse-/väljalülitamine



Elektrilöögi OHT!

- ⊙ Ühendage seade ainult nõuetekohaselt paigaldatud ja kergesti ligipääsetavas kaitsekontaktidega pistikupesasse, mille pingeline vastab tüübisildile. Pistikupesa peab ka pärast ühendamist olema hästi ligipääsetav.
-
1. Ühendage toitepistik **11** pistikupesasse. Kõik LED-id süttivad korraga.
 2. Käivituslülitil **34** LED  vilgub aeglaselt ja jääb seejärel hämaralt põlema.
 - Kui ainult LED  on tuhm ja kõik teised LED-id on kustunud, on seade ooterežiimis.
 3. Asetage tass keedupea **12** alla.
 4. Seadme sisselülitamiseks vajutage nuppu **34**.
 - LED  vilgub. Kui LED-id , ,  ja  põlevad pidevalt, siis on seade kasutamiseks valmis.
 - Seade käivitab nüüd veepumba, et pumbata sisemisse torusse vett. Liigne vesi voolab läbi keedupea **12** välja.
 5. Ooterežiimi naasmiseks vajutage nuppu **34**.
 - Nupp pulseerib 3 korda ja süttib seejärel hämaralt.
 6. Väljalülitamiseks tõmmake võrgupistik välja.

MÄRKUS. Espresso masin lülitub automaatselt ooterežiimi, kui 30 minutit ei ole vajutatud ühelegi nupule.






9.4 Seadme loputamine

Kui kasutate seadet pärast seda, kui ei ole seda näiteks terve öö kasutanud või kasutate seadet esimest korda, siis soovitame võimalikult ühe korra värske veega läbi loputada.

1. Asetage mahuti keedupea **12** alla ja vajutage keedupea loputamiseks nuppu **30**.
2. Asetage mahuti aurudüüsi **9** alla.



OHT - kõrvetusvigastused !

- ⊙ Hoidke aurudüüsi **9** auru väljalaskmise ajal võimalikult sügaval mahutis. Kuum aur pääseb välja. Ärge düüsi puudutage oma käsi või muid kehaosi veeauru sisse.
-
3. Lülitage pöördlülitil **8** seadmel paremale poole, asendisse . LED  vilgub kuumutamise ajal punasena. Oodake, kuni LED  vilgub pidevalt valgena ja auru väljub.
 4. Lülitage pöördlülitil **8** tagasi asendisse **STANDBY**.
 5. Asetage mahuti kuuma vee düüsi **10** alla.
 6. Lülitage pöördlülitil **8** asendisse . LED  süttib. Laske kuumal veel läbi kuuma vee düüsi **10** umbes 10 sekundit mahutisse voolata.
 7. Lülitage pöördlülitil **8** tagasi asendisse **STANDBY**.

9.5 Tasside eelsoojendamine

Kui kõik 4 LED-i ☺, ☹, ☹ ja ☹ põlevad pidevalt, siis kuumeneb kuumutusplaat **7**.

- Asetage tassid soojendusplaadile **7** nende eelsoojendamiseks.

Alternatiivselt võite kuuma vett kuuma vee düüsist **10** tassi valada ja lasta sel valmistamise ajal seista.

1. Hoidke tassi kuuma vee düüsi **10** all.
2. Lülitage pöördlülit **8** asendisse ☹. LED ☺ vilgub. Laske kuumal veel tassi voolata.
3. Lülitage pöördlülit **8** tagasi asendisse **STANDBY**.
4. Valage kuum vesi vahetult enne keetmist ära.

9.6 Filtri ja keedupea kuumutamine (loputamine)

Loputage filter **26/25** ja keedupea **12** ära vahetult enne iga kuuma veega kohvi valmistamise korda. Selline filtrit ja keedupea eelsoojendamine (loputamine) parandab espresso maitset.

1. Asetage filter **26/25** filtrihoidjasse **24**.
2. Sisestage filtrihoidja **24** koos sisestatud filtriga **26/25** nii, et käepide oleks avatud luku sümboli ☹ juures keedupea all.
3. Keerake filtrihoidjat suletud luku sümboli ☹ suunas, kuni see on kindlalt paigas.
4. Asetage mahuti filtrihoidja **24** alla.
5. Vajutage nuppu **31**.
 - LED ☹ vilgub ja LED ☺ süttib.
 - Kuum vesi voolab läbi filtrihoidja **24** mahutisse.
6. Kui protsess on lõppenud, süttivad kõik neli LED-i ☺, ☹, ☹ ja ☹ uuesti.

7. Keerake filtrihoidja käepidet avatud luku sümboli ☹ suunas ja eemaldage see suunaga allapoole.
8. Visake loputusvesi ära ja kuivatage filtrihoidja **24** ja filter **26/25**.

10. Kohvi jahvatamine ja tampimine

HOIATUS pöörlevate osade poolt põhjustatud vigastuste eest!

- ☺ Vigastusohu minimeerimiseks saab jahvatusmehhanismi **23** sisse lülitada ainult siis, kui oamahuti **2** on paika asetatud. Ärge kunagi minge mööda neist ohutusfunktsioonidest!
- ☺ Kasutage jahvatusmehhanismi **23** ainult siis, kui oamahuti **2** kaas **1** on suletud.
- ☺ Jahvatamise ajal ärge asetage ühtegi eset oamahutisse **2**. Vältige ka nt pikka-ajuste sattumist täitetorusse.

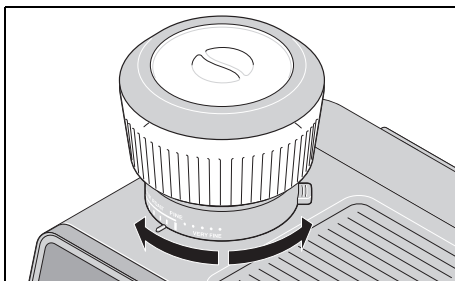
MÄRKUSED.

- Eemaldage oamahuti **2** jahvatusmehhanismist **23** ainult äärmise vajaduse korral (nt ummistuse korral või puhastamiseks). Pange sealjuures tähele peatükki „Jahvatusmehhanismi puhastamine“ lk 54.
- Jahvatatud kohvi kasutamisel soovitame ühe espresso jaoks 12 g ja topeltespresso jaoks 18 g.

Jahvatusastme valimine

Jahvatusastet saab reguleerida vahemikus
VERY FINE = väga peen ja
VERY COARSE = väga krobeline:




- Keerake oamahutit **2** jahvatusmehhanismi **23** pea nii, et märgistus **I** osutaks oamahutil soovitud jahvatusastmele.





Kohvi jahvatusaste mõjutab maitset ja peaks sobima valmistusviisiga. Espresso valmistamisel kehtivad järgmised üldised reeglid.

- Mida peenem on jahvatus, seda kauem ekstraheerimine aega võtab. Kui espresso maitseb liiga kibedalt, jahvatage kohvi jämedamaks.
- Mida jämedam on jahvatus, seda kiiremini espresso tassi voolab. Kui espresso maitseb liiga vesisena ja võib-olla veidi hapult, kasutage peenemat jahvatusastet.
- Optimaalne jahvatus sõltub ka espresso sordist.

Kohvi jahvatamine ja tampimine

1. Asetage filter **26/25** filtrihoidjasse **24**.
2. Sisestage ettevalmistatud filtrihoidja koos filtriga **26/25** kohvipulbri väljalaskeava  **20** alla.
3. Keerake filtrihoidjat suletud luku sümboli  suunas.
4. Jahvatusprotsess algab automaatselt.
 - Pöördnupu **35** kohal olev LED  vilgub protsessi ajal.

MÄRKUS. Kohvipulbri kogust on teil võimalik reguleerida pöördnupuga **35** enne jahvatamist või jahvatamise ajal.

5. Järgmises etapis tambitakse kohv automaatselt.
 - Kaks lühikest piiksu näitavad, et tampimine oli edukas.
6. Oodake, kuni LED  kustub, eemalda filtrihoidja **24** koos tambitud kohvipulbriga ja sisestage filtrihoidja keedupea  **12** alla.

Tampimine

Tampimise eesmärk on pressida kohvipulber filtris **26/25** ühtlaselt ära. Kohvipulbri pind peab olema tasane ja pragudeta, nii pressitakse vesi tõmbamise ajal ühtlaselt läbi kohvi. Praod või õhukesed laigud tähendavad seda, et vesi leiab sealt tee kiiremini („Channeling“) läbi - see toimub maitse arvelt.

11. Espresso valmistamine



OHT – kõrvetusvigastused !

- ⊙ Espresso valmistamise ajal tuleb keedupeast **12** kuuma auru. Keedupea on isegi pärast valmistamist kuum. Ärge seda puudutage ega pange oma käsi või muid kehaosi veeauru sisse.

11.1 Espresso ekstraheerimine

1. Ühekordse espresso valmistamiseks kasutage filtrit **26**.
2. Sisestage ettevalmistatud filtrihooldja **24** koos nii, et käepide oleks avatud luku sümboli **■** juures keedupea **12** all.
3. Keerake filtrihooldjat **24** suletud luku sümboli **■** suunas, kuni see on kindlalt paigas.
4. Asetage filtrihooldja **24** tila alla üks või kaks sobivat tassi.
5. Ühe espresso saamiseks vajutage nuppu **32** või topeltespresso või kahe tassi espresso saamiseks nuppu **31**.
 - Valitud nupu LED vilgub valmistamise ajal.
 - Espresso voolab aeglaselt tassi ja peatub automaatselt.

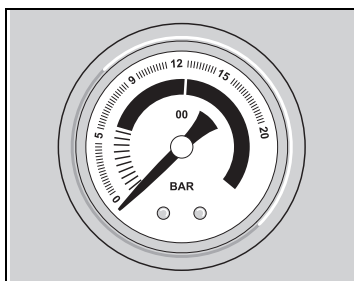
MÄRKUSED.

- Kui boileris oleva vee temperatuur on kohvi valmistamiseks liiga kõrge, pumpab seade pärast nupu **32** või **31** vajutamist kuuma vee düüsi **10** kaudu veidi kuuma vett.
- Veenduge, et anuma käepide ei oleks kuuma vee düüsi all.
- Kui soovite toimingut tühistada, vajutage uuesti nuppu **32** või **31**.
- Lihtsa espresso jaoks salvestatud vee kogust saab muuta (vt "Reguleerige

ühekordse/topeltespresso kogust" lk 49).

6. Kui protsess on lõppenud, süttivad kõik LED-id **⏻**, **☕**, **☕** ja **⊗** uuesti. Seade on järgmise espresso jaoks valmis.
7. Eemaldage filtrihooldja **24**, keerates seda avatud luku sümboli **■** suunas ja seejärel allapoole tõmmates.
8. Puhastage filter **25/ 26** ja filtrihooldja **24** ära ning kuivatage need ära.

11.2 Rõhunäidik



Rõhunäidik **33** näitab rõhku, millega vesi espresso valmistamise ajal espressopulbrisse pumbatakse.

- Rohelisega tähistatud rõhk *ESPRESSO* on oluline optimaalse rõhu saavutamiseks ekstraheerimise ajal.
- Väljaspool olevad mustad jooned tähistavad igaüks 1 baari. Must skaala ulatub 0-st 20 baarini.

Valmistamine algab eelpruulimisega. Rõhunäidiku nõel liigub vahemikus 0–6 baari. Mõni sekund hiljem algab tegelik ekstraheerimine. Optimaalse ekstraheerimise jaoks liigub nõel rõhuvahemikus *ESPRESSO* (u 6–13 baari).

Kui ekstraheerimise ajal optimaalset rõhuvahemikku ei saavutata (alla 6 baari), nimetatakse seda alaekstraktsiooniks.

Kui optimaalne rõhuvahemik ületatakse (üle 13 baari), nimetatakse seda üleekstraktsiooniks.

Lugege peatükki „Näpunäited ideaalse espresso valmistamiseks“ lk 47, et teada saada, mida see teie espresso jaoks tähendab ja kuidas saavutada optimaalne rõhuvahe-mik.

MÄRKUS. Rõhunäidik **33** näitab rõhku ainult espresso valmistamise ajal. Auru või kuuma vee väljutamise ajal ei kuvata midagi.

12. Näpunäited ideaalse espresso valmistamiseks

Täiusliku espresso valmistamine ei õnnestu tingimata kohe. Seepärast katsetage veidi, kuni saadud tulemus sobib teie maitsemeelga kokku. Siin on mõned näpunäited, millele tasub tähelepanu pöörata:

- Espresso kvaliteedis ja maitstes esineb suuri erinevusi. Proovige erinevaid.
- Muutke korraga ainult üht muutujat, nt ainult espressopulbri jahvatamist või ainult espressopulbri kogust, et saaksite aru tehtud muudatuse mõjust valminud espressole.
- **Ideaalse tõmbe** puhul märkate järgnevat:
 - Ekstraheerimise ajal on rõhunäidik **33** vahemikus *ESPRESSO*.
 - Ekstraheerimine kestab u 30 sekundit.
 - Espresso voolab aeglaselt tassi.
- **Alatõmbe** puhul märkate järgnevat:
 - Rõhunäidik **33** on ekstraheerimise ajal allpool näidikut *ESPRESSO*.
 - Espresso voolab tassi kiiresti nagu vesi ja maitseb vesiselt, võib-olla isegi veidi hapukalt.

Abinõu:

- Seadke jahvatusaste peenemaks.
- Kasutage rohkem espressopulbrit.

- **Ületõmbe** puhul märkate järgnevat:
 - Rõhunäidik **33** on ekstraheerimise ajal üleval pool näidikut *ESPRESSO*.
 - Espresso tilgub aeglaselt tassi ja on mõru maitsega.

Abinõu:

- Seadke jahvatusaste jämedamaks.
- Kasutage vähem espressopulbrit.
- Puhastage espressomasinat regulaarselt. Kohvijäädgid või ummistunud poorid võivad maitset muuta.
- Kasutage alati värsket kraanivett, mis poleks liiga kare. Kui teie kraanivesi on kare, siis võite kasutada poest ostetava veefiltriga filtreeritud vett.

13. Piima vahustamine



OHT – kõrvetusvigastused!

- ⊙ Aurudüüsi **9** kasutamisel vabanevad kuum aur ja kuum vesi. Aurudüüs võib muutuda väga kuumaks. Puudutage filtrihoidjat ainult plastmassist käepidemest. Mitte mingil juhul ei tohi oma käsi ega muid kehaosi asetada veeauru sisse.

Aurudüüsiga **9** on võimalik piima vahustada. Selleks on vaja natuke harjutada.

Näpunäited:

- Proovige erinevate tootjate piima.
- Kõrgema munavalge sisaldusega piim vahutab rohkem.
- Suurema rasvasisalduse korral tekib kreemjas vaht.
- Kasutage alati külmpapist võetud külma piima (u 5 °C).
- Piim ei tohiks vahustamisel kuumaks minna. Kõrgem temperatuur muudab maitset ja tingib piimavahu lagunemist.
- Kui piima vahustamine on lõppenud, siis ärge oodake liiga kaua. Vastasel korral laguneb osa piimavahust uuesti.

1. Täitke sobiv anum külma piimaga mitte rohkem kui pooles ulatuses.
2. Hoidke teist anumat aurudüüsi **9** all ja keerake pöördlülitit **8** sümbolile ☹.
- Seadme eelsoojenduse ajal vilgub LED δ punasena.
- Kui auru tootmine algab, vilgub LED δ valgena.
3. Laske veidi auru välja ja peatage protsess, keerates selleks pöördlülitit **8** asendisse **STANDBY**.
4. Kastke aurudüüs **9** piima sisse ja keerake pöördlülitit **8** tagasi sümbolile ☹.

Näpunäited:

- Kastke aurudüüs **9** otse pinna alla, et õhk jõuaks piima sisse („tõmbefaas“).
 - Ärge kastke aurudüüsi anuma keskele, juhtige see küljele, nii et tekiks keeris.
5. Kui piima kogus on nähtavalt suurenenud (ca 50% võrra), siis kastkeaurudüüs **9** veidi sügavamale. Keeris peab alles jääma. Nüüd jaotuvad õhumullid peenemalt („rullumisfaas“)
 6. Kui anuma küljed on käes hoidmiseks liiga kuumad, lülitage pöördlülitit **8** asendisse **STANDBY**.
Mõne sekundi pärast pumpab seade jahtumiseks uuesti düüsi kaudu auru.
Näpunäide: Isegi kui piimavahu tulemus ei ole veel rahuldav, peatage igal juhul, et piim liiga kuumaks ei läheks.
 7. Koputage anuma põhja mitu korda kergelt vastu tööpinda, et tekiksid suuremad mullid. Lisage piimavaht espressole nii kiiresti kui võimalik.
 8. Vahetult pärast piima vahustamist pühkige aurudüüs **9** piima jääkide eemaldamiseks puhta lapiga puhtaks.
 9. Keerake pöördlülitit **8** uuesti sümbolile ☹, kuni tekib aur. Nii eemaldatakse piimajäägid aurudüüsi **9** seest.

10. Lülitage pöördlülitit **8** tagasi asendisse **STANDBY**.

Kui u 30 sekundi jooksul ühtegi nuppu ei vajutata, hakkab seade boilerivett jahutama.

MÄRKUS. Auru tootmise maksimaalne aeg on 90 sekundit. Seejärel peatub funktsioon automaatselt. Lülitage pöördlülitit **8** tagasi asendisse **STANDBY**. Seejärel saate funktsiooni kohe uuesti kasutada.

14. Kuuma vee välja-laskmine



OHT – kõrvetusvigastused!

- ☉ Kuuma vee düüsi **10** kasutamisel vabaneb natuke kuuma auru ja kuuma vett. Kuuma vee düüs võib muutuda väga kuumaks. Ärge puudutage kuuma vee otsikut. Mitte mingil juhul ei tohi oma käsi ega muid kehaosi asetada väljundi alla.

Näiteks kuuma vee saamiseks võite kasutada kuuma vee düüsi **10**...

...americano või muude kuumade jookide jaoks;
...tasside eelsoojendamiseks.

1. Hoidke anumat kuuma vee düüsi **10** all ja keerake pöördlülitit **8** sümbolile ☹.
- LED δ vilgub valgena ja kuuma vee düüsist voolab kuuma vett.
2. Lõpetage protsess, keerates pöördlülitit **8** tagasi asendisse **STANDBY**.




Kui u 30 sekundi jooksul ühtegi nuppu ei vajutata, hakkab seade boilerivett jahutama.

15. Seadistamine




15.1 Espresso temperatuur

Espresso valmistamiseks kasutatava vee temperatuuri saab reguleerida vastavalt erinevatele kohvisortidele ja teie maitsele.

Tumeda rösti puhul peaks temperatuur olema madalam, heleda rösti puhul kõrgem. Saate valida kolme temperatuurivahemiku vahel:

Temperatuurivahemik	LED-ide näidik seadistamisel
kuum	 süttib punaselt
keskmine	 süttib punaselt
madal	 süttib punaselt

Seadme tarnimisel on vaikesätteks keskmine.

1. Lülitage seade nupust **34** sisse.
2. Hoidke nuppe ,  ja  samaaegselt umbes 3 sekundit all. Punane LED näitab praegust seadet (vt tabelit).
3. Seadistuse muutmiseks vajutage lühidalt ühte klahvidest **30**, **31** või **32**.
4. Kui seadistus õnnestus, süttib valitud temperatuuri LED 3 korda punasena.

15.2 Reguleerige ühekordse/topeltespresso kogust

See mälu funktsioon võimaldab teil reguleerida ühekordse või topeltespresso kogust vastavalt oma tassidele ja eelistustele.

MÄRKUS. Seda väärtust mõjutab ka espressopulbri kogus ja tihedus.

1. Lülitage seade nupust **34** sisse.
2. Valmistage ette sõel **26/25**, filtrihoidja **24** ja espressopulber lihtsa espresso jaoks ning kinnitage filtrihoidja keedupea **12** alla.
3. Asetage soovitud espressotass keedupea **12** alla.
4. Vajutage ja hoidke nuppu **31/32** u 3 sekundit all. Espresso voolab tassi.
5. Kui soovitud kogus on saavutatud, vajutage lühidalt nuppu **31/32**. Protsess on peatatud.

Ühekordse või topeltespresso jaoks vajalik vee kogus salvestatakse.

Vee koguse lähtestamine tehaseseadetele

1. Lülitage seade nupust **34** sisse.
2. Hoidke nuppe **31** ja **30** umbes 3 sekundit all, et kahekordistada või nuppe **32** ja **30** lihtsa espresso jaoks.

Seade annab veemahu lähtestamise õnnestumisest märku kahe piiksu ja nuppude **31** ja **30** või **32** ja **30** vilkumisega.

16. Puhastamine



ELEKTRILÖÖGI oht!

- ⊙ Espressomasinat, toitejuhet ega toitepistikut **11** ei tohi kasta vette ega muudesse vedelikesse.



OHT – kõrvetusvigastused !

- ⊙ Paljud espressomasina osad ja lisaseadmed muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks. Enne puhastamist laske neil osadel jahtuda.

HOIATUS varakahjude eest!

- ⊙ Ärge kasutage teravaid puhastustarvikuid ega abrasiivseid puhastusvahendeid.

MÄRKUSED.

- Järgmisi tarvikuid on võimalik puhastada nõudepesumasinas või käsitsi:
 - Filter **26/25**
 - Tilgaalus **16**
 - Tilgavõre **19**
- Järgmisi tarvikuid on võimalik pesta käsitsi pehme pesuvahendiga:
 - Veemahuti **4** kaanega **3**
 - Tampimisseade
 - Tilgaalus **16**
 - Tilgavõre **19**
- Järgmisi lisatarvikuid tohib loputada ainult kuuma veega:
 - Filtrihoidja **24**
 - Oamahuti **2** kaanega **1**

Hoiuruum **18** asub tilgaaluse **16** taga. Selles leiate...

- puhastusharja **15** kohvipulbri jääkide eemaldamiseks.
- puhastuspintli **14** aurudüüsi **9** ava puhastamiseks.
- tampimisseadme eemaldamise tööriista **13**

Iga espresso järel

1. Eemaldage filtrihoidja **24**, võttes kinni keedupeast **12**.
2. Loputage filter **26/25** ja filtrihoidja **24** ära ning kuivatage need ära.

Iga piima vahustamise korra järel

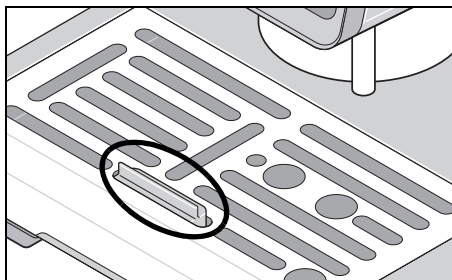
MÄRKUSED.

- Veenduge alati, et aurudüüsi **9** ava jääb kasutamise järel puhtaks. Piimajäägid, mida ei eemaldata, ei ole mitte ainult ebahügieenilised. Need võivad väikese ava ka kiiresti ära ummistada.
- Lihtsamaks puhastamiseks võite aurudüüsi **9** alumise osa lahti keerata.

1. Pühkige aurudüüsi **9** piima jääkide eemaldamiseks puhta lapiga puhtaks.
2. Keerake pöördlülitit **8** uuesti sümbolile ☞, kuni tekib aur. Nii eemaldatakse piimajäägid aurudüüsi seest.

Tilgaalus

Huljemalt siis, kui ujuk **17** läbi tilgavõre **19** ülespoole liigub (vt joonis), tuleb tilgaalus **16** ära tühjendada. Igal juhul tuleb tilgaalus üks kord päevas ära puhastada.



1. Tilgavõrelt **19** saate lahtise kuiva espressopulbri eemaldada puhastusharja **15** abil.
2. Eemaldage tilgavõre.
3. Tõmmake tilgaalus **16** välja ja eemaldage hoiuruum **18**.

4. Tühjendage ja puhastage need tarvikud ära käsitsi pehme pesuvahendiga kasutades.
5. Enne nende tagasi asetamist kuivatage kõik osad ära.

Igapäevaselt



ELEKTRILÖÖGI oht!

- ⊙ Enne espressomasina puhastamist tõmmake toitepistik **11** pistikupesast välja.

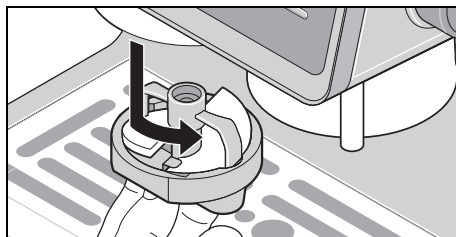
1. Tühjendage veemahuti **4** ja loputage seda mitu korda puhta veega.
2. Pühkige keedupea **12** puhta niiske lapiga puhtaks. Seda tehes puhastage ära ka keedupea serv.
3. Pühkige järgmised osad niiske lapiga:
 - lülitage kuumaplaadiga **7** seade sisse.
 - oomahuti **2** kaanega **1** väljast ja
 - kaas **3** veemahutile **4**.

MÄRKUS. Vajadusel kasutage veidi pesuvedelikku. Puhastage seda mitu korda põhjalikult, kasutades ainult puhta veega niisutatud lappi.

4. Kuivatage kõik osad ära.

Kohvipulbri ja tampimisseadme väljund

1. Sisestage tööriist **13** altpoolt kohvipulbri väljalaskeavasse ja keerake tööriista veidi vastupäeva, kuni kaks plastklambrit haakuvad tampimisseadme tiibade külge.



2. Tõmmake tööriista **13** koos tampimisseadmega vertikaalselt allapoole.
3. Eemaldage tampimisseade ja puhastage seda puhastusharjaga **15**.
4. Asetage tampimisseade uuesti tööriista **13**.
5. Sisestage tampimisseadmega tööriist altpoolt kohvipulbri **20** väljalaskeavasse. Klõps näitab, et see on kindlalt paigas.

Filter

1. Saate lahtise kuiva espressopulbri eemaldada puhastusharja **15** abil.
2. Isegi, kui kasutate alati ühte ja sama filtrit **26/25**, siis peate selle vähemalt kord nädalas filtrihoidjast **24** välja võtma ja loputama mõlemad osad hoolikalt kuuma vee ja vähese pesuvahendiga. Loputage seda mitu kord puhta kuuma veega. Filtrit **26/25** saab pesta ka nõudepesumasinas.
3. Enne nende uuesti kokku panemist, kuivatage kõik osad ära.
4. Hoidke filtrit **26/25** valguse vastu ja kontrollige auke ummistuste suhtes.





Pruulimisseade

Seadme sees olevat pruulimisseadet tuleks puhastada kord nädalas.

Filtri puhastusmembraaniga **27** sulgedes „loputatakse“ vesi seadme sees olevasse pruulimisseadmesse. Loputusvesi voolab tilgaalusele **16**.


1. Eemaldage filtrihooldaja **24**, võttes kinni keedupeast **12**, ja asetage filter **26/25** filtrihooldajasse.
2. Nüüd asetage puhastusmembraan **27** filtrile **26/25**.

MÄRKUS. Teil on võimalik panna membraanile veidi kohviõli eemaldajat.

3. Sisestage filtrihooldaja **24** koos puhastusmembraaniga nii, et käepide oleks avatud luku sümboli  juures keedupea **12** all.
4. Keerake filtrihooldajat **24** suletud luku sümboli  suunas, kuni see on kindlalt paigas.
5. Täitke veemahuti **4** värske külma veega.
6. Alustage lihtsa espresso valmistamist.
7. Valage tilgaaluselt **16** määrdunud vesi ära.
8. Korrake protsessi ilma kohviõli eemaldajata umbes 10 korda, et puhastusjäädgid keetmisrühmast maha loputada.
9. Protsessi lõpus LED  on punane ja LED  vilgub punasena. Seadme ooterežiimi naasmiseks vajutage üks kord nuppu **34**.
10. Eemaldage filtrihooldaja ettevaatlikult, kuna filtrile on kogunenud ka veidi vett.
11. Kuivatage kõik osad ära.
12. Tühjendage tilgaalus **16**.

Eemaldage aurudüüsi ummistused

MÄRKUS. Lihtsamaks puhastamiseks võite aurudüüsi **9** alumise osa lahti keerata.

1. Vajadusel kasutage aurudüüsi **9** ummistuste eemaldamiseks puhastuspintslit **14**. Kasutage seda aurudüüsi esiosas oleva väikese augu läbistamiseks, et ummistusi eemaldada.
 2. Seejärel hoidke üht teist anumate aurudüüsi **9** all ja keerake pöördlülitit **8** sümbolile .
 3. Laske kuumal veel umbes 40 sekundit läbi aurudüüsi **9** voolata, et loputada välja lahustunud jäägid.
 4. Lõpetage protsess, keerates pöördlülitit **8** tagasi asendisse **STANDBY**.
-

MÄRKUS. Aurudüüsi **9** tuleks katlakivi eemaldada iga 2–3 kuu tagant, kuna ka katlakivi võib aja jooksul ummistada.

17. Katlakivi eemaldamine

17.1 Aurudüüsi katlakivi eemaldamine

Sõltuvalt kasutusest tuleks aurudüüsi **9** katlakivist eemaldada umbes iga 2–3 kuu tagant.

1. Täitke anum sooja vee ja kaubandusvõrgus saadaoleva katlakivieemaldajaga. Järgige tootel olevaid juhiseid.
2. Keerake aurudüüsi alumine ots lahti.
3. Laske sel lahuses üleöö liguneda.
4. Järgmisel hommikul eemaldage anum ja valage katlakivi eemaldamise lahus ära.

5. Pühkige aurudüüsi **9** põhja puhta niiske lapiga, et katlakivi eemaldamise lahus täielikult eemaldada.
6. Keerake alumine ots aurudüüsi külge at-gasi.
7. Asetage mahuti aurudüüsi **9** alla.
8. Vajutage pöördlülitile **8** sümboli ☞ kohal.
9. Laske kuumal veel umbes 40 sekundit läbi aurudüüsi **9** voolata, et loputada välja lahustunud jäägid.
10. Lõpetage protsess, keerates pöördlülitit **8** tagasi asendisse **STANDBY**.

17.2 *Espressomasinast katlakivi eemaldamine*

Nii nagu iga kuuma vee seadet, tuleb ka sellelt espressomasinalt regulaarselt katlakivi eemaldada. Katlakivi ladestub seadme sisse-musse ja väikestele avadele (nt aurudüüsi-le **9**). See mõjutab funktsioonide toimimist ja pikaajaliselt saab seade kahjustada. See-tõttu eemaldage oma masinast katlakivi re-gulaarselt. See pikendab kasutusiga. See, kui tihti on vaja masinat katlakivi ee-maldada, sõltub kasutatava vee karedusest ja sellest, mitu tassi espressot te joote. Kuum-a vee ja auru kasutamine aitab samuti kaasa katlakivi tekkimisele. Filtreeritud vee kasutamisel väheneb vee ka-redus. Masin on kaitstud ja te ei pea sellelt nii tihti katlakivi eemaldama.

Katlakivi eemaldamise indikaator

See masin loendab automaatselt väljastatud vee koguse. Pärast umbes 30 liitri vee väljas-tamist tuleb seadmelt katlakivi eemaldada. Seda näitab LED-i ✱ süttimine.

Katlakivi eemaldamise programm

Katlakivi eemaldamise programm tuleks käi-vitada kohe, kui LED ✱ süttib. Kuid saate seda igal ajal ka iseseisvalt käivitada. Espressomasinatel võib kasutada kauban-dusvõrgust ostetud katlakivieemaldajat.



Silmade ärrituse OHT!

- ☉ Katlakivi eemaldamise vahendite käsit-semisel järgige juhiseid, mis on nt pa-kendil.

1. osa, katlakivi eemaldamine:

1. Tühjendage veemahuti **4**.
2. Lisage veekeetjasse katlakivieemalda-ja **4**.
3. Täitke veemahuti **4** külma kraaniveega märgini **MAX**.
4. Asetage veemahuti **4** paika.
5. Katlakivi eemaldamise lahuse kogumi-seks asetage suurem anum keedu-pea **12** ja aurudüüsi **9** alla.
6. Lülitage seade sisse.
7. Vajutage ja hoidke nuppu **30** umbes 3 sekundit all.
 - LED-id ☐, ☑ ja ☒ süttivad.
 - LED ✱ vilgub.
8. Vajutage nuppu ☑.
 - Seade pumpab kuuma katlakivi ee-maldamise lahuse läbi keedupea **12** umbes 30 sekundi jooksul.
 - Seda protsessi korratakse 5 korda.
 - Seejärel kustub LED ☑.
 - LED ☐ põleb püsivalt.
 - Iga sekund kostab piiks.
9. Keerake pöördregulaator **8** asendisse ☞.
 - Seade pumpab nüüd katlakivi eemal-damise lahust läbi aurudüüsi **9**.
 - LED ☐ vilgub.

10. Kui LED δ süttib ja iga sekundi järel kostab piiks, keerake pöördregulaator **8** asendisse ⬆ .
- Seade pumpab nüüd katlakivi eemaldamise lahust läbi kuuma vee düüsi **10**.
 - LED δ vilgub.
 - Kui veemahuti **4** on peaaegu tühi, vilgub LED δ ja kostab piiks.
11. Keerake pöördregulaator nüüd tagasi asendisse **STANDBY**.
12. Visake loputusvesi ära.

Katlakivi eemaldamise protsessi esimene etapp on lõppenud.

2. osa, pesemine:

1. Täitke veemahuti **4** puhta külma kraaniveega.
2. Vajutage nuppu **31**.
3. Korrake protsessi alates 1. osa (katlakivi eemaldamine) 4. etapist.

MÄRKUSED.

- Protsessi saab katkestada, vajutades nuppu **30**. Nupu uuesti vajutamine jätkab protsessi. Nupu vajutamine 3 sekundiks tühistab protsessi.
- Kui veemahutis ei ole piisavalt vett, siis protsess katkeb. Täitke veemahuti alati kuni märgistuseni **MAX 5**.

18. Jahvatusmehhanismi puhastamine

HOIATUS pöörlevate osade poolt põhjustatud vigastuste eest!

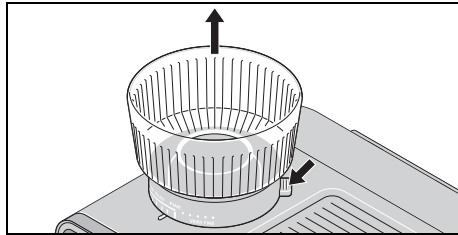
- ⊙ Sisestage toitejuher **11** pistikupessa alles siis, kui jahvatusmehhanism **23** ja oamahuti **2** on täielikult kokku pandud.
- ⊙ Kasutage jahvatusmehhanismi ainult siis, kui oamahuti kaas **1** on suletud.

- ⊙ Jahvatamise ajal ärge asetage ühtegi eset oamahutisse **2**. Vältige ka nt pikka- ja juuste sattumist täitetorusse.

MÄRKUSED.

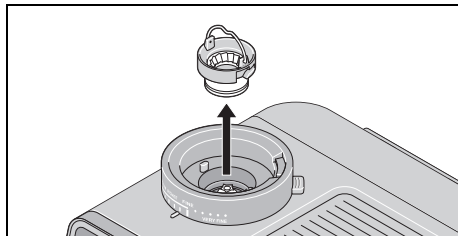
- Oamahuti **2** koos ubadega eemaldamisel tõstke seda võimalikult otse ja ettevaatlikult. Võimalusel vältige ubade või ubade tükide kukkumist üle jahvatusmehhanismi **23** ääre.
- Jahvatusmehhanismi saab sisse lülitada ainult siis, kui oamahuti **2** on kinnitatud. See on turvafunktsioon.

1. Vajutage oamahuti **2** vabastusnuppu **6**.
2. Eemaldage oamahuti **2** ettevaatlikult suunaga üles.

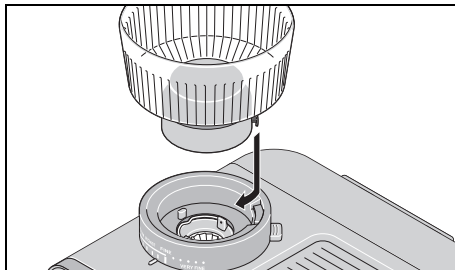


HOIATUS teravatest servadest tingitud vigastuste eest!

- ⊙ Jahvatusmehhanismi **23** lahtivõtmisel käsitsege mõlemat osa ettevaatlikult. Jahvatuspindadel on teravad servad.
3. Voltige jahvatusmehhanismi **23** väike kronstein üles ja keerake seda vastu-päeva, kuni saate selle ülespoole eemaldada.



4. Puhastage jahvatusmehhanismi kaasasoleva puhastusharjaga **15**.
5. Seejärel asetage jahvatusmehhanism tagasi ja keerake seda päripäeva, kuni see on kindlalt paigas.
6. Keerake väike kronstein tagasi nii, et see toetuks jahvatusmehhanismile **23** õrnalt.
7. Asetage oamahuti tagasi näidatud viisil ja keerake seda päripäeva, kuni see on kindlalt paigas.



MÄRKUS. Jahvatusmehhanismi väga põhjalikuks puhastamiseks saab näiteks apteegist osta jahvatusmehhanismi puhastusvahendit. Pöörake tähelepanu puhastusvahenditega kaasasolevatele kasutusjuhenditele.

19. Hoiustamine ja transport



LASTELE ohtlik!

- ⊙ Hoidke seadet lastele kättesaamatus kohas.

HOIATUS varakahjude eest!

- ⊙ Ärge jätke seadet külmumistemperatuurist madalama temperatuuri kätte.
- Laske puhastatud espressomasinal ja tarvikutel kuivada enne nende kokku panemist ja hoiustamist.

- Kui soovite espressomasinat transportida, siis tühjendage veemahuti **4** ja tilgalaus **16**.

20. Utiliseerimine

Sellele tootele kehtib Euroopa direktiiv 2012/19/EL: Läbikriipsutatud ratastel prügikonteineri sümbol tähendab, et toode kogutakse Euroopa Liidus jäätmekäitluse raames eraldi. See kehtib toote ja selle sümboliga tähistatud tarvikute kohta. Nii tähistatud tooteid ei tohi utiliseerida koos tavalise olmeprügiga, vaid need tuleb viia taaskasutatavate elektri- ja elektroonikajätmete kogumispunkti.



See taaskasutuse sümbol tähistab nt väärtuslikku eset või materjale. Taaskasutus aitab vähendada tooraine kulu ja koormust keskkonnale. Jäätmekäitluse alast teavet ja lähima kogumispunkti asukoha leiuate oma linna puhastusteenistuse leheküljelt või kollastelt lehekülgedelt.



Pakend

Kui soovite utiliseerida pakendit, siis pöörake tähelepanu oma asukohariigi vastavatele keskkonaeeskirjadele.

21. Tõrkeotsing

Kui teie seade ei tööta ootuspäraselt, käige kõigepealt see kontroll-loend läbi. Võib-olla on tegemist vaid väikese probleemiga, mille saate ise lahendada.



ELEKTRILÖÖGI oht!

⊙ Ärge mitte mingil juhul proovige seadet ise parandada.







Viga	Võimalikud põhjused/meetmed
Seade ei tööta	<ul style="list-style-type: none">• Kas elektritoide on olemas?• Kontrollige ühendust.
Seade ei eelsoojene.	<ul style="list-style-type: none">• Kontrollige, et pöördregulaator 8 oleks asendis STANDBY.
Espresso kehv kvaliteet	Näpunäited espresso valmistamiseks leiate peatükist „Näpunäited ideaalse espresso valmistamiseks“ lk 47.
Espresso tilgub ainult läbi filtrihoidja 24 .	<ul style="list-style-type: none">• Kontrollige lambi vastu filtrit 26/25 ummistuste suhtes.• Kas kohvipulber on liiga peeneks jahvatatud? Liiga palju kohvipulbrit?
Espresso voolab filtrihoidjast 24 liiga kiiresti välja ja on liiga õhuke.	<ul style="list-style-type: none">• Kas kohvipulber on liiga jämedaks jahvatatud? Liiga vähe kohvipulbrit?
Jahvatusmehhanismi 23 ei käitu.	<ul style="list-style-type: none">• Kas oamahuti 2 ei ole korrektselt peale pandud?• Ehk võib oll jahvatusmehhanism 23 ummistunud. Puhastage jahvatusmehhanismi.
Jahvatusmehhanism 23 teeb ebavalist häält.	<ul style="list-style-type: none">• Tõmmake toitepistik välja ja kontrollige, kas jahvatusmehhanismis 23 on võõrkehasid.• Ehk võib oll jahvatusmehhanism 23 ummistunud. Puhastage jahvatusmehhanismi.
Jahvatusmehhanism 23 ei lase end käivitada.	<ul style="list-style-type: none">• Kasutage lahtiste kohviubade ja prahi eemaldamiseks tolmuimeja piluotsikut.
Aurudüüdist 9 ei välju vett ega auru.	<ul style="list-style-type: none">• Kas veemahuti 4 on tühi?• Kas aurudüüs 9 on ummistunud?• Kas masinast tuleb katlakivi eemaldada?
Pärast 90 sekundi möödumist ei välju aurudüüdist 9 enam vett/auru.	<ul style="list-style-type: none">• See on normaalne. See on kaitsefunktsiooni osa. Lülitage pöördlülit 8 tagasi asendisse STANDBY. Seejärel saate funktsiooni kohe uuesti kasutada.
Pärast seadme sisselülitumist vilguvad kõigi 4 nupu LED-märgutuled punaselt.	<ul style="list-style-type: none">• Kumbki temperatuuriandur ei tööta õigesti. Võtke ühendust teeninduskeskusega.

Viga	Võimalikud põhjused/meetmed
Pärast seadme sisselülitumist põleb LED-märgutuli ☹ püsivalt punaselt, nupud ☹ ja ☹ vilguvad vaheldumisi punaselt.	<ul style="list-style-type: none"> • Veesoojendi ei soojene või soojeneb liiga aeglaselt. Võtke ühendust teeninduskeskusega.
Jahvatamise ajal vilgub LED-märgutuli ☹ punaselt ja valgelt.	<ul style="list-style-type: none"> • Kas ubade mahuti on õigesti sisestatud? Paigutage ubade mahuti uuesti ja taaskäivitage seade.
Jahvatamise ajal mootor seiskub, kõlab 3 signaalmärguannet ja LED-märgutuli ☹ pöördregulaatori kohal 35 vilgub punaselt.	<ul style="list-style-type: none"> • Kohviube või ubade mahutit pole? Täitke ubade mahutit 2. • Kas jahvatis on liiga palju kohvipulbrit 23? Vajaduse korral puhastage jahvatit. • Kas seade on üle kuumenenud? Laske sel jahtuda ja käivitage see uuesti.
LED-märgutuli ☹ 29 vilgub punaselt ja LED-märgutuli ☹ põleb valgelt.	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollige veetaset veepaagis 4. Minimaalne täitetas peaks olema ujukist kõrgemal, kuid mitte kõrgemal kui märgis MAX 5. Taaskäivitage seade vajaduse korral. • Ujuk on blokeeritud. Kontrollige, kas ujuk on veepinnal. Vabastage see vajaduse korral blokeeritud asendist. Taaskäivitage seade vajaduse korral.
LED-märgutuli ☹ 34 vilgub püsivalt punaselt ja kõlavad signaalmärguanded.	<ul style="list-style-type: none"> • Seadke pöördlülitit 8 tagasi asendisse STANDBY ja lülitage seade välja ning uuesti sisse.
LED-märgutuli ☹ 34 põleb püsivalt punaselt ja LED-märgutuli ☹ 30 vilgub punaselt.	<ul style="list-style-type: none"> • Kas te olete eemaldanud kaitsekile veepaagi ja paagi all oleva seadmeühenduse vahelt? • Kas veepaak on õigesti paigaldatud? Veenduge, et see oleks õigesti paigaldatud. • Kas kohvipulber on liiga peeneks jahvatatud? Puhastage jahvatit ja jahvatage ubasid jämedamal seadistusel. <ul style="list-style-type: none"> - Lülitage seade välja ja uuesti sisse. - Vajaduse korral eemaldage paagi alt kaitsekile. - Võtke umbes 200 ml vett kuumavee düüsi kaudu. - Lülitage seade välja ja uuesti sisse.

22. Tehnilised andmed

Mudel:	SEMST 1500 A1
Toitepinge:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Kaitseklass:	I
Võimsus:	1500 W
Veski võimsus:	120 W
Veemahuti maksimaalne täituvus:	maksimaalselt 2500 ml (MAX)
Automaatne väljalülitusrežiim:	30 minuti pärast
Energiaarve väljalülitatud olekus:	≤ 0,5 vatti

Kasutatud sümbolid

	G prüfte S icherheit – kontrollitud ohutus Seadmed peavad vastama üldtunnustatud tehnika reeglitele ja tooteohutuse (Produktsicherheitsgesetz (ProdSG)) seadusele.
	CE märgisega avaldab HOYER Handel GmbH, et toode vastab ELi nõuetele.
	See sümbol juhhib tähelepanu sellele, et pakend tuleb keskkonnasõbralikult utiliseerida.
	Taaskasutussümboliga (3 nooled) on tähistatud taaskasutatavad materjalid. Materjali saab määratleda taaskasutusnumbri järgi keskkohas (siin 21) ja/või lühendiga (siin PAP).
	Vahelduvpinge
	Sümbol tähistab osi, mida võib nõudepesumasinas puhastada.

Õigus teha tehnilisi muudatusi reserveeritud.

23. Ettevõtte HOYER Handel GmbH garantii

Hea klient!

Käesolevale seadmele saate alates ostukuupäevast 3-aastase garantii. Käesoleva toote puuduste korral on Teil toote müüja suhtes seadusest tulenevad õigused. Neid seadusest tulenevaid õiguseid meie järgnevalt toodud garantii ei piira.

Garantiitingimused

Garantii tähtaeg algab ostukuupäevaga. Hoidke kassatšeki originaali kindlas kohas. Seda dokumenti on vaja ostu tõendamiseks. Kui kolme aasta jooksul alates ostukuupäevast tekib materjali- või tootmisviga, remondi- või asendamine – vastavalt meie valikule – toote Teie jaoks tasuta. Selle garantiiteenuse eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostutõend (kassatšekk) ja lühidalt kirjeldatakse kirjalikult, milles puudus seisneb ja mis ajal see tekkis. Kui defekt on meie garantiiga hõlmatud, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remondi või asendamisega ei alga uus garantiiperiood.

Garantiiaeg ja seadusest tulenevad nõudeõigused puuduste korral

Garantiiaeg ei pikene garantii korras pakutava teenuse tõttu. See kehtib ka asendatud ja remonditud detailide kohta. Võimalikest juba ostul olemas olevatest kahjustustest ja puudustest peab teatama kohe pärast lahti pakkimist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remonttööd on tasulised.

Garantii maht

Seade toodeti järgides rangeid kvaliteedinõudeid ja seda kontrolliti hoolikalt enne tarnimist.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigadele.

Garantii ei hõlma kuluosi, millele mõjub tavapärase kulumine, ja purnevate osade, nt lülitid, valgustid või muud detailid, mis on valmistatud klaasist, kahjustusi.

Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, seda pole otstarbekohaselt kasutatud ega hooldatud. Toote otstarbekohase kasutamise jaoks peab täpselt järgima kõiki kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kasutusotstarbeid ja tegevusi, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse, peab tingimata vältima.

Toode on mõeldud üksnes eraviisiliseks ja mitte tööstuslikuks kasutamiseks. Väära ja mitteotstarbekohase käsitlemise, toore jõu rakendamise ja sekkumiste, mida ei ole teinud meie volitatud teeninduskeskus, korral kaotab garantii kehtivuse.

Menetlus garantiijuhtumi korral

Teie probleeme kiire töötlemise tagamiseks järgige järgmisi juhiseid.

- Hoidke kõigi päringute jaoks käepärast tooteartikli number **IAN: 516867_2501** ja ostu tõendav kassatšekk.
- Tooteartikli numbri leiata tüübisildilt, graveeringult, juhendi esilehelt (all vasakul) või kleebiselt seadme taga- või alumiselt küljelt.
- Kui tekkima peaks talitlushäireid või muid puuduseid, võtke esmalt ühendust järgnevalt toodud teeninduskeskusega **telefoni** või **e-kirja** teel.
- Sel juhul saate lisades ostutõendi (kassatšekk) ja märkides, millises puudus seisneb ja kuna see tekkis, defektseks loetud toote saata Teie jaoks saatekuluta Teile nimetatud teeninduse aadressile.

Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja paljud teised käsiraamatud, tootevideod ja paigaldustarkvara.



Selle QR-koodiga jõuate otse Lidli teeninduslehele (www.lidl-service.com) ja saate tooteartikli numbri (IAN) **516867_2501** sisestamise abil avada oma kasutusjuhendi.



Teeninduskeskus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: hoyer@lidl.ee

IAN: 516867_2501



Tarnija

Pöörake tähelepanu sellele, et järgmine aadress **ei ole teeninduse aadress**.

Võtke esmalt ühendust nimetatud teeninduskeskusega.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12





22761 Hamburg

SAKSAMAA








Saturs

1. Pārskats	63
2. Paredzētais lietojums	64
3. Drošības norādījumi	65
4. Piegādes komplektācija	68
5. Izņemšana no iepakojuma un uzstādīšana	68
6. Espresso kafijas automāta pārskats	68
7. Espresso kafijas pagatavošanas svarīgākie posmi	69
8. Pirms pirmās lietošanas reizes	69
9. Sagatavošana	71
9.1 Espresso pupiņu iepildīšana	71
9.2 Sietiņa ielikšana/nomainīšana	71
9.3 Pievienošana un ieslēgšana/izslēgšana	71
9.4 Ierīces skalošana	72
9.5 Tasišu uzkaršēšana	72
9.6 Sietiņa un vārīšanas galviņas iepriekšēja uzkaršēšana (skalošana)	73
10. Kafijas malšana un presēšana	73
11. Espresso pagatavošana	74
11.1 Espresso ekstrakcija	75
11.2 Spiediena indikators	75
12. Padomi par ideālas espresso kafijas pagatavošanu	76
13. Piena uzputošana	76
14. Karstā ūdens sagatavošana	77
15. Iestatījumi	78
15.1 Espresso temperatūra	78
15.2 Vienkāršā/dubultā espresso tilpuma pielāgošana	78
16. Tīrīšana	79
17. Atkalķošana	81
17.1 Tvaika sprauslas atkalķošana	81
17.2 Espresso kafijas automāta atkalķošana	82
18. Malšanas mehānisma tīrīšana	83
19. Uzglabāšana un transportēšana	84
20. Utilizācija	84
21. Problēmas risinājums	86
22. Tehniskie dati	89
23. HOYER Handel GmbH garantija	89

1. Pārskats

1		Pupiņu tvertnes vāciņš
2		Pupiņu tvertne
3		Ūdens tvertnes vāciņš
4		Ūdens tvertne
5	MAX	Marķējums maksimālajam ūdens daudzumam ūdens tvertnē
6		Pupiņu tvertnes atbloķēšanas poga
7		Sildīšanas plāksne tasītēm
8	 STANDBY 	Grozāms tvaika un karstā ūdens slēdzis
9		Tvaika sprausla
10		Karstā ūdens sprausla
11		Pieslēguma vads ar kontaktdakšu
12		Vārīšanas galviņa
13		Darbarīks presēšanas ierīces izņemšanai
14		Tīrīšanas adata
15		Tīrīšanas birstīte
16		Pilienu paplāte
17		Pludiņš (rādītājs: nepieciešama pilienu paplātes iztukšošana)
18		Uzglabāšanas nodalījums aiz pilienu paplātes
19		Pilienu režģis
20		Maltās kafijas izvade
21		Vadības elementi (priekšpusē)
22		Malšanas pakāpes marķējums
23		Malšanas mehānisms
24		Sietiņa turētājs
25		Dubultās espresso kafijas sietiņš
26		Vienkāršās espresso kafijas sietiņš ar ievietotu tīrīšanas membrānu
27		Tīrīšanas membrāna

A attēls: Vadības elementi (priekšpusē)*

28		Gaismas diode: Atkalķošana
29		Gaismas diode: Ūdens piles
30		Taustiņš/gaismas diode: Tehniskā apkope
31		Taustiņš dubultajais espresso kafijai
32		Taustiņš vienkāršajai espresso kafijai
33		Spiediena indikators
34		Taustiņš/gaismas diode: Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis
35		Grozāmais slēdzis manuālai espresso kafijas pulvera daudzuma iestatīšanai

* Vadības elementiem ir arī citas funkcijas, kas ir aprakstītas šajā lietošanas instrukcijā.

Pateicamies par jūsu uzticēšanos mūsu produktiem!

Apsveicam ar jaunā espresso kafijas automāta (ar automātisko presēšanas funkciju) iegādi.

Lai droši lietotu ierīci un iepazītu visas tās funkcijas, ievērojiet tālāk sniegtās norādes.

- **Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju.**
- **Obligāti ievērojiet drošības norādījumus!**
- **Ierīci drīkst izmantot tikai atbilstoši šajā lietošanas instrukcijā sniegtajai informācijai.**
- **Saglabājiēt šo lietošanas instrukciju.**
- **Ja nododat ierīci citai personai, pievienojiet arī šo lietošanas instrukciju. Lietošanas instrukcija ir neatņemama ierīces sastāvdaļa.**

Novēlam patīkamu jaunā espresso kafijas automāta lietošanu!

2. Paredzētais lietojums

Espresso kafijas automāts ir paredzēts izmantošanai tikai šādiem nolūkiem:

- kafijas pupiņu malšanai, izmantojot iebūvēto malšanas mehānismu,
- espresso kafijas pagatavošanai no samaltas espresso kafijas pulvera,
- karstā ūdens vai tvaika saņemšanai no tvaika sprauslas.

Ierīce ir paredzēta privātai lietošanai mājsaimniecībā. Ierīci drīkst lietot tikai telpās. Ierīci nedrīkst lietot komerciāliem nolūkiem.

Nepareizas lietošanas veidi

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊙ Nekādā gadījumā neiepildiet ūdens tvertnē citus šķidrumus, bet tikai ar svaiņu, aukstu dzeramo ūdeni!
 - ⊙ Nelietojiet karamelizētas kafijas pupiņas. Tas var izraisīt malšanas mehānisma salipšanu.
-

Simboli uz ierīces



Šis simbols norāda, ka attiecīgie materiāli nemaina ne pārtikas līdzekļu garšu, ne aromātu.

3. Drošības norādījumi

Brīdinājuma norādes

Ja nepieciešams, lietošanas instrukcijā tiek izmantotas šādas brīdinājumu norādes.



BĪSTAMI! Augsts risks: brīdinājuma neievērošana var radīt apdraudējumu veselībai un dzīvībai.

BRĪDINĀJUMS! Vidējs risks: brīdinājuma neievērošana var radīt savainojumus vai nopietnu mantisku kaitējumu.

UZMANĪBU! Zems risks: brīdinājuma neievērošana var radīt nelielus savainojumus vai mantisku kaitējumu.

NORĀDE. Apstākļi un īpatnības, kas jāņem vērā, darbojoties ar ierīci.

Norādījumi drošai lietošanai

- ⊙ Bērni nedrīkst lietot šo ierīci. Ierīce un tās pieslēguma vads ir jāuzglabā bērniem nepieejamā vietā.
- ⊙ Personai ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai nepietiekošu pieredzi un/vai zināšanām šo ierīci drīkst lietot tikai citu personu uzraudzībā vai arī tad, ja šīs personas ir apmācītas droši lietot ierīci un informētas par potenciālajiem apdraudējumiem.
- ⊙ Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.
- ⊙ Pirms ierīces montāžas, izjaukšanas vai firšanas, kā arī gadījumā, ja tā tiek atstāta bez uzraudzības, ierīce ir jāatvieno no energoapgādes tīkla.
- ⊙ Pirms piederumu vai papildu daļu, kuras darbības laikā kustās, nomaiņas ierīce ir jāizslēdz un jāatvieno no energoapgādes tīkla.
- ⊙ Ierīce ir paredzēta arī lietošanai mājāsaimniecībā vai mājāsaimniecībai pielīdzināmos nolūkos, piemēram:
 - ... veikalos, birojos un citās darbavietās esošās darbinieku virtuvēs;
 - ... lauksaimniecības uzņēmumos;
 - ... klientu lietošanai viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās telpās;
 - ... pansijās.
- ⊙ Šī ierīce nav paredzēta lietošanai kopā ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālruna sistēmu.
- ⊙ Espresso kafijas automātu, pieslēguma vadu vai kontaktspraudni nedrīkst iegremdēt ūdenī vai citos šķidrumos.
- ⊙ Ja ierīces pieslēguma vads ir bojāts, lieciet ražotājam vai tā klientu apkalpošanas dienestam, vai personai ar līdzvērtīgu kvalifikāciju nomainīt vadu, lai izvairītos no apdraudējuma.

- ⊙ Skatiet nodaļu par tīrīšanu (skatīt "Tīrīšana" 79. lpp.).
- ⊙ Gādājiet, lai šķidrums neiekļūtu ierīces spraudsavienojuma ligzdā.
- ⊙ Nemiet vērā, ka pēc lietošanas tālāk uzskaitītās virsmas joprojām ir karstas: sietiņš un sietiņa turētājs, vārīšanas galva, tvaika sprausla un sildvirsmā.
- ⊙ Ierīci lietošanas laikā nedrīkst ievietot skapī (plauktā).
- ⊙ Ievērojiet šajā pamācībā sniegtās drošības instrukcijas, jo nepareizi lietošana var izraisīt traumas.



BRIESMAS bērniem!

- ⊙ Iepakojuma materiāls nav rotaļlieta. Bērni nedrīkst spēlēties ar plastmasas maisiņiem. Pastāv nosmakšanas risks.



BRIESMAS mājdzīvniekiem un mājlopiem!

- ⊙ Elektroierīces var apdraudēt mājdzīvniekus un mājlopus. Turklāt dzīvnieki var arī sabojāt ierīci. Tāpēc vienmēr sargājiet elektroierīces no dzīvniekiem.



BĪSTAMI - mitruma izraisīts elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Sargājiet ierīci no mitruma, ūdens pilēm vai šļakatām: Pastāv strāvas trieciena risks.
- ⊙ Piepildiet ūdens tvertni ne vairāk kā līdz marķējumam **MAX**.
- ⊙ Iztukšojiet pilienu paplāti, kad tādu nepieciešamību parāda pludiņš.
- ⊙ Ja ierīcē iekļūst šķidrums, nekavējoties atvienojiet tīkla spraudni. Pirms atkārtotas ieslēgšanas lieciet pārbaudīt ierīci.



BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Nesāciet lietot ierīci, ja ierīcei vai pieslēguma vadam ir redzami bojājumi vai ierīce iepriekš ir nokritusi.
- ⊙ Pieslēdziet kontaktspraudni tikai pareizi uzstādītai, viegli pieejamai kontaktligz-

dai ar drošības kontaktiem, kuru spriegums atbilst datiem, kas norādīti uz ierīces datu plāksnītes. Kontaktligzdai jābūt viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.

- ⊙ Raugieties, lai pieslēguma vads netiktu sabojāts uz asām malām vai karstām virsmām.
- ⊙ Arī pēc izslēgšanas ierīce nav pilnībā atvienota no elektrotīkla. Lai atvienotu ierīci no elektrotīkla, atvienojiet kontaktspraudni.
- ⊙ Uzmanieties, lai ierīces lietošanas laikā pieslēguma vads netiktu iespiļēts vai sa-
spiests.
- ⊙ Lai atvienotu kontaktspraudni no kontaktligzdas, vienmēr satveriet pašu kontaktspraudni, nevis velciet aiz vada.
- ⊙ Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas:
 - ja rodas darbības traucējums;
 - ja neizmantojat espresso kafijas automātu;
 - pirms espresso kafijas automāta tīrīšanas;
 - negaisa laikā.
- ⊙ Lai izvairītos no apdraudējuma, neveiciet ierīcē nekādas izmaiņas.



Applaucēšanās traumu BRIESMAS!

- ⊙ Nepieskarieties karstajām ierīces daļām.
- ⊙ Espresso pagatavošanas laikā pie vārīšanas galviņas tiek izdalīti karsti ūdens tvaiki. Vārīšanas galviņa arī pēc kafijas pagatavošanas kādu laiku ir karsta. Nepieskarieties vārīšanas galviņai un nekādā gadījumā neievietojiet rokas vai citas ķermeņa daļas karstajos ūdens tvaikos.
- ⊙ Kad darbojas tvaika sprausla, izplūst karsts tvaiks un karsts ūdens. Tvaika sprausla ļoti stipri sakarst. Satveriet tvaika sprauslu tikai aiz plastmasas roktura. Nekādā gadījumā neievietojiet rokas vai citas ķermeņa daļas ūdens tvaika strūklā.



BRIESMAS - iespējams acu kairinājums!

- ⊙ Lietojot atkaļķošanas līdzekļus, ievērojiet kopā ar attiecīgo produktu piegādāto informāciju, piem., kas norādīta uz produkta iepakojuma.

BRĪDINĀJUMS par traumām, ko rada rotējošas daļas!

- ⊙ Iespraudiet kontaktspraudni kontaktligzdā tikai tad, kad malšanas mehānisms un pupiņu tvertne ir pareizi uzstādīta.
- ⊙ Lai mazinātu traumu risku, malšanas mehānismu var iedarbināt tikai tad, kad ir uzstādīta pupiņu tvertne. Nekādā gadījumā nemēģiniet apiet šo drošības funkciju!
- ⊙ Lietojiet malšanas mehānismu tikai tad, kad uz pupiņu tvertnes ir uzlikts vāciņš.
- ⊙ Malšanas procesa laikā pupiņu tvertnē nedrīkst atrasties nepiederoši priekšmeti. Uzmanieties arī no garu matu pietuvināšanas ierīcei.

BRĪDINĀJUMS par ievainojumiem, ko var izraisīt asas šķautnes!

- ⊙ Veicot malšanas mehānisma demontāžu, uzmanīgi apejieties ar abām daļām. Malšanas virsmām ir asas šķautnes.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊙ Ierīce ir aprīkota ar neslidošām plastmasas kājiņām. Tā kā mēbeles ir pārklātas ar dažādām lakām un plastmasas materiāliem, kā arī apstrādātas ar dažādiem kopšanas līdzekļiem, nav iespējams pilnībā izslēgt iespēju, ka dažiem no šiem materiāliem ir tādas sastāvdaļas, kuru dēļ plastmasas kājiņu piesūksnās rezultātā šie materiāli var tikt bojāti. Ja nepieciešams, zem ierīces novietojiet neslidošu paliktņi.
- ⊙ Nekādā gadījumā nepiepildiet espresso kafijas automātu ar citu šķidrumu, bet tikai ar svaigu, aukstu dzeramo ūdeni!
- ⊙ Nelietojiet ierīci ar tukšu ūdens tvertni, lai nesabojātu sildelementu.
- ⊙ Lietojiet ierīci tikai ar oriģinālajiem piederumiem.
- ⊙ Novietojiet ierīci uz stabilas, līdzenas virsmas.
- ⊙ Ierīces lietošanas laikā uz pamatnes virsmas var nonākt (karsts) ūdens un tvaiks, espresso kafija un maltā kafija. Tāpēc novietojiet ierīci uz ūdensnecaurlaidīgas, karstumizturīgas darbvirsmas.
- ⊙ Neizmantojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- ⊙ Sargiet ierīci no temperatūras, kas ir zemāka par sasalšanas temperatūru.

4. **Piegādes komplektācija**

- 1 Espresso kafijas automāts
- 1 Sietiņa turētājs **24**
- 1 Vienkāršas espresso kafijas sietiņš **26**
- 1 Tīrīšanas membrāna **27**
- 1 Dubultas espresso kafijas sietiņš **25**
- 1 Tīrīšanas birstīte **15**
- 1 Tīrīšanas adata tvaika izejai **14**
- 1 Darbarīks presēšanas ierīces izņemšanai **13**
- 1 pilnā lietošanas instrukcija (internetā)
- 1 īsā lietošanas instrukcija (pievienota ierīcei)

5. **Izņemšana no iepakojuma un uzstādīšana**

1. Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
2. Pārlicinieties, ka visas detaļas ir piegādātas un nav bojātas.
3. **Pirms pirmās lietošanas reizes notīriet visas detaļas (skat. nodaļu Tīrīšana).**
4. **Noņemiet aizsargājošo plēvi starp ūdens tvertni un ierīces pieslēgvietu, kas atrodas zem tvertnes - pretējā gadījumā ierīci nebūs iespējams lietot.**
5. Novietojiet ierīci uz stabilas, līdzenas, neslīdošas virsmas.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊙ Ierīces lietošanas laikā uz pamatnes virsmas var nonākt (karsts) ūdens un tvaiks, espresso kafija un maltā kafija. Tāpēc novietojiet ierīci uz ūdensnecaurlaidīgas, karstumizturīgas darbvirsmas.
-

6. **Espresso kafijas automāta pārskats**

Jūsu espresso kafijas automāts sastāv no **4 sastāvdaļām**:

- pupiņu tvertnes **2** un malšanas mehānisma **23** espresso pupiņu malšanai
- vārīšanas galviņas **12** un sietiņa turētāja **24** espresso kafijas pagatavošanai no samaltas espresso kafijas pulvera:
 - vienkāršā espresso
 - dubultā espresso
- tvaika sprauslas **9** piena uzputošanai
- karstā ūdens sprauslas **10** karstā ūdens padevei, piem., Americano kafijas pagatavošanai.

Ierīcei ir šādi **indikatori**:

- spiediena indikators **33** kafijas vārīšanas procesam, piem., lai varētu pielāgot malšanas pakāpi;
- gaismas diode δ mirgo sarkanā krāsā, kad ir nepieciešams papildināt ūdeni vai kad ūdens tvertne nav pareizi uzstādīta; turklāt izskan arī skaņas signāli.
- gaismas diode \emptyset mirgo sarkanā krāsā, kad pupiņu tvertne ir tukša; mirgo sarkanā/baltā krāsā, ja pupiņu tvertne nav stabili novietota.
- gaismas diode \ddagger mirgo, ja ierīcei ir jāveic atkalīkošana.

Lietotājs var veikt šādus **iestatījumus**:

- iestatīt malšanas pakāpi
- iestatīt espresso temperatūru
- iestatīt espresso daudzumu
- pielāgot vienkāršā un dubultā espresso ūdens daudzumu savām kafijas tasēm.

7. Espresso kafijas pagatavošanas svarīgākie posmi

Pirms jūs nākamajās nodaļas detalizēti iepazīstieties ar katra pagatavošanas posma padomiem un ieteikumiem, izlasiet šeit pārskatu par darbībām, kādas nepieciešams veikt, lai pagatavotu labu espresso kafiju:

1. Sietiņa **26/25** izvēlēšanās un ievietošana

NORĀDE. Pirms vienkāršā espresso sietiņa **26** lietošanas izņemiet tīrīšanas membrānu **27** no sietiņa.

2. Tasītes uzkaršēšana
3. Sietiņa **26/25** un vārīšanas galviņas **12** iepriekšēja uzkaršēšana (skalošana)
4. Sietiņa turētāja **24** un sietiņa **26/25** nožāvēšana
5. Espresso malšana un presēšana
6. Sietiņa turētāja **24** ielikšana
7. Espresso ekstrakcija:
 - vienkāršais espresso
 - dubultais espresso
8. Pēc izvēles: Pienu uzputošana

8. Pirms pirmās lietošanas reizes



BĪSTAMI - elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Pievienojiet ierīci tikai pie viegli pieejamas kontaktligzdas ar drošības kontaktiem, kuru spriegums atbilst datiem, kas norādīti uz ierīces datu plāksnītes. Kontaktligzdai ir jābūt viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.

BRĪDINĀJUMS par traumām, ko rada rotējošas daļas!

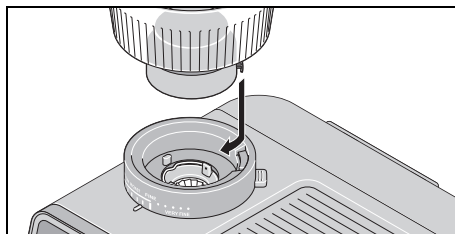
- ⊙ Iespraudiet kontaktspraudni **11** kontaktligzdā tikai tad, kad malšanas mehānisms **23** un pupiņu tvertne **2** ir pareizi uzstādīta.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊙ Nekādā gadījumā neiepildiet ūdens tvertnē **4** citus šķidrumus, bet tikai ar svaigu, aukstu dzeramo ūdeni!

Pupiņu tvertnes uzstādīšana

- Plastmasas izbīdījums zem pupiņu tvertnes **2** saslēdzas ar iekšējo padziļinājumu virs atbloķēšanas pogas **6**. Grieziet pupiņu tvertni **2** pulksteņa rādītāja virzienā, līdz dzirdams fiksēšanās klikšķis.



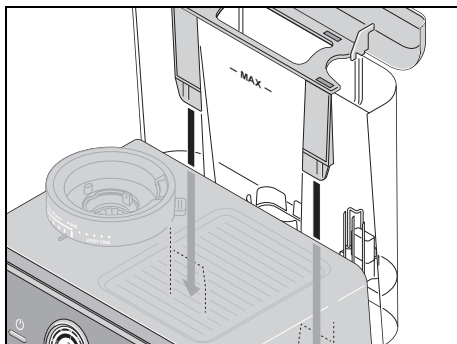
Ūdens tvertnes piepildīšana

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊙ Nekādā gadījumā neiepildiet ūdens tvertnē **4** citus šķidrumus, bet tikai ar svaigu, aukstu dzeramo ūdeni!

Katru dienu lietojiet svaigu ūdeni.

1. Atveriet ūdens tvertnes **4** vāciņu **3** virzienā uz aizmuguri.
2. Izņemiet ūdens tvertni, ceļot to uz augšu.
3. Vairākas reizes kārtīgi izskalojiet ūdens tvertni ar tīru ūdeni.
4. Piepildiet ūdens tvertni ne vairāk kā līdz marķējumam **MAX 5** ar svaigu, aukstu ūdeni no krāna.
5. Ievietojiet ūdens tvertni atpakaļ iekārtā. Pievērsiet uzmanību, lai abi ūdens tvertnes plastmasas izbīdījumi savienotos ar padziļinājumiem ierīces aizmugurējā sienīņā. Ūdens tvertnes **4** apakšdaļai ir jābūt pareizi novietotai.



6. Atkal aizveriet vāku **3**.

NORĀDE. Ja palaižat kādu no ierīces funkcijām, bet tvertnē ir pārāk maz ūdens, gaismas diode \emptyset sāk mirgot sarkanā krāsā. Lai papildinātu ūdeni, ūdens tvertne **4** nav jāizņem no ierīces.

Pieslēgšana un pirmā ieslēgšana

1. Iespraudiet tīkla kontaktdakšu **11** kontaktligzdā.
 - Visas gaismas diodes uz brīdi iedegas.
 - Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdža **34** gaismas diode \emptyset lēni mirgo un pēc tam nepārtraukti deg ar vāju gaismu.
2. Nospiediet taustiņu **34**.
 - Gaismas diode \emptyset mirgo un pēc tam nepārtraukti spilgti deg.
 - Gaismas diodes \cup , \cup un \emptyset deg.
3. Novietojiet trauku zem vārīšanas galviņas **12**.
4. Nospiediet vienu no espresso taustiņiem **31**, **32**.
 - Ierīce caur vārīšanas galviņu **12** sūknē ūdeni skalošanai. Mirgo atlasītā gaismas diode \cup vai \cup .
 - Kad šis process ir pabeigts, mirgojošā gaismas diode izdziest, un atkal iedegas diodes \cup , \cup un \emptyset .
5. Izlejiet skalošanas ūdeni.

9. Sagatavošana

9.1 Espresso pupiņu iepildīšana

BRĪDINĀJUMS par traumām, ko rada rotējošas daļas!

- ⊙ Lietojiet malšanas mehānismu **23** tikai tad, kad uz pupiņu tvertnes **2** ir uzlikts vāciņš **1**.

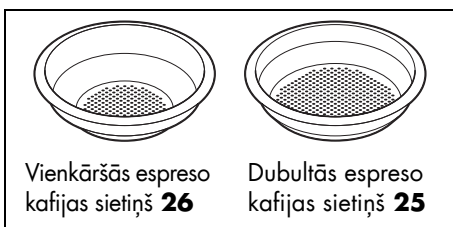
BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊙ Nelietojiet karamelizētas kafijas pupiņas. Tas var izraisīt malšanas mehānisma **23** salipšanu.

1. Noņemiet pupiņu tvertnes **2** vāciņu **1**.
2. Iepildiet pupiņu tvertnē apmēram tik daudz espresso pupiņas, cik patērējat vienā dienā.
3. Atkal uzlieciet vāciņu.

9.2 Sietiņa ielikšana/nomainīšana

Jūsu espresso kafijas automātam ir divi sietiņi:



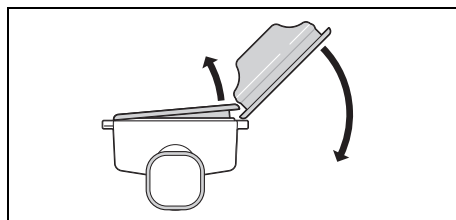
1. Izvēlieties vajadzīgo sietiņu **26** vai **25**.

NORĀDE. Pirms vienkāršā espresso sietiņa **26** lietošanas izņemiet firšanas membrānu **27** no sietiņa.

2. Iespiediet sietiņu **26/25** sietiņa tureklī **24**. Var būt nepieciešams zināms spiediens, jo sietiņam ir jābūt stingri ievietotam tureklī.
3. Neizmantojot sietiņu **26/25** varat novietot uzglabāšanas nodalījumā **18** aiz pilienu paplātes **16**.

Tā kā sietiņš **26/25** ir stingri ievietots sietiņa tureklī **24**, izņemšanai var noderēt šis paņēmieni:

- izmantojiet otru sietiņu **26/25** kā sviru, lai izņemtu sietiņa turekli **24** ievietoto sietiņu.



9.3 Pievienošana un ieslēgšana/izslēgšana



BĪSTAMI - elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Pievienojiet ierīci tikai pie viegli pieejamas kontaktligzdas ar drošības kontaktiem, kuru spriegums atbilst datiem, kas norādīti uz ierīces datu plāksnītes. Kontaktligzdai ir jābūt viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.

1. Iespraudiet tīkla kontaktdakšu **11** kontaktligzdā. Visas gaismas diodes uz brīdi iedegas.
2. Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdža **34** gaismas diode ϕ lēni mirgo un pēc tam nepārtraukti deg ar vāju gaismu.
 - Kad deg tikai gaismas diode ϕ (ar vāju gaismu), un visas pārējās gaismas diodes izdziest, ierīce atrodas gaidstāves režīmā.

3. Novietojiet tasīti zem vārīšanas galviņas **12**.
4. Lai ieslēgtu ierīci, nospiediet taustiņu **34**.
 - Mirgo gaismas diode ☺. Kad gaismas diodes ☺, ☹, ☹ un ☹ spīd nepārtraukti, ierīce ir gatava lietošanai.
 - Ierīce iedarbina ūdens sūkni, lai iesūknētu zināmu ūdens daudzumu iekšējās ierīces caurulītēs. Pārpalikušais ūdens iztek caur vārīšanas galviņu **12**.
5. Lai atgrieztos gaidstāves režīmā, nospiediet taustiņu **34**.
 - Taustiņš 3 reizes mirgo, un pēc tam nepārtraukti deg ar vāju gaismu.
6. Lai izslēgtu, izrauļiet kontaktdakšu.
3. Pagrieziet grozāmo slēdzi **8** ierīces labajā pusē uz ☺. Uzkaršēšanas laikā gaismas diode Δ mirgo sarkanā krāsā. Pagaidiet, līdz gaismas diode Δ nepārtraukti deg baltā krāsā, un tiek izdalīti tvaiki.
4. Pagrieziet grozāmo slēdzi **8** atpakaļ stāvoklī **STANDBY**.
5. Novietojiet trauku zem karstā ūdens sprauslas **10**.
6. Pagrieziet grozāmo slēdzi **8** uz ☹. Gaismas diode Δ deg baltā krāsā. Apmēram 10 sekundes pagaidiet, kamēr karstais ūdens caur karstā ūdens sprauslu **10** tek traukā.
7. Pagrieziet grozāmo slēdzi **8** atpakaļ stāvoklī **STANDBY**.

NORĀDE. Espresso kafijas automāts automātiski pārslēdzas uz gaidstāves režīmu, ja 30 minūtes netiek nospiests neviens taustiņš.

9.4 Ierīces skalošana

Ja ierīce kādu laiku nav lietota, piemēram, nakts laikā, vai ja lietojat ierīci pirmo reizi, ieteicams to vienreiz izskalot, lai caurulītes piepildītu ar svaigu ūdeni.

1. Lai izskalotu vārīšanas galviņu, novietojiet trauku zem vārīšanas galviņas **12** un nospiediet taustiņu **30**.
2. Novietojiet trauku zem tvaika sprauslas **9**.



BĪSTAMI - applaucēšanās izraisītas traumas!

- ⊙ Tvaika novadīšanas laikā ievietojiet tvaika sprauslu **9** pēc iespējas dziļāk traukā. No tās tiek izdalīti karsti ūdens tvaiki. Nepieskarieties sprauslai un nekādā gadījumā neievietojiet rokas vai citas ķermeņa daļas karstajos ūdens tvaikos.

9.5 Tasīšu uzkaršēšana

Kad visas 4 gaismas diodes ☺, ☹, ☹ un ☹ nepārtraukti deg, tiek veikta sildvirsmas **7** uzkaršēšana.










- Novietojiet tasītes uz sildvirsmas **7**, lai tās uzkaršētu.

Kā alternatīva, varat iepildīt tasē karstu ūdeni no karstā ūdens sprauslas **10**, un atstāt to tādā stāvoklī sagatavošanās procesa laikā.

1. Turiet tasi zem karstā ūdens sprauslas **10**.
2. Pagrieziet grozāmo slēdzi **8** uz ☹. Mirgo gaismas diode Δ. Pagaidiet, kamēr tasē ietek karstais ūdens.
3. Pagrieziet grozāmo slēdzi **8** atpakaļ stāvoklī **STANDBY**.
4. Izlejiet karsto ūdeni tieši pirms vārīšanas sākuma.

9.6 Sietiņa un vārīšanas galviņas iepriekšēja uzkaršēšana (skalošana)

Tieši pirms katras gatavošanas reizes izskalojiet sietiņu **26/25** un vārīšanas galviņu **12** ar karstu ūdeni. Sietiņa un vārīšanas galviņas iepriekšēja uzkaršēšana (skalošana) uzlabo espresso kafijas garšu.

1. Ievietojiet sietiņu **26/25** sietiņa tureklī **24**.
2. Uzstādiēt sietiņa turētāju **24** ar ievietotu sietiņu **26/25** zem vārīšanas galviņas, tā, lai rokturis atrastos pie atvērtās slēdzenes simbola .
3. Grieziet sietiņa turekli aizslēgtās slēdzenes simbola  virzienā, līdz tas ir stingri nofiksēts.
4. Novietojiet trauku zem sietiņa turekļa **24**.
5. Nospiediet taustiņu **31**.
 - Mirgo gaismas diode , un deg gaismas diode .
 - Caur sietiņa turekli **24** traukā tek karsts ūdens.
6. Kad šis process ir pabeigts, atkal iedegas visas 4 gaismas diodes , ,  un .
7. Pagrieziet sietiņa turētāja rokturi atvērtās slēdzenes simbola  virzienā, un noņemiet to, pārvietojot uz leju.
8. Izlejiet skalošanas ūdeni, un izžāvējiet sietiņa turekli **24** un sietiņu **26/25**.

10. Kafijas malšana un presēšana

BRĪDINĀJUMS par traumām, ko rada rotējošas daļas!

- ⊙ Lai mazinātu traumu risku, malšanas mehānismu **23** var iedarbināt tikai tad, kad ir uzstādīta pupiņu tvertne **2**. Nekādā gadījumā nemēģiniet apiet šo drošības funkciju!
- ⊙ Lietojiet malšanas mehānismu **23** tikai tad, kad uz pupiņu tvertnes **2** ir uzlikts vāciņš **1**.
- ⊙ Malšanas procesa laikā pupiņu tvertnē **2** nedrīkst atrasties nepiederoši priekšmeti. Uzmanieties arī no garu matu pietuvināšanas ierīcei.

NORĀDE:

- Noņemiet pupiņu tvertni **2** no malšanas mehānisma **23** tikai tad, ja tas ir obligāti nepieciešams (piem., nosprostojuma gadījumā vai veicot tīrīšanu). Ievērojiet norādes nodaļā „Malšanas mehānisma tīrīšana” 83. lpp..

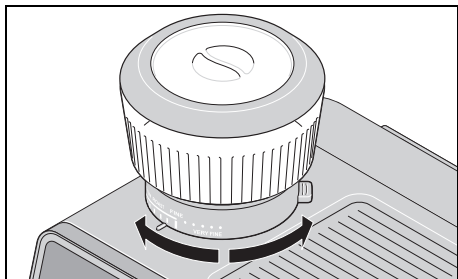
Malšanas pakāpes iestatīšana

Malšanas pakāpi var iestatīt no

VERY FINE = ļoti smalkas līdz

VERY COARSE = ļoti rupjai.

- Pagrieziet pupiņu tvertni **2** uz malšanas mehānisma **23** tā, lai atzīme **I** norādītu uz vēlamo malšanas pakāpi uz pupiņu tvertnes.



Kafijas malšanas pakāpe ietekmē kafijas garšu, un to vēlams pielāgot kafijas pagatavošanas procesam. Espresso pagatavošanai ir spēcīgs šādi vispārīgi noteikumi:

- jo smalkāka malšanas pakāpe, jo ilgāk ilgst espresso ekstrakcija. Ja espresso ir pārāk rūgta garša, maliet kafiju ar rupjāku malšanas pakāpi.
- jo lielāka malšanas pakāpe, jo ātrāk espresso ietecēs tasē. Ja espresso ir pārāk ūdeņaina garša vai ja espresso ir skābs, lietojiet smalkāku malšanas pakāpi.
- Optimālā malšanas pakāpe ir atkarīga arī no izmantotā espresso veida.

Kafijas malšana un presēšana

1. Ievietojiet sietiņu **26/25** sietiņa tureklī **24**.
2. Sagatavoto sietiņa turētāju ar sietiņu **26/25** ievietojiet zem maltās kafijas izejas **20**.
3. Grieziet sietiņa turekli aizslēgtās slēdzenes simbola **2** virzienā.
4. Malšanas process sākas automātiski.
 - Procesa laikā deg gaismas diode **0** zem grozāmā slēdža **35**.

NORĀDES.

- Maltās kafijas daudzumu iespējams pielāgot gan pirms malšanas procesa, gan tā laikā, izmantojot grozāmo slēdzi **35**.
 - Izmantojot malto kafiju, iesakām lietot 12 g vienam vienkāršajam espresso un 18 g vienam dubultajam espresso.
5. Nākamajā solī tiek veikta automātiska kafijas presēšana.
 - Divi īsi skaņas signāli norādi, ka kafijas presēšana ir veiksmīgi veikta.
 6. Pagaidiet, līdz izdziest gaismas diode **0**, izņemiet sietiņa turekli **24** ar sapresēto malto kafiju, un novietojiet sietiņa turekli zem vārīšanas galviņas **12**.

Presēšana

Kafijas presēšanas (tampēšanas) mērķis ir maltās kafijas vienmērīga sablīvēšana sietiņā **26/25**. Maltās kafijas virsmai jābūt taisnai un bez rievām, lai ekstrakcijas laikā ūdens vienmērīgi tiktu izspiests cauri kafijai. Rievas vai plānas vietas nozīmē, ka ūdens šajās vietās var ātrāk iziet cauri, bet tad kafijai nebūs tik laba garša.

11. Espresso pagatavošana



BĪSTAMI - applaucēšanās izraisītas traumas!

- ⊙ Espresso pagatavošanas laikā pie vārīšanas galviņas **12** tiek izdalīti karsti ūdens tvaiki. Vārīšanas galviņa arī pēc kafijas pagatavošanas kādu laiku ir karsta. Nepieskarieties vārīšanas galviņai un nekādā gadījumā neievietojiet rokas vai citas ķermeņa daļas karstajos ūdens tvaikos.

11.1 Espresso ekstrakcija

1. Vienkāršas espresso kafijas pagatavošanai lietojiet sietiņu **26**.
2. Uzstādiēt sagatavoto sietiņa turētāju **24** zem vārīšanas galviņas **12**, tā, lai rokturis atrastos pie atvērtās slēdzenes simbola **♣**.
3. Grieziēt sietiņa turekli **24** aizslēgtās slēdzenes simbola **♣** virzienā, līdz tas ir stingri nofiksēts.
4. Novietojiet piemērotu tasi vai divas tases zem sietiņa turētāja **24** izejas.
5. Nospiediet taustiņu **32**, lai pagatavotu vienkāršo espresso, vai taustiņu **31**, lai pagatavotu dubulto espresso vai divas espresso tases.
 - Izvēlēta taustiņa gaismas diode pagatavošanas laikā mirgo.
 - Espresso kafija lēnām ieplūst tasē un tad process automātiski apstājas.

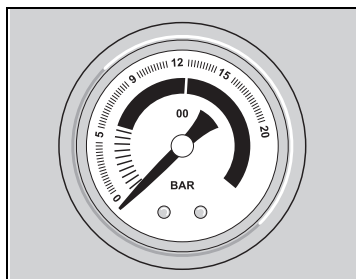
NORĀDES:

- Ja ūdens temperatūra ir pārāk augsta kafijas pagatavošanai, ierīce pēc taustiņa **32** vai **31** nospiešanas sūknē zināmu karstā ūdens daudzumu caur karstā ūdens sprauslu **10**.
- Uzmanieties, lai jūsu izmantotā trauka rokturis neatrastos zem karstā ūdens sprauslas.
- Ja vēlaties pārtraukt gatavošanas procesu, vēlreiz nospiediet taustiņu **32** vai **31**.
- Jūs varat mainīt saglabāto ūdens daudzumu vienkāršajam espresso (skatīt "Vienkāršā/dubultā espresso tilpuma pielāgošana" 78. lpp.).

6. Kad process ir pabeigts, atkal iedegas visas 4 gaismas diodes ☺, ☹, ☹ un ☹. Ierīce ir gatava nākamās espresso kafijas porcijas pagatavošanai.
7. Noņemiet sietiņa turētāju **24**, griežot to atvērtās slēdzenes simbola **♣** virzienā, un noņemiet to, pārvietojot uz leju.

8. Izmazgājiet sietiņu **25/ 26** un sietiņa turētāju **24** un nosusiniet tos.

11.2 Spiediena indikators



Spiediena indikators **33** espresso pagatavošanas laikā norāda spiedienu, ar kādu ūdens tiek sūknēts caur espresso kafijas pulveri.

- Jāpievērš uzmanība zaļā krāsā atzīmētajai zonai *ESPRESSO*, kas norāda optimālo spiedienu espresso ekstrakcijas laikā.
- Melnās svītras katrā norāda 1 bar. Līdz ar to melnā skala rāda diapazonu no 0 līdz 20 bar.

Pagatavošana sākas ar sākotnējo uzvārīšanu. Spiediena indikatora rādītājs pārvietojas zonā 0 - 6 bar.

Pēc dažām sekundēm tiek uzsākta pati espresso ekstrakcija. Optimālas ekstrakcijas laikā rādītājs pārvietojas zonā *ESPRESSO* (apm. 6 - 13 bar).

Ja ekstrakcijas laikā netiek sasniegts optimālais spiediena diapazons (zem 6 bar), ekstrakcija ir nepietiekama.

Ja ekstrakcijas laikā optimālais spiediena diapazons tiek pārsniegts (virs 13 bar), ekstrakcija ir pārāk intensīva.

To, kā šis process iespaido jūsu espresso garšu, un kā iespējams sasniegt optimālo spiediena diapazonu, lasiet nodaļā „Padomi par ideālas espresso kafijas pagatavošanu” 76. lpp.

NORĀDE. Spiediena indikators **33** rāda spiedienu tikai espresso ekstrakcijas laikā. Tvaika vai karstā ūdens padeves laikā indikators neko nerāda.

12. Padomi par ideālas espresso kafijas pagatavošanu

Ne vienmēr izdodas uzreiz pagatavot ideālu espresso kafiju. Tāpēc nedaudz paeksperimentējiet, līdz rezultāts atbilst jūsu gaumei. Lūk, daži padomi par to, kam jāpievērš uzmanība:

- Espresso pupiņu kvalitātē un garša mēdz būt ļoti atšķirīga. Izmēģiniet dažādas šķirnes.
- Vienlaikus mainiet tikai vienu punktu, piemēram, tikai malšanas pakāpi vai tikai espresso kafijas pulvera daudzumu, lai jūs varētu saprast šīs izmaiņas ietekmi.
- **Ideālu espresso ekstrakciju** norāda šādas lietas:
 - Pašas espresso ekstrakcijas laikā spiediena indikatora **33** rādītājs atrodas zonā *ESPRESSO*.
 - Ekstrakcija aizņem apmēram 30 sekundes.
 - Espresso kafija lēnām ieplūst tasē.
- **Nepietiekamu espresso ekstrakciju** norāda šādas lietas:
 - Spiediena indikatora rādītājs **33** ekstrakcijas laikā atrodas zem zonas *ESPRESSO*.
 - Espresso tasē ietiek tik ātri kā ūdens, un tam ir ūdeņaina, iespējams, nedaudz skāba garša.

Trūkumu novēršana:

- Iestatiet smalkāku malšanas pakāpi.
- Izmantojiet vairāk espresso kafijas pulvera.

• **Pārāk intensīvu espresso ekstrakciju** norāda šādas lietas:

- Spiediena indikatora rādītājs **33** ekstrakcijas laikā atrodas virs zonas *ESPRESSO*.
- Espresso kafija lēnām pil tasē, un kafijai ir rūgta garša.

Trūkumu novēršana:

- Iestatiet rupjāku malšanas pakāpi.
- Izmantojiet mazāk espresso kafijas pulvera.
- Regulāri izfīriet espresso kafijas automātu. Kafijas atlikumi vai aizsērējušas poras maina kafijas garšu.
- Vienmēr lietojiet svaigu, ne pārāk cietu krāna ūdeni. Ja jūsu krāna ūdens ir ciets, varat izmantot filtrētu ūdeni, lietojot komerciāli pieejamu ūdens filtru.

13. Piena uzputošana



BĪSTAMI - applaucēšanās izraisītas traumas!

- ⊙ Kad darbojas tvaika sprausla **9**, izplūst karsts tvaiks un karsts ūdens. Tvaika sprausla ļoti stipri sakarst. Satveriet tvaika sprauslu tikai aiz plastmasas roktura. Nekādā gadījumā neievietojiet rokas vai citas ķermeņa daļas ūdens tvaika strūklā.

Ar tvaika sprauslu **9** jūs varat uzputot pienu. Te nepieciešams mazliet praktizēties.

Padomi:

- Izmēģiniet dažādu ražotāju piedāvātu pienu.
- Piens ar lielāku olbaltumvielu saturu labāk puto.
- Lielāks tauku saturs nozīmē krēmīgākas putas.
- Vienmēr lietojiet aukstu pienu no ledusskapja (apmēram 5°C).
- Putojošais piens nedrīkst sakarst līdz vārīšanās temperatūrai. Augstāka tempe-

- ratūra maina piena garšu un izraisa piena putu sadalīšanos.
- Kad piens ir uzputots, negaidiet pārāk ilgi. Pretējā gadījumā daļa piena putu atkal sadalīsies.
1. Piepildiet piemērotu trauku ar aukstu pienu ne vairāk kā līdz pusei.
 2. Novietojiet citu trauku zem tvaika sprauslas **9** un lēni grieziet grozāmo slēdzi **8** pretī simbolam ☹.
 - Ierīces uzkaršanās laikā gaismas diode Δ mirgo sarkanā krāsā.
 - Kad tiek uzsākta tvaika ģenerēšana, gaismas diode Δ mirgo baltā krāsā. 3. Ļaujiet izplūst nelielam tvaika daudzumam un pēc tam pārtrauciet procesu, pagriežot grozāmo slēdzi **8** uz **STANDBY**.
 4. Iemērciet tvaika sprauslu **9** pienā un atkal lēnām pagriežiet grozāmo slēdzi **8** uz simbolu ☹.

Padomi:

- Tvaika sprauslu **9** iegremdējiet tieši zem virsmas, lai gaisu ievadītu pienā.
 - Nemērciet centrā, bet gan malā, lai veidotos virpulis.
5. Kad piena apjoms ir manāmi palielinājies (par 50%), iemērciet tvaika sprauslu **9** nedaudz dziļāk. Virpulim ir jāsaplabājas. Tagad gaisa burbulīši vairāk tiek izkliedēti.
 6. Kad trauka malas kļūst pārāk karstas, lai tās varētu noturēt rokās, pagriežiet grozāmo slēdzi **8** uz **STANDBY**. Pēc dažām sekundēm ierīce atkal izvada tvaikus caur sprauslu, lai veiktu atdzesēšanu.
- Padoms:** Arī tad, ja piena putošanas rezultāts vēl nav apmierinošs, jebkurā gadījumā pārtrauciet procesu, lai piens nekļūtu pārāk karsts.
7. Vairākas reizes ar trauka apakšu viegli uzsitiet pa darbvirsmu, lai lielākie burbulīši pārsprāgtu. Piena putas pievienojiet espresso kafijai pēc iespējas ātrāk.

8. Tūlīņ pēc katras piena uzputošanas noslaukiet tvaika sprauslu **9** ar fīru drānu, lai noņemtu piena paliekas.
9. Vēlreiz uz īsu brīdi pagriežiet grozāmo slēdzi **8** uz simbolu ☹ virzienā, līdz sāk izplūst tvaiks. Tādējādi tvaika sprauslas **9** iekšiene tiek atbrīvota no piena paliekām.
10. Pagriežiet grozāmo slēdzi **8** atpakaļ stāvoklī **STANDBY**.

Ja apmēram 30 sekundes netiek nospiests neviens taustiņš, ierīce uzsāk vārītā ūdens atdzesēšanu.

NORĀDE. Maksimālais tvaika ražošanas laiks ir 90 sekundes. Pēc tam funkcija automātiski izslēdzas. Pagriežiet grozāmo slēdzi **8** atpakaļ stāvoklī **STANDBY**. Pēc tam funkciju iespējams uzreiz lietot atkārtoti.

14. Karstā ūdens sagatavošana




BĪSTAMI - applaucēšanās izraisītas traumas!

- ⊙ Kad darbojas karstā ūdens sprausla **10**, izplūst karsts tvaiks un karsts ūdens. Karstā ūdens sprausla ļoti stipri sakarst. Nepieskarieties karstā ūdens sprauslai. Nekādā gadījumā nenovietojiet rokas vai citas ķermeņa daļas ūdens zem sprauslas izejas.

Izmantojot karstā ūdens sprauslu **10**, varat sagatavot karstu ūdeni, piemēram...

- ...Americano vai citu karsto dzērienu pagatavošanai;
- ...tasišu uzkaršanai.




- Novietojiet trauku zem karstā ūdens sprauslas **10** un grieziet grozāmo slēdzi **8** pretī simbolam .
 - Gaismas diode δ mirgo baltā krāsā, un no karstā ūdens sprauslas izplūst karsts ūdens.
- Lai izbeigtu šo procesu, pagrieziet grozāmo slēdzi **8** atpakaļ stāvoklī **STANDBY**.

Ja apmēram 30 sekundes netiek nospiesti neviens taustiņš, ierīce uzsāk vārtā ūdens atdzesēšanu.




15. Iestatījumi

15.1 Espresso temperatūra

Espresso ekstrakcijas laikā izmantotā ūdens temperatūru var mainīt, lai pielāgotos dažādām kafijas šķirnēm, kā arī jūsu gaumei. Tumšāk graudzētām pupiņām temperatūrai jābūt zemākai, gaišāk graudzētām pupiņām augstākai. Iespējams izvēlēties vienu no trīs temperatūras zonām:

Temperatūra as zona	Gaismas diožu rādījumi iestatīšanas laikā
karsta	 deg sarkanā krāsā
vidēja	 deg sarkanā krāsā
zema	 deg sarkanā krāsā

Ierīces piegādes brīdī temperatūra ir iestatīta uz vidējo zonu.

- Ieslēdziet ierīci, nospiežot taustiņu **34**.
- Apmēram 3 sekundes vienlaicīgi turiet nospiestus taustiņus ,  un . Sarkanā krāsā degošā gaismas diode norāda aktīvo iestatījumu (skat. tabulu).
- Uz īsu brīdi nospiediet vienu no taustiņiem **30**, **31** vai **32**, lai mainītu iestatījumu.

- Ja iestatījums ir veiksmīgi veikts, izvēlētais temperatūras gaismas diode 3 reizes iedegas sarkanā krāsā.

15.2 Vienkāršā/dubultā espresso tīlpuma pielāgošana

Šī ierīces atmiņas funkcija ļauj pielāgot padotā vienkāršā vai dubultā espresso tīlpumu jūsu tasēm un jūsu vēlmēm.

NORĀDE. Šo vērtību ietekmē arī espresso kafijas pulvera daudzums un blīvums.

- Ieslēdziet ierīci, nospiežot taustiņu **34**.
- Sagatavojiet sietiņu **26/25**, sietiņa tukli **24** un espresso kafijas pulveri vienkāršajam espresso, un nofiksējiet sietiņa turekli zem vārišanas galviņas **12**.
- Novietojiet vēlamo espresso tasīti zem vārišanas galviņas **12**.
- Apmēram 3 sekundes turiet nospiestu taustiņu **31/32**. Espresso kafija ieplūst tasē.
- Kad ir sasniegts vēlamais daudzums, uz īsu brīdi nospiediet taustiņu **31/32**. Process tiek apturēts.

Vienkāršā vai dubultā espresso ūdens tīlpums ir saglabāts.

Ūdens tīlpuma atiestatīšana uz rūpnīcas iestatījumu

- Ieslēdziet ierīci, nospiežot taustiņu **34**.
- Apmēram 3 sekundes turiet nospiestus taustiņus **31** un **30** dubultajam espresso, vai **32** un **30** vienkāršajam espresso.

2 skaņas signāli un taustiņu **31** un **30** vai **32** un **30** mirgošana norāda, ka ūdens tīlpuma atiestatīšana ir veiksmīgi veikta.

16. Tīrīšana



BĪSTAMĪBA, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Espresso kafijas automātu un pieslēguma vadu ar kontaktspraudni **11** nedrīkst iegremdēt ūdenī vai citos šķidrumos.



BĪSTAMI - applaucēšanās izraisītas traumas!

- ⊙ Daudzas espresso kafijas automāta daļas un piederumi darbības laikā stipri sakarst. Pirms tīrīšanas ļaujiet tiem atdzist.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊙ Neizmantojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

NORĀDES:

- Šos piederumus var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā vai ar rokām:
 - Sietiņi **26/25**
 - Pilienu paplāte **16**
 - Pilienu režģis **19**
- Šos piederumus var mazgāt ar rokām, izmantojot maigu mazgāšanas līdzekli:
 - Ūdens tvertne **4** ar vāciņu **3**
 - presēšanas ierīce
 - pilienu paplāte **16**
 - pilienu režģis **19**
- Šādus piederumus drīkst tikai skalot ar karstu ūdeni:
 - sietiņa turētājs **24**
 - pupiņu tvertne **2** ar vāciņu **1**

Aiz pilienu paplātes **16** atrodas uzglabāšanas nodalījums **18**.

Tajā atrodas...

- tīrīšanas birstīte **15** maltās kafijas atlieku noņemšanai.
- tīrīšanas adata **14** tvaika sprauslas **9** atveres tīrīšanai.
- darbarīks presēšanas ierīces **13** izņemšanai


Pēc katras espresso porcijas

1. Noņemiet sietiņa turētāju **24** no vārīšanas galviņas **12**.
2. Noskalojiet sietiņu **26/25** un sietiņa turētāju **24** ar karstu ūdeni un nosusiniet tos.

Pēc katras piena uzpuošanas

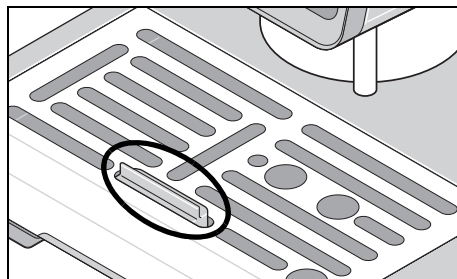
NORĀDES:

- Vienmēr pārliecinieties, ka tvaika sprauslas **9** atvere ir tīra. Piena paliekas nozīmē ne tikai higiēnas trūkumu. Tās arī var ātri aizsprostot mazo atveri.
- Lai uzlabotu tīrīšanas rezultātus, varat noskrūvēt tvaika sprauslas **9** apakšējo daļu.

1. Noslaukiet tvaika sprauslu **9** ar tīru drānu, lai notīrītu piena atliekas.
2. Vēlreiz uz īsu brīdi pagrieziet grozāmo slēdzi **8** uz simbolu  virzienā, līdz sāk izplūst tvaiks. Tādējādi tvaika sprauslas iekšiene tiek atbrīvota no piena paliekām.

Pilienu paplāte

Vēlākais tad, kad pludiņš **17** iznirst uz augšu caur pilienu režģi **19** (skat. attēlu), pilienu paplāte **16** ir jāiztukšo. Jebkurā gadījumā pilienu paplāte jāizlej vienu reizi dienā.



1. Irdenu, sausu espresso kafijas pulveri no pilienu režģa **19** varat novākt ar tīrīšanas birstīti **15**.
2. Noņemiet pilienu režģi.

3. Izvelciet pilienu paplāti **16** un izņemiet uzglabāšanas nodalījumu **18**.
4. Iztukšojiet šīs sastāvdaļas un nomazgājiet ar maigu mazgāšanas līdzekli ar rokām.
5. Pirms uzstādīšanas nožāvējiet visas detaļas.

Katru dienu



BĪSTAMĪBA, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Atvienojiet tīkla spraudni **11** no kontaktligzdas, pirms sākat tīrīt espresso kafijas automātu.

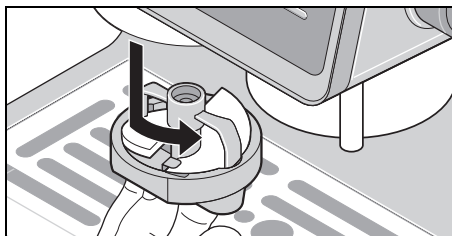
1. Iztukšojiet ūdens tvertni **4** un vairākas reizes izskalojiet ar tīru ūdeni.
2. Noslaukiet vārīšanas galviņu **12** ar tīru, mitru drānu. To darot, nofīriet arī malu visapkārt vārīšanas galviņai.
3. Noslaukiet tālāk uzskaitītās detaļas ārpusi ar mitru drānu:
 - ierīci kopā ar sildvirsmu **7**,
 - pupiņu tvertni **2** ar vāciņu **1** no ārpusēs un
 - ūdens tvertnes **4** vāciņu **3**.

NORĀDE. Ja nepieciešams, izmantojiet nedaudz mazgāšanas līdzekļa. Rūpīgi notīriet vairākas reizes ar drānu, kas samitrināta tikai tīrā ūdenī.

4. Nožāvējiet visas detaļas.

Maltās kafijas izvadē un presēšanas ierīcē

1. Ievietojiet darbarīku **13** no apakšpuses maltās kafijas izvadē, un griežiet darbarīku pretēji pulksteņa rādītāju virzienam, līdz abi plastmasas izbīdījumi saķeras ar presēšanas ierīces spārnīņiem.



2. Vertikāli velciet darbarīku **13** kopā ar presēšanas ierīci uz leju.
3. Izņemiet presēšanas ierīci un iztīriet to, izmantojot tīrīšanas birstīti **15**.
4. Ievietojiet presēšanas ierīci atpakaļ darbarīkā **13**.
5. Ievadiet darbarīku kopā ar presēšanas ierīci no apakšpuses maltās kafijas izvadē **20**. Uz pareizu nofiksēšanos norāda klikšķa skaņa.

Sietiņi

1. Irdenu, sausu espresso kafijas pulveri varat novākt ar tīrīšanas birstīti **15**.
2. Pat tad, ja vienmēr lietojat vienu un to pašu sietiņu **26/25**, jums tas vismaz reizi nedēļā ir jāizņem no turētāja **24**, un abas detaļas jānoskalo ar karstu ūdeni un nelielu daudzumu mazgāšanas līdzekļa. Noskalojiet vairākas reizes ar tīru, karstu ūdeni. Sietiņus **26/25** var mazgāt arī trauku mazgājamā mašīnā.
3. Rūpīgi nosusiniet abas detaļas, pirms tās atkal saliekat kopā.
4. Turiet sietiņu **26/25** pret gaismu un pārbaudiet, vai tā caurumi nav nosprototi.

Vārīšanas bloks

1 reizi nedēļā jāveic ierīces vārīšanas bloka tīrīšana.

Noslēdzot sietiņu ar tīrīšanas membrānu **27**, ūdens tiek ieskalots atpakaļ vārīšanas blokā, kas atrodas ierīces iekšpusē.

Skalošanas ūdens tiek novadīts uz pilienu paplāti **16**.

1. Noņemiet sietiņa turētāju **24** no vārīšanas galviņas **12**, un ievietojiet sietiņu **26/25** sietiņa turētājā.
2. Tad ievietojiet sietiņā **26/25** tīrīšanas membrānu **27**.

NORĀDE. Uz membrānas varat uzlikt nedaudz kafijas tauku atšķaidīšanas līdzekļa.

3. Uzstādiēt sietiņa turētāju **24** ar tīrīšanas membrānu zem vārīšanas galviņas **12**, tā, lai rokturis atrastos pie atvērtās slēdzenes simbola **■**.
4. Grieziēt sietiņa turekli **24** aizslēgtās slēdzenes simbola **■** virzienā, līdz tas ir stingri nofiksēts.
5. Piepildiet ūdens tvertni **4** ar svaigu, aukstu ūdeni.
6. Uzsāciet vienkārša espresso ekstrakcijas procesu.
7. Izlejiet nefīro ūdeni no pilienu paplātes **16**.
8. Atkārtojiet šo procedūru bez kafijas tauku atšķaidīšanas līdzekļa apmēram 10 reizes, lai izskalotu tīrīšanas līdzekļa atlikumus no vārīšanas bloka.
9. Procesa beigās gaismas diode **☺** deg sarkanā krāsā, un gaismas diode **☹** mirgo sarkanā krāsā. Vienreiz nospiediet taustiņu **34**, lai ierīci atkal pārslēgtu gaidstāves režīmā.
10. Uzmanīgi izņemiet sietiņa turekli - ņemiet vērā, ka sietiņā ir uzkrājies ūdens.
11. Nožāvējiet visas detaļas.
12. Iztukšojiet pilienu paplāti **16**.

Nosprostojumu likvidēšana pie tvaika sprauslas

NORĀDE. Lai uzlabotu tīrīšanas rezultātus, varat noskrūvēt tvaika sprauslas **9** apakšējo daļu.

1. Ja nepieciešams, izmantojiet tīrīšanas adatu **14**, lai likvidētu nosprostojumus pie tvaika sprauslas **9**. Ieduriet tīrīšanas adatu mazajā caurumā tvaika sprauslas priekšpusē, lai likvidētu nosprostojumu.
2. Pēc tam novietojiet trauku zem tvaika sprauslas **9** un lēni grieziēt grozāmo slēdzi **8** pretī simbolam **☺**.
3. Apmēram 40 sekundes pagaidiet, kamēr tek karstais ūdens caur tvaika sprauslu **9**, lai izskalotu atbrīvotās nefīrumu atliekas.
4. Lai izbeigtu šo procesu, pagrieziēt grozāmo slēdzi **8** atpakaļ stāvoklī **STANDBY**.

NORĀDE. Ik pēc 2-3 mēnešiem jāveic tvaika sprauslas **9** atkalķošana, jo atveri var nosprostot arī kaļķis.

17. Atkalķošana

17.1 Tvaika sprauslas atkalķošana

Atkarībā no lietošanas biežuma ik pēc 2-3 mēnešiem jāveic tvaika sprauslas **9** atkalķošana.

1. Piepildiet kādu trauku ar siltu ūdeni un veikalos pieejamu atkalķošanas līdzekli. Ievērojiet izmantotā produkta norādes.
2. Atskrūvējiet tvaika sprauslas apakšējo galu.
3. Atstājiet to iemērcētu šķīdumā pa nakti.

4. Nākamajā rītā noņemiet trauku un izlejiet atkaļķošanas šķīdumu.
5. Noslaukiet tvaika sprauslas apakšējo galu **9** ar tīru, mitru drānu, lai pilnībā notīrītu atkaļķošanas līdzekļa atlikumus.
6. Atkal pieskrūvējiet tvaika sprauslas apakšējo galu.
7. Novietojiet trauku zem tvaika sprauslas **9**.
8. Iestatiet grozāmo slēdzi **8** uz simbolu ☼.
9. Apmēram 40 sekundes pagaidiet, kamēr tek karstais ūdens caur tvaika sprauslu **9**, lai izskalotu atbrīvotās netīrumu atliekas.
10. Lai izbeigtu šo procesu, pagrieziet grozāmo slēdzi **8** atpakaļ stāvoklī **STANDBY**.

17.2 Espresso kafijas automāta atkaļķošana

Tāpat kā jebkura ūdens vārīšanas ierīce, arī šis espresso kafijas automāts regulāri ir jāatkaļķo. Kaļķis nogulsnējas ierīces iekšpusē un pie mazām atverēm (piemēram, tvaika sprauslā **9**). Tas ietekmē ierīces darbību un ilgtermiņā bojā ierīci. Tādēļ regulāri veiciet ierīces atkaļķošanu. Tādējādi tiek paildzināts tās kalpošanas mūžs.

Tas, cik bieži jāveic ierīces atkaļķošana, ir atkarīgs no izmantotā ūdens cietības pakāpes un no izdzerto espresso tašu skaita. Arī karstā ūdens un ūdens tvaiku attiecība ietekmē kaļķa veidošanās procesu. Ja izmantojat filtrētu ūdeni, ūdens cietība samazinās. Ierīce tiek papildus pasargāta, un atkaļķošana jāveic retāk.

Norādes atkaļķošanai

Ierīce automātiski skaita padoto ūdens daudzumu. Pēc apm. 30 litriem padota ūdens ir jāveic ierīces atkaļķošana. To norāda gaismas diodes ✧ iedegšanās.

Atkaļķošanas programma

Atkaļķošanas programma ir jāpalaist vēlākais tad, ka iedegas gaismas diode ✧. Tomēr to var palaist arī jebkurā citā laikā. Varat izmantot veikalos pieejamos atkaļķošanas līdzekļus, kas paredzēti espresso automātiem.



BRIESMAS - iespējams acu kairinājums!

- ⊙ Lietojot atkaļķošanas līdzekļus, ievērojiet kopā ar attiecīgo produktu piegādāto informāciju, piem., kas norādīta uz produkta iepakojuma.

1. daļa, atkaļķošana

1. Iztukšojiet ūdens tvertni **4**.
2. Iepildiet atkaļķošanas līdzekli ūdens tvertnē **4**.
3. Piepildiet ūdens tvertni **4** līdz atzīmei **MAX** ar svaigu, aukstu krāna ūdeni.
4. Uzstādiet ūdens tvertni **4**.
5. Lai savāktu atkaļķošanas šķīdumu, novietojiet lielāku trauku zem vārīšanas galviņas **12** un zem tvaika sprauslas **9**.
6. Ieslēdziet ierīci.
7. Nospiediet un apm. 3 sekundes turiet nospiestu taustiņu **30**.
 - Iedegas gaismas diodes ☼, ☹ un ☽.
 - Mirgo gaismas diode ✧
8. Nospiediet taustiņu ☹.
 - Ierīce caur vārīšanas galviņu **12** apmēram 30 sekundes sūknē karstu atkaļķošanas šķīdumu.
 - Šis process tiek atkārtots 5 reizes.
 - Pēc tam gaismas diode ☹ izdziest.
 - Gaismas diode ☼ deg nepārtraukti.
 - Ik pēc sekundes izskan skaņas signāls.
9. Pagrieziet grozāmo slēdzi **8** uz ☼.
 - Ierīce tagad sūknē atkaļķošanas līdzekli caur tvaika sprauslu **9**.
 - Mirgo gaismas diode ☼

10. Līdzko gaismas diode Δ iedegas un ik pēc sekundes skan skaņas signāls, pagrieziet grozāmo slēdzi **8** uz ⬆ .
- Ierīce tagad sūknē atkalķošanas līdzekli caur karstā ūdens sprauslu **10**.
 - Mirgo gaismas diode Δ .
 - Kad ūdens tvertne **4** ir gandrīz tukša, gaismas diode Δ mirgo un izskan skaņas signāli.
11. Pagrieziet grozāmo slēdzi atpakaļ uz **STANDBY**.
12. Izlejiet skalošanas ūdeni.

Pirmā atkalķošanas procesa fāze ir pabeigta.

2. daļa, izskalošana:

1. Piepildiet ūdens tvertni **4** ar tīru, aukstu krāna ūdeni.
2. Nospiediet taustiņu **31**.
3. Atkārtojiet procedūru, sākot ar 4. soli, no 1. daļas, Atkalķošana.

NORĀDES:

- Procesu var apturēt, nospiežot taustiņu **30**. Atkārtota taustiņa nospiešana izraisa procesa atsākšanu. Ja taustiņš tiek turēts nospiests 3 sekundes, process tiek izbeigts.
- Ja ūdens tvertnē nepietiek ūdens, process tiek pārtraukts. Uzpildiet ūdens tvertni līdz marķējumam **MAX 5**.

18. Malšanas mehānisma tīrīšana

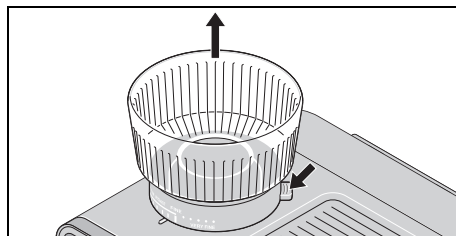
BRĪDINĀJUMS par traumām, ko rada rotējošas daļas!

- ⊙ Iespraudiet kontaktspraudni **11** kontaktligzdā tikai tad, kad malšanas mehānisms **23** un pupiņu tvertne **2** ir pareizi uzstādīta.
- ⊙ Lietojiet malšanas mehānismu tikai tad, kad uz pupiņu tvertnes ir uzlikts vāciņš **1**.
- ⊙ Malšanas procesa laikā pupiņu tvertnē **2** nedrīkst atrasties nepiederoši priekšmeti. Uzmanieties arī no garu matu pietuvināšanas ierīcei.

NORĀDES:

- Izņemot pupiņu tvertni **2** kopā ar pupiņām, izceliet pupiņu tvertni pēc iespējas taisnāk un uzmanīgāk. Pēc iespējas izvairieties no pupiņu vai to gabalu pārķīšanas pāri malšanas mehānisma **23** malai.
- Malšanas mehānismu var iedarbināt tikai tad, kad ir uzstādīta pupiņu tvertne **2**. Tā ir aizsardzības funkcija.

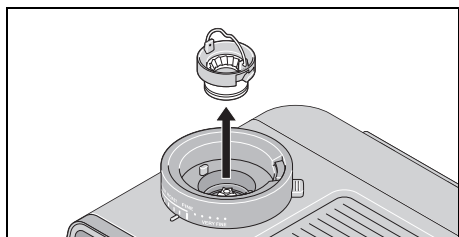
1. Nospiediet pupiņu tvertnes **2** atbloķēšanas pogu **6**.
2. Uzmanīgi izņemiet pupiņu tvertni **2**, ceļot to uz augšu.



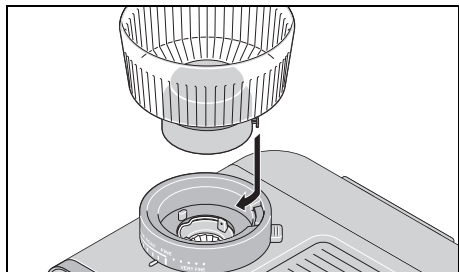
BRĪDINĀJUMS par ievainojumiem, ko var izraisīt asas šķautnes!

- ⊙ Veicot malšanas mehānisma **23** demontāžu, uzmanīgi apejieties ar abām detaļām. Malšanas virsmām ir asas šķautnes.

3. Pastumiet malšanas mehānisma **23** mazo skavu uz augšu un grieziet to pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, līdz to iespējams izņemt, ceļot uz augšu.



4. Izfīriet malšanas mehānismu, izmantojot fīršanas adatu **15**.
5. Tad atkal uzstādiat malšanas mehānismu, un grieziet to pulksteņa rādītāja virzienā, līdz tas fiksējas.
6. Atkal pastumiet mazo skavu, lai tā būtu līdzīgi novietota virs malšanas mehānisma **23**.
7. Atkal uzstādiat pupiņu tvertni tā, kā redzams attēlā, un grieziet to pulksteņa rādītāja virzienā, līdz tas ir stingri nofiksēts.



NORĀDE. Lai veiktu kārtīgu malšanas mehānisma fīršanu, varat specializētos veika-

los iegādāties malšanas mehānismu fīršanas līdzekli. Ievērojiet fīršanas līdzeklim pievienotās lietošanas instrukcijas.

19. Uzglabāšana un transportēšana



BĪSTAMI bērniem!

- ⊙ Uzglabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊙ Sargiet ierīci no temperatūras, kas ir zemāka par sasaldšanas temperatūru.

- Ļaujiet izmazgātajam espresso kafijas automātam un piederumiem nožūt pirms samontēšanas un noglabāšanas.
- Ja vēlaties pārvadāt espresso kafijas automātu, tad iztukšojiet ūdens tvertni **4** un pilnu paplāti **16**.

20. Utilizācija

Uz šo produktu attiecas Eiropas Savienības direktīva 2012/19/ES. Simbols, kurā attēlots nosvītrots atkritumu kontainers ar riteņiem, nozīmē, ka produkta utilizācija Eiropas Savienībā jāveic atkritumu dalītas vākšanas ietvaros. Tas attiecas gan uz produktu, gan uz visiem ar šo simbolu apzīmētajiem piederumiem. Apzīmētos produktus nedrīkst utilizēt parastajos sadzīves atkritumos, tie jānodod pārstrādei elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas vietā. Šī pārstrādes simbola marķējums nozīmē, ka attiecīgais priekšmets vai materiāla daļas ir derīgas reģenerācijai. Otrreizējā pārstrāde palīdz samazināt izejvielu patēriņu un mazināt ietekmi uz vidi. Informāciju par utilizāciju un tuvākās atkritumu savākšanas vietas atrašanās vietu Jūs varat uzzināt, piemēram, savā pil-



sētas atkritumu apsaimniekošanas iestādē
vai uzņēmumu katalogā.

Iepakojums

Ja vēlaties utilizēt iepakojumu, ievērojiet savas
valsts attiecīgās vides aizsardzības prasības.

21. Problēmas risinājums

Ja ierīcei rodas darbības traucējumi, vispirms izskatiet šo pārbaudes sarakstu. Varbūt radusies tikai neliela problēma, ko varat novērst saviem spēkiem.



BĪSTAMĪBA, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

⊙ Nekādā gadījumā nemēģiniet patstāvīgi labot ierīci.

Kļūda	Iespējamie cēloņi/novēršana
Ierīce nedarbojas	<ul style="list-style-type: none">• Vai ir nodrošināta strāvas padeve?• Pārbaudiet pieslēgumu.
Ierīce neveic uzsildīšanu.	<ul style="list-style-type: none">• Pārbaudiet, vai grozāmais slēdzis 8 ir pagriezts uz STANDBY.
Slikta espresso kafijas kvalitāte	Padomus par espresso kafijas pagatavošanu varat atrast nodaļā „Padomi par ideālas espresso kafijas pagatavošanu” 76. lpp..
Espresso kafija tikai pil no sietiņa turētāja 24 .	<ul style="list-style-type: none">• Turiet sietiņu 26/25 pret gaismu, un pārbaudiet, vai tas nav nosprostots.• Vai pārāk smalka maluma maltā kafija? Pārāk daudz maltās kafijas?
Espresso kafija pārāk ātri izplūst no sietiņa turētāja 24 un ir pārāk vāja.	<ul style="list-style-type: none">• Vai pārāk rupja maluma maltā kafija? Pārāk maz maltās kafijas?
Malšanas mehānisms 23 nedarbojas.	<ul style="list-style-type: none">• Vai ir pareizi uzstādīta pupiņu tvertne 2?• Iespējams, ka malšanas mehānisms 23 ir bloķēts. Izīriet malšanas mehānismu.
Malšanas mehānisms 23 izdala neaparusus trokšņus.	<ul style="list-style-type: none">• Izraujiet kontaktspraudni un pārbaudiet, vai malšanas mehānismā 23 neatrodas svešķermeņi.• Iespējams, ka malšanas mehānisms 23 ir bloķēts. Izīriet malšanas mehānismu.
Malšanas mehānismu 23 neizdodas uzstādīt.	<ul style="list-style-type: none">• Novāciet no tā kafijas pupiņas un gabaliņus, izmantojot putekļu sūcēja spraugām paredzēto sprauslu.
No tvaika sprauslas 9 nenāk ne ūdens, ne tvaiks.	<ul style="list-style-type: none">• Vai ūdens tvertne 4 ir tukša?• Vai tvaika sprausla 9 ir aizsērējusi?• Vai ierīce nav jāatkalķo?
Pēc 90 sekundēm no tvaika sprauslas 9 vairs nenāk ne ūdens, ne tvaiks.	<ul style="list-style-type: none">• Tas ir normāli. Tā ir aizsardzības funkcija. Pagrieziet grozāmo slēdzi 8 atpakaļ stāvoklī STANDBY. Pēc tam funkciju iespējams uzreiz lietot atkārtoti.







Kļūda	Iespējamie cēloņi/novēršana
Pēc ierīces ieslēgšanas visu 4 taustiņu LED indikatori sāk mirgot sarkanā krāsā.	<ul style="list-style-type: none"> • Abi temperatūras sensori nedarbojas pareizi. Vērsieties pēc palīdzības servisa centrā.
Pēc ierīces ieslēgšanas LED indikators ☺ ilgstoši deg sarkanā krāsā, savukārt taustiņi ☹ un ☹ uz maiņām mirgo sarkanā krāsā.	<ul style="list-style-type: none"> • Sildierīce neuzsilst vai uzsilst pārāk lēnām. Vērsieties pēc palīdzības servisa centrā.
Malšanas procesa laikā LED indikators ☹ mirgo sarkanā un baltā krāsā.	<ul style="list-style-type: none"> • Vai kafijas pupiņu tvertne ir pareizi ievietota? Vēlreiz ievietojiet kafijas pupiņu tvertni un atkal ieslēdziet ierīci.
Malšanas procesa laikā motors pārtrauc darboties, atskan 3 skaņas signāli un LED indikators ☹ virs grozāmā slēdža 35 mirgo sarkanā krāsā.	<ul style="list-style-type: none"> • Vai kafijas pupiņu tvertnē nav kafijas pupiņu? Piepildiet kafijas pupiņu tvertni 2. • Vai malšanas mehānismā 23 ir pārāk daudz maltās kafijas? Ja nepieciešams, iztīriet malšanas mehānismu. • Vai ierīce ir pārkarususi? Ļaujiet tai atdzist un tad atkal ieslēdziet.
LED indikators ☹ 29 mirgo sarkanā krāsā, savukārt LED indikators ☺ deg baltā krāsā.	<ul style="list-style-type: none"> • Pārbaudiet ūdens tvertnē 4 esošā ūdens daudzumu. Minimālajam ūdens līmenim ir jābūt augstākam par pludiņu, taču ūdens nedrīkst pārsniegt atzīmi MAX 5. Ja nepieciešams, atkārtoti ieslēdziet ierīci. • Pludiņš ir bloķēts. Pārbaudiet, vai pludiņš atrodas atrodas virs ūdens. Ja nepieciešams, atbrīvojiet to no bloķētā stāvokļa. Ja nepieciešams, atkārtoti ieslēdziet ierīci.
LED indikators ☺ 34 ilgstoši mirgo sarkanā krāsā un atskan skaņas signāli.	<ul style="list-style-type: none"> • Pārslēdziet grozāmo slēdzi 8 atpakaļ pozīcijā GAIDSTĀVE, izslēdziet ierīci un pēc tam ieslēdziet to atpakaļ.

Kļūda	Iespējamie cēloņi/novēršana
<p>LED indikators ☺ 34 ilgstoši deg sarkanā krāsā, savukārt LED indikators ☹ 30 mirgo sarkanā krāsā.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vai noņēmāt aizsargplēvi, kas atrodas starp ūdens tvertni un zem tās esošo ierīces pieslēgvietu. • Vai ūdens tvertne ir pareizi ievietota? Pārliedziniet, ka tā ir pareizi ievietota. • Vai maltās kafijas malums ir pārāk smalks? Izīriet malšanas mehānismu un samaliet kafijas pupiņas, izmantojot rupjāka maluma iestatījumu. <ul style="list-style-type: none"> - Izslēdziet ierīci un pēc tam atkal to ieslēdziet. - Ja nepieciešams, noņemiet zem tvertnes esošo aizsargplēvi. - Iztecīniet apt. 200 ml ūdens pa karstā ūdens sprauslu. - Atkal izslēdziet un ieslēdziet ierīci.

22. Tehniskie dati

Modelis:	SEMST 1500 A1
Tikla spriegums:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Aizsardzības klase:	I
Jauda:	1500 W
Dzirnaviņu jauda:	120 W
Ūdens tvertnes piepildes tilpums:	maksimāli 2500 ml (MAX)
Automātiskā pārslēgšanās uz izslēgtu stāvokli: pēc 30 minūtēm	
Enerģijas patēriņš izslēgtā stāvoklī: ≤ 0,5 vati	

Izmantotie simboli

	Pārbaudīta drošība: iekārtām ir jāatbilst vispārpieņemtajām tehnikas drošības prasībām un Vācijas Produktu drošības likumam (<i>ProdSG</i>).
	Ar CE zīmi HOYER Handel GmbH deklarē atbilstību ES prasībām.
	Šis simbols atgādina, ka iepakojums ir jāutilizē videi draudzīgā veidā.
	Ar pārstrādes simbolu (3 bultiņas) ir marķēti atkārtoti lietojami materiāli. Materiālu var apzīmēt ar pārstrādes numuru pa vidu (šeit: 21) un/vai saīsinājumu (šeit: PAP).
	Maiņspriegums
	Ar simbolu apzīmētas daļas, kuras var mazgāt trauku mašīnā.

Iespējamās tehniskas izmaiņas.

23. HOYER Handel GmbH garantija

Cienījamais klient,
Šai ierīcei tiek piešķirta 3 gadu garantija, sākot no tās iegādes datuma. Defektīvas preces gadījumā jums ir likumīgas tiesības vērsties pie preces pārdevēja. Mūsu tālāk aplūkotā garantija neierobežo šīs likumīgās tiesības.

Garantijas noteikumi

Garantija stājas spēkā preces iegādes dienā. Lūdzu, saglabājiet oriģinālo pirkuma čeku. Šis dokuments kalpo kā pirkuma pierādījums.

Ja trīs gadu laikā no preces iegādes brīža atklājas tās materiāla vai ražošanas defekts, mēs pēc saviem ieskatiem bez maksas salabosim vai nomainīsim šo precī. Šis garantijas pakalpojums paredz, ka trīs gadu laikā jāuzrāda bojātā ierīce un pirkuma apliecinājums (pirkuma čeks), kā arī īsumā rakstiski jānorāda, kur un kad radies bojājums. Ja mūsu garantija sedz defekta novēršanu, saņemsiet atpakaļ salabotu vai jaunu precī. Līdz ar preces salabošanu vai nomaiņu netiek piemērots jauns garantijas periods.

Garantijas periods un likumīgās prasības

Garantija neparedz garantijas perioda pagarināšanu. Tas attiecas arī uz nomainītām un labotām daļām. Par visiem bojājumiem un defektiem, kas pastāv preces iegādes brīdī, jāziņo uzreiz pēc preces izpakošanas. Pēc garantijas perioda beigām remontu tiek veikti par maksu.

Garantijas segums

Ierīce ir izgatavota atbilstoši stingrām kvalitātes vadlīnijām un rūpīgi pārbaudīta pirms izsūtīšanas.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiālu un ražošanas defektiem.

Garantija neattiecas uz dilstošām daļām, kas pakļautas normālam nolietojumam, kā arī uz traušlām daļām, piemēram, slēdžiem, lam-pām vai citām daļām, kas izgatavo-tas no stikla.

Šī garantija tiek anulēta, ja prece ir tikusi sa-bojāta, kā arī nepareizi lietota vai uzturēta. Lai pareizi izmantotu ierīci, ir precīzi jāievē-ro lietošanas instrukcijā sniegtie norādījumi. Noteikti jāizvairās no tādu darbību veikša-nas, kas lietošanas instrukcijā nav ieteiktas vai par kurām ir izteikti brīdinājumi.

Prece paredzēta tikai privātai nevis komerci-ālai lietošanai. Nepareizas un neatbilstošas izmantošanas, spēka pielietošanas vai tā-das ieviešanas gadījumā, kas netiek veikta mūsu pilnvarotajā servisa centrā, garantija tiek anulēta.

Garantijas noformēšana

Lai jūsu pieprasījums tiktu ātri apstrādāts, ie-vērojiet tālāk sniegtos norādījumus.

- Lūdzu, saglabājiet artikula numuru **IAN: 516867_2501**, kā arī pirkuma čekū, kas kalpo kā pirkuma pierādījums.
- Artikula numuru atradīsiet uz datu plāk-snītes, gravējuma, instrukcijas titullapā (zemāk pa kreisi) vai kā uzlīmi ierīces aizmugurē vai apakšdaļā.
- Ja rodas funkciju traucējumi vai citas kļū-mes, vispirms **pa tālruni** vai **e-pastā** sazinieties ar tālāk norādīto servisa cen-tru.
- Pēc tam par defektīvu atzīto precī varat bez maksas nosūtīt uz norādīto servisa centra adresi, pievienojot pirkuma aplie-cinājumu (čekū) un informāciju par defektu un tā rašanās brīdi.

Vietnē www.lidl-service.com varat lejupielā-dēt šo un citas rokasgrāmatas, preču video-klipus un instalācijas programmatūru.



Noskenējot šo kvadrāt kodu, nonāksiet uzreiz Lidl servisa lapā (www.lidl-service.com), kur, ievadot preces artikula numuru (IAN)

516867_2501, varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju.



Servisa centrs

LV Serviss Latvijā
Tālr.: 80005808
E-pasts: hoyer@lidl.lv

IAN: 516867_2501



Piegādātājs

Lūdzam ņemt vērā, ka šī adrese **nav pakalpojuma sniegšanas adrese**. Vispirms sazinieties ar minēto servisa cen-tru.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
VĀCIJA

Inhalt

1. Übersicht	93
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	94
3. Sicherheitshinweise	95
4. Lieferumfang	98
5. Auspacken und aufstellen	98
6. Ihre Espressomaschine im Überblick	98
7. Espresso zubereiten - die wichtigsten Schritte	99
8. Vor dem ersten Gebrauch	99
9. Vorbereitung	100
9.1 Espressobohnen einfüllen	100
9.2 Sieb einsetzen/tauschen	101
9.3 Anschließen und Ein-/Ausschalten	101
9.4 Gerät durchspülen	102
9.5 Tassen vorwärmen	102
9.6 Sieb und Brühkopf vorwärmen (Flushen)	102
10. Kaffee mahlen und tampen	103
11. Espresso zubereiten	104
11.1 Espresso extrahieren	104
11.2 Die Druckanzeige	105
12. Tipps für den perfekten Espresso	105
13. Milch schäumen	106
14. Heißwasser beziehen	107
15. Einstellungen	108
15.1 Espresso-Temperatur	108
15.2 Volumen eines einfachen / doppelten Espressos angleichen	108
16. Reinigen	109
17. Entkalken	112
17.1 Dampfdüse entkalken	112
17.2 Espressomaschine entkalken	112
18. Mahlwerk reinigen	113
19. Aufbewahren und Transportieren	114
20. Entsorgen	115
21. Problemlösung	116
22. Technische Daten	118
23. Garantie der HOYER Handel GmbH	119

1. Übersicht












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

Bild A: Bedienelemente (Frontseite)*

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

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Espressomaschine mit automatischer Tampfunktion.

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

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

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

Symbole am Gerät



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Espressomaschine ist ausschließlich zu folgenden Verwendungszwecken vorgesehen:

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

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

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

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten 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 109).
- ⊙ Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überläuft.
- ⊙ Beachten Sie, dass folgende Oberflächen auch nach der Anwendung noch über Restwärme verfügen: Sieb und Siebträger, Brühkopf, Dampfdüse und Wärmeplatte.
- ⊙ Das Gerät darf bei Benutzung nicht in einen Schrank gestellt werden.
- ⊙ Beachten Sie die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung, da bei Fehlanwendungen Verletzungen möglich sind.



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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

einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

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



GEFAHR von Augenreizungen!

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

WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!

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

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

WARNUNG vor Verletzungen durch scharfe Kanten!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

4. Lieferumfang

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

5. Auspacken und aufstellen

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

6. Ihre Espressomaschine im Überblick

Ihre Espressomaschine besteht aus

4 Komponenten:

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

Folgende **Anzeigen** hat das Gerät:

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

Folgende **Einstellungen** können Sie vornehmen:

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

7. Espresso zubereiten - die wichtigsten Schritte

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

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

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

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

8. Vor dem ersten Gebrauch



GEFAHR durch Stromschlag!

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

WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!

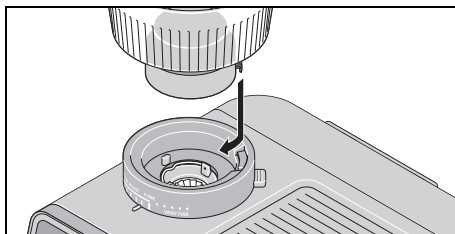
- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **11** erst dann in eine Steckdose, wenn Mahlwerk **23** und Bohnenbehälter **2** zusammengebaut sind.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

Bohnenbehälter aufsetzen

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



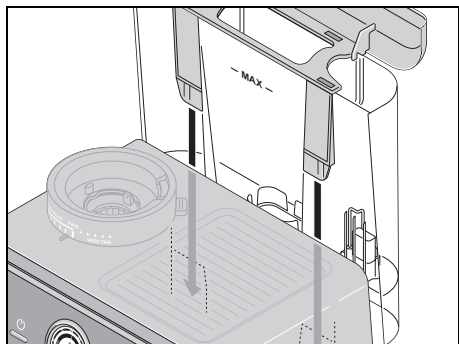
Wassertank füllen

WARNUNG vor Sachschäden!

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

Verwenden Sie jeden Tag frisches Wasser.

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



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

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

Anschließen und erstes Einschalten

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

9. Vorbereitung

9.1 Espressobohnen einfüllen

WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

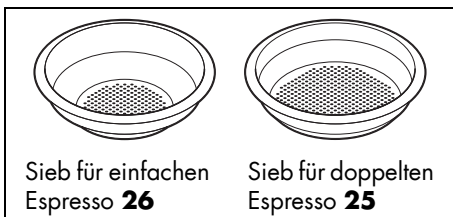
- ⊙ Verwenden Sie keine karamellisierten Kaffeebohnen. Diese können das Mahlwerk **23** verkleben.

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

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

9.2 Sieb einsetzen/tauschen

Zu Ihrer Espressomaschine gehören zwei Siebe:



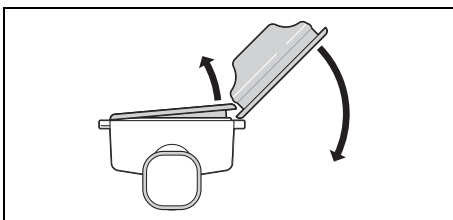
1. Wählen Sie das gewünschte Sieb **26** oder **25** aus.

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

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

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

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



9.3 Anschließen und Ein-/Ausschalten



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

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

9.4 Gerät durchspülen

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

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

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

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

9.5 Tassen vorwärmen

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

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

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

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

9.6 Sieb und Brühkopf vorwärmen (Flushen)

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

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

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

10. Kaffee mahlen und tampen

WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!

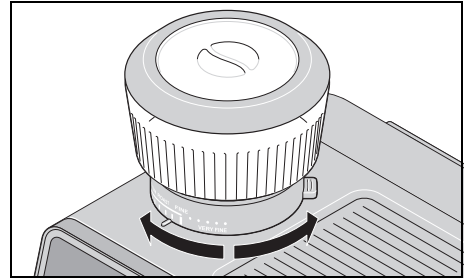
- ☉ Um die Verletzungsgefahr zu minimieren, kann das Mahlwerk **23** nur dann eingeschaltet werden, wenn der Bohnenbehälter **2** aufgesetzt ist. Umgehen Sie niemals diese Sicherheitsfunktion!
- ☉ Betreiben Sie das Mahlwerk **23** nur, wenn der Deckel **1** auf dem Bohnenbehälter **2** aufgesetzt ist.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

HINWEIS: Entfernen Sie den Bohnenbehälter **2** nur dann vom Mahlwerk **23**, wenn dies unbedingt notwendig ist (z. B. bei einer Blockade oder zum Reinigen). Beachten Sie dazu das Kapitel „Mahlwerk reinigen“ auf Seite 113.

Mahlgrad einstellen

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

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





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

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

Kaffee mahlen und tampen

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

HINWEISE:

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

Tampem

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



11. Espresso zubereiten







GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!


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

11.1 Espresso extrahieren

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

HINWEISE:

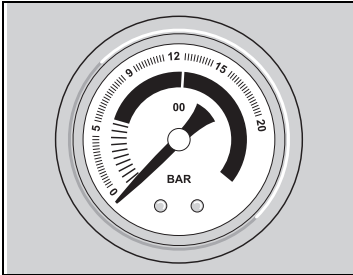
- Wenn die Wassertemperatur im Boiler für die Kaffe Zubereitung zu hoch ist, pumpt das Gerät nach dem Drücken der Tasten **32** oder **31** etwas heißes Wasser durch die Heißwasserdüse **10**.
 - Achten Sie darauf, dass sich der Griff Ihres Gefäßes nicht unter der Heißwasserdüse befindet.
 - Wenn Sie den Vorgang abbrechen wollen, drücken Sie erneut die Taste **32** bzw. **31**.
 - Die gespeicherte Wassermenge für einen einfachen Espresso können Sie verändern (siehe „Volumen eines einfachen / doppelten Espressos angleichen“ auf Seite 108).
-
6. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, leuchten die LEDs , ,  und  wieder. Das Gerät ist bereit für den nächsten Espresso.

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

„Tipps für den perfekten Espresso“ auf Seite 105.

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

11.2 Die Druckanzeige



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

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

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

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

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

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

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

12. Tipps für den perfekten Espresso

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

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

Abhilfe:

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

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

13. Milch schäumen

GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

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

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

Tipps:

- Probieren Sie Milch verschiedener Hersteller aus.
 - Milch mit höherem Eiweiß-Gehalt schäumt mehr.
 - Ein höherer Fettgehalt ergibt einen cremigeren Schaum.
- Verwenden Sie immer kalte Milch aus dem Kühlschrank (ca. 5 °C).
 - Beim Schäumen soll die Milch nicht kochend heiß werden. Höhere Temperaturen verändern den Geschmack und bringen den Milchschaum zum Zerfallen.
 - Wenn die Milch fertig geschäumt ist, warten Sie nicht zu lange. Ein Teil des Milchschaums zerfällt sonst wieder.
 1. Füllen Sie ein geeignetes Gefäß bis maximal zur Hälfte mit kalter Milch.
 2. Halten Sie ein anderes Gefäß unter die Dampfdüse **9** und drehen Sie den Drehschalter **8** auf das Symbol ☼.
 - Die LED δ blinkt rot, solange das Gerät vorheizt.
 - Wenn die Dampfproduktion beginnt, blinkt die LED δ weiß.
 3. Lassen Sie etwas Dampf ausströmen und unterbrechen Sie dann, indem Sie den Drehschalter **8** auf **STANDBY** stellen.
 4. Tauchen Sie die Dampfdüse **9** in die Milch und stellen Sie den Drehschalter **8** wieder auf das Symbol ☼.
- Tipps:**
- Dampfdüse **9** nur knapp unter die Oberfläche eintauchen, sodass Luft in die Milch eingearbeitet wird („Ziehphase“).
 - Nicht in die Mitte, sondern seitlich eintauchen, sodass ein Wirbel entsteht.
5. Wenn das Volumen der Milch sichtbar zugenommen hat (ca. um 50 %), tauchen Sie die Dampfdüse **9** etwas tiefer ein. Der Wirbel soll bestehen bleiben. Nun werden die Luftbläschen feiner verteilt („Rollphase“).
 6. Wenn die Seitenwände des Gefäßes zu heiß sind, um es in der Hand zu halten, stellen Sie den Drehschalter **8** auf **STANDBY**.
Nach wenigen Sekunden pumpt das

Gerät zum Abkühlen noch einmal Dampf durch die Düse.

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

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

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

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

14. Heißwasser beziehen



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

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

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

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

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




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

15. Einstellungen




15.1 Espresso-Temperatur

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

Sie können zwischen drei Temperaturbereichen wählen:

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

Die Voreinstellung bei Auslieferung des Gerätes ist mittel.

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

15.2 Volumen eines einfachen / doppelten Espressos angleichen

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

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

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

Die Wassermenge für einfachen bzw. doppelten Espresso ist gespeichert.

Wassermenge auf Werkseinstellung zurücksetzen

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

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

16. Reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

HINWEISE:

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

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

Darin finden Sie ...

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

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

Nach jedem Espresso

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

Nach jedem Milchsäumen

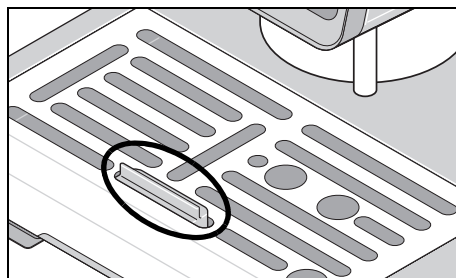
HINWEISE:

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

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

Abtropfschale

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



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

Täglich



GEFAHR durch Stromschlag!

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

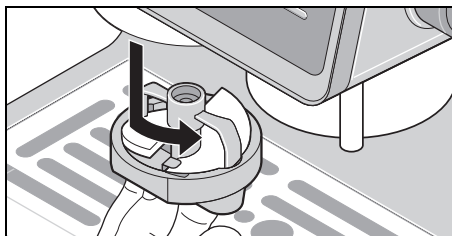
1. Leeren Sie den Wassertank **4** und spülen Sie diesen mehrfach mit klarem Wasser aus.
2. Wischen Sie den Brühkopf **12** mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Reinigen Sie dabei auch den Rand um den Brühkopf herum.
3. Wischen Sie folgende Teile mit einem angefeuchteten Tuch ab:
 - das Gerät mit der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

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

4. Trocknen Sie alle Teile.

Auslass des Kaffeepulvers und Tampeinheit

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



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

Siebe

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





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

Brüheinheit

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

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


HINWEIS: Sie können etwas Kaffeefettlöser auf die Membran geben.

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

- Leeren Sie die Abtropfschale **16**.

Verstopfungen an der Dampfdüse beseitigen

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

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

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

17. Entkalken

17.1 Dampfdüse entkalken

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

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

17.2 Espressomaschine entkalken

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

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

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

Anzeige für das Entkalken

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

Entkalkungsprogramm

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



GEFAHR von Augenreizungen!

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

1. Teil, Entkalken:

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

Die erste Phase des Entkalkungsvorgangs ist beendet.

2. Teil, Spülen:

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

HINWEISE:

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

18. Mahlwerk reinigen

WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!

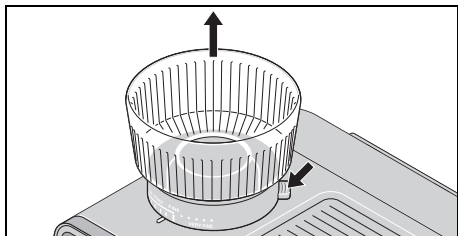
- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **11** erst dann in eine Steckdose, wenn Mahlwerk **23** und Bohnenbehälter **2** komplett zusammgebaut sind.
- ⊙ Betreiben Sie das Mahlwerk nur, wenn der Deckel **1** auf dem Bohnenbehälter aufgesetzt ist.
- ⊙ Halten Sie während des Mahlvorganges keine Gegenstände in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

HINWEISE:

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

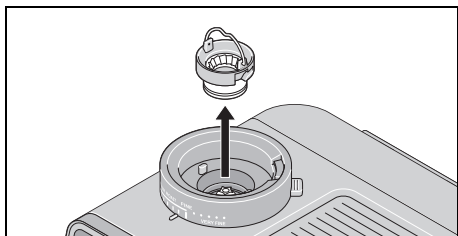
aufgesetzt ist. Dies ist eine Sicherheitsfunktion.

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



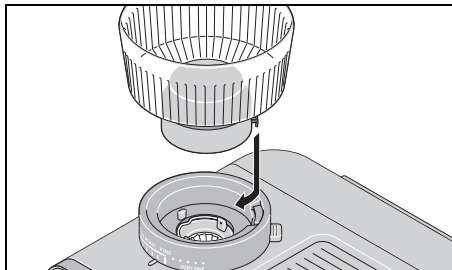
WARNUNG vor Verletzungen durch scharfe Kanten!

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



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

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



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

19. Aufbewahren und Transportieren



GEFAHR für Kinder!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

20. Entsorgen

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



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

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



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

21. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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







Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> Ist die Stromversorgung sichergestellt? Überprüfen Sie den Anschluss.
Das Gerät heizt nicht vor	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie, ob der Drehregler 8 auf STANDBY steht.
Schlechte Qualität des Espressos	Tipps zur Espresso-Zubereitung finden Sie im Kapitel „Tipps für den perfekten Espresso“ auf Seite 105.
Espresso tropft nur aus dem Siebträger 24 .	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie das Sieb 26/25 gegen das Licht auf Verstopfungen. Kaffeepulver zu fein gemahlen? Zu viel Kaffeepulver?
Espresso fließt zu schnell aus dem Siebträger 24 und ist zu dünn.	<ul style="list-style-type: none"> Kaffeepulver zu grob gemahlen? Zu wenig Kaffeepulver?
Mahlwerk 23 arbeitet nicht.	<ul style="list-style-type: none"> Ist der Bohnenbehälter 2 nicht korrekt aufgesetzt? Ggf. ist das Mahlwerk 23 blockiert. Reinigen Sie das Mahlwerk.
Das Mahlwerk 23 macht ein ungewöhnliches Geräusch.	<ul style="list-style-type: none"> Ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie, ob sich ein Fremdkörper im Mahlwerk 23 befindet. Ggf. ist das Mahlwerk 23 blockiert. Reinigen Sie das Mahlwerk.
Das Mahlwerk 23 lässt sich nicht zusammensetzen.	<ul style="list-style-type: none"> Entfernen Sie mit der Fugendüse eines Staubsaugers lose Kaffeebohnen und Bruchstücke.
Aus der Dampfdüse 9 kommt kein Wasser und kein Dampf.	<ul style="list-style-type: none"> Ist der Wassertank 4 leer? Ist die Dampfdüse 9 verstopft? Muss die Maschine entkalkt werden?
Nach 90 Sekunden kommt aus der Dampfdüse 9 kein Wasser/Dampf mehr.	<ul style="list-style-type: none"> Das ist normal. Dies ist eine Schutzfunktion. Stellen Sie den Drehschalter 8 zurück auf STANDBY. Anschließend können Sie die Funktion sofort erneut verwenden.

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

22. Technische Daten

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

Verwendete Symbole

	G epürfte S icherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

23. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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

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



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



Service-Center

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

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

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

IAN: 516867_2501



Lieferant

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND