



**PROFI-ESPRESSOMASCHINE MIT INTEGRIERTEM MAHLWERK
SSMP 1770 A1**
PROFESSIONAL BEAN TO CUP ESPRESSO MACHINE SSMP 1770 A1
MACHINE À EXPRESSO AVEC BROYEUR INTÉGRÉ SSMP 1770 A1

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY

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

11/2020 ID: SSMP 1770 A1_20_V1.4

DE AT CH Bedienungsanleitung
**PROFI-ESPRESSOMASCHINE MIT
INTEGRIERTEM MAHLWERK**

GB Operating instructions
**PROFESSIONAL BEAN TO CUP ESPRESSO
MACHINE**

FR BE Mode d'emploi
**MACHINE À EXPRESSO AVEC BROYEUR
INTÉGRÉ**

NL BE Gebruiksaanwijzing
**PROFESSIONELE ESPRESSOMACHINE
MET GEÏNTEGREERDE MALER**

PL Instrukcja obsługi
**PROFESJONALNY EKSPRES DO
ESPRESSO ZE ZINTEGROWANYM
MŁYNKIEM**

CZ Návod k obsluze
**PROFESIONÁLNÍ KÁVOVAR S
INTEGROVANÝM MLECÍM ÚSTROJÍM**

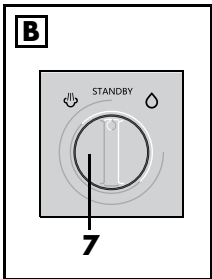
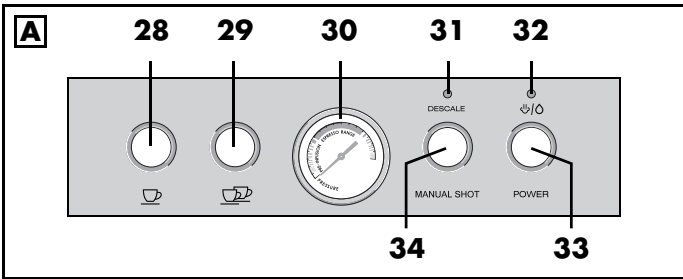
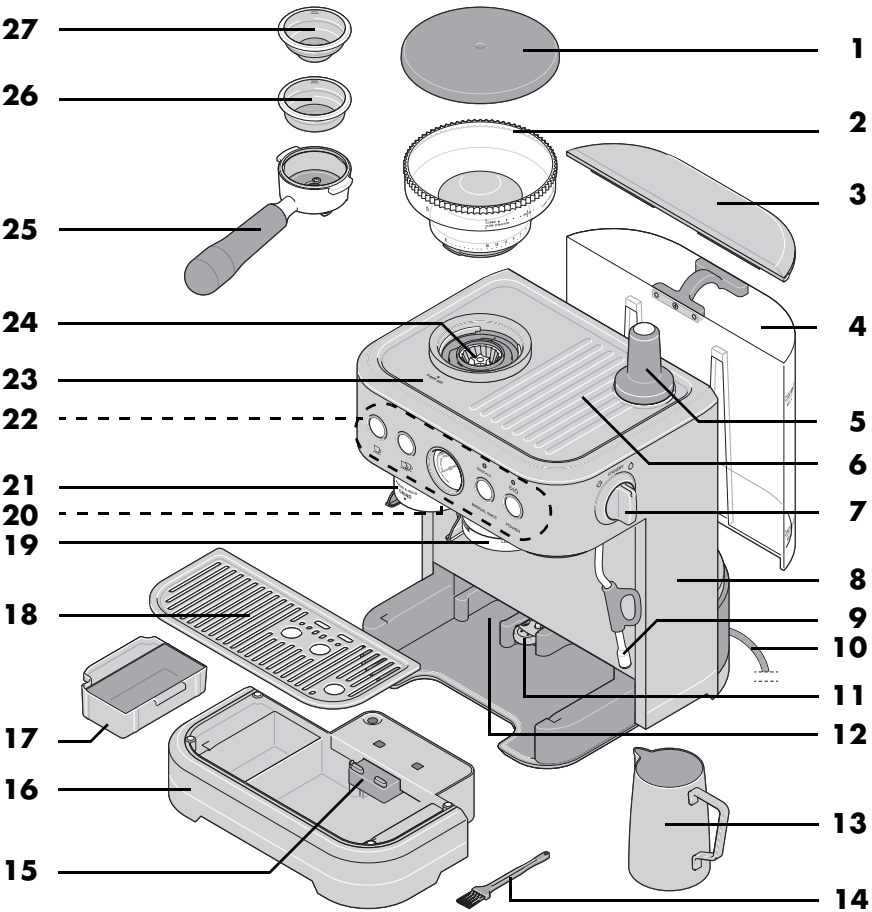
SK Návod na obsluhu
**PROFESIONÁLNY ESPRESSO
KÁVOVAR S INTEGROVANÝM
MLYNČEKOM**



Deutsch	2
English	38
Français	74
Nederlands	116
Polski	152
Česky	190
Slovenčina	224



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



Inhalt




1. Übersicht	4
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
3. Sicherheitshinweise	6
4. Lieferumfang	9
5. Auspacken und aufstellen	9
6. Ihre Espressomaschine im Überblick	9
7. Anzeigen der LEDs	10
8. Espresso zubereiten - die wichtigsten Schritte	11
9. Vor dem ersten Gebrauch	11
10. Vorbereitung	13
10.1 Espressobohnen einfüllen	13
10.2 Wassertank füllen	13
10.3 Sieb einsetzen/tauschen	14
10.4 Anschließen und Ein-/Ausschalten	14
10.5 Gerät durchspülen	15
10.6 Tassen vorwärmen	15
10.7 Sieb und Brühkopf vorwärmen (Flushen)	15
11. Kaffee mahlen	16
11.1 Mahlgrad einstellen	16
12. Tampen	17
13. Espresso zubereiten	18
13.1 Einfachen Espresso extrahieren	18
13.2 Doppelten Espresso extrahieren	19
13.3 Espresso mit selbst gewählter Wassermenge extrahieren	19
13.4 Die Druckanzeige	20
14. Tipps für den perfekten Espresso	21
15. Milch schäumen	22
16. Heißwasser beziehen	23
17. Einstellungen	24
17.1 Wasserhärte	24
17.2 Espresso-Temperatur	24
17.3 Volumen eines einfachen Espressos	25
17.4 Volumen eines doppelten Espressos	25
18. Auf Werkseinstellungen zurücksetzen	26
19. Reinigen	26
20. Entkalken	28
20.1 Dampfdüse entkalken	28
20.2 Espressomaschine entkalken	28
21. Mahlwerk reinigen	30
22. Aufbewahren und Transportieren	32

23. Entsorgen 32
24. Zubehörteile bestellen 32
25. Problemlösung 33
26. Technische Daten 34
27. Garantie der HOYER Handel GmbH 34

1. Übersicht

1		Deckel (des Bohnenbehälters)
2		Bohnenbehälter
3		Deckel (des Wassertanks)
4		Wassertank
5		Tamper
6		Wärmeplatte für Tassen
7	 STANDBY 	Drehschalter für Dampf- und Heißwasserbezug
8		Gerät/Esspressomaschine
9		Dampfdüse
10		Anschlussleitung mit Netzstecker
11		Reinigungswerkzeug
12		Aufbewahrungsfach für Sieb
13		Milchkännchen (Nutzvolumen 350 ml)
14		Reinigungsbürste
15		Schwimmer (Anzeige: Abtropfschale leeren)
16		Abtropfschale
17		Auffangschale für Kaffeepulverreste
18		Abtropfgitter
19		Brühkopf
20		Mahlwerktaaste
21		Auslass des Mahlwerkes
22		Bedienelemente (Frontseite)
23	 GRIND SIZE	Markierung für den Mahlgrad
24		Mahlwerk
25		Siebträger
26		Sieb für doppelten Espresso
27		Sieb für einfachen Espresso

Bild A: Bedienelemente (Frontseite)*

28		Taste/LED-Ring für einfachen Espresso
29		Taste/LED-Ring für doppelten Espresso
30		Druckanzeige
31	DESCALE	LED: blinkt, wenn die Maschine entkalkt werden muss
32		LED: leuchtet rot bei Heißwasserbezug; blinkt weiß beim Vorheizen für Dampfbezug; leuchtet weiß bei Dampfbezug
33	POWER	Taste/LED-Ring: Ein-/Ausschalter
34	MANUAL SHOT	Taste/LED-Ring für manuell einstellbare Espressomenge

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

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Espressomaschine mit Mahlwerk.

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 Mahlwerk!

Symbole am Gerät



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Espressomaschine ist ausschließlich zu folgenden Verwendungszwecken vorgesehen:

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

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

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

3. **Sicherheitshinweise**

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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

- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 26).
- ⊙ 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.
- ⊙ Beachten Sie die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung, da bei Fehlanwendungen Verletzungen möglich sind.



GEFAHR für Kinder

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

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



GEFAHR durch Stromschlag

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

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen

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



GEFAHR von Augenreizungen

- ⊙ Beachten Sie bei der Handhabung des mitgelieferten Entkalkungsmittels (Zitronensäure) 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 Mahlf lächen haben scharfe Kanten.

WARNUNG vor Sachschäden

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

4. Lieferumfang

- 1 Espressomaschine
- 1 Siebträger **25**
- 1 Sieb für einfachen Espresso **27**
- 1 Sieb für doppelten Espresso **26**
- 1 Tamper **5**
- 1 Milchkännchen **13**
- 1 Reinigungswerkzeug **11**
(in der Abtropfschale **16**)
- 1 Reinigungsbürste **14**
- 1 Beutel Entkalkerpulver
(ca. 50 g Zitronensäure)
- 1 Bedienungsanleitung

5. Auspacken und aufstellen

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. **Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch** (siehe "Reinigen" auf Seite 26).
4. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste Unterlage.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Bei der Bedienung können (heiβes) 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

3 Komponenten:

- Bohnenbehälter **2** und Mahlwerk **24** zum Mahlen der Espressobohnen
- Brühkopf **19** und Siebträger **25** zum Zubereiten von Espresso aus dem gemahlenden Espressopulver:
 - einfacher Espresso
 - doppelter Espresso
 - Espresso mit selbst gewählter Wassermenge
- Dampfduŕe **9** zum Aufschäumen von Milch oder zum Entnehmen von heiβem Wasser, z. B. für einen Americano.




Folgende **Anzeigen** hat das Gerät:

- eine Druckanzeige **30** für den Extraktionsvorgang, um z. B. den Mahlgrad anpassen zu können
- eine Anzeige, wenn Wasser nachgefüllt werden muss
- eine Anzeige, wenn die Abtropfschale **16** geleert werden muss
- eine Anzeige, wenn das Gerät entkalkt werden muss

Folgende **Einstellungen** können Sie vornehmen:

- den Mahlgrad einstellen
- die Wasserhärte einstellen (um die Entkalkungserinnerung anzupassen)
- die Espressotemperatur einstellen
- die Wassermenge für einfachen und doppelten Espresso an Ihre Tassen anpassen

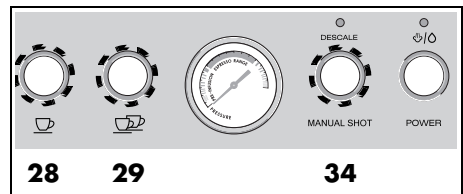
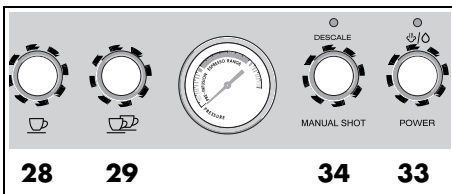
7. Anzeigen der LEDs

Anzeigen der LEDs						Bedeutung
		MANUAL SHOT	POWER	DESCALE		
Alle LEDs leuchten kurz auf.						Netzstecker wurde eingesteckt.
—	—	—	blinkt	—	—	Gerät heizt auf.
Alle LED-Ringe leuchten.				—	—	Gerät ist betriebsbereit.
leuchtet			leuchtet			Einfacher Espresso wird zubereitet.
	leuchtet		leuchtet			Doppelter Espresso wird zubereitet.
		leuchtet	leuchtet			Espresso mit manuell einstellbarer Menge wird zubereitet.
			leuchtet		leuchtet rot	Heißwasserbezug
			leuchtet		blinkt weiß	Gerät heizt vor für Dampfbezug.
			leuchtet		leuchtet weiß	Dampfbezug
				blinkt	blinkt rot	Wassertank muss aufgefüllt werden.
				blinkt		Gerät muss entkalkt werden.
blinkt	blinkt	blinkt	leuchtet		blinkt rot	Gerät wurde das erste Mal eingeschaltet oder auf den Werkszustand zurückgesetzt.
				blinkt	blinkt rot	Anzeige für Überdruck: Es wurde zu viel oder zu feines Espressopulver eingefüllt oder zu fest getampft.

In der Anleitung werden folgende Begriffe verwendet:

„Alle 4 LED-Ringe **28, 29, 34, 33**“ bezeichnet die 4 LEDs, die kreisförmig um eine Taste angeordnet sind.

„Die Espresso-Tasten **28, 29, 34**“ oder „die Espresso-LED-Ringe **28, 29, 34**“ bezeichnet die 3 Tasten bzw. LED-Ringe für die Espresso-Zubereitung.



8. 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 **26/27** auswählen und einsetzen
2. Tasse vorwärmen
3. Sieb **26/27** und Brühkopf **19** vorwärmen (Flushen)
4. Siebträger **25** und Sieb **26/27** abtrocknen
5. Espresso frisch mahlen
6. Espressopulver ebnen und andrücken (Tampfen)
7. Espressopulver-Reste vom Rand entfernen
8. Siebträger **25** einsetzen
9. Espresso extrahieren:
 - einfachen Espresso
 - doppelten Espresso
 - Espresso mit selbst gewählter Wassermenge
10. Nach Wunsch: Milch schäumen

9. 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!

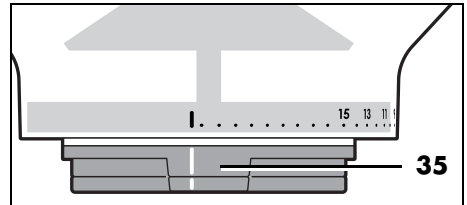
- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **10** erst dann in eine Steckdose, wenn Mahlwerk **24** und Bohnenbehälter **2** zusammengebaut sind.


WARNUNG vor Sachschäden!

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

Bohnenbehälter aufsetzen

1. Die Strichkennzeichnungen an den beiden Ringen unten am Bohnenbehälter **2** müssen genau übereinander stehen. Drehen Sie ggf. den oberen Ring **35**.

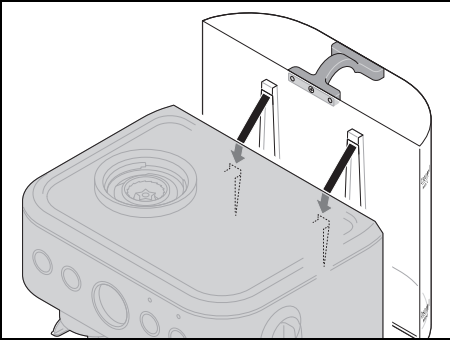


2. Setzen Sie den Bohnenbehälter **2** auf das Mahlwerk **24**, sodass das geöffnete Schlosssymbol  und die Strichkennzeichnungen über der Markierung für den Mahlgrad **▲ GRIND SIZE 23** angeordnet sind.
3. Drehen Sie den Bohnenbehälter **2** im Uhrzeigersinn über den kleinen Widerstand hinaus, bis sich die Markierung **▲ GRIND SIZE 23** im Zahlenbereich für den Mahlgrad befindet.

Wassertank füllen

1. Nehmen Sie den Deckel **3** vom Wassertank **4** ab.
2. Nehmen Sie den Wassertank **4** nach oben ab.
3. Spülen Sie den Wassertank **4** mehrmals gründlich mit klarem Wasser aus.

4. Füllen Sie den Wassertank **4** mindestens bis zur Markierung **MIN** und höchstens bis zur Markierung **MAX** mit frischem, kaltem Leitungswasser.
5. Setzen Sie den Wassertank **4** wieder in die Maschine ein. Beachten Sie, dass dabei die beiden Schienen am Wassertank auf die Haken an der Geräterückwand gesetzt werden müssen. Der Wassertank muss unten richtig aufsitzen.



6. Setzen Sie den Deckel **3** auf den Wassertank **4**.

Anschließen und erstes Einschalten

1. Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose. Alle LEDs leuchten kurz auf.
2. Drücken Sie die Taste **POWER 33**.
 - Die Espresso-LED-Ringe ☕ **28**, ☕ **29** und **MANUAL SHOT 34** blinken.
 - Die LED ☺/☹ **32** blinkt rot.
 - Der LED-Ring **POWER 33** leuchtet.
3. Stellen Sie ein Gefäß unter den Brühkopf **19**.
4. Drehen Sie die Dampfdüse **9** über das Abtropfgitter **18**.

5. Drücken Sie eine der Espresso-Tasten **28, 29, 34**.

- Das Gerät pumpt zum Spülen Wasser durch den Brühkopf **19** und eine kleine Menge durch die Dampfdüse **9**.
- Wenn dieser Vorgang beendet ist, erlöschen die blinkenden LEDs und der LED-Ring **POWER 33** blinkt. Das Gerät heizt auf.

Wenn alle 4 LED-Ringe **28, 29, 34, 33** dauerhaft leuchten, ist das Gerät betriebsbereit.

6. Schütten Sie das Spülwasser weg.

10. Vorbereitung

10.1 Espressobohnen einfüllen

WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

10.2 Wassertank füllen

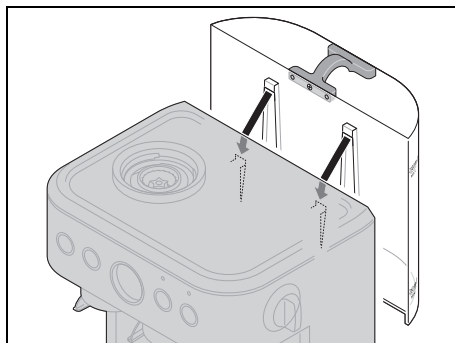
WARNUNG vor Sachschäden!

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

Verwenden Sie jeden Tag frisches Wasser.

1. Nehmen Sie den Deckel **3** vom Wassertank **4** ab.
2. Nehmen Sie den Wassertank **4** nach oben ab.
3. Schütten Sie gegebenenfalls noch vorhandenes Wasser aus dem Wassertank **4** aus und spülen Sie den Wassertank mehrmals gründlich mit klarem Wasser aus.
4. Füllen Sie den Wassertank **4** mindestens bis zur Markierung **MIN** und höchstens bis zur Markierung **MAX** mit frischem, kaltem Leitungswasser.

5. Setzen Sie den Wassertank **4** wieder in die Maschine ein. Beachten Sie, dass dabei die beiden Schienen am Wassertank auf die Haken an der Geräterückwand gesetzt werden müssen. Der Wassertank muss unten richtig aufsitzen.



6. Setzen Sie den Deckel **3** auf den Wassertank **4**.

Wasser nachfüllen

Wenn Sie eine Funktion starten und zu wenig Wasser im Tank ist, blinken gleichzeitig die LED **DESCALE 31** weiß und die LED **☕/O 32** rot.

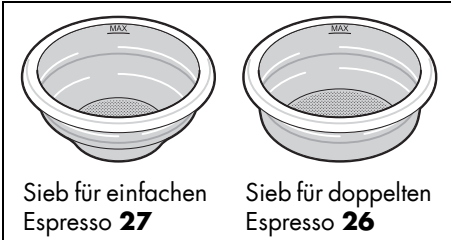
Zum Nachfüllen kann der Wassertank **4** im Gerät eingesetzt bleiben.

1. Füllen Sie den Wassertank **4** mindestens bis zur Markierung **MIN** und höchstens bis zur Markierung **MAX**.
2. Drücken Sie eine der Espresso-Tasten **28, 29, 34**. Das Gerät pumpt Wasser ins System und startet dann automatisch die unterbrochene Funktion.

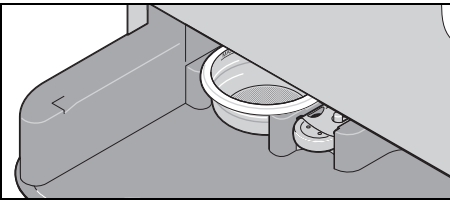
HINWEIS: Das Mahlwerk **24** kann auch bei leerem Wassertank **4** verwendet werden.

10.3 Sieb einsetzen/ tauschen

Zu Ihrer Espressomaschine gehören zwei Siebe:

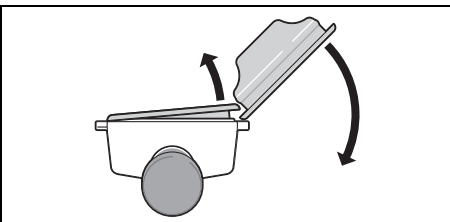


1. Wählen Sie das gewünschte Sieb **26** oder **27** aus.
2. Drücken Sie das Sieb **26/27** in den Siebträger **25**. Das geht etwas schwer, weil das Sieb fest im Siebträger sitzen muss.
3. Das nicht verwendete Sieb **26/27** können Sie im Aufbewahrungsfach **12** hinter der Abtropfschale **16** ablegen.



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

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



10.4 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 **10** in eine Steckdose. Alle LEDs leuchten kurz auf.
2. Drücken Sie die Taste **POWER 33**. Der LED-Ring **POWER 33** blinkt. Das Gerät heizt auf.


Wenn alle 4 LED-Ringe **28, 29, 34, 33** dauerhaft leuchten, ist das Gerät betriebsbereit.

3. Zum Ausschalten drücken Sie erneut die Taste **POWER 33**. Alle LEDs erlöschen.

HINWEIS: Die Espressomaschine schaltet sich automatisch aus, wenn 30 Minuten lang keine Taste gedrückt wurde.

10.5 Gerät durchspülen

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

1. Stellen Sie ein Gefäß unter den Brühkopf **19** und drücken Sie die Taste  **29**, um den Brühkopf zu spülen.
2. Stellen Sie ein Gefäß unter die Dampfdüse **9**.
3. Stellen Sie den Drehschalter **7** auf ☁. Sie hören ein Klick. Warten Sie, bis die LED ☁/⊙ **32** dauerhaft weiß leuchtet und Dampf austritt.
4. Stellen Sie den Drehschalter **7** zurück auf **STANDBY**.
5. Stellen Sie den Drehschalter **7** auf ⊙. Sie hören ein Klick. Die LED ☁/⊙ **32** leuchtet rot. Lassen Sie ca. 10 Sekunden heißes Wasser in das Gefäß laufen.
6. Stellen Sie den Drehschalter **7** zurück auf **STANDBY**.

10.6 Tassen vorwärmen

Wenn alle 4 LED-Ringe **28, 29, 34, 33** dauerhaft leuchten, wird die Wärmeplatte **6** aufgeheizt.

- Stellen Sie die Tassen auf die Wärmeplatte **6**, um sie vorzuwärmen.

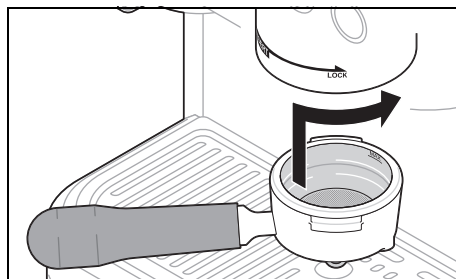
Alternativ können Sie heißes Wasser aus der Dampfdüse **9** in die Tasse füllen und während der Vorbereitungen stehen lassen.



1. Halten Sie die Tasse unter die Dampfdüse **9**.
2. Stellen Sie den Drehschalter **7** auf ⊙. Die LED ☁/⊙ **32** leuchtet rot. Lassen Sie heißes Wasser in die Tasse laufen.
3. Stellen Sie den Drehschalter **7** zurück auf **STANDBY**.
4. Direkt vor dem Brühvorgang schütten Sie das heiße Wasser aus.

10.7 Sieb und Brühkopf vorwärmen (Flushen)

Direkt vor jeder Zubereitung spülen Sie das Sieb **26/27** und den Brühkopf **19** mit heißem Wasser durch. Durch dieses Vorwärmen von Sieb und Brühkopf (Flushen) wird der Geschmack des Espressos verbessert.

1. Setzen Sie den Siebträger **25** mit dem ausgewählten Sieb **26/27** ohne Espressopulver unter dem Brühkopf **19** ein.
 - Setzen Sie den Siebträger **25** mit dem Griff bei **INSERT** ein.
 - Drehen Sie den Griff des Siebträgers **25** nach rechts bis **LOCK**.



2. Stellen Sie ein Gefäß unter den Siebträger **25**.
3. Drücken Sie die Taste  **29**.
 - Die LED-Ringe  **29** und **POWER 33** leuchten.
 - Die anderen beiden LED-Ringe **28, 34** erlöschen.
 - Heißes Wasser fließt durch den Siebträger **25** in das Gefäß.
4. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, leuchten wieder alle 4 LED-Ringe **28, 29, 34, 33**.
5. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **25** nach links bis **INSERT** und nehmen diesen nach unten ab.
6. Schütten Sie das Spülwasser weg und trocknen Sie Siebträger **25** und Sieb **26/27** ab.

11. Kaffee mahlen

WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!

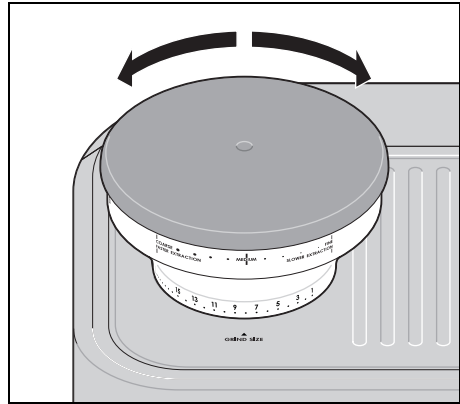
- ⊙ Um die Verletzungsgefahr zu minimieren, kann das Mahlwerk **24** nur dann eingeschaltet werden, wenn der Bohnenbehälter **2** aufgesetzt ist. Umgehen Sie niemals diese Sicherheitsfunktion!
- ⊙ Betreiben Sie das Mahlwerk **24** nur, wenn der Deckel **1** auf dem Bohnenbehälter **2** aufgesetzt ist.
- ⊙ Halten Sie während des Mahlvorganges keine Gegenstände in den Bohnenbehälter **2**. Halten Sie auch z. B. lange Haare fern.

HINWEIS: Entfernen Sie den Bohnenbehälter **2** nur dann vom Mahlwerk **24**, wenn dies unbedingt notwendig ist (z. B. bei einer Blockade oder zum Reinigen). Beachten Sie dazu das Kapitel "Mahlwerk reinigen" auf Seite 30.

11.1 Mahlgrad einstellen

Der Mahlgrad lässt sich zwischen *1* (FINE = fein) und *15* (COARSE = grob) einstellen:

- Drehen Sie den Bohnenbehälter **2** auf dem Mahlwerk **24** so, dass die Markierung **▲ GRIND SIZE 23** auf den gewünschten Mahlgrad am Bohnenbehälter weist.



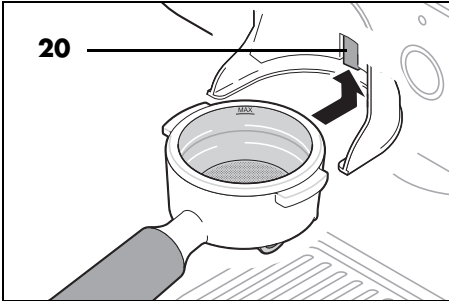
Der Mahlgrad des Kaffees beeinflusst den Geschmack und sollte zum Zubereitungsverfahren passen. Für die Zubereitung von Espresso gelten folgende grobe Regeln:

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

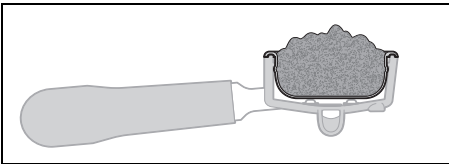
Zur Orientierung kann folgende Tabelle dienen.

Mahlgrad	Verwendung
3	Siebträgermaschine (Sieb für doppelten Espresso) 26
5	Siebträgermaschine (Sieb für einfachen Espresso) 27
8	Filterkaffee
15	French Press

1. Schieben Sie den Siebträger **25** mit Sieb **26/27** in die Halterung unter dem Auslass des Mahlwerkes **21**.
2. Kippen Sie den Griff des Siebträgers **25** nach unten, um mit dem Rand des Siebes **26/27** von unten gegen die Mahlwerktafel **20** zu drücken. Solange Sie die Mahlwerktafel gedrückt halten, läuft das Mahlwerk **24** und das Kaffeepulver fließt in das Sieb.



3. Sobald das Sieb **26/27** leicht gehäuft mit Kaffeepulver gefüllt ist, lassen Sie die Mahlwerktafel **20** los. Eine Orientierung für die Kaffeemenge bietet die folgende Abbildung.



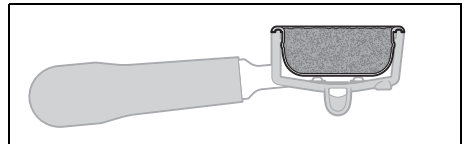
HINWEIS: Für einen einfachen Espresso benötigen Sie ca. 14 - 16 g Kaffeepulver, für einen doppelten ca. 20 - 22 g.

4. Warten Sie ab, bis kein Kaffeepulver mehr fließt, und ziehen Sie dann den Siebträger **25** vorsichtig aus der Halterung.

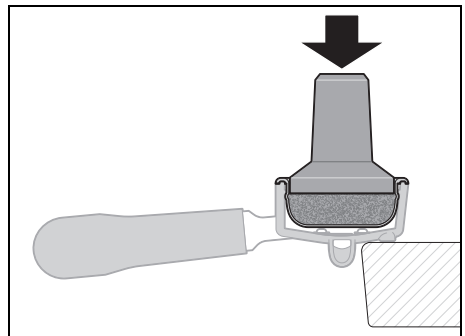
12. Tampen

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

1. Verteilen Sie das Kaffeepulver im Sieb **26/27** gleichmäßig, ohne es anzudrücken. Dazu können Sie den Siebträger **25** leicht auf die Arbeitsfläche klopfen und z. B. mit einem Teelöffel ohne Druck verteilen.



2. Legen Sie den Siebträger **25** mit der kleinen Ablagefläche auf die Tischkante der Arbeitsplatte (siehe Abbildung).
3. Setzen Sie den Tamper **5** gerade von oben auf das Kaffeepulver und drücken Sie diesen gleichmäßig herunter.



HINWEISE:

- Gleichmäßiger Druck ist wichtiger als kräftiger Druck!
- Optimal ist ein Druck von ca. 11 bis 15 kg. Dies können Sie mit Hilfe einer Personenwaage üben.
- Nach dem Tampen sollte das Kaffeepulver maximal bis zur MAX-Markierung auf der Innenseite des Siebes **26/27** reichen.
- Um Risse zu vermeiden: **Nach** dem Tampen niemals gegen den Siebträger **25** klopfen!

4. Heben Sie den Tamper **5** vorsichtig ab.
5. Wischen Sie loses Kaffeepulver vom Rand des Siebes **26/27** ab.

13. Espresso zubereiten

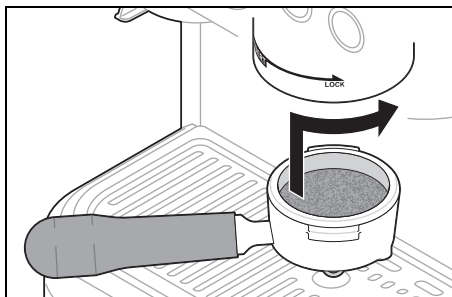


GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!


- ⊙ Während der Espressozubereitung entweicht heißer Wasserdampf am Brühkopf **19**. 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.

13.1 Einfachen Espresso extrahieren

1. Für einen einfachen Espresso verwenden Sie das Sieb **27**.
2. Setzen Sie den vorbereiteten Siebträger **25** mit dem Griff bei **INSERT** unter dem Brühkopf **19** ein.
3. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **25** nach rechts bis **LOCK**. Der Siebträger muss fest sitzen.



4. Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf des Siebträgers **25**.
5. Drücken Sie die Taste ☕ **28**.
 - Die LED-Ringe ☕ **28** und **POWER 33** leuchten.
 - Die anderen beiden LED-Ringe **29**, **34** erlöschen.
 - Der Espresso fließt langsam in die Tasse und stoppt automatisch.

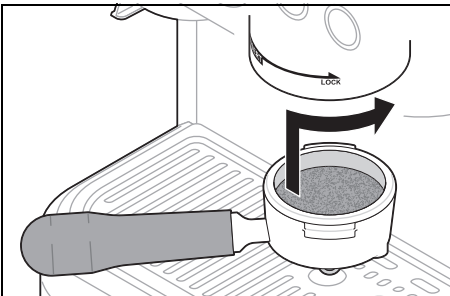
6. Wenn Sie den Vorgang abbrechen wollen, drücken Sie erneut die Taste  **28**.

HINWEIS: Die gespeicherte Wassermenge für einen einfachen Espresso können Sie verändern (siehe "Volumen eines einfachen Espressos" auf Seite 25).




7. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, leuchten wieder alle 4 LED-Ringe **28, 29, 34, 33**. Das Gerät ist bereit für den nächsten Espresso.
8. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **25** nach links bis **INSERT** und nehmen diesen nach unten ab.
9. Reinigen Sie das Sieb **27** und den Siebträger **25** und trocknen diese ab.

13.2 Doppelten Espresso extrahieren

1. Für einen doppelten Espresso oder zwei Tassen Espresso verwenden Sie das Sieb **26**.
2. Setzen Sie den vorbereiteten Siebträger **25** mit dem Griff bei **INSERT** unter dem Brühkopf **19** ein.
3. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **25** nach rechts bis **LOCK**. Der Siebträger muss fest sitzen.



4. Stellen Sie eine oder zwei Tassen unter den Auslauf des Siebträgers **25**.

5. Drücken Sie die Taste  **29**.
 - Die LED-Ringe  **29** und **POWER 33** leuchten.
 - Die anderen beiden LED-Ringe **28, 34** erlöschen.
 - Der Espresso fließt langsam in die Tasse(n) und stoppt automatisch.
6. Wenn Sie den Vorgang abbrechen wollen, drücken Sie erneut die Taste  **29**.

HINWEIS: Die gespeicherte Wassermenge für einen doppelten Espresso können Sie verändern (siehe "Volumen eines doppelten Espressos" auf Seite 25).

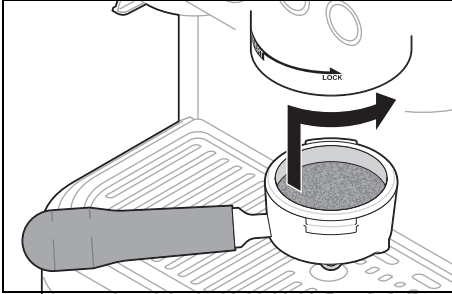
7. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, leuchten wieder alle 4 LED-Ringe **28, 29, 34, 33**. Das Gerät ist bereit für den nächsten Espresso.
8. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **25** nach links bis **INSERT** und nehmen diesen nach unten ab.
9. Reinigen Sie das Sieb **26** und den Siebträger **25** und trocknen diese ab.

13.3 Espresso mit selbst gewählter Wassermenge extrahieren

Mit der Funktion **MANUAL SHOT 34** können Sie die Wassermenge manuell steuern. Sie können damit einen einfachen oder einen doppelten Espresso extrahieren.

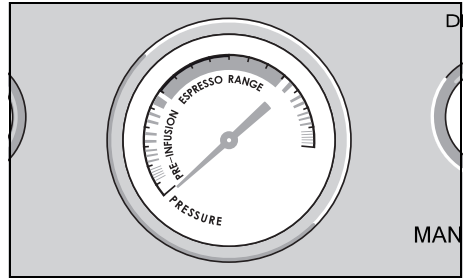
1. Für einen einfachen Espresso verwenden Sie das Sieb **27**. Für einen doppelten Espresso oder zwei Tassen Espresso verwenden Sie das Sieb **26**.
2. Setzen Sie den vorbereiteten Siebträger **25** mit dem Griff bei **INSERT** unter dem Brühkopf **19** ein.

3. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **25** nach rechts bis **LOCK**. Der Siebträger muss fest sitzen.



4. Stellen Sie eine oder zwei Tassen unter den Auslauf des Siebträgers **25**.
5. Drücken Sie die Taste **MANUAL SHOT 34**.
 - Die LED-Ringe **MANUAL SHOT 34** und **POWER 33** leuchten.
 - Die anderen beiden LED-Ringe **28, 29** erlöschen.
 - Der Espresso fließt langsam in die Tasse(n).
6. Wenn die gewünschte Menge Espresso erreicht ist, drücken Sie erneut die Taste **MANUAL SHOT 34**. Der Vorgang stoppt.
7. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, leuchten wieder alle 4 LED-Ringe **28, 29, 34, 33**. Das Gerät ist bereit für den nächsten Espresso.
8. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **25** nach links bis **INSERT** und nehmen diesen nach unten ab.
9. Reinigen Sie das Sieb **26/27** und den Siebträger **25** und trocknen diese ab.

13.4 Die Druckanzeige



Die Druckanzeige **30** zeigt während der Espresso-Zubereitung den Druck an, mit dem das Wasser durch das Espressopulver gepumpt wird.

- Wichtig ist der grau gekennzeichnete Bereich *ESPRESSO RANGE* für den optimalen Druck während der Extraktion.
- Die Dicke der grauen Striche rechts und links daneben symbolisieren, wie stark die Abweichung vom optimalen Bereich ist. Je dicker der Strich, desto näher am optimalen Bereich.
- Die schwarzen Striche kennzeichnen jeweils 1 bar. Die schwarze Skala geht also von 0 - 17 bar.

Die Zubereitung beginnt mit dem Vorbrühen. Die Nadel der Druckanzeige bewegt sich in den Bereich *PRE-INFUSION* (ca. 0 - 6 bar). Wenige Sekunden später beginnt die eigentliche Extraktion. Bei einer optimalen Extraktion bewegt sich die Nadel im Bereich *ESPRESSO RANGE* (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 "Tipps für den perfekten Espresso" auf Seite 21.

HINWEIS: Die Druckanzeige **30** zeigt nur bei der Extraktion von Espresso an. Bei Bezug von Dampf oder heißem Wasser über die Dampfdüse **9** wird nichts angezeigt.

14. 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 **30** im Bereich *ESPRESSO RANGE*.
 - Die Extraktion benötigt ca. 30 Sekunden.
 - Der Espresso fließt langsam in die Tasse.
- Eine **Untereextraktion** erkennen Sie an folgenden Punkten:
 - Die Druckanzeige **30** befindet sich während der Extraktion unter dem Bereich *ESPRESSO RANGE*.
 - 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.
- Achten Sie auf gleichmäßiges Verdichten des Espressopulvers ohne Risse.
- Üben Sie beim Tampen mehr Druck aus.
- Eine **Überextraktion** erkennen Sie an folgenden Punkten:
 - Die Druckanzeige **30** befindet sich während der Extraktion über dem Bereich *ESPRESSO RANGE*.
 - Der Espresso tropft nur langsam in die Tasse und schmeckt bitter.

Abhilfe:

- Stellen Sie den Mahlgrad gröber ein.
- Verwenden Sie weniger Espressopulver.
- Üben Sie beim Tampen nicht so viel Druck aus.
- Reinigen Sie Ihre Espressomaschine regelmäßig. Z. B. 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.

15. Milch schäumen

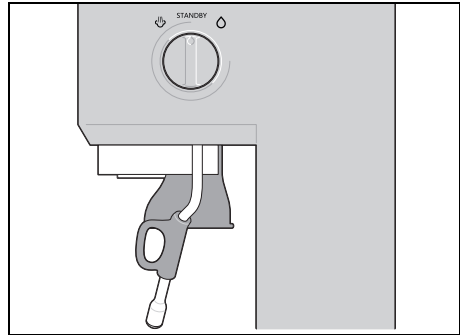
GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

- ⊙ 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.
- ⊙ Beim Arbeiten mit der Dampfdüse **9** kann auch aus dem Abtropfgitter **18** heißer Dampf entweichen.

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. Ein Anhaltspunkt: Die richtige Temperatur ist dann erreicht, wenn die Seitenwände des Milchkännchens **13** zu heiß sind, um es in der Hand zu halten.
- Wenn die Milch fertig geschäumt ist, warten Sie nicht zu lange. Ein Teil des Milchschaums zerfällt sonst wieder.



1. Füllen Sie das Milchkännchen **13** bis zur Markierung **180 ml / 6 oz** mit kalter Milch.
 2. Halten Sie ein anderes Gefäß unter die Dampfdüse **9** und drehen Sie den Drehschalter **7** auf das Symbol ☼.
 - Die LED ☼/☉ **32** blinkt weiß, solange das Gerät vorheizt.
 - Die Espresso-LED-Ringe **28, 29, 34** erlöschen.
 - Der LED-Ring **POWER 33** leuchtet weiter.
- Wenn die Dampfproduktion beginnt, leuchtet die LED ☼/☉ **32** dauerhaft weiß.
3. Lassen Sie etwas Dampf ausströmen und unterbrechen Sie dann, indem Sie den Drehschalter **7** auf **STANDBY** stellen.
 4. Tauchen Sie die Dampfdüse **9** in die Milch und stellen Sie den Drehschalter **7** 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 Milchkännchens **13** zu heiß sind, um es in der Hand zu halten, stellen Sie den Drehschalter **7** auf **STANDBY**.

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 Milchkännchens **13** 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 Milchschaumen mit einem sauberen Tuch ab, um Milchreste zu beseitigen.
9. Stellen Sie den Drehschalter **7** noch einmal kurz auf das Symbol ☰, bis Dampf austritt. So werden Milchreste aus dem Inneren der Dampfdüse **9** entfernt.

HINWEIS: Die maximale Zeit für die Dampfproduktion sind 90 Sekunden. Danach stoppt die Funktion automatisch. Stellen Sie den Drehschalter **7** zurück auf **STANDBY**. Anschließend können Sie die Funktion sofort erneut verwenden.

16. Heißwasser beziehen



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.

HINWEIS: Beim Arbeiten mit der Dampfdüse **9** wird überschüssiger Dampf automatisch in die Abtropfschale **16** abgelassen.

Über die Dampfdüse **9** können Sie heißes Wasser beziehen, zum Beispiel...

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

1. Halten Sie ein Gefäß unter die Dampfdüse **9** und drehen Sie den Drehschalter **7** auf das Symbol ☉.
 - Die LED ☰/☉ **32** leuchtet rot und heißes Wasser fließt aus der Dampfdüse **9**.
 - Die Espresso-LED-Ringe **28, 29, 34** erlöschen.
 - Der LED-Ring **POWER 33** leuchtet weiter.
 2. Beenden Sie den Vorgang, indem Sie den Drehschalter **7** zurück auf **STANDBY** stellen.
-



HINWEIS: Die maximale Zeit für die Heißwasserentnahme sind 90 Sekunden. Danach stoppt die Funktion automatisch. Stellen Sie den Drehschalter **7** zurück auf **STANDBY**. Anschließend können Sie die Funktion sofort erneut verwenden.

17. Einstellungen

17.1 Wasserhärte





Ihre Espressomaschine erinnert Sie an das Entkalken, indem die LED **DESCALE 31** blinkt. Damit dies zum richtigen Zeitpunkt geschieht, können Sie die Wasserhärte-Einstellung an Ihr Leitungswasser anpassen. Informationen über Ihr Leitungswasser erhalten Sie bei Ihrem Wasserversorger (z. B. auf der Internetseite). Wenn Sie gefiltertes Wasser verwenden, können Sie die Wasserhärte entsprechend anpassen. Beachten Sie dazu die Angaben Ihres Wasserfilter-Herstellers.

Sie können zwischen drei Härtebereichen wählen:

Härtebereich	Erinnerung startet nach...	Anzeige der LEDs beim Einstellen	
			
hart	500 Tassen	leuchtet	leuchtet
mittel	1000 Tassen	—	leuchtet
weich	1500 Tassen	leuchtet	—

Die Voreinstellung bei Auslieferung des Gerätes ist hart.


Alle Informationen zum Entkalken finden Sie im Kapitel "Entkalken" auf Seite 28.

- Schalten Sie das Gerät ggf. mit der Taste **POWER 33** aus. Alle LEDs sind aus.
- Drücken Sie länger als 1 Sekunde gleichzeitig die Tasten  **29** und **MANUAL SHOT 34**, bis die LED **DESCALE 31** blinkt.
Die LED-Ringe  **28** und  **29** zeigen die aktuelle Einstellung an (siehe Tabelle).
- Drücken Sie wiederholt kurz auf die Taste  **29**, um zwischen den Einstellungen zu wechseln.



- Zum Speichern der Einstellung drücken Sie die Taste **POWER 33**. Alle LEDs erlöschen.

17.2 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 LED  32 beim Einstellen
heiß	leuchtet rot
mittel	blinkt rot und weiß im Wechsel
niedrig	leuchtet weiß

Die Voreinstellung bei Auslieferung des Gerätes ist heiß.

- Schalten Sie das Gerät ggf. mit der Taste **POWER 33** aus. Alle LEDs sind aus.
- Drücken Sie länger als 1 Sekunde gleichzeitig die Tasten  **28** und **MANUAL SHOT 34**, bis diese beiden LED-Ringe leuchten.
Die LED  **32** zeigt die aktuelle Einstellung an (siehe Tabelle).
- Drücken Sie wiederholt kurz auf die Taste **MANUAL SHOT 34**, um zwischen den Einstellungen zu wechseln.
- Zum Speichern der Einstellung drücken Sie die Taste **POWER 33**. Alle LEDs erlöschen.




17.3 Volumen eines einfachen Espressos

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

Das Volumen eines einfachen Espressos kann zwischen ca. 25 und 60 ml betragen. Voreingestellt sind ca. 40 ml.

HINWEISE:

- Dieser Wert wird auch durch die Menge und die Verdichtung des Espressopulvers beeinflusst.
 - Wenn die maximale Menge Wasser ausgegeben wurde, stoppt das Gerät automatisch.
 - Wenn Sie weniger oder mehr als die minimale oder die maximale Menge Wasser durchlaufen lassen werden folgende Werte gespeichert: 40/60 ml.
-

1. Bereiten Sie Sieb **27**, Siebträger **25** und Espressopulver für einen einfachen Espresso vor und spannen Sie den Siebträger unter dem Brühkopf **19** ein.
2. Stellen Sie die gewünschte Espresso-tasse unter den Brühkopf **19**.
3. Halten Sie die Taste  **28** ca. 3 Sekunden lang gedrückt, bis der LED-Ring  **28** beginnt zu blinken. Der Espresso läuft in die Tasse.
4. Wenn die gewünschte Menge erreicht ist, drücken Sie kurz die Taste  **28**. Der Vorgang wird gestoppt. Alle 4 LED-Ringe **28, 29, 34, 33** leuchten.

Die Wassermenge für einfachen Espresso ist gespeichert.

17.4 Volumen eines doppelten Espressos




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

Das Volumen eines doppelten Espressos kann ca. zwischen 50 und 120 ml betragen.

Voreingestellt sind ca. 80 ml.

HINWEISE:






- Dieser Wert wird auch durch die Menge und die Verdichtung des Espressopulvers beeinflusst.
 - Wenn die maximale Menge Wasser ausgegeben wurde, stoppt das Gerät automatisch.
 - Wenn Sie weniger oder mehr als die minimale oder die maximale Menge Wasser durchlaufen lassen werden folgende Werte gespeichert: 80/120 ml.
-

1. Bereiten Sie Sieb **26**, Siebträger **25** und Espressopulver für einen doppelten Espresso vor und spannen Sie den Siebträger unter dem Brühkopf **19** ein.
2. Stellen Sie die gewünschte(n) Espresso-tasse(n) unter den Brühkopf **19**.
3. Halten Sie die Taste  **29** ca. 3 Sekunden lang gedrückt, bis der LED-Ring  **29** beginnt zu blinken. Der Espresso läuft in die Tasse.
4. Wenn die gewünschte Menge erreicht ist, drücken Sie kurz die Taste  **29**. Der Vorgang wird gestoppt. Alle 4 LED-Ringe **28, 29, 34, 33** leuchten.

Die Wassermenge für doppelten Espresso ist gespeichert.

18. Auf Werkseinstellungen zurücksetzen

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

1. Schalten Sie das Gerät ggf. mit der Taste **POWER 33** aus. Alle LEDs sind aus.
 2. Drücken Sie länger als 1 Sekunde gleichzeitig die Tasten  **28** und  **29**, bis diese beiden LED-Ringe und die LED **DESCALE 31** leuchten.
 3. Drücken Sie kurz die Taste **POWER 33**. Alle LEDs leuchten und erlöschen nach ca. 2 Sekunden.
 4. Drücken Sie erneut die Taste **POWER 33**.
 - Die Espresso-LED-Ringe  **28**,  **29** und **MANUAL SHOT 34** blinken.
 - Die LED /° **32** blinkt rot.
 - Der LED-Ring **POWER 33** leuchtet.
 5. Stellen Sie ein Gefäß unter den Brühkopf **19**.
 6. Drehen Sie die Dampfdüse **9** über das Abtropfgitter **18**.
 7. Drücken Sie eine der Espresso-Tasten **28, 29, 34**.
 - Das Gerät pumpt Wasser durch den Brühkopf **19** und eine kleine Menge durch die Dampfdüse **9**.
 - Wenn dieser Vorgang beendet ist, erlöschen die blinkenden LEDs und der LED-Ring **POWER 33** blinkt. Das Gerät heizt auf.
- Wenn alle 4 LED-Ringe **28, 29, 34, 33** dauerhaft leuchten, ist das Gerät betriebsbereit.
8. Schütten Sie das Spülwasser weg.

19. Reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Die Espressomaschine **8** und die Anschlussleitung mit Netzstecker **10** dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

- ⊙ Viele Bestandteile und Zubehörteile der Espressomaschine **8** 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:
 - das Milchkännchen **13**
 - das Abtropfgitter **18**
- Folgende Zubehörteile können von Hand mit mildem Spülmittel abgewaschen werden:
 - der Wassertank **4** mit Deckel **3**
 - der Tamper **5**
 - die Abtropfschale **16** mit der Auffangschale **17**
- Folgende Zubehörteile sollten nur mit heißem Wasser gespült werden:
 - die Siebe **26/27**
 - den Siebträger **25**
 - den Bohnenbehälter **2** mit Deckel **1**

Nach jedem Espresso

1. Nehmen Sie den Siebträger **25** vom Brühkopf **19** ab.
2. Spülen Sie das Sieb **26/27** und den Siebträger **25** unter heißem Wasser und trocknen diese ab.

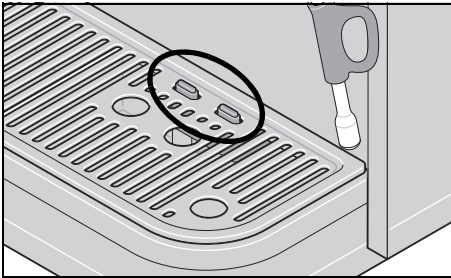
Nach jedem Milchsäumen

HINWEIS: 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.

1. Wischen Sie die Dampfdüse **9** mit einem sauberen Tuch ab, um Milchreste zu beseitigen.
2. Stellen Sie den Drehschalter **7** noch einmal kurz auf das Symbol ☞, bis Dampf austritt. So werden Milchreste aus dem Inneren der Dampfdüse entfernt.
3. Waschen Sie das Milchkännchen **13** von Hand ab oder geben Sie es in die Spülmaschine.

Abtropfschale

Spätestens dann, wenn der Schwimmer **15** nach oben durch das Abtropfgitter **18** 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 **14** vom Abtropfgitter **18** entfernen.
2. Nehmen Sie das Abtropfgitter **18** ab.
3. Ziehen Sie die Abtropfschale **16** heraus und nehmen Sie die Auffangschale für Kaffeepulverreste **17** heraus.
4. Leeren und reinigen Sie diese Zubehöreile von Hand mit mildem Spülmittel.

Das Abtropfgitter **18** kann auch in die Spülmaschine gegeben werden.

5. Trocknen Sie alle Teile ab, bevor Sie diese wieder einsetzen.

Täglich



GEFAHR durch Stromschlag!

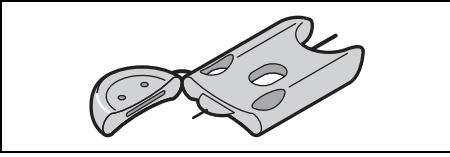
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **10** aus der Steckdose, bevor Sie die Espressomaschine **8** reinigen.

1. Leeren Sie den Wassertank **4** und spülen Sie diesen mehrfach mit klarem Wasser aus.
2. Wischen Sie den Brühkopf **19** 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 **8** mit der Wärmeplatte **6** und dem Auslass des Mahlwerks **21**,
 - den Bohnenbehälter **2** mit Deckel **1** von außen und
 - den Deckel **3** des Wassertanks **4**.
4. Wischen Sie alle Teile trocken.

Siebe und Siebträger

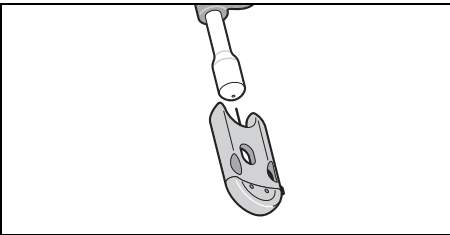
1. Loses, trockenes Espressopulver können Sie mit der Reinigungsbürste **14** entfernen.
2. Auch wenn Sie immer das gleiche Sieb **26/27** verwenden, sollten Sie dieses mindestens einmal wöchentlich aus dem Siebträger **25** herausnehmen und beide Teile gründlich unter heißem Wasser spülen.
3. Trocknen Sie beide Teile gründlich ab, bevor Sie diese wieder zusammensetzen.
4. Halten Sie die Siebe **26/27** gegen das Licht und kontrollieren Sie die Löcher auf Verstopfungen.

- Falls notwendig, verwenden Sie die dünnere Seite des Reinigungswerkzeuges **11**, um Verstopfungen zu beseitigen.



Verstopfungen an der Dampfdüse beseitigen

- Falls notwendig, verwenden Sie die dickere Seite des Reinigungswerkzeuges **11**, um Verstopfungen an der Dampfdüse **9** zu beseitigen. Stechen Sie damit in die Löcher, um Verstopfungen zu entfernen.



- Anschließend halten Sie ein Gefäß unter die Dampfdüse **9** und drehen Sie den Drehschalter **7** auf das Symbol \diamond .
- 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 **7** zurück auf **STANDBY** stellen.

HINWEIS: Alle 2 - 3 Monate sollte die Dampfdüse **9** entkalkt werden, da auch Kalk die Öffnung verstopfen kann (siehe "Dampfdüse entkalken" auf Seite 28).

20. Entkalken

20.1 Dampfdüse entkalken

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

- Füllen Sie das Milchkännchen **13** mit warmem Wasser mit handelsüblichem Entkalker. Beachten Sie die Anweisungen auf dem Produkt.
- Lassen Sie die Dampfdüse **9** über Nacht in dieser Lösung einweichen.
- Am nächsten Morgen entfernen Sie das Milchkännchen **13**, schütten die Entkalkerlösung weg und reinigen das Milchkännchen.
- Wischen Sie die Dampfdüse **9** mit einem sauberen, feuchten Tuch ab, um die Entkalkerlösung vollständig zu beseitigen.
- Stellen Sie ein Gefäß unter die Dampfdüse **9**.
- Stellen Sie den Drehschalter **7** auf das Symbol \diamond .
- 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 **7** zurück auf **STANDBY** stellen.

20.2 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 ausgegebenen Tassen Espresso. Anhand von Wasserhärte und Tassenanzahl ergibt sich, wann die Maschine entkalkt werden muss. Wenn dieser Zeitpunkt erreicht ist, blinkt die LED **DESCALE 31**.

Damit dieser Zeitpunkt korrekt angezeigt werden kann, stellen Sie die Espressomaschine auf die Wasserhärte des verwendeten Wassers ein (siehe "Wasserhärte" auf Seite 24).

Entkalkungsprogramm

Spätestens wenn die LED **DESCALE 31** blinkt, sollten Sie das Entkalkungsprogramm laufen lassen. Sie können dieses aber auch unabhängig davon jeder Zeit starten.



GEFAHR von Augenreizungen!

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

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

1. Leeren Sie den Wassertank **4**.
2. Lösen Sie einen halben Beutel des mitgelieferten Entkalkungspulvers (entspricht ca. 25 g Zitronensäure) in 1.250 ml frischem, kalten Leitungswasser auf.
3. Füllen Sie diese Lösung in den Wassertank **4**.
4. Setzen Sie den Wassertank **4** ein.
5. Zum Auffangen der Entkalkerlösung stellen Sie jeweils ein größeres Gefäß unter den Brühkopf **19** und unter die Dampföse **9**.
6. Schalten Sie das Gerät ein.
 - Warten Sie ab, bis alle 4 LED-Ringe **28, 29, 34, 33** leuchten.
7. Drücken Sie länger als 1 Sekunde gleichzeitig die Tasten **28** und **29**.
 - Die LED-Ringe **28** und **29** blinken abwechselnd.
 - Der LED-Ring **POWER 33** leuchtet.
 - Das Gerät pumpt heiße Entkalkerlösung im Wechsel durch den Brühkopf **19** und die Dampföse **9**.
 - Dieser Vorgang wird automatisch mehrfach wiederholt.
8. Behalten Sie den Vorgang im Blick. Eventuell müssen Sie zwischen den Spülgängen die Gefäße ausleeren.

HINWEIS: Wenn nicht genügend Wasser im Wassertank vorhanden ist, wird der Vorgang unterbrochen. Zusätzlich zu den anderen LEDs blinken gleichzeitig die LED **DESCALE 31** weiß und die LED /⊙ **32** rot. Füllen Sie den Wassertank **4** und drücken Sie die Taste **MANUAL SHOT 34**. Das Entkalken wird fortgesetzt.

9. Wenn das Entkalkungsprogramm vollständig durchgelaufen ist, erlöschen alle LEDs.
10. Nehmen Sie den Wassertank **4** heraus und schütten Sie überschüssige Entkalkerlösung weg.

11. Spülen Sie den Wassertank **4** mehrmals mit klarem Wasser aus.
12. Füllen Sie den Wassertank **4** mit frischem, kaltem Leitungswasser bis zur Markierung **MAX** und setzen Sie ihn ein.
13. Drücken Sie die Taste **POWER 33**.
 - Die Espresso-LED-Ringe ☕ **28**, ☕ **29** und **MANUAL SHOT 34** blinken.
 - Die LED ☺/☹ **32** blinkt rot.
 - Der LED-Ring **POWER 33** leuchtet.
14. Stellen Sie je ein Gefäß unter den Brühkopf **19** und unter die Dampfdüse **9**.
15. Drücken Sie eine der Espresso-Tasten **28, 29, 34**.
Das Gerät pumpt Wasser durch den Brühkopf **19** und durch die Dampfdüse **9**.
Wenn dieser Vorgang beendet ist, leuchten alle 4 LED-Ringe **28, 29, 34, 33** dauerhaft. Das Gerät ist betriebsbereit.
16. Schütten Sie das Spülwasser weg.

21. Mahlwerk reinigen

WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!


- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **10** erst dann in eine Steckdose, wenn Mahlwerk **24** und Bohnenbehälter **2** komplett zusammengebaut sind.
- ⊙ Betreiben Sie das Mahlwerk **24** nur, wenn der Deckel **1** auf dem Bohnenbehälter **2** aufgesetzt ist.
- ⊙ Halten Sie während des Mahlvorganges keine Gegenstände in den Bohnenbehälter **2**. Halten Sie auch z. B. lange Haare fern.

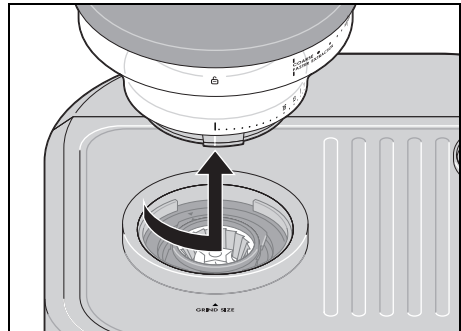
HINWEISE:


- Wenn Sie den Bohnenbehälter **2** mit Bohnen entfernen, achten Sie darauf, den Bohnenbehälter möglichst gerade und vorsichtig hochzuheben. Vermeiden Sie, wenn möglich, dass Bohnen

oder Bohnenstücke über den Rand des Mahlwerkes **24** fallen.

- Das Mahlwerk **24** kann nur eingeschaltet werden, wenn der Bohnenbehälter **2** aufgesetzt ist. Dies ist eine Sicherheitsfunktion.

1. Drehen Sie den Bohnenbehälter **2** gegen den Uhrzeigersinn über den kleinen Widerstand hinaus, bis sich das geöffnete Schlosssymbol  über der Markierung **▲ GRIND SIZE 23** befindet.
2. Nehmen Sie den Bohnenbehälter **2** vorsichtig gerade nach oben ab.

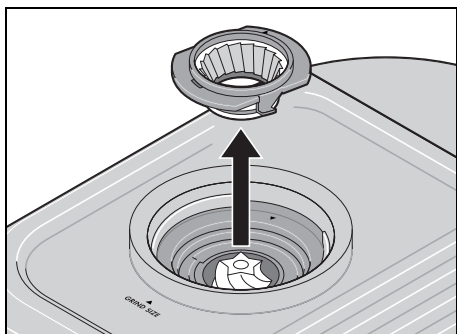


3. Nehmen Sie den Deckel **1** vom Bohnenbehälter **2** ab und leeren Sie diesen aus.
4. Setzen Sie den leeren Bohnenbehälter **2** mit Deckel **1** vorsichtig wieder auf das Mahlwerk **24** auf, sodass das geöffnete Schlosssymbol  und die Strichkennzeichnungen über der Markierung für den Mahlgrad **▲ GRIND SIZE 23** angeordnet sind.
5. Drehen Sie den Bohnenbehälter **2** im Uhrzeigersinn über den kleinen Widerstand hinaus, bis sich die Markierung **▲ GRIND SIZE 23** im Zahlenbereich für den Mahlgrad befindet.
6. Stecken Sie den Netzstecker **10** in die Steckdose und drücken Sie die Taste **POWER 33**, um das Gerät einzuschalten.

7. Sie brauchen das Aufwärmen nicht abwarten. Um die restlichen Bohnen aus dem Mahlwerk **24** zu entfernen, drücken Sie mit dem Siebträger **25** mit Sieb **26/27** gegen die Mahlwerktafel **20**, bis das Mahlwerk leer dreht.
8. Ziehen Sie den Netzstecker **10**.
9. Nehmen Sie den Bohnenbehälter **2** wie zuvor beschrieben ab.
10. Reinigen Sie den Bohnenbehälter **2** und den Deckel **1** unter fließendem heißen Wasser.
11. Trocknen Sie beides gründlich ab und lassen Sie die Bereiche, die nicht abgetrocknet werden können, vollständig an der Luft trocknen.

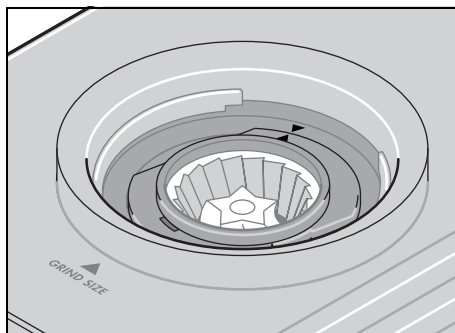
WARNUNG vor Verletzungen durch scharfe Kanten!

- ⊙ Wenn Sie das Mahlwerk **24** auseinandernehmen, handhaben Sie die beiden Teile vorsichtig. Die Mahlfächen haben scharfe Kanten.
12. Heben Sie das obere Teil des Mahlwerkes **24** vorsichtig nach oben heraus und reinigen Sie dieses mit der Reinigungsbürste **14**.



13. Das untere Teil des Mahlwerkes **24** kann nicht herausgenommen werden. Reinigen Sie dieses ebenfalls mit der Reinigungsbürste **14**.

14. Sollten am unteren Teil des Mahlwerkes **24** Bohnen-Rückstände verbleiben, können Sie diese auch mit der Fugendüse eines Staubsaugers entfernen.
15. Setzen Sie das obere Teil des Mahlwerkes **24** wieder ein. Beachten Sie dabei, dass die beiden Pfeilmarkierungen aufeinanderzeigen müssen.



16. Setzen Sie den Bohnenbehälter **2** wieder auf, befüllen ihn mit Kaffeebohnen und setzen den Deckel **1** auf.
17. Reinigen Sie den Auslass **21** mit der Reinigungsbürste **14**. Den äußeren Bereich können Sie mit einem feuchten Tuch abwischen.

HINWEIS: Für die eine sehr gründliche Reinigung des Mahlwerkes können Sie z. B. in Drogeriemärkten Mahlwerkreiniger kaufen. Beachten Sie die Anwendungs-Informationen die den Reinigern beiliegen.

22. 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**.

23. Entsorgen

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



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



ten 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.

24. Zubehörteile bestellen

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

Bestellung online

shop.hoyerhandel.com



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

25. 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.
Blinkende LED-Anzeigen, aber keine Funktion	Informationen zu den LEDs finden Sie im Kapitel "Anzeigen der LEDs" auf Seite 10.
Schlechte Qualität des Espressos	Tipps zur Espresso-Zubereitung finden Sie im Kapitel "Tipps für den perfekten Espresso" auf Seite 21.
Espresso tropft nur aus dem Siebträger 25 .	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie das Sieb 26/27 gegen das Licht auf Verstopfungen. Kaffeepulver zu fein gemahlen? Zu viel Kaffeepulver? Zu fest getampft? Muss die Maschine entkalkt werden?
Espresso fließt zu schnell aus dem Siebträger 25 und ist zu dünn.	<ul style="list-style-type: none"> Kaffeepulver zu grob gemahlen? Zu wenig Kaffeepulver? Nicht fest genug oder ungleichmäßig getampft?
Mahlwerk 24 arbeitet nicht.	<ul style="list-style-type: none"> Ist der Bohnenbehälter 2 nicht korrekt aufgesetzt? Ggf. ist das Mahlwerk 24 blockiert. Reinigen Sie das Mahlwerk.
Das Mahlwerk 24 macht ein ungewöhnliches Geräusch.	<ul style="list-style-type: none"> Ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie, ob sich ein Fremdkörper im Mahlwerk 24 befindet. Ggf. ist das Mahlwerk 24 blockiert. Reinigen Sie das Mahlwerk.
Das Mahlwerk 24 lässt sich nicht zusammensetzen.	<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 7 zurück auf STANDBY. Anschließend können Sie die Funktion sofort erneut verwenden.

26. Technische Daten

Modell:	SSMP 1770 A1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1.480 – 1.770 W
Füllmenge Wassertank:	mindestens 260 ml (MIN) maximal 2.300 ml (MAX)
Automatisches Abschalten:	nach 30 Minuten

Verwendete Symbole

	Geprüfte 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.
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.

Technische Änderungen vorbehalten.

27. 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 Garantieleristung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 355519_2004** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (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) **355519_2004** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center



Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

E-Mail: hoyer@lidl.de



Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.at



Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 355519_2004



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND