



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

(DE) (AT) (CH) Bedienungsanleitung
ESPRESSOMASCHINE

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

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

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing
ESPRESSOMACHINE

(PL) Instrukcja obsługi
EKSPRES DO KAWY

(CZ) Návod k obsluze
ESPRESSO KÁVOVAR

(SK) Návod na obsluhu
KÁVOVAR

(ES) Instrucciones de servicio
CAFETERA ESPRESSO

(DK) Betjeningsvejledning
ESPRESSOMASKINE

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

(HU) Kezelési útmutató
ESZPRESSZÓ KÁVÉFŐZŐ

(PT) Instruções de manejo
MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO

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

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

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations
Stand van de informatie · Stan informacii · Stav informací
Stav informácií · Estado de las informaciones · Informationernes stand
Versione delle informazioni · Az információ kelte · Estado das informações:

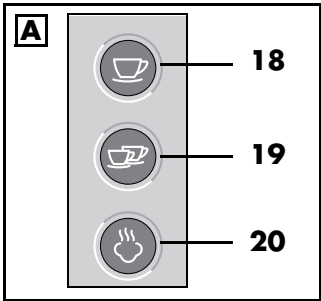
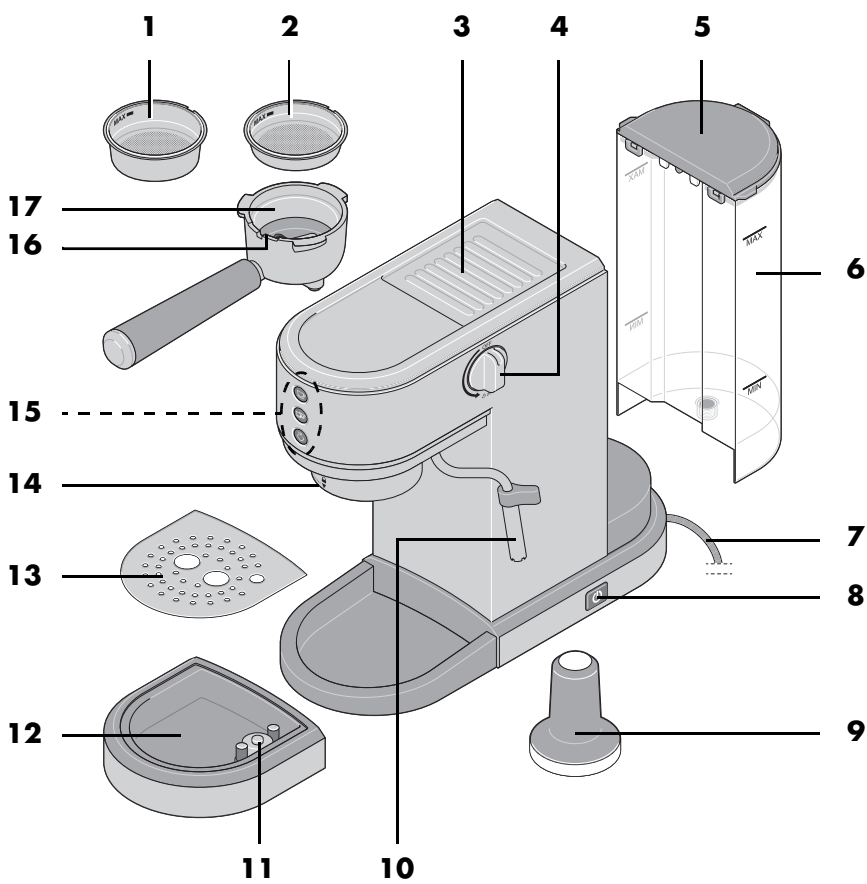
01/2026 ID: SEMS 1350 A2 26_V1.1



Deutsch.....	2
English	30
Français	58
Nederlands	92
Polski	120
Česky	150
Slovenčina	176
Español.....	202
Dansk	232
Italiano	258
Magyar.....	290
Português	320



**Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd /
Přehled / Prehľad / Vista general / Oversigt / Panorâmica /
Áttekintés / Vista geral**



Inhalt

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

1. Übersicht

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

Bild A: Bedienelemente (Frontseite)*

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

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Espressomaschine Slim.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Espressomaschine Slim!

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Espressomaschine Slim ist ausschließlich zu folgenden Verwendungszwecken vorgesehen:

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

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

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

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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

- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 21).
- ⊙ Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überläuft.
- ⊙ Beachten Sie, dass nach der Anwendung die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme verfügt. Folgende Oberflächen können auch nach der Anwendung noch heiß sein: Sieb und Siebträger, Brühkopf, Dampfdüse und Wärmeplatte.
- ⊙ Das Gerät darf bei Benutzung nicht in einen Schrank gestellt werden.
- ⊙ Beachten Sie die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung, da bei Fehlanwendungen Verletzungen möglich sind.



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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

- ⊙ Sollten Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.



GEFAHR durch Stromschlag!

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

- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie die Espressomaschine nicht benutzen
 - bevor Sie die Espressomaschine reinigen
 - bei Gewitter
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

- ⊙ Berühren Sie die heißen Geräteteile nicht.
- ⊙ Während der Espressozubereitung entweicht heißer Wasserdampf am Brühkopf. Der Brühkopf ist auch nach der Zubereitung noch heiß. Fassen Sie ihn nicht an und halten Sie auf keinen Fall Hände oder andere Körperteile in den Wasserdampf.
- ⊙ Beim Arbeiten mit der Dampfdüse entweicht heißer Dampf und heißes Wasser. Die Dampfdüse wird sehr heiß. Fassen Sie die Dampfdüse nur am Kunststoffgriff an. Halten Sie auf keinen Fall Hände oder andere Körperteile in den Wasserdampf.
- ⊙ Beim Aufschäumen von Milch mit der Dampfdüse: Tauchen Sie zuerst die Dampfdüse in die Milch, bevor Sie die Dampffunktion starten. Und stoppen Sie die Dampffunktion, bevor Sie die Dampfdüse wieder herausziehen.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

4. Lieferumfang

- 1 Espressomaschine
- 1 Siebträger **17**
- 1 Sieb für einfachen Espresso **2**
- 1 Sieb für doppelten Espresso **1**
- 1 Tamper **9**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung

5. Auspacken und aufstellen

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



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

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

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

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

6. Anzeigen der LED-Ringe

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

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

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

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

7. Espresso zubereiten - die wichtigsten Schritte

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

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

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

8. Vorbereitung

8.1 Wassertank füllen

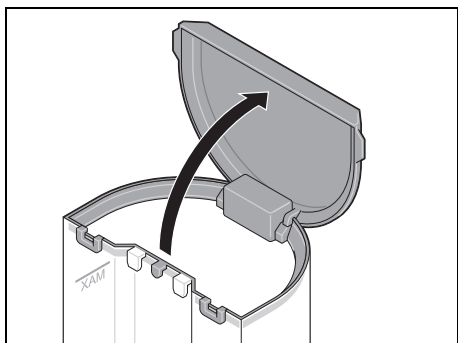
WARNUNG vor Sachschäden!

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

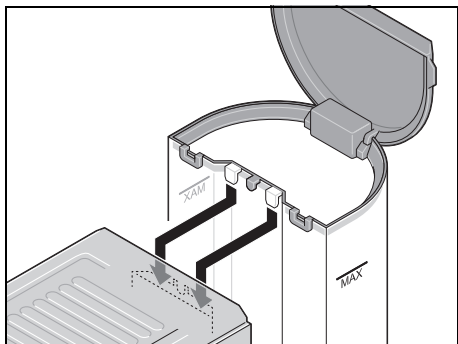
HINWEIS: In der Vertiefung unter dem Wassertank **6** sammelt sich etwas Wasser. Entfernen Sie dies regelmäßig mit einem trockenen, sauberen Tuch.

Verwenden Sie jeden Tag frisches Wasser.

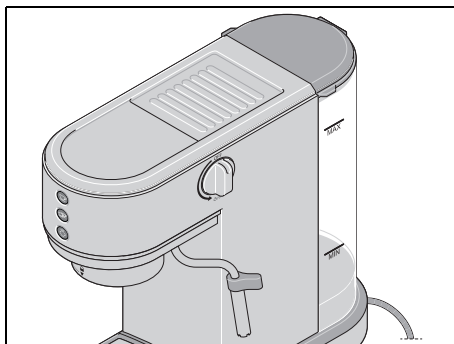
1. Nehmen Sie den Wassertank **6** nach oben ab.
2. Öffnen Sie den Deckel **5** des Wassertanks **6**.



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



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



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

Wasser nachfüllen

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

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

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

8.2 Sieb einsetzen/tauschen

Zu Ihrer Espressomaschine gehören zwei Siebe:

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

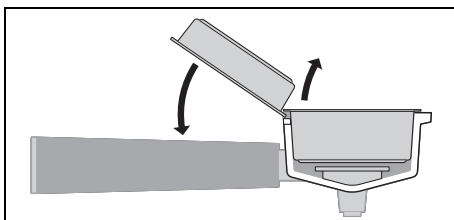
Sieb einsetzen

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

Sieb entfernen

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

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



8.3 Anschließen und Ein-/Ausschalten



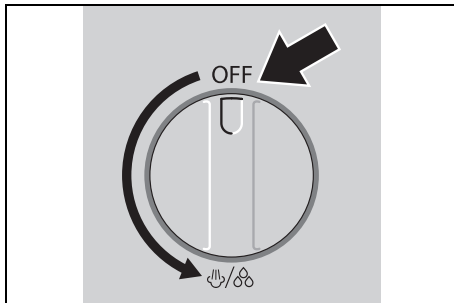
GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

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

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



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

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

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

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

HINWEISE:

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

8.4 Gerät durchspülen

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

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

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

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

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

8.5 Tassen vorwärmen

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

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

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

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

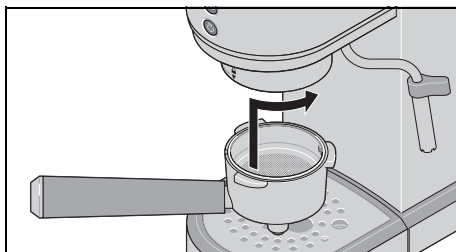
8.6 Sieb und Brühkopf vorwärmen (Flushen)

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

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

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

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



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

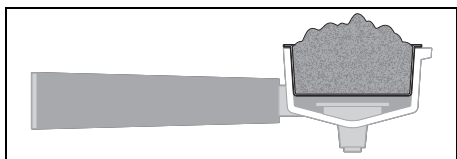
9. *Espressopulver abmessen und tampen*

HINWEISE:

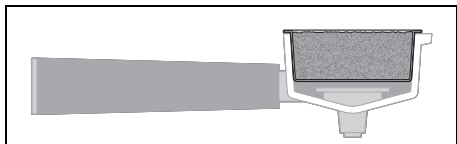
- Achten Sie beim Einkauf von Espresso-
pulver darauf, dass der Mahlgrad für
Siebträgermaschinen geeignet ist. Der
Mahlgrad muss fein sein. Oft ist dies
auf der Verpackung angegeben.
- Für einen einfachen Espresso benötigen
Sie ca. 7 - 9 g Espressopulver, für einen
doppelten ca. 14 - 18 g.

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

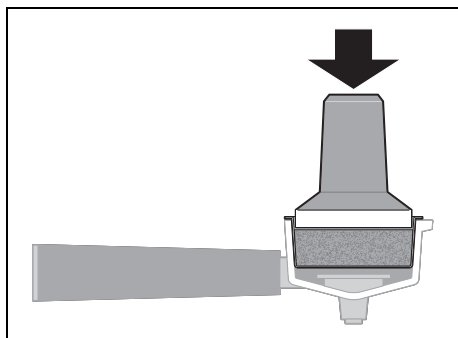
1. Geben Sie so viel Espressopulver in das
Sieb **1/2**, dass dies leicht gehäuft gefüllt
ist.



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



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



HINWEISE:

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

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

10. Espresso zubereiten



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

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

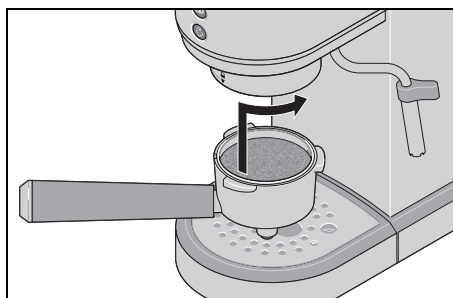
HINWEISE:

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

10.1 Einfachen Espresso extrahieren

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

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



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

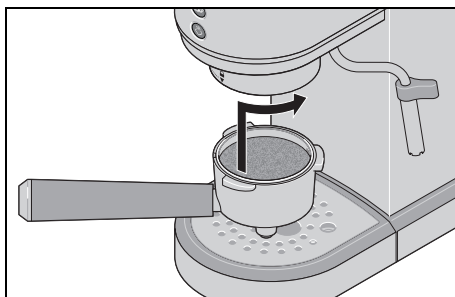
HINWEIS: Die gespeicherte Wassermenge für einen einfachen Espresso können Sie verändern (siehe "Espresso-Volumen anpassen" auf Seite 20).

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

10.2 Doppelten Espresso extrahieren

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

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



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

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

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

11. Tipps für den perfekten Espresso

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

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

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

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

Abhilfe:

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

Abhilfe:

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

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

12. Heißwasser beziehen

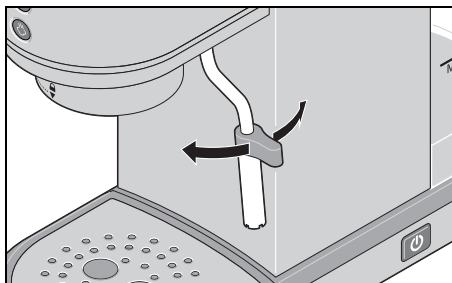


GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

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

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

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



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

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

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

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

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

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

13. Milch schäumen



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

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

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

Tipps:

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

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

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

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

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

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

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

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

Tipps:

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

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

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

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

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

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

13. Drücken Sie die Taste ☹️ **20**.

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

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

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

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

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

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

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

14. Einstellungen

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

14.1 Menü aufrufen

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

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

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

14.2 Wasserhärte

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

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

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

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

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

Die Voreinstellung bei Auslieferung des Gerätes ist hart.

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

Voraussetzung: Das Menü ist aufgerufen.

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

1. Drücken Sie die Taste  **19**.

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

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

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

Härtebereich:	weich	mittel	hart
	X		
		X	
			X

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

14.3 Espresso-Temperatur

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

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

Die Voreinstellung bei Auslieferung des Gerätes ist mittel.

Voraussetzung: Das Menü ist aufgerufen.

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

1. Drücken Sie die Taste  **18**.

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

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

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

Temperaturbereich:	niedrig	mittel	heiß
	X		
		X	
			X

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

14.4 Espresso-Volumen anpassen

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

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

HINWEIS: Die Zubereitungszeit kann zwischen 20 und 75 Sekunden betragen. Wenn Sie eine kürzere oder längere Zeit wählen, bleibt die vorher gespeicherte Zeit erhalten.

Einfacher Espresso

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

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

Der Vorgang wird gestoppt.

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

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

Doppelter Espresso

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

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

Der Vorgang wird gestoppt.

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

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

14.5 Auf Werkseinstellungen zurücksetzen

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

Voraussetzung: Das Menü ist aufgerufen.

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

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

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

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

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

15. Reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

HINWEISE:

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

Nach jedem Espresso

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

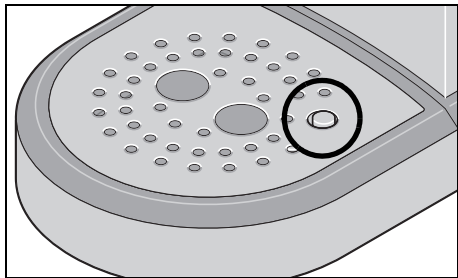
Nach jedem Milchschaümen

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

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

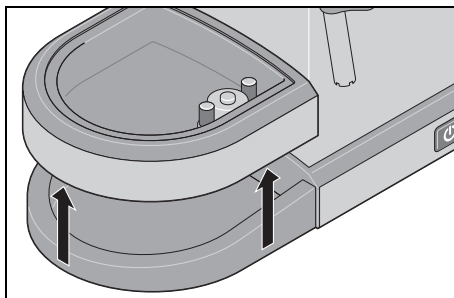
Abtropfschale

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



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

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



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

Täglich



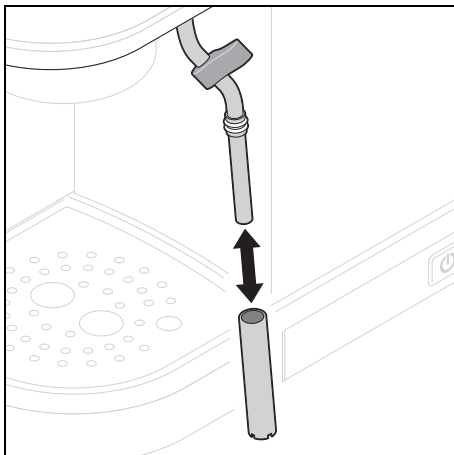
GEFAHR durch Stromschlag!

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

Dampfdüse

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

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



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

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

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

Siebe und Siebträger

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

Wassertank

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

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

16. Entkalken

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

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

HINWEISE:

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

Entkalkungsvorgang

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

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

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

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

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

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

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

Spülvorgang

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

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

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

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

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

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

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

Das Gerät ist wieder betriebsbereit für die Espressozubereitung.

17. Aufbewahren und Transportieren



GEFAHR für Kinder!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

- Setzen Sie das Gerät nicht Temperaturen unter dem Gefrierpunkt aus.
- Lassen Sie die gereinigte Espressomaschine und das gereinigte Zubehör trocknen, bevor Sie es zusammensetzen und wegräumen.
- Wenn Sie die Espressomaschine transportieren wollen, leeren Sie den Wassertank **6** und die Abtropfschale **12**.

18. Entsorgen

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



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

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



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

19. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

20. Technische Daten

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

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

21. Garantie der **HOYER Handel GmbH**

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 496916_2510** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **496916_2510** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

(DE) Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 496916_2510



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

Contents

1. Overview	31
2. Intended purpose	32
3. Safety information	32
4. Items supplied	35
5. Unpacking and setting up	35
6. LED ring displays	36
7. Preparing an espresso - the most important steps	37
8. Preparation	37
8.1 Filling the water tank	37
8.2 Inserting/replacing the filter	38
8.3 Connecting and switching on/off	39
8.4 Rinsing the device	39
8.5 Preheating the cups	40
8.6 Preheating the filter and brewing head (flushing)	40
9. Measure and tamp the espresso powder	40
10. Preparing an espresso	41
10.1 Extracting a single espresso	41
10.2 Extracting a double espresso	42
11. Tips for the perfect espresso	43
12. Extracting hot water	43
13. Frothing the milk	44
14. Settings	45
14.1 Selecting the menu	45
14.2 Water hardness	46
14.3 Espresso temperature	46
14.4 Adjust espresso volume	47
14.5 Reset to factory settings	47
15. Cleaning	48
16. Descaling	50
17. Storage and transport	51
18. Disposal	51
19. Trouble-shooting	52
20. Technical specifications	53
21. Warranty of the HOYER Handel GmbH	54

1. Overview

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

Figure A: control elements (front panel)*

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

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

Thank you for placing your trust in our products!

We congratulate you on your new slim espresso machine.

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

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

We hope you enjoy your new slim espresso machine!

Symbols on your device



This symbol warns you against touching the hot surface.



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

2. Intended purpose

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

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

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

This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

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

3. Safety information

Warnings

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



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

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

CAUTION: low risk: ignoring this warning may result in minor injuries or damage to property.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Instructions for safe operation

- ⊙ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or a lack of experience or knowledge if they are supervised or have been instructed in how to use this device safely and if they have understood the resulting dangers.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- ⊙ Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable.
- ⊙ This device is equally intended for use in the home and in applications similar to the home, such as for example...
 - ... in kitchens for staff in shops, offices and other commercial settings;
 - ... on agricultural properties;
 - ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - ... in bed-and-breakfast establishments.
-  ⊙ Do not touch any hot parts of the device, such as the filter and portafilter, brewing head, steam nozzle and hot plate. Only touch the steam nozzle and portafilter by their handles.
- ⊙ Be careful not to put your hands into the hot steam,...
 - ... which emerges during the production of steam (e.g. during milk foaming).
 - ... which escapes from the brewing head during the preparation of the espresso.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ The espresso machine, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.
- ⊙ If the power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist in order to avoid any hazards.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning" on page 48).

- ⊙ Make sure that no liquid overflows onto the device plug connection.
- ⊙ Please note that the surface of the heating element still has residual heat after use. The following surfaces may still be hot after use: filter and portafilter, brewing head, steam nozzle and hot plate.
- ⊙ The device must not be placed in a cupboard when in use.
- ⊙ Please observe the safety information in these instructions, as injuries are possible if the device is used incorrectly.



DANGER for children!

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags. There is a risk of suffocation.



DANGER to and from pets and livestock!

- ⊙ Electrical devices can represent a danger to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⊙ Protect the device from moisture, water drops and water splashes: failure to observe this instruction may result in an electric shock hazard.
- ⊙ Fill the water tank at most up to the **MAX** marking.
- ⊙ Empty the drip tray at the latest when the float indicates that it is needed.
- ⊙ If liquids get into the device, remove the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not use the device if the device or the power cable has any visible damage, or if the device has previously been dropped.

- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket with earthing contact whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots.
- ⊙ The device is not fully disconnected from the power supply, even after it is switched off. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull on the plug and never the cable.
- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket:
 - when a malfunction occurs
 - when you are not using the espresso machine
 - prior to cleaning the espresso machine
 - during thunderstorms
- ⊙ In order to avoid any hazards, do not make modifications to the device.



DANGER! Risk of injury through scalding!

- ⊙ Do not touch the hot parts of the device.
- ⊙ During the preparation of espresso, hot steam is released from the brewing head. The brewing head is still hot even

after preparation. Do not touch it or put your hands or other body parts in the steam under any circumstances.

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

WARNING! Risk of material damage!

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

4. Items supplied

- 1 espresso machine
- 1 portafilter **17**
- 1 filter for single espresso **2**
- 1 filter for double espresso **1**
- 1 tamper **9**
- 1 complete copy of the operating instructions

5. Unpacking and setting up

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

WARNING! Risk of material damage!

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

6. LED ring displays

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

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

LED ring displays			Meaning
 18	 19	 20	
All LED rings light up one after the other.			The device carries out a self-diagnosis after it is switched on.
regularly flashing		—	The device is heating up to prepare espresso.
permanently lit		—	The device is ready to prepare espresso.
flashes	—	—	A single espresso is being prepared.
			Dial 4 opened: hot water production
—	flashes	—	A double espresso is being prepared.
—	—	flashes	Device preheats for steam production.
—	—	permanent-ly lit	The device is ready for steam production.
—	—	flashes	Dial 4 opened: steam production
—	—	flashes	during the descaling process
All LED rings flash twice in turn, one after the other.			The settings menu is activated.
rhythmically flashing	—		Turn the dial 4 all the way to OFF .
			The device must cool down (e.g. after steam production)
			when the steam function is activated: the device has automatically switched to cooling mode. Press the button  20 again to reactivate the steam function.
All LED rings are permanently lit			The device needs to be descaled.
All LED rings flash rhythmically			Error message for the heating element. Contact the Service Centre.

7. **Preparing an espresso - the most important steps**

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

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

8. **Preparation**

8.1 **Filling the water tank**

WARNING! Risk of material damage!

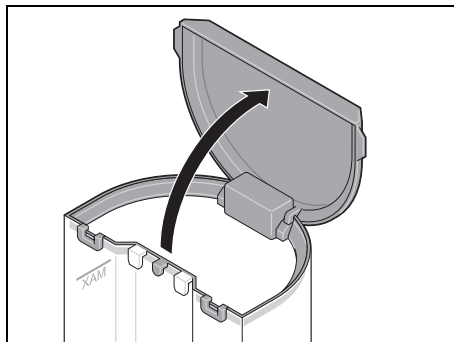
- ⊙ Never put liquids other than fresh, cold drinking water into the water tank **6**!

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

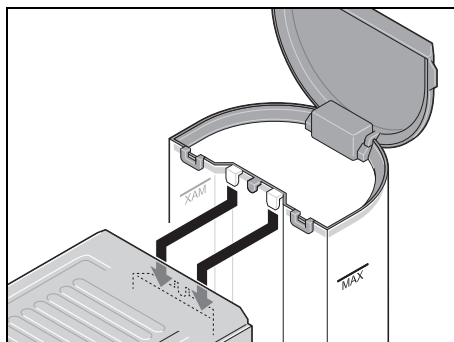
Use fresh water every day.

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

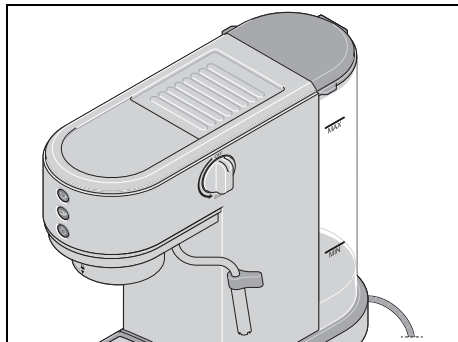
2. Open the lid **5** of the water tank **6**.



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



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



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

Refilling the water

WARNING! Risk of material damage!

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

Always make sure that the water tank **6** is filled to at least the **MIN** marking.

The water tank **6** can remain in the device for refilling.

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

8.2 Inserting/replacing the filter

Your espresso machine comes with two filters:

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

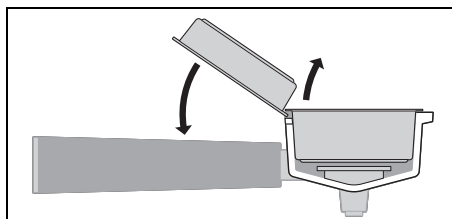
Inserting the filter

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

Removing the filter

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

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



8.3 Connecting and switching on/off



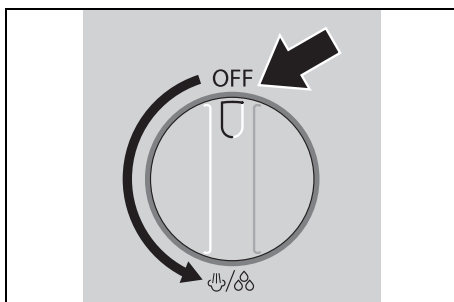
DANGER! Risk of electric shock!

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

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

- slightly pushed in = on
- slightly protruding = off

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



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

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

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

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

NOTES:

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

8.4 Rinsing the device

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

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

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

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

8.5 Preheating the cups

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

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

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

Another possibility is preheating with hot water from the steam nozzle **10** (see "Extracting hot water" on page 43).

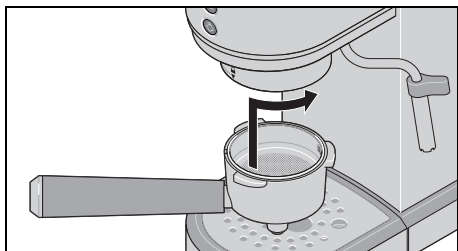
8.6 Preheating the filter and brewing head (flushing)

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

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

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

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



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

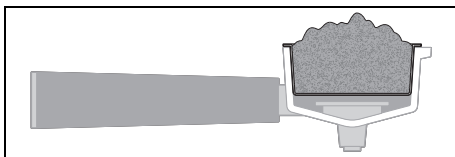
9. Measure and tamp the espresso powder

NOTES:

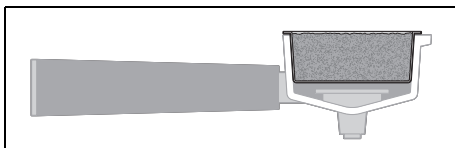
- When buying espresso powder, make sure that the degree of grinding is suitable for portafilter machines. The degree of grinding must be fine. This is often indicated on the packaging.
- For a single espresso you need approx. 7 - 9 g of espresso powder, for a double espresso approx. 14 - 18 g.

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

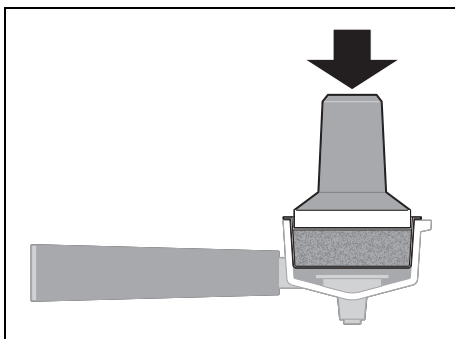
1. Place espresso powder into the filter **1/2** until it is full and slightly heaped.



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



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



NOTES:

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

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

10. Preparing an espresso



DANGER! Risk of injury through scalding!

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

NOTES:

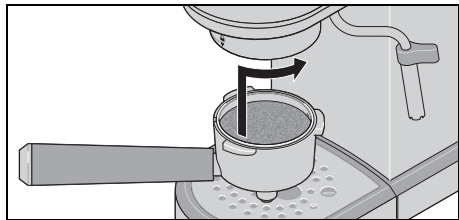
- If you wish to use a taller container, you can remove the drip grid **13** and place the container directly into the drip tray **12**.
- This device has a pre-brewing function. For this reason, the device briefly pauses at the start of espresso extraction.

10.1 Extracting a single espresso

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

1. For a single espresso, use the filter **2**.
2. Insert the prepared portafilter **17** with the handle at ▼  under the brewing head **14**.

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



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

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

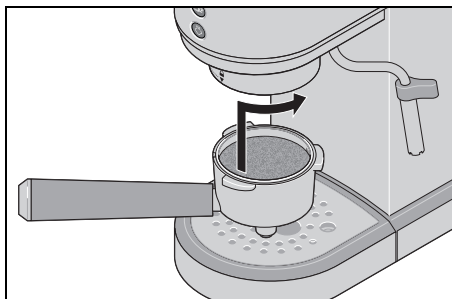
7. When the process is complete, the LED rings **18**, **19** will again be lit continuously.
8. Turn the handle of the portafilter **17** to the left as far as ▼  and remove it downwards.
9. Knock the espresso powder out of the filter **2** and dispose of it in an organic waste bin. If necessary, you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

10.2 Extracting a double espresso

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

1. For a double espresso or two cups of espresso, use the filter **1**.

2. Insert the prepared portafilter **17** with the handle at ▼  under the brewing head **14**.
3. Turn the handle of the portafilter **17** to the right as far as ▼ . The portafilter must be tight.



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

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

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

11. Tips for the perfect espresso

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

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

Remedy:

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

Remedy:

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

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

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

12. Extracting hot water

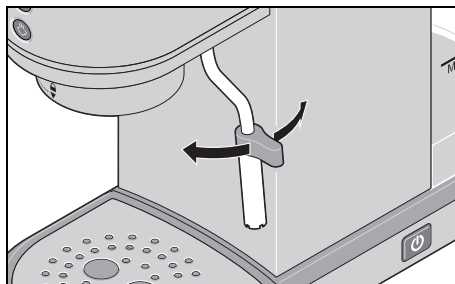


DANGER! Risk of injury through scalding!

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

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

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



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

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

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

 - The LED ring ☞ **18** flashes.
 - The LED ring ☞ **19** goes out.
 - Hot water flows from the steam nozzle **10**.

3. Finish the operation by turning the dial **4** back to **OFF**.

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

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

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

13. Frothing the milk



DANGER! Risk of injury through scalding!

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

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

Tips:

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

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

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

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

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

4. Hold another container under the steam nozzle **10** and turn the dial **4** in the direction of the symbol ☞/☞.
 - The LED ring ☞ **20** flashes.
 - Steam flows out.
5. Let some steam come out and then pause by setting the dial **4** to **OFF**.

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

Tips:

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

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

9. Add the milk foam to the espresso as quickly as possible.
10. Wipe the steam nozzle **10** with a clean cloth immediately after foaming milk to remove any milk residue.
11. Turn the dial **4** again briefly in the direction of the symbol ☹️/☺️ until steam emerges. This removes milk residues from inside the steam nozzle **10**.
12. Finally, set the dial **4** to **OFF**.
 - The LED ring ☹️ **20** is lit permanently.
13. Press the button ☹️ **20**.
 - The LED ring ☹️ **20** goes out.
 - The LED rings **18**, **19** flash rhythmically.
 - The device cools down.

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

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

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

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

14. Settings

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

14.1 Selecting the menu

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

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

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

14.2 Water hardness

Like any hot water appliance, this espresso machine must be descaled regularly. Lime deposits form inside the device and on small openings (e.g. on the steam nozzle **10**). This impairs the functionality and damages the device in the long run. This machine automatically determines when it is time to descale. When this time is reached, all LED rings **18**, **19**, **20** are permanently lit. You will not be able to continue working with the device. It needs to be descaled first.

To ensure that this happens at the right time, you can adjust the water hardness setting to match your tap water. You can get information about your tap water from your water supplier (e.g. on their website). If you use filtered water, you can adjust the water hardness accordingly. Please follow the instructions of your water filter manufacturer. You can choose between three hardness ranges: soft, medium, hard. The default setting on delivery is hard. All information on descaling can be found in chapter "Descaling" on page 50.

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

1. Press the button  **19**.

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

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

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

Hardness range:	soft	medium	hard
	X		
		X	
			X

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

14.3 Espresso temperature

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

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

The default setting on delivery is medium.

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

1. Press the button  **18**.

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

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

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

Temperature range:	low	medium	hot
	X		
		X	
			X

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

14.4 Adjust espresso volume

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

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

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

Single espresso

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

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

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

The process stops.

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

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

Double espresso

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

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

The process stops.

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

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

14.5 Reset to factory settings

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

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

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

2. Turn the dial **4** in the direction of the symbol ☕ / ☕.
3. Press the button ☕ **18**.
The 3 LED rings **18, 19, 20** flash several times simultaneously. The settings have been reset to the factory settings.
4. If the LED rings **18, 19** flash rhythmically, turn the dial **4** back to **OFF**.
When the LED rings **18, 19** are lit continuously, the device is ready to use again.

15. Cleaning



DANGER! Risk of electric shock!

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



DANGER! Risk of injury through scalding!

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

WARNING! Risk of material damage!

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

NOTES:

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

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

After every espresso

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

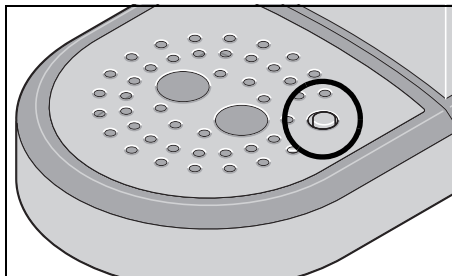
After frothing milk

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

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

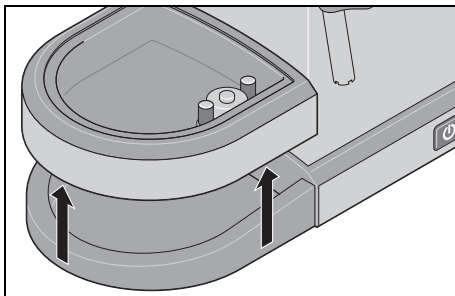
Drip tray

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



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

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



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

Daily



DANGER! Risk of electric shock!

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

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

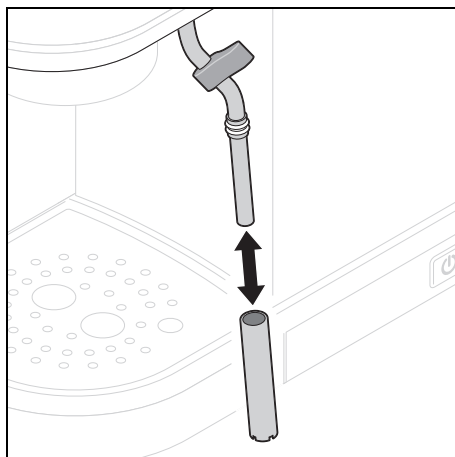
NOTE: if necessary, use a little detergent. Clean thoroughly several times with a cloth moistened only with clear water.

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

Steam nozzle

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

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



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

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

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

Filter and portafilter

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

Water tank

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

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

16. Descaling

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

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

NOTES:

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

Descaling process

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

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

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

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

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

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

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

Rinsing process

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

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

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

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

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

The device is ready to prepare espresso again.

17. Storage and transport



DANGER for children!

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

WARNING! Risk of material damage!

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

18. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances.

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



Packaging

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

19. Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



DANGER! Risk of electric shock!

⊙ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes / Action
No function	• Has the device been connected to the power supply? • Check the connection.
Flashing LED displays, but no function	For information on the LEDs, refer to the chapter "LED ring displays" on page 36.
Poor quality espresso	You will find tips on preparing espresso in the chapter "Tips for the perfect espresso" on page 43.
The espresso is too cold.	• Cup not preheated? • Adjust the temperature of the coffee in the settings (see "Espresso temperature" on page 46).
Espresso only drips out of the portafilter 17 or also flows over the edge of the portafilter.	• Espresso powder ground too fine? Too much espresso powder? Too firmly tamped? • Espresso powder on the edge of the filter 1/2? • Check the hole on the underside of the filter 1/2 for blockages. • Does the machine / brewing head 14 need to be descaled?
Espresso flows out of the portafilter 17 too quickly and is too thin.	• Espresso powder ground too coarsely? Not enough espresso powder? Not tight enough or unevenly compressed?
All LED rings 18, 19, 20 are permanently lit. No espresso preparation possible.	• The device needs to be descaled.
The portafilter 17 cannot be completely turned to ▼  .	• Too much espresso powder? • Espresso powder on the edge of the filter 1/2?
Unusual pump sounds	• Is the water tank 6 empty? • Is the water tank 6 inserted incorrectly?

Fault	Possible causes / Action
No water or steam comes out of the steam nozzle 10 .	• Is the water tank 6 empty? • Is the steam nozzle 10 clogged? • Does the machine / steam nozzle 10 need to be descaled?
No more water/steam comes out of the steam nozzle 10 after 120 seconds.	• This is normal. This is a protective function. Set the dial 4 back to OFF. Check that there is enough water in the water tank 6. You can then immediately use the function again.

20. *Technical specifications*

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

Symbols used

	Geprüfte Sicherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK)
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.
	With the UKCA marking, HOYER Handel GmbH declares that the product is in conformity with the UKCA requirements.
	The symbol identifies the product manufacturer.

Subject to technical modifications.

21. Warranty of the HOYER Handel GmbH

Dear Customer,
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, lamps or other parts manufactured from glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 496916_2510** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At www.lidl-service.com you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **496916_2510** to open your user instructions.



Service Centre



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



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



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

IAN: 496916_2510



Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	59
2. Utilisation conforme	60
3. Consignes de sécurité	60
4. Éléments livrés	64
5. Déballage de l'appareil et mise en place	64
6. Affichage des anneaux DEL	64
7. Préparation d'expresso - les principales étapes	66
8. Préparation	66
8.1 Remplissage du réservoir d'eau	66
8.2 Mettre en place / remplacer le filtre	67
8.3 Branchement, mise en marche/arrêt	68
8.4 Rincer l'appareil	68
8.5 Préchauffage des tasses	69
8.6 Préchauffage du filtre et de la tête de percolateur (flush)	69
9. Mesurer et tamber la poudre d'expresso	70
10. Préparation d'expresso	71
10.1 Extraire un simple expresso	71
10.2 Extraire un double expresso	72
11. Astuces pour l'expresso parfait	72
12. Prélèvement d'eau très chaude	73
13. Mousser le lait	74
14. Réglages	76
14.1 Appeler le menu	76
14.2 Dureté de l'eau	76
14.3 Température d'expresso	77
14.4 Régler le volume d'expresso	77
14.5 Rétablir les réglages d'usine	78
15. Nettoyage	79
16. Détartrage	81
17. Rangement et transport	82
18. Mise au rebut	83
19. Dépannage	84
20. Caractéristiques techniques	85
21. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France	86
22. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse	89

1. *Aperçu de l'appareil*

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

Figure A : éléments de commande (face avant)*

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

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

Merci beaucoup pour votre confiance !

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

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

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

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

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.



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

2. Utilisation conforme

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

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

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

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

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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



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

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

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

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

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

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

- ⊙ Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage » à la page 79).
- ⊙ Veillez à ce qu'aucun liquide ne déborde sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- ⊙ Attention : la surface de l'élément chauffant reste encore chaude après l'utilisation. Les surfaces suivantes peuvent aussi rester très chaudes après l'utilisation : le filtre et le porte-filtre, la tête de percolateur, la buse vapeur et la plaque chauffante.
- ⊙ Ne placez pas l'appareil dans une armoire pendant l'utilisation.
- ⊙ Respectez les consignes de sécurité contenues dans ce mode d'emploi car des blessures sont possibles en cas de mauvaise utilisation.



DANGER pour les enfants !

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



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

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



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

- ⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau : le non-respect de cette précaution risque de provoquer une décharge électrique.
- ⊙ Remplissez le réservoir d'eau au maximum jusqu'au repère **MAX**.

- ⊙ Videz le plateau d'égouttement au plus tard quand le flotteur l'affiche.

- ⊙ Si des liquides pénètrent dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

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



DANGER ! Risque de brûlures !

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

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

4. Éléments livrés

- 1 machine à expresso
- 1 porte-filtre **17**
- 1 filtre pour simple expresso **2**
- 1 filtre pour double expresso **1**
- 1 tasseur **9**
- 1 mode d'emploi complet

5. Déballage de l'appareil et mise en place

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



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

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

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

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

6. Affichage des anneaux DEL

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

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

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

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

7. Préparation d'expresso - les principales étapes

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

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

8. Préparation

8.1 Remplissage du réservoir d'eau

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

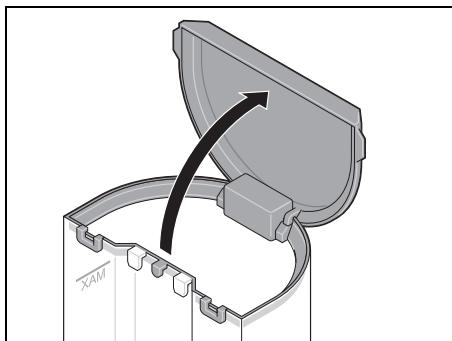
- ⊙ Il est strictement interdit de verser des liquides autres que de l'eau potable fraîche et froide dans le réservoir d'eau **6** !

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

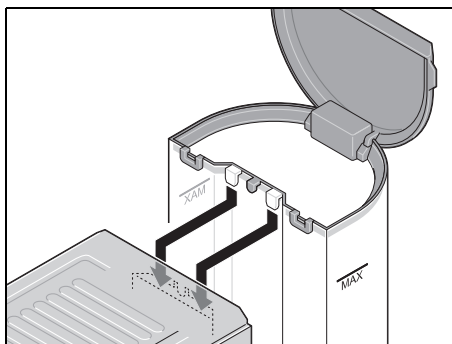
Utilisez chaque jour de l'eau fraîche.

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

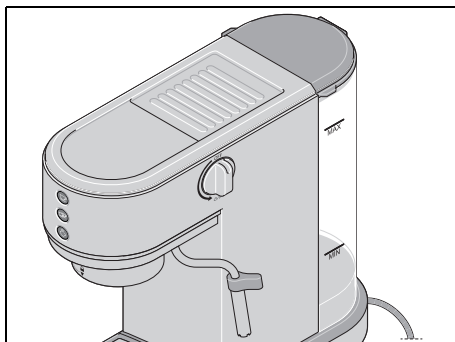
2. Ouvrez le couvercle **5** du réservoir d'eau **6**.



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



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



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

Rajout d'eau

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

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

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

8.2 Mettre en place / remplacer le filtre

Votre machine à espresso est dotée de deux filtres :

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

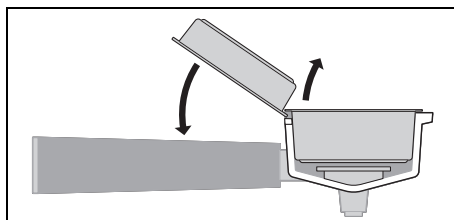
Mettre le filtre en place

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

Enlever le filtre

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

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



8.3 Branchement, mise en marche/arrêt

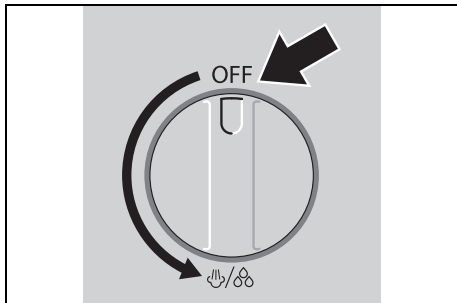


DANGER ! Risque d'électrocution !

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

L'interrupteur Marche/Arrêt **⏻ 8** a deux positions :

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



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

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

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

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

REMARQUES :

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

8.4 Rincer l'appareil

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

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

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

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

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

8.5 Préchauffage des tasses

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

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

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

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

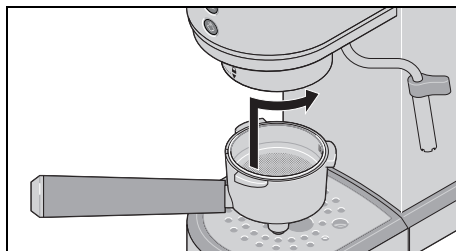
8.6 Préchauffage du filtre et de la tête de percolateur (flush)

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

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

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

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



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

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

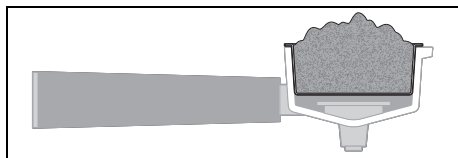
9. Mesurer et tapper la poudre d'expresso

REMARQUES :

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

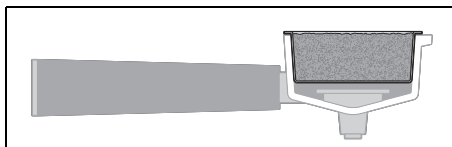
L'objectif du tassage est de compacter la poudre d'expresso de manière homogène dans le filtre **1/2**. La surface de la poudre d'expresso doit être lisse et exempte de fissures pour que l'eau soit pressée de manière homogène à travers la poudre d'expresso lors de l'extraction. Des fissures ou des endroits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

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

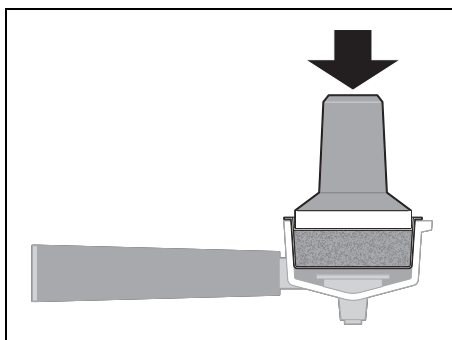


2. Distribuez la poudre d'expresso dans le filtre **1/2** de façon homogène, sans la presser. Pour ce faire, vous pouvez

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



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



REMARQUES :

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

10. Préparation d'expresso



DANGER ! Risque de brûlures !

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

REMARQUES :

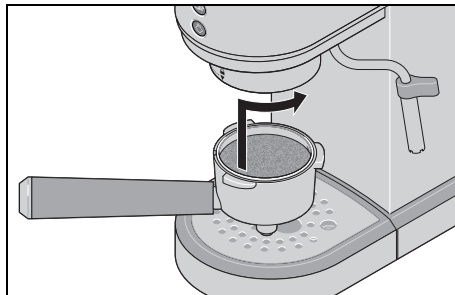
- Si vous souhaitez utiliser un récipient plus haut, vous pouvez retirer la grille d'égouttement **13** et placer le récipient directement dans le plateau d'égouttement **12**.
- Cet appareil dispose d'une fonction préinfusion. L'appareil marque donc une courte pause au début de l'extraction de l'expresso.

10.1 Extraire un simple expresso

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

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

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



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

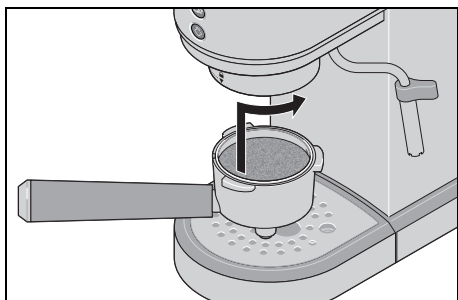
REMARQUE : vous pouvez modifier la quantité d'eau enregistrée pour un simple expresso (voir « Régler le volume d'expresso » à la page 77).

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

10.2 Extraire un double expresso

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

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



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

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

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

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

11. Astuces pour l'expresso parfait

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

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

Remède :

- Vérifiez si la mouture de la poudre d'expresso est suffisamment fine.
- Utilisez plus de poudre d'expresso.
- Veillez à compacter la poudre d'expresso de manière homogène sans fissures.
- Exerchez plus de pression pour le tampage.
- Vous reconnaissez une **hyperextraction** au fait que l'expresso ne s'égoutte que lentement dans la tasse et a un goût amer.

Remède :

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

12. Prélèvement d'eau très chaude

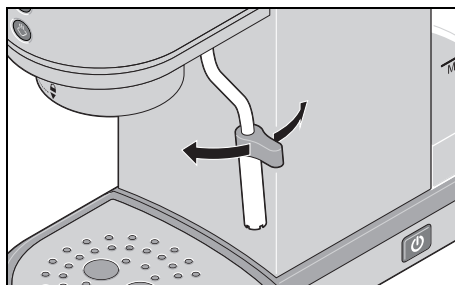


DANGER ! Risque de brûlures !

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

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

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



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

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

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

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

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

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

13. Mousse le lait



DANGER ! Risque de brûlures !

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

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

Astuces :

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

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

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

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

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

Astuces :

- Plongez la buse vapeur **10** juste en dessous de la surface de manière à incorporer de l'air dans le lait (« phase d'infusion »).
 - Ne pas plonger au milieu mais sur le côté de manière à provoquer un tourbillon.
7. Quand le volume de lait a visiblement augmenté (env. de 50 %), plongez la buse vapeur **10** un peu plus profondément. Le tourbillon doit perdurer. À présent, les petites bulles d'air sont finement réparties (« phase de roulement »).
 8. Lorsque la mousse de lait a la consistance souhaitée, réglez l'interrupteur rotatif **4** sur **OFF**.

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

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

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

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

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

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

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

14. Réglages

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

14.1 Appeler le menu

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

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

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

14.2 Dureté de l'eau

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Plage de dureté :	douce	moyenne	dure
	X		
		X	
			X

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

14.3 Température d'expresso

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

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

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

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

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

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

Plage de température :	faible	moyenne	très chaude
	X		
		X	
			X

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

14.4 Régler le volume d'expresso

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

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

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

Simple expresso

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

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

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

Double expresso

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

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

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

14.5 Rétablir les réglages d'usine

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

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

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

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

15. Nettoyage



DANGER ! Risque d'électrocution !

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



DANGER ! Risque de brûlures !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.

REMARQUES :

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

Après chaque expresso

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

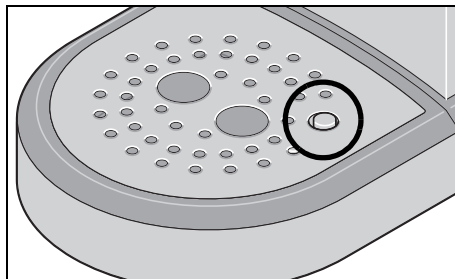
Après chaque moussage de lait

REMARQUE : veillez à ce que l'orifice de la buse vapeur **10** soit toujours propre. Les résidus de lait non éliminés ne sont non seulement pas hygiéniques. Ils peuvent aussi rapidement obstruer le petit orifice.

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

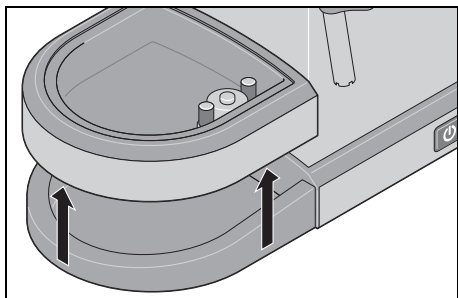
Plateau d'égouttement

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



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

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



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

Chaque jour



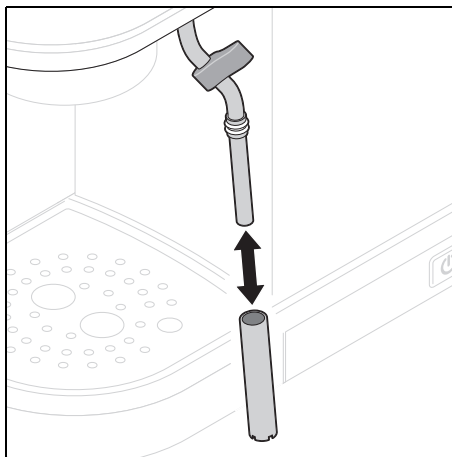
DANGER ! Risque d'électrocution !

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

Buse vapeur

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

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



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

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

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

Filtres et porte-filtre

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

Réservoir d'eau

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

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

16. Détartrage

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

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

REMARQUES :

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

Processus de détartrage

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

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

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

gnotent successivement en alternance par paire.

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

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

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

Rinçage

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

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

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

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

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

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

17. Rangement et transport



DANGER pour les enfants !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'exposez pas l'appareil à des températures inférieures au point de congélation.
- Une fois qu'ils sont nettoyés, laissez sécher la machine à expresso et ses accessoires avant de les réassembler et de les ranger.
- Si vous voulez transporter la machine à expresso, videz le réservoir d'eau **6** et le plateau d'égouttement **12**.

18. Mise au rebut

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



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



Emballage

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

Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



FR

Cet appareil
se recycle



À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

OU

Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



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

19. Dépannage

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

Problème	Cause possible / solution
Ne fonctionne pas	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement.
Affichages DEL clignotants mais pas de fonction	Vous trouverez des indications concernant les DEL au chapitre « Affichage des anneaux DEL » à la page 64.
Mauvaise qualité de l'expresso	Vous trouverez des astuces concernant la préparation d'expresso au chapitre « Astuces pour l'expresso parfait » à la page 72.
L'expresso est trop froid.	• Pas de préchauffage de la tasse ? • Ajuster la température du café dans les réglages (voir « Température d'expresso » à la page 77).
L'expresso s'égoutte juste du porte-filtre 17 ou déborde aussi du bord du porte-filtre.	• Mouture de poudre d'expresso trop fine ? Trop de poudre d'expresso ? Tampé trop fort ? • Poudre d'expresso sur le bord du filtre 1/2 ? • Vérifier si le trou sur la face inférieure du filtre 1/2 est obstrué. • Faut-il détartrer la machine / la tête de percolateur 14 ?
L'expresso s'écoule trop rapidement du porte-filtre 17 et est trop clair.	• Mouture de poudre d'expresso trop grossière ? Trop peu de poudre d'expresso ? Poudre pas suffisamment ou irrégulièrement compacté ?
Tous les anneaux DEL 18, 19, 20 sont allumés en continu. Aucune préparation d'expresso possible.	• L'appareil doit être détartré.
Le porte-filtre 17 ne peut pas être complètement tourné sur ▼  .	• Trop de poudre d'expresso ? • Poudre d'expresso sur le bord du filtre 1/2 ?
Bruits de pompage inhabituels	• Est-ce que le réservoir d'eau 6 est vide ? • Est-ce que le réservoir d'eau 6 n'est pas correctement en place ?

Problème	Cause possible / solution
Ni eau ni vapeur ne sort de la buse vapeur 10 .	• Est-ce que le réservoir d'eau 6 est vide ? • Est-ce que la buse vapeur 10 est obstruée ? • Faut-il détartrer la machine / la buse vapeur 10 ?
Après 120 secondes il ne sort plus d'eau / de vapeur de la buse vapeur 10 .	• Ceci est normal. Ceci est une fonction de sécurité. Tournez l'interrupteur rotatif 4 pour revenir sur OFF. Vérifiez s'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau 6. Vous pouvez ensuite réutiliser immédiatement la fonction.

20. Caractéristiques techniques

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

Symboles utilisés

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

Sous réserves de modifications techniques.

21. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Conditions de garantie

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

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

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

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article
IAN : 496916_2510 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

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

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **496916_2510**.



Centre de service

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

IAN : 496916_2510



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

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

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

Conditions de garantie

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

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Durée de garantie et requêtes légalés pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

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

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 496916_2510** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

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

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **496916_2510**.



Centre de service

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

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

IAN : 496916_2510



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	93
2. Correct gebruik	94
3. Veiligheidsinstructies	94
4. Leveringsomvang	97
5. Uitpakken en plaatsen	98
6. Weergaven van de led-ringen	98
7. Espresso bereiden - de belangrijkste stappen	99
8. Voorbereiding	99
8.1 Waterreservoir vullen	99
8.2 Zeef plaatsen/vervangen	101
8.3 Aansluiten en in-/uitschakelen	101
8.4 Apparaat doorspoelen	102
8.5 Koppen voorverwarmen	102
8.6 Zeef en zeteenheid voorverwarmen (flushen)	102
9. Espresso poeder afmeten en stampen	103
10. Espresso bereiden	104
10.1 Enkele espresso extraheren	104
10.2 Dubbele espresso extraheren	105
11. Tips voor de perfecte espresso	105
12. Warmwaterbereiding	106
13. Melk schuimen	107
14. Instellingen	109
14.1 Menu oproepen	109
14.2 Waterhardheid	109
14.3 Espressotemperatuur	110
14.4 Espresso volume aanpassen	110
14.5 Naar fabrieksinstellingen resetten	111
15. Reinigen	111
16. Ontkalken	113
17. Bewaren en vervoeren	115
18. Weggooien	115
19. Problemen oplossen	115
20. Technische gegevens	117
21. Garantie van HOYER Handel GmbH	118

1. Overzicht

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

Afbeelding A: bedieningselementen (voorkant)*

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

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

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

We feliciteren u met uw nieuwe espressomachine Slim.

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

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

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe espressomachine Slim!

Symbolen op het apparaat



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



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

2. Correct gebruik

De espressomachine Slim is uitsluitend bedoeld voor de volgende gebruiksdoeleinden:

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

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend binnenshuis worden gebruikt.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

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



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

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

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

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

Instructies voor een veilig gebruik

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

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



GEVAAR voor kinderen!

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



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

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



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

- ⊙ Bescherm het apparaat tegen vocht, druppel- of spatwater: anders bestaat er gevaar voor een elektrische schok.
- ⊙ Vul het waterreservoir hoogstens tot aan de markering **MAX**.
- ⊙ Maak de lekbak uiterlijk leeg als de vlotter dat aangeeft.

- ⊙ Wanneer er vloeistoffen binnenin het apparaat terechtkomen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren voordat u het weer in gebruik neemt.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik wanneer het apparaat of het aansluitsnoer zichtbare schade vertoont of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk, geaard stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd.
- ⊙ De stroomtoevoer naar het apparaat is ook na het uitschakelen niet volledig

onderbroken. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.

- ⊙ Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan de kabel.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact:
 - wanneer er zich een storing voordoet;
 - wanneer u de espressomachine niet gebruikt;
 - voordat u de espressomachine reinigt;
 - bij onweer.
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- ⊙ Raak de hete delen van het apparaat niet aan.
- ⊙ Tijdens het bereiden van de espresso ontsnapt hete waterdamp uit de zeteenheid. De zeteenheid is ook na de bereiding nog warm. Pak deze niet vast en houd nooit handen of andere lichaamsdelen in de waterdamp.
- ⊙ Bij het werken met de stoompijp ontsnapt hete stoom en warm water. De stoompijp wordt erg heet. Pak de stoompijp alleen aan de kunststof greep vast. Houd nooit handen of andere lichaamsdelen in de waterdamp.
- ⊙ Bij het opschuimen van melk met de stoompijp: dompel eerst de stoompijp in de melk voordat u de stoomfunctie start. En stop de stoomfunctie voordat u de stoompijp er weer uit haalt.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

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

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

4. Leveringsomvang

- 1 espressomachine
- 1 zeefhouder **17**
- 1 zeef voor enkele espresso **2**
- 1 zeef voor dubbele espresso **1**
- 1 stamper **9**
- 1 volledige gebruiksaanwijzing

5. Uitpakken en plaatsen

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



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

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

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

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

6. Weergaven van de led-ringen

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

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

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

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

7. Espresso bereiden - de belangrijkste stappen

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

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

8. Voorbereiding

8.1 Waterreservoir vullen

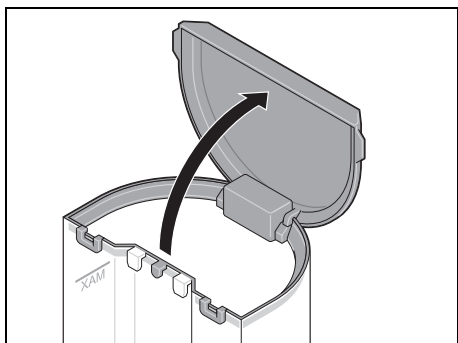
WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

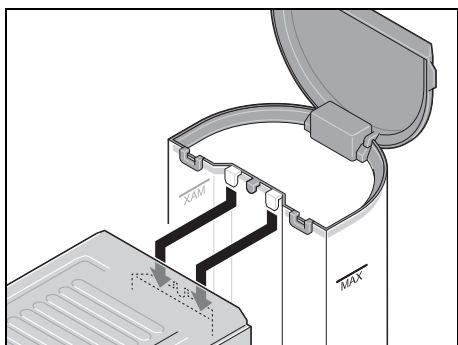
AANWIJZING: in de uitsparing onder het waterreservoir **6** komt een beetje water terecht. Verwijder deze regelmatig met een droge, schone doek.

Gebruik elke dag vers water.

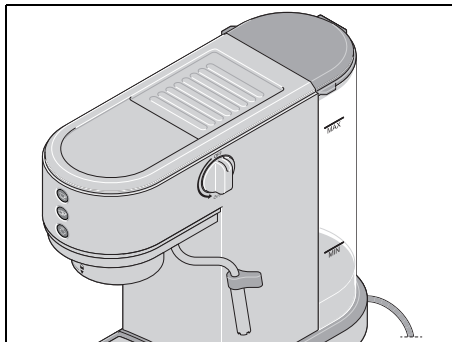
1. Neem het waterreservoir **6** naar boven af.
2. Open het deksel **5** van het waterreservoir **6**.



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



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



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

Water bijvullen

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

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

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

8.2 Zeef plaatsen/ vervangen

Bij uw espressomachine horen twee zeven:

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

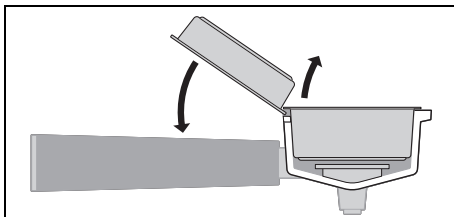
Zeef plaatsen

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

Zeef verwijderen

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

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



8.3 Aansluiten en in-/ uitschakelen



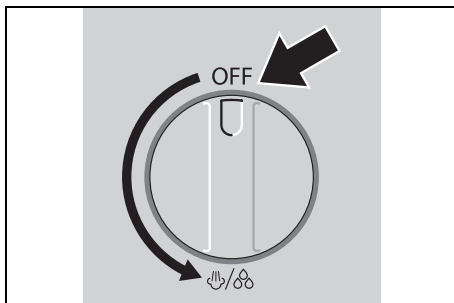
GEVAAR voor een elektrische schok!

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

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

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

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



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

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

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

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

AANWIJZINGEN:

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

8.4 Apparaat doorspoelen

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

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

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

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

8.5 Koppen voorverwarmen

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

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

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

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

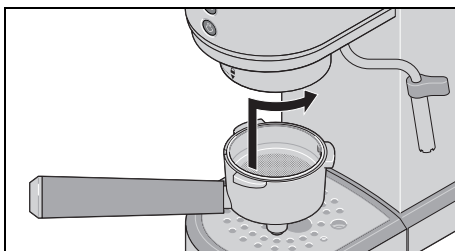
8.6 Zeef en zeteenheid voorverwarmen (flushen)

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

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

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

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



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

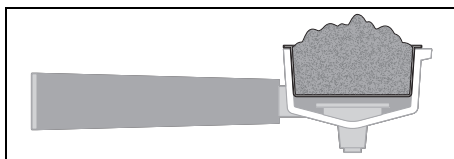
9. *Espressopoeder afmeten en stampen*

AANWIJZINGEN:

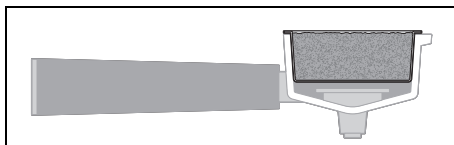
- Let er bij de aankoop van espressopoeder op dat de maalgraad geschikt is voor machines met zeefhouders. De maalgraad moet fijn zijn. Dat wordt meestal op de verpakking aangegeven.
- Voor een enkele espresso hebt u ca. 7 - 9 g espressopoeder nodig, voor een dubbele espresso ca. 14 - 18 g.

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

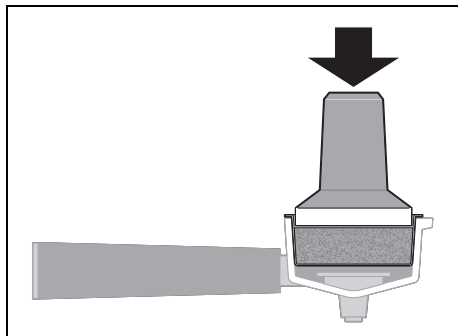
1. Vul de zeef **1/2** met zoveel espressopoeder dat deze enigszins vol is.



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



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



AANWIJZINGEN:

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

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

10. Espresso bereiden



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

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

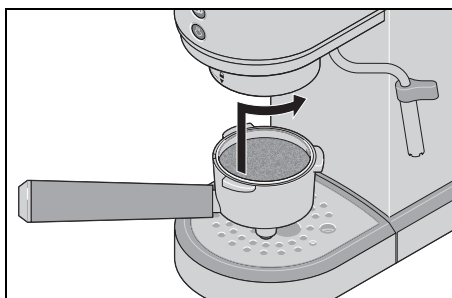
AANWIJZINGEN:

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

10.1 Enkele espresso extraheren

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

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



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

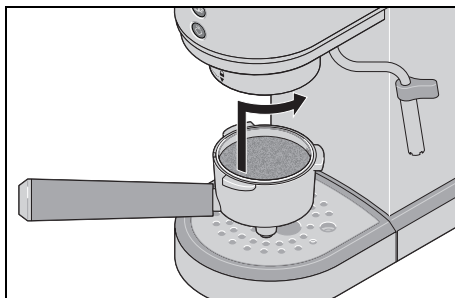
AANWIJZING: u kunt de opgeslagen hoeveelheid water voor een enkele espresso veranderen (zie "Espressovolume aanpassen" op pagina 110).

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

10.2 Dubbele espresso extraheren

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

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



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

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

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

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

11. Tips voor de perfecte espresso

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

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

- Verander telkens slechts één optie, bijv. alleen de druk bij het stampen of alleen de hoeveelheid espressopoeder, zodat u het resultaat van deze wijziging kunt merken.
- De **perfecte extractie** herkent u aan de volgende punten:
 - De extractie duurt ongeveer 30 seconden.
 - De espresso stroomt langzaam in de kop.
- Een **onderextractie** herkent u doordat de espresso snel als water in de kop terecht komt. Het smaakt waterig en mogelijk ook een beetje zuur.
Oplossing:
 - Controleer of het espressopoeder fijn genoeg gemalen is.
 - Gebruik meer espressopoeder.
 - Let op de gelijkmatige verdichting van het espressopoeder zonder spleten.
 - Oefen bij het stampen meer druk uit.
- Een **overextractie** herkent u doordat de espresso traag in de kop druppelt en bitter smaakt.
Oplossing:
 - Gebruik minder espressopoeder.
 - Oefen bij het stampen niet te veel druk uit.
- Verschillende espressosoorten hebben verschillende watertemperaturen nodig om de optimale smaak te ontplooiën. Bij donkere bonen moet de temperatuur eerder laag zijn, bij lichte eerder hoger.
- Reinig de espressomachine regelmatig. Koffieresten of verstopte poriën tasten de smaak aan.
- Gebruik altijd vers en niet te hard kraanwater. Als het kraanwater hard is, kunt u gefilterd water uit een in de winkel verkrijgbaar waterfilter gebruiken.

12. Warmwaterbereiding

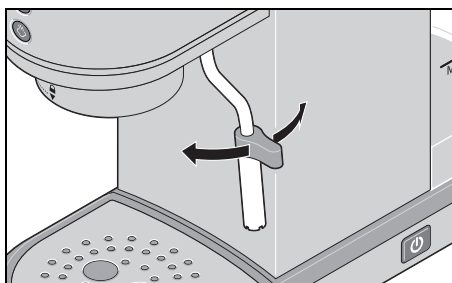


GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

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

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

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



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

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

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

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

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

13. Melk schuimen



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

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

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

Tips:

- Probeer melk van verschillende fabrikanten.
- Melk met een hoger eiwitgehalte schuimt meer.
- Een hoger vetgehalte levert een romiger schuim op.
- Gebruik altijd koude melk uit de koelkast (ongeveer 5 °C).
- Bij het schuimen mag de melk niet kokend heet worden. Hogere temperaturen veranderen de smaak en laten het melkschuim inzakken. Een aanwijzing: bij een metalen kannetje is de juiste temperatuur bereikt wanneer de zijwanden van het kannetje te heet zijn om het in de hand te houden.
- Als de melk is geschuimd, moet u niet te lang wachten. Een deel van het schuim zakt anders weer in.

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

1. Vul een bakje tot maximaal de helft met koude melk.

2. Druk op de toets  **20**.
 - De led-ring  **20** knippert.
 - Het apparaat wordt warm voor de stoomproductie.
3. Wanneer het apparaat klaar is voor de stoomproductie, brandt de led-ring  **20** continu.

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

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

Tips:

- Dompel de stoompijp **10** net onder het oppervlak zodat lucht in de melk wordt opgenomen ("trekfase").
 - Niet in het midden maar in de zijkant onderdompelen, zodat een draaikolkje ontstaat.
7. Wanneer het volume van de melk zichtbaar is toegenomen (ongeveer 50%) dompelt u de stoompijp **10** iets dieper onder. Het draaikolkje moet aanwezig blijven. Nu worden de luchtbelletjes fijner verdeeld ("rolfase").
 8. Wanneer het melkschuim de gewenste consistentie heeft, zet u de draaiknop **4** op **OFF**.

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

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

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

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

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

De led-ringen **18, 19** branden continu. Het apparaat is klaar om espresso te maken.

14. Instellingen

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

14.1 Menu oproepen

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

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

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

14.2 Waterhardheid

Net als elk warmwaterapparaat moet ook deze espressomachine regelmatig worden ontkalkt. Kalk zet zich af in het binnenste van het apparaat en in kleine openingen (bijv. in de stoompijp **10**). Dat beïnvloedt de werking en op langere termijn loopt het apparaat schade op.

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

waterhardheid daarop aanpassen. Let daar bij op de informatie van de filterfabrikant. U kunt kiezen uit drie hardheidsbereiken: zacht, gemiddeld, hard.

De voorinstelling bij levering van het apparaat is hard.

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

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

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

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

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

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

Hardheid-bereik:	zacht	midden	hard
	X		
		X	
			X

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

14.3 Esspressotemperatuur

De temperatuur van het water bij het extra-heren van de espresso is instelbaar, zodat u deze kunt aanpassen aan andere soorten koffie en aan uw smaak. Bij donkere bonen moet de temperatuur eerder laag zijn, bij lichte eerder hoger.

U kunt kiezen uit drie temperatuurzones laag, gemiddeld, hoog.

De voorinstelling bij levering van het apparaat is gemiddeld.

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

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

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

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

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

Temperatuurzone:	laag	midden	warm
	X		
		X	
			X

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

14.4 Espresso volume aanpassen

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

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

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

Enkele espresso

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

1. Bereid de zeef **2**, de zeefhouder **17** en het espressopoeder voor op een enkele espresso en span de zeefhouder onder de zeteenheid **14** in.
2. Plaats de gewenste espressokop onder de zeteenheid **14**.
3. Houd toets  **18** ingedrukt. De es-presso wordt bereid.
4. Wanneer de led-ring  **19** snel knippert en de gewenste hoeveelheid is bereikt, laat u de toets  **18** los. Het proces wordt gestopt.

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

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

Dubbele espresso

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

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

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

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

14.5 Naar fabrieksinstellingen resetten

Met deze functie kunt u alle instellingen terugzetten naar de fabrieksinstellingen.

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

1. Zet een bakje onder de stoompijp **10**.
2. Draai de draaiknop **4** in de richting van het symbool  / .
3. Druk op de toets  **18**.

De 3 led-ringen **18, 19, 20** knipperen meerdere malen tegelijkertijd. De instellingen worden teruggezet naar de fabrieksinstellingen.

4. Als de led-ringen **18, 19** regelmatig knipperen, draait u de draaiknop **4** terug naar de stand **OFF**.

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

15. Reinigen



GEVAAR voor een elektrische schok!

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



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

AANWIJZINGEN:

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

Na elke espresso

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

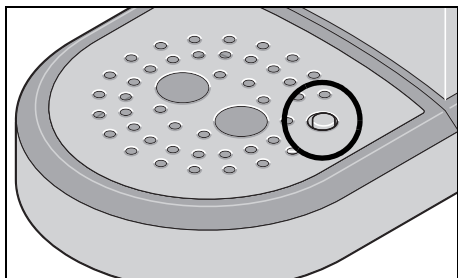
Telkens na het opschuimen van melk

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

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

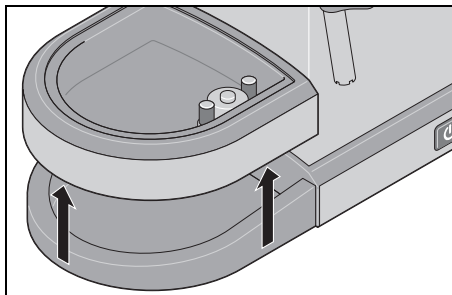
Lekbak

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



1. Verwijder het lekrooster **13**.

2. Trek de lekbak **12** er naar boven uit.



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

Dagelijks



GEVAAR voor een elektrische schok!

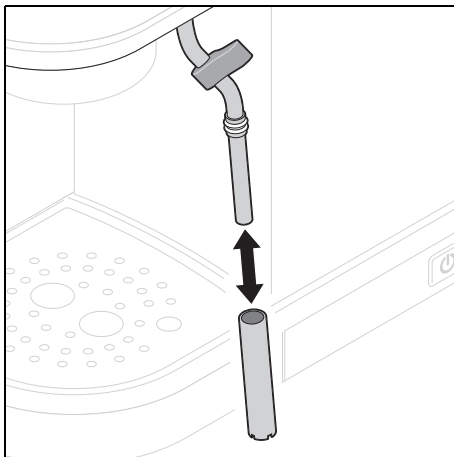
- ⊙ Trek de stekker **7** uit het stopcontact voordat u de espressomachine reinigt.
1. Giet het waterreservoir **6** leeg en spoel deze meerdere malen om met schoon water.
 2. Veeg de zeteenheid **14** af met een schone, vochtige doek. Reinig daarbij ook de rand rondom de zeteenheid.
3. Veeg het apparaat aan de buitenzijde met een bevochtigde doek af.
 4. Laat alle delen drogen.

Stoompijp

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

1. Laat de stoompijp **10** afkoelen.

2. Trek de tuit van de stoompijp **10** af.



3. Was de tuit grondig met de hand af met een mild afwasmiddel. Spoel meermaals met zuiver, heet water.
4. De binnenbuis van de stoompijp **10** veegt u grondig af met een vochtige doek.

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

5. Schuif de tuit weer op de stoompijp **10**.

Zeef en zeefhouder

1. Ook als u altijd dezelfde zeef **1/2** gebruikt, moet u deze minimaal eens per week uit de zeefhouder **17** nemen.
2. Was de zeefhouder **17** grondig met de hand af met een mild afwasmiddel. Spoel meermaals met zuiver, heet water.
3. De zeven **1/2** kunt u in de vaatwasmachine plaatsen.
4. Droog de beide delen grondig af voordat u ze weer terugplaatst.

Waterreservoir

1. Ongeveer elke 2 weken moet u het waterreservoir **6** van binnen met een beetje zacht afwasmiddel reinigen.
2. Spoel hem daarna grondig met schoon kraanwater na.
3. Droog het waterreservoir **6** aan de buitenkant af voordat u hem terugplaatst.

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

16. Ontkalken

Net als elk warmwaterapparaat moet ook deze espressomachine regelmatig worden ontkalkt. Kalk zet zich af in het binnenste van het apparaat en in kleine openingen (bijv. in de stoompijp **10**). Dat beïnvloedt de werking en op langere termijn loopt het apparaat schade op.

Deze machine bepaalt automatisch het tijdstip voor ontkalken. Als dat tijdstip is bereikt, branden alle led-ringen **18, 19, 20** continu. Daarna kunt u het apparaat niet meer gebruiken. Eerst moet het worden ontkalkt.

AANWIJZINGEN:

- Om het verzoek voor ontkalken op het juiste tijdstip te laten verschijnen, kunt u de instelling voor waterhardheid aan uw kraanwater aanpassen (zie "Waterhardheid" op pagina 109).
- U kunt het ontkalkingsprogramma echter ook los daarvan op elk tijdstip starten.
- Bij elk werkproces (bij het ontkalken en het spoelen) wordt gedurende ca. 5 minuten ritmisch een grotere hoeveelheid ontkalkingsoplossing resp. water door het apparaat gepompt.

Ontkalkingsprocedure

U kunt ook een in de winkel verkrijgbaar ontkalkingsmiddel voor espressomachines gebruiken. Let op de opgaven van de fabrikant.

Voorwaarde bij de vraag voor ontkalken: alle led-ringen **18**, **19**, **20** branden continu.

Voorwaarde zonder de vraag voor ontkalken: het apparaat is gebruiksklaar. De led-ringen **18**, **19** branden continu.

1. Maak het waterreservoir **6** leeg.
2. Meng volgens de gegevens van de fabrikant het ontkalkingsmiddel met schoon, koud kraanwater om 1 liter ontkalkingsoplossing te maken.
3. Vul het waterreservoir **6** tot aan de markering **MAX** met de ontkalkingsoplossing.
4. Plaats het waterreservoir **6** terug.
5. Om het ontkalkingsmiddel op te vangen, plaatst u een grote bak (ongeveer 1 liter) onder de stoompijp **10** en een andere bak (ongeveer 500 ml) onder de zeteenheid **14**.
6. Houd de toets  **20** ca. 5 seconden ingedrukt tot de 3 led-ringen **18**, **19**, **20** na elkaar afwisselend dubbel knipperen.

AANWIJZING: na 30 seconden zonder activiteit wordt het proces afgebroken.

7. Draai de draaiknop **4** in de richting van het symbool  / .
8. Druk op de toets  **20**.
 - Het apparaat pompt warm ontkalkingsmiddel door de stoompijp **10**.
9. Als ongeveer 450 ml ontkalkingsmiddel is doorgelopen, draait u de draaiknop **4** naar **OFF**.
 - Het ontkalkingsmiddel wordt met onderbrekingen door de zeteenheid **14** gepompt.

Wanneer het ontkalkingsprogramma volledig is voltooid, branden de led-ringen **18**, **19** continu.

Spoelproces

1. Neem het waterreservoir **6** uit en schud eventueel achtergebleven ontkalkingsmiddel uit.
2. Spoel het waterreservoir **6** meerdere malen met schoon water.
3. Vul het waterreservoir **6** tot aan de markering **MAX** met schoon, koud kraanwater en plaats hem terug.
4. Maak de bakken voor het opvangen van de doorgepompte vloeistoffen leeg en plaats deze weer onder de stoompijp **10** en de zeteenheid **14**.
5. Houd de toets  **20** ca. 5 seconden ingedrukt tot de 3 led-ringen **18**, **19**, **20** na elkaar afwisselend dubbel knipperen.

AANWIJZING: na 30 seconden zonder activiteit wordt het proces afgebroken.

6. Draai de draaiknop **4** in de richting van het symbool  / .
7. Druk op de toets  **20**.
 - Het apparaat pompt heet water door de stoompijp **10**.
8. Als ongeveer 450 ml water is doorgelopen, draait u de draaiknop **4** naar **OFF**.
 - Het water wordt met onderbrekingen door de zeteenheid **14** gepompt.

Wanneer het proces is beëindigd, branden de led-ringen **18**, **19** continu.

9. Vul het waterreservoir **6** tot aan de markering **MAX** met schoon, koud kraanwater.

Het apparaat is weer gebruiksklaar voor de espressobereiding.

17. Bewaren en vervoeren



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Stel het apparaat niet bloot aan temperaturen onder het vriespunt.
-
- Laat de schoongemaakte espressomachine en het schoongemaakte toebehoren drogen, voordat u deze in elkaar zet en opbergt.
 - Reinig het waterreservoir **6** en de lekbak **12** als u de espressomachine wilt vervoeren.

18. Weggoeien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven. Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling helpt het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

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

19. Problemen oplossen

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	• Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting.
Led-weergave knippert, maar geen werking	Informatie over de leds vindt u in hoofdstuk "Weergaven van de led-ringen" op pagina 98.
Slechte kwaliteit van de espresso	Tips voor de espressobereiding vindt u in hoofdstuk "Tips voor de perfecte espresso" op pagina 105.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Espresso te koud	- Kop niet voorverwarmd? - De temperatuur van de koffie in de instellingen aanpassen (zie "Espressotemperatuur" op pagina 110).
Espresso druppelt alleen maar uit de zeefhouder 17 of stroomt ook over de rand van de zeefhouder.	- Espressopoeder te fijn gemalen? Te veel espressopoeder? Te vast aangestampt? - Espressopoeder op de rand van de zeef 1/2? - Controleer de opening in de onderkant van de zeef 1/2 op verstoppingen. - Moet de machine/de zeteenheid 14 worden ontkalkt?
Espresso stroomt te snel door de zeefhouder 17 en is te dun.	Espressopoeder te grof gemalen? Te weinig espressopoeder? Niet vast genoeg of ongelijkmatig gestampt?
Alle led-ringen 18, 19, 20 branden continu. Geen espressobereiding mogelijk.	Het apparaat moet worden ontkalkt.
De zeefhouder 17 kan niet volledig naar ▼  worden gedraaid.	- Te veel espressopoeder? - Espressopoeder op de rand van de zeef 1/2?
Ongewone pompgeluiden	- Is het waterreservoir 6 leeg? - Is het waterreservoir 6 niet goed geplaatst?
Uit de stoompijp 10 komt geen water en geen stoom.	- Is het waterreservoir 6 leeg? - Is de stoompijp 10 verstopt? - Moet de machine/de stoompijp 10 worden ontkalkt?
Na 120 seconden komt uit de stoompijp 10 geen water of stoom meer.	Dat is normaal. Dit is een beveiligingsfunctie. Zet de draaiknop 4 terug op OFF. Controleer of het waterreservoir 6 genoeg water bevat. Vervolgens kunt u de functie direct opnieuw gebruiken.

20. Technische gegevens

Model:	SEMS 1350 A2
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Beschermings- klasse:	I
Vermogen:	1350 W
Vulhoeveel- heid waterre- servoir:	minimaal 250 ml (MIN) maximaal 1000 ml (MAX)
Druk:	19 bar
Automatisch overschakelen naar uitgescha- kelde toestand: ≤ 30 minuten	
Verbruik in uitgeschakelde toestand: ≤ 0,5 W	

Gebruikte symbolen

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

Technische wijzigingen voorbehouden.

21. Garantie van **HOYER Handel GmbH**

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

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

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

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

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

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

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

Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 496916_2510** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.



Leverancier

Let erop, dat het onderstaande adres **geen serviceadres** is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, product-video's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **496916_2510** uw handleiding openen.



Servicecenters

(NL) Service Nederland
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 496916_2510

Spis treści

1. Przegląd	121
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	122
3. Wskazówki bezpieczeństwa	122
4. Zawartość zestawu	126
5. Rozpakowanie i ustawienie	126
6. Wskazania pierścieni LED	126
7. Przyrządzanie espresso – najważniejsze kroki	128
8. Przygotowanie	128
8.1 Napełnianie zbiorniczka z wodą	128
8.2 Wkładanie/wymiana sitka	129
8.3 Podłączanie i włączanie/wyłączanie	130
8.4 Płukanie urządzenia	130
8.5 Podgrzewanie filiżanek	131
8.6 Podgrzewanie sitka i głowicy zaparzającej (przepłukiwanie)	131
9. Odmierzanie i dociskanie zmielonej kawy do espresso	132
10. Przyrządzanie espresso	132
10.1 Zaparzanie zwykłego espresso	133
10.2 Zaparzanie podwójnego espresso	133
11. Porady, jak uzyskać idealne espresso	134
12. Pobieranie gorącej wody	135
13. Spienianie mleka	135
14. Ustawienia	137
14.1 Wybrać menu	137
14.2 Twardość wody	137
14.3 Temperatura espresso	138
14.4 Dostosowanie ilości espresso	138
14.5 Przywracanie ustawień fabrycznych	139
15. Czyszczenie	140
16. Odkamienianie	142
17. Przechowywanie i transportowanie	144
18. Utylizacja	144
19. Rozwiązywanie problemów	145
20. Dane techniczne	146
21. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	147

1. Przegląd

- 1 Sitko do podwójnego espresso
- 2 Sitko do zwykłego espresso
- 3 Płyta grzejna do filiżanek
- 4 **OFF** /  /  Przetłaczacz obrotowy pobierania pary / gorącej wody
- 5 Pokrywka (zbiorniczka na wodę)
- 6 Zbiorniczek na wodę
(pojemność: **MIN** 250 ml – **MAX** 1000 ml)
- 7 Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 8  Włącznik/wyłącznik
- 9 Tamper
- 10 Dysza parowa
- 11 Pływak (wskaźnik: opróżnienie tacki ociekowej)
- 12 Tacka ociekowa
- 13 Kratka ociekowa
- 14 Głowica zaparzająca
- 15 Elementy obsługowe (przód)
- 16 Nacięcia na brzegu kolby
- 17 Kolba

Rys. A: Elementy obsługowe (przód)*

- 18  Przycisk/pierścień LED do zwykłego espresso
- 19  Przycisk/pierścień LED do podwójnego espresso
- 20  Przycisk/pierścień LED do pobierania pary

* Elementy obsługowe mają jeszcze inne funkcje, które są objaśnione w niniejszej instrukcji obsługi.

Serdecznie dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowej automatu do espresso Slim.

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.**
- **Należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji obsługi.**
- **Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi.**
- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi część produktu.**

Życzymy Państwu dużo radości podczas korzystania z nowego automatu do espresso Slim!

Symbole na urządzeniu



Ten symbol ostrzega przed dotykiem gorących powierzchni.



Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały, z których wykonano urządzenie, nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Automat do espresso Slim jest przeznaczony wyłącznie do następujących celów:

- przyrządzanie espresso z mielonej kawy do espresso,
- pobieranie gorącej wody lub pary z dyszy parowej.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Urządzenie może być używane wyłącznie wewnątrz pomieszczeń. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach komercyjnych.

Niewłaściwe użytkowanie

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Do zbiorniczka na wodę wolno wlewać wyłącznie świeżą zimną wodę pitną!

3. Wskazówki bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W miejscach wymagających zwrócenia szczególnej uwagi użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących wskazówek ostrzegawczych:



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: Sytuacje i szczegóły, które należy brać pod uwagę podczas używania urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są nadzorowane przez inne osoby lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i zrozumieją wynikające z tego zagrożenia.
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ⊙ Czyszczenie i czynności konserwacyjne przeprowadzane przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one skończone 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- ⊙ Dzieci poniżej 8. roku życia nie powinny być dopuszczane do urządzenia i przewodu zasilającego.
- ⊙ Urządzenie jest przeznaczone do używania zarówno w gospodarstwach domowych, jak i podobnych obiektach, na przykład...
 - ... 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.
-  ⊙ Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. sitka, kolby, głowicy zaparzącej, dyszy parowej czy płyty grzejnej. Dyszę parową i kolbę sitka można chwycić tylko za uchwyty.
- ⊙ Nie wystawiać rąk w kierunku gorącej pary,
 - ... która powstaje w trybie pobierania pary (np. podczas spieniania mleka).
 - ... która wydobywa się z głowicy zaparzącej podczas przyrządzania espresso.
- ⊙ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani osobnym 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 140).
- ⊙ Uważać, aby do złączy elektrycznych urządzenia nie dostała się żadna ciecz.
- ⊙ Należy pamiętać, że po użyciu powierzchnia grzałki jest nadal ciepła. Następujące powierzchnie mogą być nadal gorące po zakończeniu używania: sitko i kolba, głowica zaparząjąca, 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!

- ⊙ Materiał opakowania nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być źródłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią, kroplami wody oraz wodą rozbryzgową. Istnieje ryzyko porażenia prądem.

- ⊙ Napełnić zbiorniczek 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 uruchomieniem zlecić sprawdzenie urządzenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Nie włączać urządzenia po wcześniejszym upadku oraz wtedy, gdy ono samo lub kabel zasilający mają widoczne uszkodzenia.
- ⊙ 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.
- ⊙ Po wyłączeniu urządzenia wciąż nie jest całkowicie odłączone od zasilania sieciowego. W tym celu konieczne jest wyjęcie wtyczki sieciowej.
- ⊙ Podczas używania urządzenia 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 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 przyrządzania napoju. Nie należy jej chwycić i pod żadnym pozorem nie trzymać rąk lub 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 wol-

no trzymać rąk ani innych części ciała nad parą wodną.

- ⊙ Podczas spieniania mleka za pomocą dyszy parowej: Najpierw, przed włączeniem funkcji pary, zanurzyć dyszę parową w mleku. Wyłączyć funkcję pary przed wyciągnięciem dyszy parowej.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Urządzenie jest wyposażone w antypoślizgowe przyssawki silikonowe. 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 silikonowe lub powodować ich rozmiękczenie. 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 zbiorniczku 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 mogących porysować powierzchnię.
- ⊙ Nie poddawać urządzenia działaniu temperatury poniżej temperatury krzepnięcia.

4. Zawartość zestawu

- 1 automat do espresso
- 1 kolba **17**
- 1 sitko do zwykłego espresso **2**
- 1 sitko do podwójnego espresso **1**
- 1 tamper **9**
- 1 pełna instrukcja obsługi

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. Akcesoria mogą znajdować się również w materiałach opakowaniowych.



3. Usunąć paski samoprzylepne i naklejki, ale nie usuwać przedstawionego obok znaku ostrzegawczego i tabliczki znamionowej.

4. **Wyczyścić wszystkie części przed pierwszym użyciem** (patrz „Czyszczenie” na stronie 140).
5. **Zdjąć osłonę między zbiornikiem na wodę a przyłączem urządzenia pod zbiornikiem, ponieważ w przeciwnym razie nie będzie można uruchomić urządzenia.**
6. Postawić urządzenie na suchej, równej i antypoślizgowej podkładce. Zalecany jest gładki blat roboczy, do którego przyssawki antypoślizgowe będą mogły się przysasać.

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. Wskazania pierścieni LED

3 pierścienie LED **18/19/20** przy przyciskach z przodu urządzenia wskazują różne stany pracy lub kroki programowania. Poniższa tabela zawiera odpowiednie objaśnienia. Pierścienie LED posiadają 3 rodzaje sygnałów świetlnych:

- światło ciągłe
- miganie równomierne
- miganie rytmiczne (3x miganie – przerwa – 3x miganie – itd.)

Wskazania pierścieni LED			Znaczenie
 18	 19	 20	
Wszystkie pierścienie LED zapalają się raz po kolei.			Po włączeniu urządzenie wykonuje autodiagnostykę.
Miganie równomierne	—		Urządzenie nagrzewa się w celu przyrządzenia espresso.
Światło ciągłe.	—		Urządzenie jest gotowe do przyrządzenia espresso.

Wskazania pierścieni LED			Znaczenie
 18	 19	 20	
Miganie	—	—	Przyrządzane jest zwykłe espresso.
			Przełącznik obrotowy 4 otwarty: pobieranie gorącej wody
—	Miganie	—	Przyrządzane jest podwójne espresso.
—	—	Miganie	Urządzenie nagrzewa się przed pobraniem pary.
—	—	Świeci	Urządzenie jest gotowe do pobierania pary.
—	—	Miganie	Przełącznik obrotowy 4 otwarty: pobieranie pary
—	—	Miganie	Podczas odkamieniania
Wszystkie pierścienie LED migają po dwa razy, jeden po drugim, na przemian.			Menu ustawień jest aktywne.
Miganie rytmiczne	—		Ustawić przełącznik obrotowy 4 całkowicie na OFF .
			Urządzenie musi ostygnąć (np. po pobraniu pary).
			Przy włączonej funkcji pary: urządzenie przełączyło się automatycznie na tryb stygnięcia. Nacisnąć jeszcze raz przycisk  20 , aby ponownie włączyć funkcję pary.
Wszystkie pierścienie LED świecą w sposób ciągły.			Urządzenie należy odkamienić.
Wszystkie pierścienie LED migają rytmicznie.			Komunikat o błędzie dotyczący grzałki. Skontaktować się z centrum serwisowym.

7. Przyrządzanie espresso – najważniejsze kroki

Przed zapoznaniem się z poszczególnymi etapami przyrządzania wraz z wszystkimi poradami i wskazówkami zawartymi w dalszych rozdziałach, należy zapoznać się z przeglądem kroków niezbędnych do przyrządzenia dobrego espresso:

1. Wybieranie i wkładanie sitka **1/2**
2. Podgrzewanie filiżanki, sitka **1/2** i głowicy zaparzącej **14** (przepłukiwanie)
3. Osuszanie kolby **17** i sitka **1/2**
4. Odmierzanie, wyrównywanie i dociskanie zmielonej kawy do espresso
5. Usuwanie resztek zmielonej kawy z brzegu
6. Wkładanie kolby **17**
7. Zaparzanie zwykłego lub podwójnego espresso
8. Opcjonalnie: Spienianie mleka

8. Przygotowanie

8.1 Napełnianie zbiorniczka z wodą

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

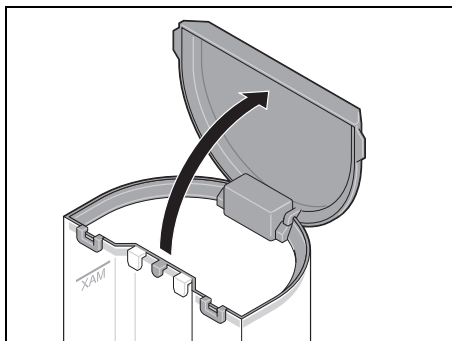
- ⊙ Do zbiorniczka na wodę **6** wolno wlewać wyłącznie świeżą zimną wodę pitną!

WSKAZÓWKA: W zagłębieniu pod zbiorniczkiem na wodę **6** zbiera się nieco wody. Należy ją regularnie usuwać za pomocą suchej, czystej szmatki.

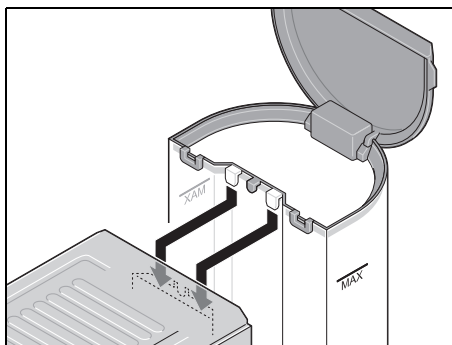
Należy codziennie wlewać świeżą wodę.

1. Wyjąć zbiorniczek na wodę **6**, podnosząc go do góry.

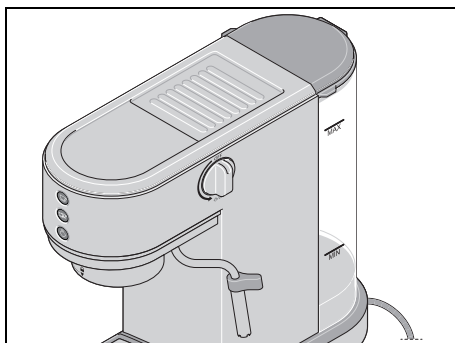
2. Otworzyć pokrywkę **5** zbiorniczka na wodę **6**.



3. W razie potrzeby wylać resztę wody ze zbiorniczka na wodę **6** i kilkakrotnie wypłukać go dokładnie czystą wodą.
4. Napełnić zbiorniczek na wodę **6** świeżą, zimną wodą kranową co najmniej do znaku **MIN**, maksymalnie do znaku **MAX**.
5. Włożyć zbiorniczek na wodę **6** z powrotem do automatu. Dwa haczyki przy zbiorniczku na wodę muszą być umieszczone w uchwycie przy tylnej ścianie urządzenia.



6. Zbiorniczek na wodę **6** musi być prawidłowo osadzony na dole. W razie potrzeby należy go lekko docisnąć w dół.



7. Zamknąć pokrywkę **5** zbiorniczka na wodę **6**.

Uzupełnianie wody

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie używać urządzenia bez wody w zbiorniczku na wodę **6**, by uniknąć uszkodzenia grzałki.

Należy stale kontrolować, czy zbiorniczek na wodę **6** jest napełniony co najmniej do znaku **MIN**.

W celu uzupełnienia wody zbiorniczek **6** może pozostać w urządzeniu.

1. Otworzyć pokrywkę **5** zbiorniczka na wodę **6**.
2. Napełnić zbiorniczek na wodę **6** maksymalnie do znaku **MAX** świeżą zimną wodą kranową.
3. Zamknąć pokrywkę **5** zbiorniczka na wodę **6**.

8.2 Wkładanie/wymiana sitka

Do ekspresu dołączone są dwa sitka:

sitko do zwykłego espresso 2	sitko do podwójnego espresso 1
	
nadruk na spodzie:	
1-cup	2-cup

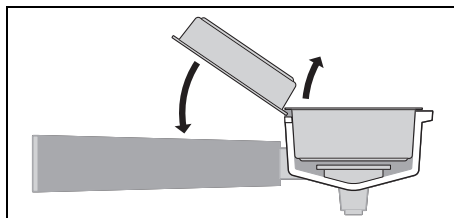
Wkładanie sitka

1. Wybrać żądane sitko **1** lub **2**.
2. Wcisnąć sitko **1/2** do kolby **17**. Wyczuwalny jest opór, ponieważ sitko musi być mocno osadzone w kolbie.

Wymowanie sitka

Ponieważ sitko **1/2** jest mocno osadzone w kolbie **17**, przy wyjmowaniu pomocny będzie poniższy sposób:

1. Przystawić drugie sitko **1/2** do nacięcia **16** na kolbie **17** zgodnie z rysunkiem.
2. Drugim sitkiem podważyć sitko umieszczone w kolbie.



8.3 Podłączanie i włączanie/wyłączanie

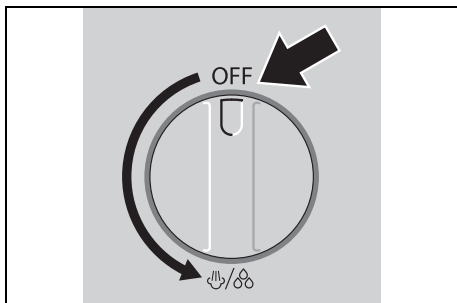


NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ 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.

Włacznik/wyłącznik  8 ma dwie pozycje:

- lekko wciśnięty = włączony
 - ustawiony lekko na zewnątrz = wyłączony
1. Należy się upewnić, że włacznik/wyłącznik  8 jest wyłączony.
 2. Ustawić przełącznik obrotowy 4 całkowicie na **OFF**.



3. Włożyć wtyczkę sieciową 7 do gniazdka.
4. Nacisnąć włacznik/wyłącznik  8.
 - Wszystkie pierścienie LED 18, 19, 20 zapalają się raz po kolei.
 - Pierścienie LED 18, 19 migają równomiernie. Urządzenie się nagrzewa.

WSKAZÓWKA: Jeśli pierścienie LED 18, 19 migają rytmicznie, należy w razie potrzeby ustawić przełącznik obrotowy 4 całkowicie na **OFF**.

Jeśli pierścienie LED 18, 19 świecą ciągle, urządzenie jest gotowe do pracy.

5. W celu wyłączenia urządzenia należy ponownie nacisnąć włacznik/wyłącznik  8. Wszystkie pierścienie LED 18, 19, 20 zgasną.

WSKAZÓWKI:

- Jeśli automat do espresso jest gotowy do pracy przez dłuższy czas, ponownie się nagrzeje. Pierścienie LED 18, 19 migają przez krótki czas. Należy odczekać, aż pierścienie LED 18, 19 ponownie będą się świecić w sposób ciągły.
- Ekspres wyłącza się automatycznie, jeśli przez 30 minut nie został naciśnięty żaden przycisk.

8.4 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.

Warunek: Urządzenie jest gotowe do pracy. Pierścienie LED 18, 19 świecą w sposób ciągły.

1. Do zbiorniczka na wodę 6 wlać świeżą wodę z kranu.
2. Podstawić naczynie pod dyszę parową 10.
3. Przeszawić przełącznik obrotowy 4 w kierunku symbolu  /  i przepuścić ok. 100 ml wody.

Pierścień LED 18 miga. Woda jest rytmicznie pompowana przez urządzenie.

4. Ustawić przełącznik obrotowy **4** z powrotem na **OFF**.
5. Należy odczekać, aż pierścienie LED **18**, **19** będą się świecić w sposób ciągły.
6. Podstawić naczynie pod głowicę zaparzącą **14** i nacisnąć przycisk  **19**, aby ją przepłukać.
7. Po wykonaniu operacji pierścienie LED **18**, **19** świecą się ponownie w sposób ciągły.

WSKAZÓWKA: Podczas pierwszego uruchamiania urządzenia przyrządzić ok. 5 filiżanek espresso i wyłączyć je. Pierwsze filiżanki nie mają jeszcze odpowiedniego smaku.

8.5 Podgrzewanie filiżanek

Gdy urządzenie jest gotowe do pracy, następuje podgrzanie płyty grzewczej **3**.

- Postawić filiżanki na płycie grzewczej **3**, aby je podgrzać.

Alternatywnie filiżankę przeznaczoną do podgrzania można wykorzystać do przepłukiwania. W ten sposób za jednym razem można podgrzać głowicę zaparzącą **14**, sitko **1/2**, kolbę **17** i filiżankę.

Inną możliwością jest podgrzanie gorącą wodą z dyszy parowej **10** (patrz „Pobieranie gorącej wody” na stronie 135).

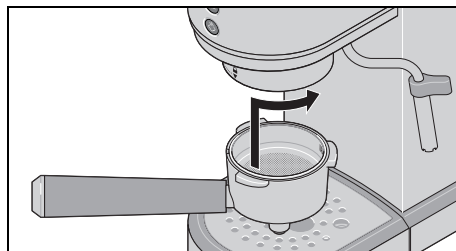
8.6 Podgrzewanie sitka i głowicy zaparzącej (przepłukiwanie)

Bezpośrednio przed przyrządzeniem kawy przepłukać sitko **1/2** i głowicę zaparzącą **14** gorącą wodą. Takie wstępne podgrzanie sitka i głowicy zaparzącej (przepłukiwanie) poprawia smak espresso.

WSKAZÓWKA: W przypadku przyrządzania kilku espresso pod rząd przepłukiwanie jest konieczne tylko przed przyrządzeniem pierwszego espresso.

Warunek: Urządzenie jest gotowe do pracy. Pierścienie LED **18**, **19** świecą w sposób ciągły.

1. Włożyć kolbę **17** z wybranym sitkiem **1/2** bez zmielonej kawy pod głowicę zaparzącą **14**.
 - Włożyć kolbę **17** z uchwytem przy ▼ .
 - Obrócić uchwyt kolby **17** w prawo do pozycji ▼ .



2. Podstawić filiżankę pod kolbę **17**.
3. Nacisnąć przycisk  **19**.
 - Pierścień LED  **19** miga.
 - Pierścień LED  **18** gaśnie.
 - Gorąca woda płynie przez kolbę **17** do filiżanki.
4. Po wykonaniu operacji pierścienie LED **18**, **19** świecą się ponownie w sposób ciągły.
5. Obrócić uchwyt kolby **17** w lewo do pozycji ▼  i wyjąć dołem.
6. Wlać gorącą wodę do filiżanki w celu podgrzania i wyłączyć ją tuż przed zaparzeniem.
7. Osuszyć kolbę **17** z sitkiem **1/2**.

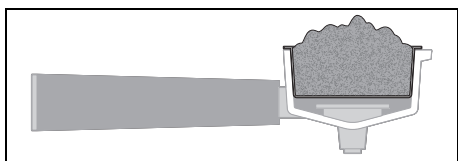
9. Odmierzanie i dociskanie zmielonej kawy do espresso

WSKAZÓWKI:

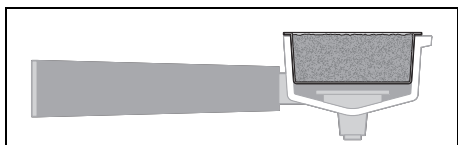
- Kupując zmieloną kawę do espresso należy sprawdzić, czy stopień zmielenia nadaje się do ekspresów kolbowych. Kawa musi być drobno zmielona. Stopień zmielenia często podawany jest na opakowaniu.
- Do zwykłego espresso potrzeba ok. 7 – 9 g zmielonej kawy, a do podwójnego espresso ok. 14 – 18 g.

Celem dociskania jest równomierne zagęszczenie zmielonej kawy w sitku **1/2**. Powierzchnia zmielonej kawy powinna być prosta i nie może mieć pęknięć, aby podczas zaparzania woda była równomiernie przeciskana przez zmieloną kawę. Pęknięcia lub cienkie miejsca powodują, że woda szybciej przez nie przepływa („kanałowanie”) – kosztem smaku.

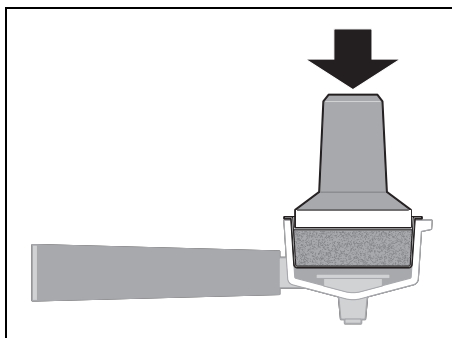
1. Wsypać zmieloną kawę do sitka **1/2**, aż będzie napelnione z niewielkim sto-
sem.



2. Rozprowadzić zmieloną kawę równomiernie w sitku **1/2** bez dociskania. W tym celu można lekko postukać w kolbę **17**, np. łyżeczką, bez dociskania.



3. Następnie położyć tamper **9** od góry na wprost na zmielonej kawie. Docisnąć równomiernie zmieloną kawę, aby sięgała mniej więcej do znaku **MAX** w sitku **1/2**.



WSKAZÓWKI:

- Równomierny docisk jest ważniejszy niż silny docisk!
 - Optymalny docisk to ok. 15 kg. Można to przećwiczyć za pomocą wagi łazienkowej.
 - Aby uniknąć pęknięć: **Po** dociskaniu nie wolno stukać w kolbę **17**!
4. Ostrożnie podnieść tamper **9**.
 5. Zetrzeć luźną zmieloną kawę z brzegu sitka **1/2**.

10. Przyrządzanie espresso



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Podczas parzenia espresso z głowicy zaparzającej **14** wydobywa się gorąca para. Głowica zaparzająca jest nadal gorąca nawet po zakończeniu przyrządzania napoju. Nie należy jej chwytać i pod żadnym pozorem nie trzymać rąk lub innych części ciała nad parą wodną.

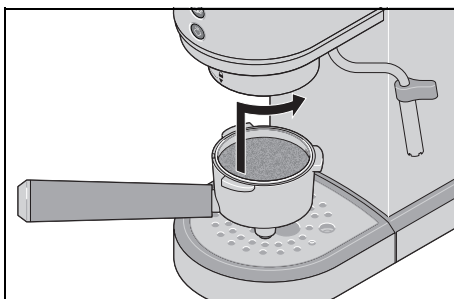
WSKAZÓWKI:

- Aby użyć wyższego naczynia, można zdjąć kratkę ociekową **13** i postawić naczynie bezpośrednio w tacce ociekowej **12**.
- Urządzenie posiada funkcję parzenia wstępnego. Z tego względu podczas zaparzania espresso urządzenie robi na początku małą pauzę.

10.1 Zaparzanie zwykłego espresso

Warunek: Urządzenie jest gotowe do pracy. Pierścienie LED **18**, **19** świecą w sposób ciągły.

1. Do zwykłego espresso używać sitka **2**.
2. Włożyć przygotowaną kolbę **17** z uchwytem przy ▼ ■ pod głowicę zaparzącą **14**.
3. Obrócić uchwyt kolby **17** w prawo do pozycji ▼ ■. Kolba musi być stabilna.



4. Podstawić podgrzaną filiżankę pod wylot kolby **17**.
5. Nacisnąć przycisk ☕ **18**.
 - Pierścień LED ☕ **18** miga.
 - Pierścień LED ☕ **19** gaśnie.
 - Espresso spływa powoli do filiżanki i automatycznie się zatrzymuje.
6. Aby przerwać ten proces, należy nacisnąć ponownie ☕ **18**.

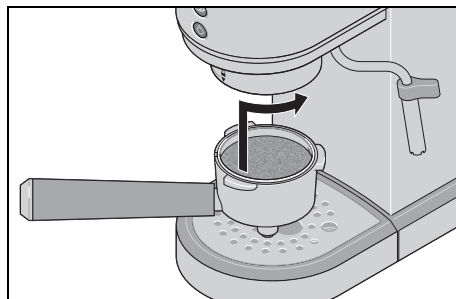
WSKAZÓWKA: Zapisaną ilość wody na zwykłe espresso można zmieniać (patrz „Dostosowanie ilości espresso” na stronie 138).

7. Po wykonaniu operacji pierścienie LED **18**, **19** świecą się ponownie w sposób ciągły.
8. Obrócić uchwyt kolby **17** w lewo do pozycji ▼ ■ i wyjąć dołem.
9. Stukając usunąć proszek espresso z sitka **2** i wyrzucić go jako odpady bio. W razie potrzeby resztki można usunąć za pomocą łyżeczki.
10. Wyczyścić sitko **2** i kolbę **17**, a następnie osuszyć je.

10.2 Zaparzanie podwójnego espresso

Warunek: Urządzenie jest gotowe do pracy. Pierścienie LED **18**, **19** świecą w sposób ciągły.

1. Do podwójnego espresso lub dwóch filiżanek espresso używać sitka **1**.
2. Włożyć przygotowaną kolbę **17** z uchwytem przy ▼ ■ pod głowicę zaparzącą **14**.
3. Obrócić uchwyt kolby **17** w prawo do pozycji ▼ ■. Kolba musi być stabilna.



4. Podstawić jedną lub dwie podgrzane filiżanki pod wylot kolby **17**.

5. Nacisnąć przycisk  **19**.
 - Pierścień LED  **19** miga.
 - Pierścień LED  **18** gaśnie.
 - Espresso spływa powoli do filiżanek i automatycznie się zatrzymuje.
6. Aby przerwać ten proces, należy nacisnąć ponownie  **19**.

WSKAZÓWKA: Zapisaną ilość wody na podwójne espresso można zmieniać (patrz „Dostosowanie ilości espresso” na stronie 138).

7. Po wykonaniu operacji pierścienie LED **18**, **19** świecą się ponownie w sposób ciągły.
8. Obrócić uchwyt kolby **17** w lewo do pozycji ▼  i wyjąć dołem.
9. Stukając usunąć proszek espresso z sitka **1** i wyrzucić go jako odpady bio. W razie potrzeby resztki można usunąć za pomocą tyżeczki.
10. Wyczyścić sitko **1** i kolbę **17**, a następnie osuszyć je.

11. 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 mielonej kawy do espresso. Należy wypróbować różne gatunki.
- Kupując mieloną kawę do espresso należy sprawdzić, czy stopień zmielenia nadaje się do ekspresów kolbowych. Kawa musi być drobno zmielona. Stopień zmielenia często podawany jest na opakowaniu.
- Należy zmieniać za jednym razem tylko jedno kryterium, np. tylko siłę doci-

sku lub tylko ilość proszku espresso, aby wiedzieć, jaki jest skutek takiej zmiany.

- **Idealne zaparzenie** można rozpoznać po następujących kryteriach:
 - Zaparzenie trwa ok. 30 sekund.
 - Espresso spływa powoli do filiżanki.
- **Za słabe zaparzenie** można rozpoznać po tym, że espresso spływa do filiżanki szybko, jak woda. Ma wodnisty smak, ewentualnie też nieco kwaśny.
- **Za mocne zaparzenie** można rozpoznać po tym, że espresso kapie powoli do filiżanki i ma gorzki smak.

Rozwiązanie:

- Sprawdzić, czy kawa do espresso jest dostatecznie drobno zmielona.
- Użyć większej ilości zmielonej kawy do espresso.
- Zapewnić równomierne zagęszczenie zmielonej kawy bez pęknięć.
- Dociskać mocniej.
- Nie dociskać zbyt mocno.
- Różne gatunki espresso wymagają różnej temperatury wody do uzyskania optymalnego smaku. W przypadku ciemnego ziarna temperatura powinna być raczej niższa, a w przypadku jasnego ziarna — wyższa.
- Czyścić regularnie automat do espresso. Resztki kawy lub zatłkane 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.

12. Pobieranie gorącej wody

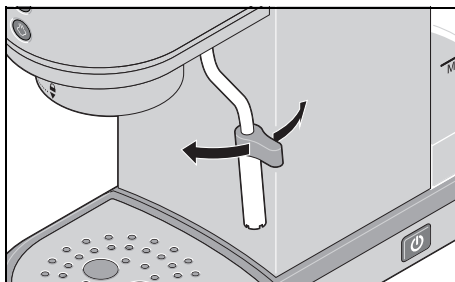


NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Podczas pracy dyszy parowej **10** wydobywa się z niej gorąca para i gorąca woda. Dysza parowa bardzo się nagrzewa. Dyszę należy chwycić wyłączone za plastikowy uchwyt. Nie wolno trzymać rąk ani innych części ciała nad parą wodną.

Przez dyszę parową **10** można pobierać gorącą wodę (ok. 80°C), na przykład do podgrzania filiżanek.

Dyszę parową **10** można obracać w jedną i drugą stronę.



Warunek: Urządzenie jest gotowe do pracy. Pierścienie LED **18**, **19** świecą w sposób ciągły.

1. Podstawić naczynie pod dyszę parową **10**.
2. Przesłać przełącznik obrotowy **4** w kierunku symbolu ☞ / ☝.
 - Pierścień LED ☕ **18** miga.
 - Pierścień LED ☕ **19** gaśnie.
 - Gorąca woda popłynie z dyszy parowej **10**.
3. Zakończyć operację, przestawiając przełącznik obrotowy **4** z powrotem w położenie **OFF**.

Jeśli pierścienie LED **18**, **19** migają, urządzenie nagrzewa się.

Gdy pierścienie LED **18**, **19** świecą w sposób ciągły, urządzenie jest znowu gotowe do pracy i można przyrządzać espresso.

WSKAZÓWKA: Maksymalny czas pobierania gorącej wody wynosi 120 sekund. Następnie funkcja ta automatycznie się wyłącza. Ustawić przełącznik obrotowy **4** z powrotem w położeniu **OFF**. Następnie można ponownie włączyć tę funkcję.

13. Spienianie mleka



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Podczas pracy dyszy parowej **10** wydobywa się z niej gorąca para i gorąca woda. Dysza parowa bardzo się nagrzewa. Dyszę należy chwycić wyłączone za plastikowy uchwyt. Nie wolno trzymać rąk ani innych części ciała nad parą wodną.
- ⊙ Podczas spieniania mleka za pomocą dyszy parowej **10**: Najpierw, przed włączeniem funkcji pary, zanurzyć dyszę parową w mleku. Wyłączyć funkcję pary przed wyciągnięciem dyszy parowej.

Za pomocą dyszy parowej **10** 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. Dla orientacji: właściwa temperatura w dzbanku na mleko jest osiągnięta, gdy ścianki boczne dzbanka są za gorące, aby je trzymać ręką.

- Gdy mleko się całkowicie spieni, nie należy czekać zbyt długo. W przeciwnym razie część mlecznej pianki ponownie się rozpadnie.

Warunek: Urządzenie jest gotowe do pracy. Pierścienie LED **18**, **19** świecą w sposób ciągły.

1. Napełnić naczynie zimnym mlekiem maksymalnie do połowy.
2. Nacisnąć przycisk  **20**.
 - Pierścień LED  **20** miga.
 - Urządzenie nagrzeje się w celu wytworzenia pary.
3. Gdy urządzenie jest gotowe do wytworzenia pary, pierścień LED  **20** świeci się w sposób ciągły.

WSKAZÓWKA: Gdy urządzenie jest gotowe do wytwarzania pary, należy od razu przejść do dalszych czynności. W przeciwnym razie urządzenie po krótkim czasie przełączy się na tryb stygnięcia (Pierścienie LED **18**, **19** migają rytmicznie). Jest to funkcja zabezpieczająca przed przegrzaniem. W tym przypadku należy nacisnąć jeszcze raz przycisk  **20**, aby ponownie włączyć funkcję pary.

4. Podstawić drugie naczynie pod dyszę parową **10** i obrócić przełącznik obrotowy **4** w kierunku symbolu  / .
- Pierścień LED  **20** miga.
- Wypłynie strumień pary.
5. Wypuścić nieco pary, następnie przerwąć, przestawiając przełącznik obrotowy **4** w położenie **OFF**.
6. Zanurzyć dyszę parową **10** w mleku i przestawić przełącznik obrotowy **4** z powrotem w kierunku symbolu  / .

Porady:

- Dyszę parową **10** zanurzyć tuż pod powierzchnię, aby powietrze zostało zmieszane z mlekiem („faza ciągnięcia”).
 - Nie zanurzać w środku, tylko z boku, aby powstał wir.
7. Jeśli objętość mleka wyraźnie się zwiększy (o ok. 50%), zanurzyć dyszę parową **10** nieco głębiej. Wir powinien się nadal utrzymywać. Następnie bąbelki powietrza zostaną dokładniej rozprowadzone („faza przemieszczania”).
 8. Gdy mleko osiągnie żądaną konsystencję, przestawić przełącznik obrotowy **4** w położenie **OFF**.

WSKAZÓWKA: Maksymalny łączny czas wytwarzania pary wynosi 120 sekund. Później funkcja ta wyłącza się automatycznie. Ustawić przełącznik obrotowy **4** z powrotem na **OFF**. Następnie urządzenie przełączy się na tryb stygnięcia (pierścienie LED **18**, **19** migają rytmicznie).

9. Mleczną piankę należy jak najszybciej wlać do espresso.
10. Po każdym spienianiu mleka natychmiast wytrzeć dyszę parową **10** czystą szmatką, aby usunąć resztki mleka.
11. Przestawić przełącznik obrotowy **4** jeszcze raz na chwilę w kierunku symbolu  / , aż para zacznie wypływać. W ten sposób można usunąć resztki mleka z wnętrza dyszy parowej **10**.
12. Na zakończenie przestawić przełącznik obrotowy **4** na **OFF**.
 - Pierścień LED-Ring  **20** świeci w sposób ciągły.

13. Nacisnąć przycisk **20**.

- Pierścień LED  **20** gaśnie.
- Pierścień LED **18, 19** migają rytmicznie.
- Urządzenie stygnie.

Gdy pierścienie LED **18, 19** świecą w sposób ciągły, urządzenie jest znowu gotowe do pracy i można przyrządzać espresso.

WSKAZÓWKA: Stygnięcie trwa kilka minut. Aby szybciej przyrządzić espresso, stygnięcie można przyspieszyć poprzez pobranie gorącej wody:

1. Gdy pierścienie LED **18, 19** migają rytmicznie, obrócić przełącznik obrotowy **4** w kierunku symbolu  / .
- Pierścień LED  **18** miga.
- Najpierw wypłynie para, potem woda, a następnie proces się zatrzyma.
2. Jeśli pierścienie LED **18, 19** migają ponownie rytmicznie, należy ustawić przełącznik obrotowy **4** z powrotem na **OFF**.

Pierścienie LED **18, 19** świecą w sposób ciągły. Urządzenie jest gotowe do przyrządzenia espresso.

14. Ustawienia

W automacie do espresso można wprowadzać różne ustawienia. Większość ustawień wymaga najpierw wejścia do menu.

14.1 Wybrać menu

Warunek: Urządzenie jest gotowe do pracy. Pierścienie LED **18, 19** świecą w sposób ciągły.

- Przytrzymać przycisk  **20** przez ok. 5 sekund, aż 3 pierścienie LED **18, 19, 20** zamigają dwukrotnie jeden po drugim. Następnie można wprowadzić ustawienia zgodnie z opisem w następnych punktach.

WSKAZÓWKA: Po ok. 30 sekundach nieaktywności proces jest przerywany bez zapisywania.

14.2 Twardość wody

Jak każde urządzenie na gorącą wodą, automat do espresso musi być regularnie odkamieniany. Kamień osadza się we wnętrzu urządzenia i w małych otworach (np. dyszy parowej **10**). Ma to negatywny wpływ na działanie, a w dłuższej perspektywie może uszkodzić urządzenie.

Maszyna automatycznie wyznacza moment odkamieniania. Po osiągnięciu tego momentu wszystkie pierścienie LED **18, 19, 20** świecą w sposób ciągły. Nie można już wtedy używać urządzenia. Najpierw należy je odkamienić.

Aby stało się to we właściwym czasie, można dostosować ustawienie twardości wody do rzeczywistej twardości wody kranowej. Informacje o wodzie kranowej można uzyskać od dostawcy wody (np. na jego stronie internetowej). Jeśli używana jest filtrowana woda, twardość wody można odpowiednio dostosować. W tym zakresie należy stosować się do informacji podanych przez producenta filtra wody.

Do wyboru są trzy zakresy twardości: miękka, średnia, twarda.

Domyślne fabryczne ustawienie: twarda.

Wszystkie informacje na temat odkamieniania można znaleźć w rozdziale „Odkamienianie” na stronie 142.

Warunek: Menu jest otwarte. 3 pierścienie LED **18, 19, 20** migają po dwa razy, jeden po drugim, na przemian.

1. Nacisnąć przycisk  **19**.

Pierścienie LED **18, 19, 20** sygnalizują raz aktualny zakres twardości:

Zakres twardości:	miękka	średnia	twarda
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

- Gdy pierścienie LED wyświetlają na przemienne poszczególne zakresy twardości, nacisnąć przyciskżądanego zakresu twardości:

Zakres twardości:	miękka	średnia	twarda
	X		
		X	
			X

Jeśli pierścień LED  **19** miga 3 razy, nowe ustawienie jest zapisane.

14.3 Temperatura espresso

Temperaturę wody używanej do zaparzania 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: niska, średnia, wysoka.

Domyślne fabryczne ustawienie: średnia.

Warunek: Menu jest otwarte. 3 pierścienie LED **18, 19, 20** migają po dwa razy, jeden po drugim, na przemian.

- Nacisnąć przycisk  **18**.

Pierścienie LED **18, 19, 20** sygnalizują raz aktualny zakres temperatury:

Zakres temperatury:	niska	średnia	wysoka
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

- Gdy pierścienie LED wyświetlają na przemienne poszczególne zakresy temperatury, nacisnąć przyciskżądanego zakresu temperatury:

Zakres temperatury:	niska	średnia	wysoka
	X		
		X	
			X

Jeśli pierścień LED  **18** miga 3 razy, nowe ustawienie jest zapisane.

14.4 Dostosowanie ilości espresso

WSKAZÓWKA: Na objętość wydawanego espresso ma również wpływ ilość i zagęszczenie proszku espresso.

Ta funkcja pamięci umożliwia dostosowanie ilości uzyskanego espresso do własnych filizanek i preferencji. Ustawianie następuje pośrednio poprzez czas przyrządzania.

WSKAZÓWKA: Czas przyrządzania może wynosić od 20 do 75 sekund. Jeśli wybrany zostanie krótszy lub dłuższy czas, poprzednio zapisany czas zostanie zachowany.

Zwykłe espresso

Warunek: Urządzenie jest gotowe do pracy. Pierścienie LED **18**, **19** świecą w sposób ciągły.

1. Przygotować sitko **2**, kolbę **17** i zmiełoną kawę na zwykłe espresso, a następnie zamocować kolbę pod głowicą zaparzącą **14**.
2. Podstawić odpowiednią filizankę na espresso pod głowicę zaparzącą **14**.
3. Przytrzymać przycisk  **18**. Rozpocznie się przyrządzanie espresso.
4. Jeśli pierścień LED  **19** miga szybko i żądana ilość jest osiągnięta, zwolnić przycisk  **18**.

Nastąpi zatrzymanie procesu.

Gdy pierścień LED  **18** zamiga 3 razy, nowy czas przyrządzenia zwykłego espresso został zapisany.

Gdy pierścienie LED **18**, **19** świecą się w sposób ciągły, urządzenie jest ponownie gotowe do pracy.

Podwójne espresso

Warunek: Urządzenie jest gotowe do pracy. Pierścienie LED **18**, **19** świecą w sposób ciągły.

1. Przygotować sitko **1**, kolbę **17** i zmiełoną kawę na podwójne espresso, a następnie zamocować kolbę pod głowicę zaparzącą **14**.
2. Podstawić odpowiednią filizankę (lub filizanki) na espresso pod głowicę zaparzącą **14**.

3. Przytrzymać przycisk  **19**. Rozpocznie się przyrządzanie espresso.
4. Jeśli pierścień LED  **18** miga szybko i żądana ilość jest osiągnięta, zwolnić przycisk  **19**.

Nastąpi zatrzymanie procesu.

Gdy pierścień LED  **19** zamiga 3 razy, nowy czas przyrządzenia podwójnego espresso został zapisany.

Gdy pierścienie LED **18**, **19** świecą się w sposób ciągły, urządzenie jest ponownie gotowe do pracy.

14.5 Przywracanie ustawień fabrycznych

Funkcja ta umożliwia przywrócenie wszystkich ustawień fabrycznych.

Warunek: Menu jest otwarte. 3 pierścienie LED **18**, **19**, **20** migają po dwa razy, jeden po drugim, na przemian.

1. Podstawić naczynie pod dyszę parową **10**.
 2. Obrócić przełącznik obrotowy **4** w kierunku symbolu  / .
 3. Nacisnąć przycisk  **18**.
- 3 pierścienie LED **18**, **19**, **20** migają jednocześnie wiele razy. Ustawienia zostały przywrócone do ustawień fabrycznych.
4. Jeśli pierścienie LED **18**, **19** migają rytmicznie, należy ustawić przełącznik obrotowy **4** z powrotem na **OFF**.

Jeśli pierścienie LED **18**, **19** świecą się w sposób ciągły, urządzenie jest ponownie gotowe do pracy.

15. Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Automatu do espresso i przewodu zasilającego z wtyczką sieciową **7** nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO 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 mogących porysować powierzchnię.

WSKAZÓWKI:

- Następujące akcesoria można czyścić w zmywarce lub ręcznie:
 - sitka **1/2**
- Następujące akcesoria można również przemywać ręcznie przy użyciu łagodnego płynu do mycia naczyń:
 - zbiorniczek na wodę **6** z pokrywką **5**
 - kratka ociekowa **13**
 - tacka ociekowa **12**
 - kolba **17**
 - końcówka wylotowa dyszy parowej **10**
 - tamper **9**
- Negatywnie na smak espresso wpływają pozostałości płynu do mycia naczyń na akcesoriach, które mają kontakt z wodą, espresso lub mlekiem. Dlatego, jeśli konieczne jest czyszczenie płynem do mycia naczyń, elementy te należy następnie dokładnie wymyć czystą wodą.

Po każdym espresso:

1. Wyjąć kolbę **17** z głowicy zaparzającej **14**.
2. Stukając, usunąć zmieloną kawę z sitka **1/2** i wyrzucić ją jako odpady bio. W razie potrzeby resztki można usunąć za pomocą łyzeczki.
3. Wypłukać sitko **1/2** i kolbę **17** gorącą wodą, a następnie osuszyć je.

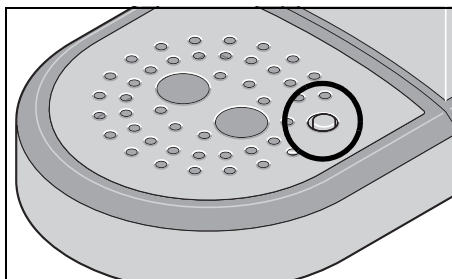
Po każdym spienianiu mleka:

WSKAZÓWKA: Otwór dyszy parowej **10** musi być zawsze czysty. Nieusunięte resztki mleka są nie tylko niehigieniczne. Mogą te szybko zatkać ten mały otwór.

1. Wytrzeć dyszę parową **10** czystą szmatką, aby usunąć resztki mleka.
2. Przetawić przełącznik obrotowy **4** jeszcze raz na chwilę w kierunku symbolu ☹️/☺️, aż para zacznie wypływać. W ten sposób można usunąć resztki mleka z wnętrza dyszy parowej.

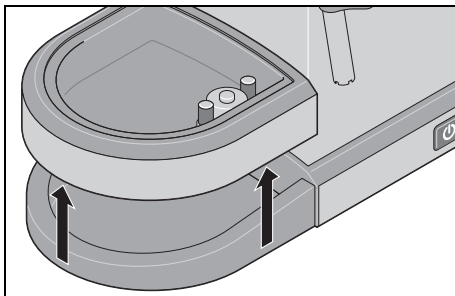
Tacka ociekowa

Kiedy pływak **11** stanie się widoczny (patrz rysunek), należy opróżnić tackę ociekową **12**. Tackę ociekową należy czyścić co najmniej raz dziennie.



1. Wyjąć kratkę ociekową **13**.

2. Wyjąć górą tackę ociekową **12**.



3. Opróżnić i wyczyścić te elementy ręcznie z użyciem łagodnego płynu do naczyń.
4. Przed ponownym włożeniem należy osuszyć wszystkie elementy.

Codziennie



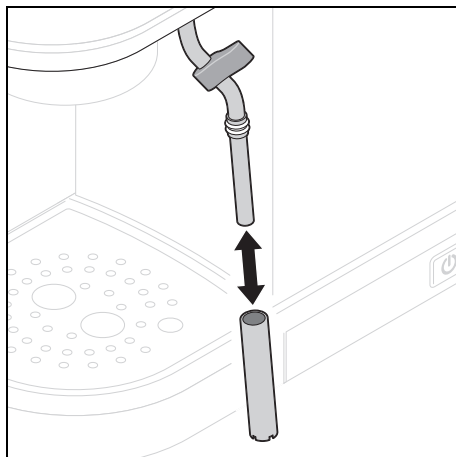
NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia ekspresu należy wyjąć wtyczkę sieciową **7** z gniazdka.
-
1. Opróżnić zbiorniczek na wodę **6** i wypłukać go kilkakrotnie czystą wodą.
 2. Przetrzeć głowicę zaparządzającą **14** czystą, wilgotną szmatką. Przy okazji wyczyścić też brzeg dookoła głowicy zaparządzającej.
-
- WSKAZÓWKA:** W razie potrzeby użyć nieco płynu do mycia naczyń. Doczyścić dokładnie kilka razy szmatką zwilżoną tylko czystą wodą.
-
3. Wyrzeć urządzenie z zewnątrz wilgotną szmatką.
 4. Wyrzeć do sucha wszystkie elementy.

Dysza parowa

Dyszę parową **10** należy wyjąć raz dziennie w celu dokładnego wyczyszczenia.

1. Począkać, aż dysza parowa **10** ostygnie.
2. Ściągnąć końcówkę wylotową z dyszy parowej **10**.



3. Wymyć dokładnie końcówkę wylotową ręcznie z użyciem łagodnego płynu do mycia naczyń. Wypłukać kilkakrotnie czystą gorącą wodą.
4. Wewnętrzną rurkę dyszy parowej **10** wytrzeć dokładnie wilgotną szmatką.

WSKAZÓWKA: W razie potrzeby użyć nieco płynu do mycia naczyń. Doczyścić dokładnie kilka razy szmatką zwilżoną tylko czystą wodą.

5. Założyć końcówkę wylotową z powrotem na dyszę parową **10**.

Sitko i kolba

1. Nawet jeśli używane jest to samo sitko **1/2**, należy je wyjmować z kolby **17** co najmniej raz w tygodniu.
2. Wymyć dokładnie kolbę **17** ręcznie z użyciem łagodnego płynu do mycia naczyń. Wypłukać kilkakrotnie czystą gorącą wodą.
3. Sitko **1/2** nie można myć w zmywarkach.
4. Przed ponownym włożeniem należy dokładnie osuszyć oba elementy.

Zbiorniczek na wodę

1. Co ok. 2 tygodnie należy wyczyścić zbiorniczek na wodę **6** od wewnątrz za pomocą łagodnego płynu do naczyń.
2. Następnie wypłukać go dokładnie czystą wodą kranową.
3. Przed włożeniem osuszyć zbiorniczek na wodę **6** z zewnątrz.

WSKAZÓWKA: W zagłębieniu pod zbiorniczkiem na wodę **6** zbiera się nieco wody. Należy ją regularnie usuwać za pomocą suchej, czystej szmatki.

16. Odkamienianie

Jak każde urządzenie na gorącą wodą, automat do espresso musi być regularnie odkamieniany. Kamień osadza się we wnętrzu urządzenia i w małych otworach (np. dyszy parowej **10**). Ma to negatywny wpływ na działanie, a w dłuższej perspektywie może uszkodzić urządzenie.

Maszyna automatycznie wyznacza moment odkamieniania. Po osiągnięciu tego momentu wszystkie pierścienie LED **18**, **19**, **20** świecą w sposób ciągły. Nie można już wtedy używać urządzenia. Najpierw należy je odkamienić.

WSKAZÓWKI:

- Aby żądanie odkamieniania pojawiło się we właściwym czasie, można dostosować ustawienie twardości wody do rzeczywistej twardości wody kranowej (patrz „Twardość wody” na stronie 137).
- Program odkamieniania można również uruchomić niezależnie w dowolnym momencie.
- Podczas każdej czynności (podczas odkamieniania i płukania) urządzenie pompuje przez ok. 5 minut rytmicznie większą ilość roztworu odkamieniającego lub wody.

Odkamienianie

Można używać dostępnych na rynku środków do odkamieniania automatów do espresso. Należy stosować się do wskazówek producenta.

W przypadku wymaganego odkamieniania: Wszystkie pierścienie LED **18**, **19**, **20** świecą w sposób ciągły.

W przypadku braku wymogu odkamieniania: Urządzenie jest gotowe do pracy. Pierścienie LED **18**, **19** świecą w sposób ciągły.

1. Opróżnić zbiornik na wodę **6**.

2. Wymieszać środek do odkamieniania ze świeżą, zimną wodą z kranu zgodnie ze wskazówkami producenta, tak aby uzyskać 1 litr roztworu odkamieniającego.
3. Napełnić zbiornik na wodę **6** roztworem odkamieniającym do znaku **MAX**.
4. Włożyć zbiornik na wodę **6**.
5. Aby zebrać roztwór odkamieniający, należy podstawić większe naczynie (ok. 1 litr) pod dyszę parową **10** i drugie naczynie (ok. 500 ml) pod głowicę zaparzącą **14**.
6. Przytrzymać przycisk  **20** przez ok. 5 sekund, aż 3 pierścienie LED **18**, **19**, **20** zamigają dwukrotnie jeden po drugim.
4. Opróżnić naczynia użyte do zebrania przepompowanego płynu i podstawić je z powrotem pod dyszę parową **10** i głowicę zaparzącą **14**.
5. Przytrzymać przycisk  **20** przez ok. 5 sekund, aż 3 pierścienie LED **18**, **19**, **20** zamigają dwukrotnie jeden po drugim.

WSKAZÓWKA: Po 30 sekundach nieaktywności proces jest przerywany.

7. Obrócić przełącznik obrotowy **4** w kierunku symbolu  / .
8. Nacisnąć przycisk  **20**.
 - Urządzenie pompuje roztwór odkamieniający przez dyszę parową **10**.
9. Po przepompowaniu około 450 ml roztworu odkamieniającego obrócić przełącznik obrotowy **4** w położenie **OFF**.
 - Roztwór odkamieniający jest pompowany z przerwami przez głowicę zaparzącą **14**.

Po wykonaniu całego programu odkamieniania pierścienie LED **18**, **19** świecą się w sposób ciągły.

Płukanie

1. Wyjąć zbiorniczek na wodę **6** i wylać ewentualny nadmiar roztworu odkamieniającego.
2. Wypłukać kilkakrotnie zbiorniczek na wodę **6** czystą wodą.
3. Napełnić zbiorniczek na wodę **6** świeżą, czystą wodą kranową do znaku **MAX** i włożyć zbiorniczek.

WSKAZÓWKA: Po 30 sekundach nieaktywności proces jest przerywany.

6. Obrócić przełącznik obrotowy **4** w kierunku symbolu  / .
 7. Nacisnąć przycisk  **20**.
 - Urządzenie pompuje gorącą wodę przez dyszę parową **10**.
 8. Po przepompowaniu około 450 ml wody obrócić przełącznik obrotowy **4** w położenie **OFF**.
 - Woda jest pompowana z przerwami przez głowicę zaparzącą **14**.
- Po wykonaniu operacji pierścienie LED **18**, **19** świecą się w sposób ciągły.
9. Napełnić zbiorniczek na wodę **6** do znaku **MAX** świeżą zimną wodą kranową.
- Urządzenie jest znowu gotowe do przyrządzania espresso.

17. Przechowywanie i transportowanie



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 poczekać, aż umyty automat do espresso i umyte akcesoria wyschną.
- Jeśli automat do espresso ma być transportowany, należy opróżnić zbiorniczek na wodę **6** i tackę ociekową **12**.

18. Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym 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.

19. 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.

Błąd	Możliwe przyczyny/działania
Urządzenie nie działa.	• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Sprawdzić przewód zasilający.
Wskaźniki diodowe migają, ale urządzenie nie działa.	Informacje na temat diod można znaleźć w rozdziale „Wskazania pierścieni LED” na stronie 126.
Zła jakość espresso.	Porady dotyczące przyrządzania espresso można znaleźć w rozdziale „Porady, jak uzyskać idealne espresso” na stronie 134.
Espresso jest za zimne.	• Nie podgrzano filiżanki? • Dostosować temperaturę kawy w ustawieniach (patrz „Temperatura espresso” na stronie 138).
Espresso tylko kapie z kolby 17 lub przelewa się przez brzeg kolby.	• Za drobno zmielona kawa do espresso? Za dużo zmielonej kawy do espresso? Za silny docisk? • Zmielona kawa na brzegu sitka 1/2? • Sprawdzić, czy otwór na spodzie sitka 1/2 nie jest zatkany. • Czy maszyna / głowica zaparząjąca 14 wymaga odkamieniania?
Espresso wypływa za szybko z kolby 17 i jest za rzadkie.	• Za grubo zmielona kawa do espresso? Za mało zmielonej kawy do espresso? Za słaby lub nierównomierny docisk?
Wszystkie pierścienie LED 18, 19, 20 świecą w sposób ciągły. Brak możliwości przyrządzenia espresso.	• Urządzenie należy odkamienić.
Nie można obrócić kolby 17 całkowicie na ▼	• Za dużo zmielonej kawy do espresso? • Zmielona kawa na brzegu sitka 1/2?
Nietypowe odgłosy pompowania	• Czy zbiorniczek na wodę 6 jest pusty? • Czy zbiorniczek na wodę 6 nie jest prawidłowo włożony?

Błąd	Możliwe przyczyny/działania
Z dyszy parowej 10 nie wypływa woda ani para.	• Czy zbiorniczek na wodę 6 jest pusty? • Czy dysza parowa 10 jest zatkana? • Czy automat / dysza parowa 10 wymagają odkamieniania?
Po 120 sekundach z dyszy parowej 10 nie wypływa już woda/para.	• To jest normalne. Jest to funkcja zabezpieczająca urządzenie przed uszkodzeniem. Ustawić przełącznik obrotowy 4 z powrotem w położeniu OFF. Sprawdzić, czy w zbiorniczku na wodę 6 jest wystarczająca ilość wody. Następnie można ponownie włączyć tę funkcję.

20. Dane techniczne

Model:	SEMS 1350 A2
Napięcie sieciowe:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Klasa ochrony:	I
Moc:	1350 W
Pojemność zbiornika na wodę:	min. 250 ml (MIN) maks. 1000 ml (MAX)
Ciśnienie:	19 barów
Automatyczne przejście w stan wyłączenia: ≤30 minut	
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.
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.
	Używając oznaczenia UKCA, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z brytyjskimi wymogami.
	Symbol identyfikuje producenta produktu.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

21. 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 zgłoszonego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 496916_2510** 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 przesłać 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, filmów na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **496916_2510**.



Centrum Serwisowe

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996 (Opłata za połączenie zgodna z cennikiem operatora)

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 496916_2510



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

Obsah

1. Přehled	151
2. Použití k určenému účelu	152
3. Bezpečnostní pokyny	152
4. Rozsah dodávky	155
5. Vybalení a sestavení	155
6. Displeje LED kroužků	156
7. Příprava espresso – nejdůležitější kroky	157
8. Příprava	157
8.1 Naplnění nádržky na vodu	157
8.2 Vložení/výměna síta	158
8.3 Zapojení a vypnutí/zapnutí	159
8.4 Propláchnutí přístroje	159
8.5 Předehřátí šálků	160
8.6 Předehřátí síta a spařovací hlavice (flush)	160
9. Odměření a napěchování mleté kávy	160
10. Příprava espresso	161
10.1 Extrahování jednoduchého espresso	161
10.2 Extrahování dvojitého espresso	162
11. Tipy pro perfektní espresso	162
12. Odebrání horké vody	163
13. Napěnění mléka	164
14. Nastavení	165
14.1 Otevření nabídky	165
14.2 Tvrdost vody	165
14.3 Teplota espresso	166
14.4 Upravení objemu espresso	167
14.5 Obnovení továrního nastavení	167
15. Čištění	168
16. Odstranění vodního kamene	170
17. Uložení a přeprava	171
18. Likvidace	171
19. Řešení problémů	172
20. Technické parametry	173
21. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	174

1. Přehled

- 1 Síta pro dvojité espresso
- 2 Síta pro jednoduché espresso
- 3 Varná deska pro šálky
- 4 **OFF** /  /  Otočný vypínač pro přívod páry a horké vody
- 5 Víko (nádržky na vodu)
- 6 Nádržka na vodu
(objem náplně: **MIN** 250 ml – **MAX** 1 000 ml)
- 7 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 8  Vypínač
- 9 Pěchovadlo
- 10 Parní tryska
- 11 Plovák (indikátor: vyprázdnění odkapávací misky)
- 12 Odkapávací miska
- 13 Odkapávací mřížka
- 14 Spařovací hlavice
- 15 Ovládací prvky (přední strana)
- 16 Výřez na okraji páky
- 17 Páka

Obrázek A: Ovládací prvky (přední strana)*

- 18  Tlačítko/LED kroužek pro jednoduché espresso
- 19  Tlačítko/LED kroužek pro dvojité espresso
- 20  Tlačítko/LED kroužek pro přívod páry

* Ovládací prvky mají další funkce, které jsou vysvětleny v tomto návodu k použití.

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k vašemu novému espresso kávovaru Slim.

Pro bezpečné zacházení s přístrojem a zachování celého rozsahu výkonu musíte vědět:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Tento návod k použití uschovejte.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým espresso kávovarem Slim!

Symboly na přístroji



Tento symbol vás varuje před dotykem horkých povrchů.



Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potraviny.

2. Použití k určenému účelu

Espresso kávovar Slim je určen výhradně k následujícím účelům použití:

- k přípravě espressa z mleté kávy,
- pro odběr horké vody nebo páry z parní trysky.

Přístroj je určen pro domácí použití. Přístroj se smí používat pouze ve vnitřních prostorech.

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ V žádném případě neplňte do vodní nádržky jiné tekutiny než čerstvou, studenou pitnou vodu!

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:



NEBEZPEČÍ! Vysoké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

VÝSTRAHA! Středně velké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo závažné věcné škody.

POZOR: Nízké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.

UPOZORNĚNÍ: Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností anebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí přitom hrozí.
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Čištění a údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let nebo nejsou pod dohledem.
- ⊙ Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.
- ⊙ Tento přístroj je rovněž určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například...
 - ... v kuchyních pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných komerčních oblastech;
 - ... v zemědělských objektech;
 - ... zákazníky v hotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;
 - ... v penzionech s ubytováním se snídaní.
-  ⊙ Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. síto a páka, spařovací hlavice, parní tryska a varná deska. Parní trysku a páku berte pouze za rukojeti.
- ⊙ Nesahejte do horké páry, ...
 - ... která vzniká během odběru páry (např. při pění mléka).
 - ... která uniká během přípravy espressa ze spařovací hlavičky.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Espresso kávovar, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Pokud je napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění“ na straně 168).
- ⊙ Dbejte na to, aby žádná tekutina nepřetekla na zástrčku a zásuvky přístroje.

- ⊙ Respektujte, že povrch topného článku disponuje po použití ještě zbytkovým teplem. Následující povrchy mohou být i po použití ještě horké: síto a páka, spařovací hlavice, parní tryska a varná deska.
- ⊙ Přístroj nesmí být během provozu umístěn ve skříni.
- ⊙ Dbejte bezpečnostních pokynů v tomto návodu, protože při chybném použití může dojít ke zranění.



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!

- ⊙ Elektrospotřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospotřebičů.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou: hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- ⊙ Naplňte vodní nádržku nejvýše po značku **MAX**.
- ⊙ Vyprázdněte odkapávací misku nejpozději, když to ukazuje plovák.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostanou tekutiny, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechte přístroj zkontrolovat.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo napájecí vedení vykazují viditelné škody nebo pokud přístroj spadl na zem.

- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce s ochrannými kontakty, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Při používání přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky:
 - pokud došlo k poruše
 - pokud espresso kávovar nepoužíváte
 - předtím, než budete espresso kávovar čistit
 - při bouřce
- ⊙ Abyste předešli poškozením, neprovádějte na přístroji žádné změny.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

- ⊙ Nedotýkejte se horkých částí přístroje.
- ⊙ Během přípravy espressa uniká ze spařovací hlavice horká vodní pára. Spařovací hlavice je i po přípravě ještě horká. Nedotýkejte se jí a v žádném případě nedávejte do vodní páry ruce nebo jiné části těla.

- ⊙ Při práci s parní tryskou uniká horká pára a horká voda. Parní tryska je velmi horká. Berte parní trysku pouze za plastovou rukojeť. V žádném případě nedávejte do vodní páry ruce nebo jiné části těla.
- ⊙ Při pění mléka s parní tryskou: ponořte nejdříve parní trysku do mléka, předtím než spustíte parní funkci. a zastavte parní funkci, předtím než parní trysku opět vytáhnete.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Přístroj je vybaven silikonovými přísavkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které silikonové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.
- ⊙ V žádném případě neplňte do espresso kávovaru jiné tekutiny než čerstvou, studenou pitnou vodu!
- ⊙ Abyste zabránili poškození topného článku, neprovozujte přístroj bez vody ve vodní nádržce.
- ⊙ Používejte přístroj pouze s originálními díly příslušenství.
- ⊙ Postavte přístroj na stabilní, rovný povrch.
- ⊙ Během obsluhy se na podložku může dostat (horká) voda a pára, espresso a mletá káva. Postavte proto přístroj na voděodolnou, žáruvzdornou pracovní desku.
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Nevystavujte přístroj teplotám pod bod mrazu.

4. Rozsah dodávky

- 1 espresso kávovar
- 1 páka **17**
- 1 síto pro jednoduché espresso **2**
- 1 síto pro dvojité espresso **1**
- 1 přechodadlo **9**
- 1 kompletní návod k obsluze

5. Vybalení a sestavení

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda jsou nepoškozené. Díly příslušenství mohou být také zahrnuty v obalovém materiálu.
3. Odstraňte lepicí pásky a nálepky, nikoliv však výstražné symboly a typový štítek.



4. **Před prvním použitím všechny díly vyčistěte** (viz „Čištění“ na straně 168).
5. **Odstraňte ochranný kryt mezi nádržkou na vodu a přípojkou přístroje pod nádržkou, jinak nelze přístroj spustit.**
6. Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou podložku. Vhodná je hladká pracovní plocha, ke které se mohou přísavky pevně přisát.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Během obsluhy se na podložku může dostat (horká) voda a pára, espresso a mletá káva. Postavte proto přístroj na voděodolnou, žáruvzdornou pracovní desku.

6. Displeje LED kroužků

3 LED kroužky **18/19/20** na tlačítkách vpředu na přístroji ukazují různé provozní stavy nebo programové kroky. V následující tabulce naleznete příslušný význam. Všimněte si, že LED kroužky mohou indikovat ve 3 variantách:

- nepřetržitě svítí
- rovnoměrně blikají
- rytmicky blikají (3x bliknou – pauza – 3x bliknou – atd.)

Displeje LED kroužků			Význam
 18	 19	 20	
Všechny LED kroužky se rozsvítí jeden po druhém.			Po zapnutí provede přístroj autodiagnostiku.
rovnoměrně blikají		—	Přístroj se rozehřívá na přípravu espressa.
nepřetržitě svítí		—	Přístroj je připraven pro přípravu espressa.
bliká	—	—	Připravuje se jednoduché espresso.
			Otočný vypínač 4 na zapnuto: přívod horké vody
—	bliká	—	Připravuje se dvojité espresso.
—	—	bliká	Přístroj se předehřívá pro přívod páry.
—	—	nepřetržitě svítí	Přístroj je připraven pro přívod páry.
—	—	bliká	Otočný vypínač 4 na zapnuto: přívod páry
—	—	bliká	Během odvápnovacího procesu
Všechny LED kroužky blikají střídavě za sebou vždy dvakrát.			Menu pro nastavení je aktivní.
rytmicky blikají	—	—	Nastavte otočný vypínač 4 zcela na OFF .
			Přístroj musí vychladnout (např. po přívodu páry)
			Při aktivované parní funkci: Přístroj se automaticky přepnul do režimu chlazení. Stiskněte opět tlačítko  20 , abyste znovu aktivovali parní funkci.
Všechny LED kroužky nepřetržitě svítí			Přístroj se musí odvápnit.
Všechny LED kroužky rytmicky blikají			Chybové hlášení týkající se topného článku. Obratťe se na servisní středisko.

7. Příprava espressa – nejdůležitější kroky

Předtím než se v následujících kapitolách podrobně seznámíte s jednotlivými kroky přípravy, poskytneme vám zde přehled kroků, které potřebujete ke každému dobrému espressu:

1. Zvolení a vložení síta **1/2**
2. předehtání šálku, síta **1/2** a spařovací hlavice **14** (flush)
3. Osušení páky **17** a síta **1/2**
4. odměření mleté kávy, vyrovnání a napěchování (tamp)
5. Odstranění zbytků mleté kávy z okraje
6. Nasazení páky **17**
7. extrahování jednoduchého nebo dvojitého espressa
8. Podle chuti: Napěnění mléka

8. Příprava

8.1 Naplnění nádržky na vodu

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

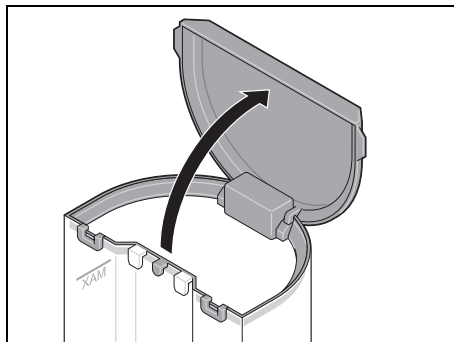
- ⊙ V žádném případě neplňte do nádržky na vodu **6** jiné tekutiny než čerstvou, studenou pitnou vodu!

UPOZORNĚNÍ: V prohlubni pod nádržkou na vodu **6** se sbírá trochu vody. Pravidelně ji odstraňujte suchým, čistým hadříkem.

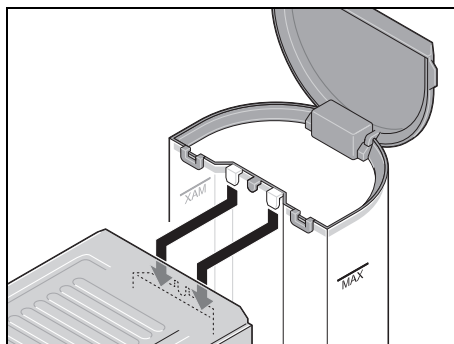
Každý den používejte čerstvou vodu.

1. Odeberte nádržku na vodu **6** nahoru.

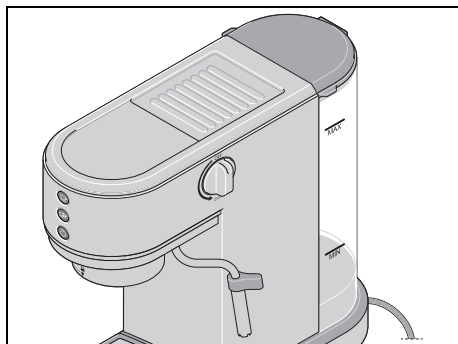
2. Otevřete víko **5** nádržky na vodu **6**.



3. V případě potřeby vylijte zbylou vodu z nádržky na vodu **6** a nádržku na vodu několikrát pořádně vypláchněte čistou vodou.
4. Naplňte nádržku na vodu **6** minimálně po značku **MIN** a nejvýše po značku **MAX** čerstvou, studenou vodou z vodovodu.
5. Nasadte nádržku na vodu **6** opět do stroje. Dbejte na to, aby přitom oba háčky na nádržce na vodu byly nasazené do držáků na zadním panelu.



6. Nádržka na vodu **6** musí dole správně dosednout. Stlačte ji v případě potřeby trochu dolů.



7. Zavřete víko **5** nádržky na vodu **6**.

Doplnění vody

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Abyste zabránili poškození topného článku, neprovozujte přístroj bez vody ve vodní nádržce **6**.

Vždy dávejte pozor, aby byla nádržka na vodu **6** naplněna minimálně ke značce **MIN**.

Pro doplnění může nádržka na vodu **6** zůstat nasazená v přístroji.

1. Otevřete víko **5** nádržky na vodu **6**.
2. Naplňte nádržku na vodu **6** nejvýše ke značce **MAX** čerstvou, studenou vodou z vodovodu.
3. Zavřete víko **5** nádržky na vodu **6**.

8.2 Vložení/výměna sítka

Váš espresso kávovar je dodáván se dvěma sítky:

sítka pro jednoduché espresso 2	sítka pro dvojité espresso 1
Potisk na spodní straně:	
1-cup	2-cup

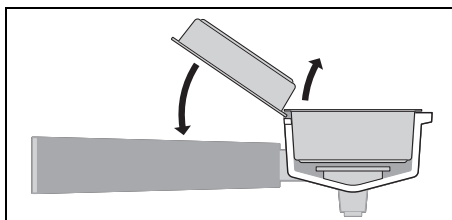
Vložení sítka

1. Zvolte požadované sítko **1** nebo **2**.
2. Zatlačte sítko **1/2** do páky **17**. Je to trochu obtížné, protože sítko musí pevně zapadnout do páky.

Vyjmutí sítka

Protože je sítko **1/2** pevně zasazeno do páky **17**, je pro jeho vyjmutí užitečný malý trik.

1. Umístěte nepoužívané sítko **1/2** do výřezu **16** na páce **17**, jak je znázorněno na obrázku.
2. Pomocí tohoto sítka vytlačte druhé sítko z páky.



8.3 Zapojení a vypnutí/ zapanutí



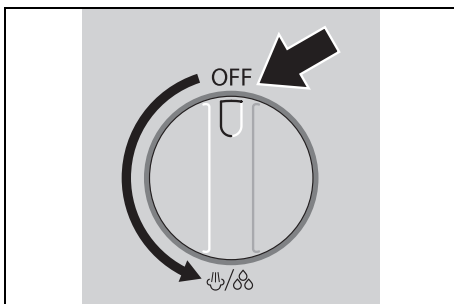
NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- Připojte přístroj pouze k dobře přístupné zásuvce s ochrannými kontakty, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále dobře přístupná.

Vypínač **8** má dvě polohy:

- mírně stlačený = zapnutý
- mírně vyčnívající = vypnutý

1. Ujistěte se, že je vypínač **8** vypnutý.
2. Nastavte otočný vypínač **4** úplně na **OFF**.



3. Síťovou zástrčku **7** zasuněte do zásuvky.
4. Stiskněte vypínač **8**.
 - Všechny LED kroužky **18, 19, 20** se rozsvítí jeden po druhém.
 - LED kroužky **18, 19** rovnoměrně blikají. Přístroj se rozehřívá.

UPOZORNĚNÍ: Když LED kroužky **18, 19** rytmicky blikají, nastavte otočný vypínač **4** v případě potřeby úplně na **OFF**.

Když LED kroužky **18, 19** nepřetržitě svítí, je přístroj připraven k provozu.

5. Pro vypnutí opět stiskněte vypínač **8**. Všechny LED kroužky **18, 19, 20** zhasnou.

UPOZORNĚNÍ:

- Když je espresso kávovar delší dobu připraven k provozu, rozehřeje se mezi tím znovu. LED kroužky **18, 19** krátce blikají.
Vyčkejte, dokud se LED kroužky **18, 19** opět trvale nerozsvítí.
- Espresso kávovar se automaticky vypne, pokud po dobu 30 minut nebylo stisknuto žádné tlačítko.

8.4 Propláchnutí přístroje

Když jste přístroj nepoužívali, např. přes noc nebo když ho uvádíte poprvé do provozu, doporučujeme ho jednou vypláchnout, aby se vedení naplnilo čerstvou vodou.

Předpoklad: Přístroj je připraven k provozu. LED kroužky **18, 19** nepřetržitě svítí.

1. Do nádržky na vodu **6** naplňte čerstvou vodu z vodovodu.
2. Postavte nádobu pod parní trysku **10**.
3. Nastavte otočný vypínač **4** ve směru symbolu ☕ / ☕ a nechte protéct cca 100 ml vody.
LED kroužek **18** bliká. Přístrojem je rytmicky čerpána voda.
4. Nastavte otočný vypínač **4** zpět na **OFF**.
5. Vyčkejte, dokud se LED kroužky **18, 19** trvale nerozsvítí.
6. Postavte nádobu pod spařovací hlavici **14** a pro vypláchnutí spařovací hlavice stiskněte tlačítko **19**.
7. Když je proces ukončen, LED kroužky **18, 19** opět nepřetržitě svítí.

UPOZORNĚNÍ: Když přístroj uvádíte poprvé do provozu, připravte cca 5 šálku espressa a vylijte je. První šálky ještě nejsou tak dobré.

8.5 Předehřátí šálků

Když je přístroj připraven k provozu, varná deska **3** se nahřeje.

- Postavte šálky na varnou desku **3**, abyste je předehřáli.

Alternativně můžete použít šálek, který chcete předehřát, k propláchnutí. Tak můžete v jednom pracovním kroku předehřát spařovací hlavici **14**, síto **1/2** a páku **17** a šálek.

Další možností je předehřátí horkou vodou z parní trysky **10** (viz „Odebrání horké vody“ na straně 163).

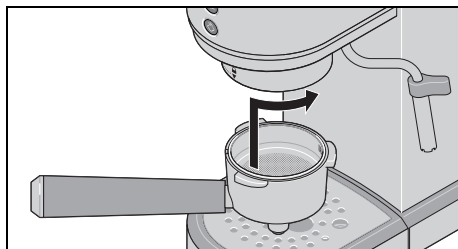
8.6 Předehřátí síta a spařovací hlavice (flush)

Bezprostředně před každou přípravou propláchněte sítko **1/2** a spařovací hlavici **14** horkou vodou. Tímto předehřátím sítko a spařovací hlavice (propláchnutí) se chuť espressa zlepší.

UPOZORNĚNÍ: Pokud připravujete několik espressů za sebou, je nutné propláchnutí provést pouze před prvním espressem.

Předpoklad: Přístroj je připraven k provozu. LED kroužky **18**, **19** nepřetržitě svítí.

1. Vložte páku **17** se zvoleným sítom **1/2** bez mleté kávy pod spařovací hlavici **14**.
 - Nasadte páku **17** s rukojetí u ▼ ↱.
 - Otočte rukojetí páky **17** doprava k ▼ ↲.



2. Postavte šálek pod páku **17**.
3. Stiskněte tlačítko ☕ **19**.
 - LED kroužek ☕ **19** bliká.
 - LED kroužek ☕ **18** zhasne.
 - Horká voda proteče pákou **17** do šálku.
4. Když je proces ukončen, LED kroužky **18**, **19** opět nepřetržitě svítí.
5. Otočte rukojeť páky **17** doleva k ▼ ↱ a odeberte ji směrem dolů.
6. Nechejte horkou vodu k předehřátí v šálku a vylijte ji bezprostředně před spařováním.
7. Osušte páku **17** se sítom **1/2**.

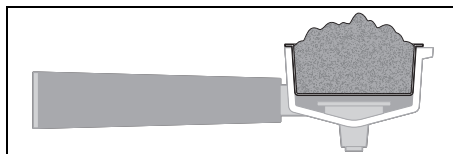
9. Odměření a napěchování mleté kávy

UPOZORNĚNÍ:

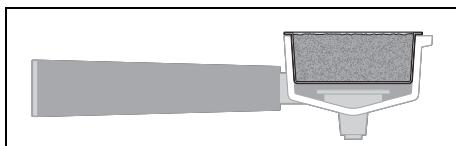
- Dbejte při nákupu mleté kávy na to, aby byl stupeň pomletí vhodný pro pákové kávovary. Stupeň pomletí musí být jemný. Často je to uvedeno na obalu.
- Pro jedno jednoduché espresso potřebujete cca 7–9 g mleté kávy, pro jedno dvojité cca 14–18 g.

Cílem při přechování je rovnoměrně stlačit mletou kávu v sítu **1/2**. Povrch mleté kávy by měl být rovný a bez trhlin, aby byla voda při extrakci rovnoměrně stlačena přes mletou kávu. Trhliny nebo tenká místa vedou k tomu, že si zde voda může rychleji najít svoji cestu („Channeling“) – na úkor chuti.

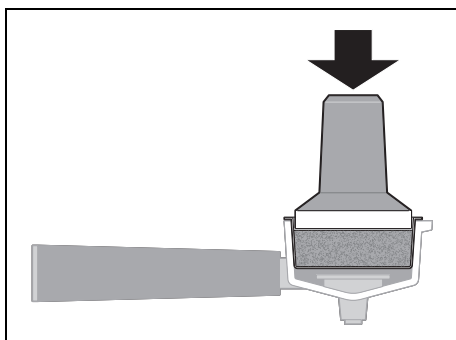
1. Dejte do síta **1/2** pouze tolik mleté kávy, aby bylo mírně navršené.



2. Rovnoměrně rozprostřete mletou kávu v síti **1/2**, aniž byste ji přitlačili. K tomu můžete lehce klepnout pákou **17** o pracovní plochu a např. bez tlaku rozprostřít čajovou lžičkou.



3. Vložte nyní pěchovadlo **9** přímo ze shora na mletou kávu. Tlačte rovnoměrně na mletou kávu, dokud nedosáhne přibližně ke značce **MAX** v síti **1/2**.



UPOZORNĚNÍ:

- Rovnoměrný tlak je důležitější než silný tlak!
 - Optimální je tlak cca 15 kg. To si můžete vyzkoušet pomocí osobní váhy.
 - Abyste zabránili trhlinám: **Po** pěchování nikdy neklepejte pákou **17**!
4. Opatrně zvedněte pěchovadlo **9**.
 5. Seřete uvolněnou mletou kávu z okraje síta **1/2**.

10. Příprava espressa



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

- ⊙ Během přípravy espressa uniká ze spařovací hlavice **14** horká vodní pára. Spařovací hlavice je i po přípravě ještě horká. Nedotýkejte se jí a v žádném případě nedávejte do vodní páry ruce nebo jiné části těla.

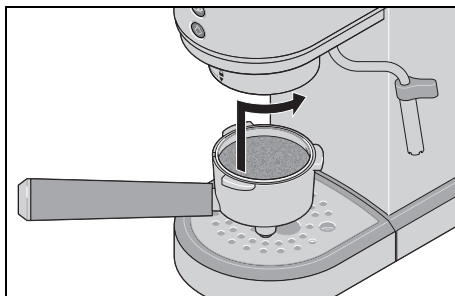
UPOZORNĚNÍ:

- Pokud chcete použít vyšší nádobu, můžete odebrat odkapávací mřížku **13** a nádobu postavit přímo do odkapávací misky **12**.
- Tento přístroj disponuje funkcí předspaření. Proto přístroj při extrakci espressa na začátku udělá krátkou pauzu.

10.1 Extrahování jednoduchého espressa

Předpoklad: Přístroj je připraven k provozu. LED kroužky **18**, **19** nepřetržitě svítí.

1. Pro jedno jednoduché espresso použijte síto **2**.
2. Nasadíte připravenou páku **17** s rukojetí u ▼ ➡ pod spařovací hlavici **14**.
3. Otočte rukojetí páky **17** doprava k ▼ ➡. Páka musí být pevně usazená.



4. Postavte předehřátý šálek pod vyústění páky **17**.

5. Stiskněte tlačítko  **18**.
 - LED kroužek  **18** bliká.
 - LED kroužek  **19** zhasne.
 - Espresso teče pomalu do šálku a automaticky se zastaví.
6. Když chcete průběh přerušit, stiskněte opět tlačítko  **18**.

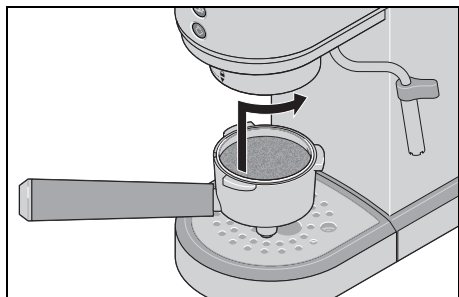
UPOZORNĚNÍ: Množství vody pro jedno jednoduché espresso můžete změnit (viz „Upravení objemu espressa“ na straně 167).

7. Když je proces ukončen, LED kroužky **18, 19** opět nepřetržitě svítí.
8. Otočte rukojeť páky **17** doleva k ▼  a odeberte ji směrem dolů.
9. Vyklepejte mletou kávu ze síta **2** a vyhodte ji do bio odpadu. Zbytky můžete v případě potřeby odstranit čajovou lžičkou.
10. Vyčistěte síto **2** a páku **17** a osušte je.

10.2 Extrahování dvojitého espressa

Předpoklad: Přístroj je připraven k provozu. LED kroužky **18, 19** nepřetržitě svítí.

1. Pro jedno dvojité espresso nebo dva šálky espressa použijte síto **1**.
2. Nasadte připravenou páku **17** s rukojetí u ▼  pod spařovací hlavici **14**.
3. Otočte rukojeť páky **17** doprava k ▼ . Páka musí být pevně usazená.



4. Postavte jeden nebo dva předeřháté šálky pod vyústění páky **17**.
5. Stiskněte tlačítko  **19**.
 - LED kroužek  **19** bliká.
 - LED kroužek  **18** zhasne.
 - Espresso teče pomalu do šálků a automaticky se zastaví.
6. Když chcete průběh přerušit, stiskněte opět tlačítko  **19**.

UPOZORNĚNÍ: Množství vody pro jedno dvojité espresso můžete změnit (viz „Upravení objemu espressa“ na straně 167).

7. Když je proces ukončen, LED kroužky **18, 19** opět nepřetržitě svítí.
8. Otočte rukojeť páky **17** doleva k ▼  a odeberte ji směrem dolů.
9. Vyklepejte mletou kávu ze síta **1** a vyhodte ji do bio odpadu. Zbytky můžete v případě potřeby odstranit čajovou lžičkou.
10. Vyčistěte síto **1** a páku **17** a osušte je.

11. Tipy pro perfektní espresso

Příprava perfektního espressa se nepodaří vždy hned. Proto klidně trochu experimentujte, dokud výsledek neodpovídá vaší chuti. Tady je pár tipů, na co si přitom dát pozor:

- V kvalitě a chuti mleté kávy jsou velké rozdíly. Vyzkoušejte různé druhy.
- Dbejte při nákupu mleté kávy na to, aby byl stupeň pomletí vhodný pro pákové kávovary. Stupeň pomletí musí být jemný. Často je to uvedeno na obalu.
- Měňte pouze jeden bod najednou, např. pouze tlak při páchování nebo množství mleté kávy, abyste mohli posoudit dopad této změny.
- **Perfektní extrakci** rozpoznáte podle následujících bodů:
 - Extrakce vyžaduje cca 30 sekund.
 - Espresso teče pomalu do šálku.

- **Nedostatečnou extrakci** poznáte podle toho, že espresso teče do šálku rychle jako voda. Chutná vodnatě, eventuálně také trochu kyselé.
- Pomoc:
- Zkontrolujte, zda je mletá káva dostatečně jemně pomletá.
 - Vyzkoušejte více mletých káv.
 - Dbejte na rovnoměrné stlačení mleté kávy bez trhlin.
 - Vyvíjte při pěchování větší tlak.

- **Nadměrnou extrakci** poznáte podle toho, že espresso kape do šálku pouze pomalu a chutná hořce.

Pomoc:

- Použijte méně mleté kávy.
- Nevytvářejte při pěchování tak velký tlak.
- Různé druhy espressa vyžadují různou teplotu vody, aby se rozvinula optimální chuť. Při tmavém pražení by měla být teplota spíše nižší, při světlejším pražení spíše vyšší.
- Váš espresso kávovar pravidelně čistěte. Zbytky kávy nebo ucpané póry mění chuť.
- Používejte vždy čerstvou, ne příliš tvrdou vodu z vodovodu. Pokud je vaše voda z vodovodu tvrdá, můžete použít filtrovanou vodu z běžného vodního filtru.

12. Odebrání horké vody

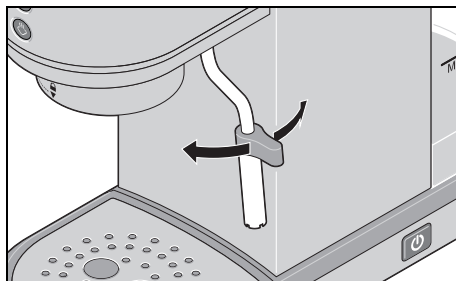


NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

- ⊙ Při práci s parní tryskou **10** uniká horká pára a horká voda. Parní tryska je velmi horká. Berte parní trysku pouze za plastovou rukojeť. V žádném případě nedávejte do vodní páry ruce nebo jiné části těla.

Nad parní tryskou **10** můžete odebrat horkou vodu (cca 80 °C), např. pro kávu americano nebo pro předeřhátí šálků.

Parní trysku **10** můžete otáčet tam a zpět.



Předpoklad: Přístroj je připraven k provozu. LED kroužky **18**, **19** nepřetržitě svítí.

1. Postavte nádobu pod parní trysku **10**.
2. Nastavte otočný vypínač **4** ve směru symbolu ☕ / ☕.
- LED kroužek ☕ **18** bliká.
- LED kroužek ☕ **19** zhasne.
- Z parní trysky **10** vyteče horká voda.
3. Ukončete proces tím, že otočný vypínač **4** nastavíte zpět na **OFF**.

Když LED kroužky **18**, **19** blikají, přístroj se rozehřívá.

Když LED kroužky **18**, **19** nepřetržitě svítí, je přístroj opět připraven k provozu pro přípravu espressa.

UPOZORNĚNÍ: Maximální doba pro odebrání horké vody činí 120 sekund. Poté se

funkce automaticky vypne. Nastavte otočný vypínač **4** zpět na **OFF**. Následně můžete funkci opět ihned použít.

13. Napěnění mléka



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

- ⊙ Při práci s parní tryskou **10** uniká horká pára a horká voda. Parní tryska je velmi horká. Berte parní trysku pouze za plastovou rukojeť. V žádném případě nedávejte do vodní páry ruce nebo jiné části těla.
- ⊙ Při pění mléka s parní tryskou **10**: ponořte nejdříve parní trysku do mléka, předtím než spustíte parní funkci. a nastavte parní funkci, předtím než parní trysku opět vytáhnete.

Parní tryskou **10** můžete napěnit mléko. To vyžaduje trochu cviku.

Tipy:

- Vyzkoušejte mléko od různých výrobců.
- Mléko s vyšším podílem bílkovin pěni více.
- Vyšší podíl tuku udělá krémovější pěnu.
- Používejte vždy studené mléko z lednice (cca 5 °C).
- Při pění mléka by nemělo začít vřít. Vyšší teploty změni chuť a způsobují rozpadání mléčné pěny. Vodítko: S kovovou konvíčkou se dosáhne správné teploty, když jsou boční stěny konvíčky příliš horké na to, abyste ji mohli držet v ruce.
- Když je mléko napěněné, příliš dlouho nečekejte. Část mléčné pěny se jinak opět rozpadne.

Předpoklad: Přístroj je připraven k provozu. LED kroužky **18, 19** nepřetržitě svítí.

1. Naplňte nádobu maximálně do poloviny ny studeným mlékem.

2. Stiskněte tlačítko  **20**.
 - LED kroužek  **20** bliká.
 - Přístroj se rozehřívá pro výrobu páry.
3. Když je přístroj připraven pro výrobu páry, svítí nepřetržitě LED kroužek  **20**.

UPOZORNĚNÍ: Když je přístroj připraven pro výrobu páry, pokračujte rychle v práci. Jinak se přístroj po krátké době přepne do režimu chladnutí (LED kroužky **18, 19** rytmicky blikají). To je ochranná funkce proti přehřátí. V tomto případě opět stiskněte tlačítko  **20**, abyste znovu aktivovali parní funkci.

4. Držte jinou nádobu pod parní tryskou **10** a otočte otočným vypínačem **4** ve směru symbolu  / .
- LED kroužek  **20** bliká.
- Pára proudí ven.
5. Nechejte proudit trochu páry ven a přerušte poté tím, že nastavíte otočný vypínač **4** na **OFF**.
6. Ponořte parní trysku **10** do mléka a nastavte otočný vypínač **4** opět ve směru symbolu  / .

Tipy:

- Parní trysku **10** ponořte pouze těsně pod povrch, aby se vzduch zapracoval do mléka („fáze natahování“).
 - Ponořte ji nikoliv doprostřed, nýbrž ke straně, aby vznikl vír.
7. Když viditelně vzrostl objem mléka (cca o 50 %), ponořte parní trysku **10** o trochu níže. Vír by měl přetrvávat. Nyní se vzduchové bubliny distribuují jemněji („fáze válcování“).
 8. Když mléčná pěna dosáhne požadované konzistence, nastavte otočný vypínač **4** na **OFF**.

UPOZORNĚNÍ: Maximální doba pro výrobu páry činí celkem 120 sekund. Poté se funkce automaticky vypne. Nastavte otočný

přepínač **4** zpět na **OFF**. Poté se přístroj přepne do režimu ochlazování (LED kroužky **18**, **19** rytmicky blikají).

9. Přidejte mléčnou pěnu do espressa co nejrychleji.
10. Otřete parní trysku **10** ihned po každém pění mléka čistým hadříkem, abyste odstranili zbytky mléka.
11. Nastavte otočný vypínač **4** ještě jednou krátce ve směru symbolu ☞ / ☞, dokud nevystupuje pára. Tak budou odstraněny zbytky mléka z vnitřku parní trysky **10**.
12. Nakonec nastavte otočný vypínač **4** na **OFF**.

- LED kroužek ☞ **20** nepřetržitě svítí.

13. Stiskněte tlačítko ☞ **20**.

- LED kroužek ☞ **20** zhasne.
- LED kroužky **18**, **19** rytmicky blikají.
- Přístroj chladne.

Když LED kroužky **18**, **19** nepřetržitě svítí, je přístroj opět připraven k provozu pro přípravu espressa.

UPOZORNĚNÍ: Tento proces chladnutí trvá několik minut. Když chcete opět rychle připravit espresso, můžete proces chladnutí urychlit odebráním horké vody:

1. Když LED kroužky **18**, **19** rytmicky blikají, otočte otočným vypínačem **4** ve směru symbolu ☞ / ☞.
 - LED kroužek ☞ **18** bliká.
 - Nejdříve vystupuje pára, potom voda, poté se proces zastaví.
2. Když LED kroužky **18**, **19** opět rytmicky blikají, nastavte otočný vypínač **4** zpět na **OFF**.

LED kroužky **18**, **19** nepřetržitě svítí. Přístroj je připraven pro přípravu espressa.

14. Nastavení

Na vašem espresso kávovaru můžete provádět různá nastavení. Většina nastavení vyžaduje, abyste nejdříve vstoupili do nabídky.

14.1 Otevření nabídky

Předpoklad: Přístroj je připraven k provozu. LED kroužky **18**, **19** nepřetržitě svítí.

- Držte tlačítko ☞ **20** stisknuté po dobu cca 5 sekund, dokud 3 LED kroužky **18**, **19**, **20** neblíkají dvakrát střídavě za sebou. Můžete nyní provádět nastavení, jak je popsáno v následujících odstavcích.

UPOZORNĚNÍ: Po cca 30 sekundách nečinnosti se proces bez uložení přeruší.

14.2 Tvrdost vody

Jako každé zařízení na horkou vodu musíte i tento espresso kávovar pravidelně odvápnovat. Vodní kámen se usazuje uvnitř přístroje a u malých otvorů (např. u parní trysky **10**). To ovlivňuje funkce a z dlouhodobého hlediska poškozuje přístroj. Tento stroj automaticky určuje, kdy má být odvápněn. Když je tohoto času dosaženo, svítí nepřetržitě všechny LED kroužky **18**, **19**, **20**. S přístrojem poté už nemůžete dále pracovat. Nejdříve se musí odvápnit.

Abyste to provedli včas, můžete upravit nastavení tvrdosti vody podle vaší vody z vodovodu. Informace o vaší vodě z vodovodu obdržíte u vašeho dodavatele vody (např. na internetových stránkách). Když používáte filtrovanou vodu, můžete tvrdost vody odpovídajícím způsobem upravit. Dodržujte údaje vašeho výrobce vodního filtru.

Můžete si zvolit mezi třemi rozsahy tvrdosti: měkká, střední, tvrdá.

Výchozí nastavení při dodání přístroje je tvrdá.

Všechny informace k odvápnování naleznete v kapitole „Odstranění vodního kamene“ na straně 170.

Předpoklad: Je zobrazena nabídka. 3 LED kroužky **18, 19, 20** blikají střídavě za sebou vždy dvakrát.

1. Stiskněte tlačítko  **19**.

LED kroužky **18, 19, 20** jednou krátce zobrazí aktuální rozsah tvrdosti:

Rozsah tvrdosti:	měkká	střední	tvrdá
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Když LED kroužky střídavě zobrazují různé rozsahy tvrdosti, stiskněte tlačítko pro požadovaný rozsah tvrdosti:

Rozsah tvrdosti:	měkká	střední	tvrdá
	X		
		X	
			X

Když LED kroužek  **19** 3x blikne, je nové nastavené uloženo.

14.3 Teplota espressa

Teplota vody při extrahování espressa se může měnit, abyste ji přizpůsobili různým druhům kávy a vaší chuti. Při tmavém pražení by měla být teplota spíše nižší, při světlejším pražení spíše vyšší.

Můžete si zvolit mezi třemi teplotními rozsahy: nízká, střední, horká.

Výchozí nastavení při dodání přístroje je střední.

Předpoklad: Je zobrazena nabídka. 3 LED kroužky **18, 19, 20** blikají střídavě za sebou vždy dvakrát.

1. Stiskněte tlačítko  **18**.

LED kroužky **18, 19, 20** jednou krátce zobrazí aktuální teplotní rozsah:

Teplotní rozsah:	nízká	střední	horká
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Když LED kroužky střídavě zobrazují různé teplotní rozsahy, stiskněte tlačítko pro požadovaný teplotní rozsah:

Teplotní rozsah:	nízká	střední	horká
	X		
		X	
			X

Když LED kroužek  **18** 3x blikne, je nové nastavené uloženo.

14.4 Upravení objemu espressa

UPOZORNĚNÍ: Objem připraveného espressa je ovlivněn také množstvím a stlačením mleté kávy.

S touto paměťovou funkcí můžete upravit množství připraveného espressa podle vašich šálků a osobních preferencí. Nastavení se provádí nepřímo prostřednictvím doby přípravy.

UPOZORNĚNÍ: Doba přípravy se může pohybovat mezi 20 a 75 sekundami. Když zvolíte kratší nebo delší dobu, zůstane dříve uložená doba zachována.

Jednoduché espresso

Předpoklad: Přístroj je připraven k provozu. LED kroužky **18, 19** nepřetržitě svítí.

1. Připravte síto **2**, páku **17** a mletou kávu pro jedno jednoduché espresso a upněte páku pod spařovací hlavici **14**.
2. Postavte požadovaný šálek na espresso pod spařovací hlavici **14**.
3. Držte stisknuté tlačítko  **18**. Příprava espressa začíná.
4. Když LED kroužek  **19** rychle bliká a bylo dosaženo požadovaného množství, uvolněte tlačítko  **18**.
Proces se zastaví.

Když LED kroužek  **18** 3x blikne, je nová doba přípravy pro jednoduché espresso uložena.

Když LED kroužky **18, 19** nepřetržitě svítí, je přístroj opět připraven k provozu.

Dvojitě espresso

Předpoklad: Přístroj je připraven k provozu. LED kroužky **18, 19** nepřetržitě svítí.

1. Připravte síto **1**, páku **17** a mletou kávu pro jedno dvojitě espresso a upněte páku pod spařovací hlavici **14**.
2. Postavte požadovaný šálek / požadované šálky na espresso pod spařovací hlavici **14**.
3. Držte stisknuté tlačítko  **19**. Příprava espressa začíná.
4. Když LED kroužek  **18** rychle bliká a bylo dosaženo požadovaného množství, uvolněte tlačítko  **19**.
Proces se zastaví.

Když LED kroužek  **19** 3x blikne, je nová doba přípravy pro dvojitě espresso uložena.

Když LED kroužky **18, 19** nepřetržitě svítí, je přístroj opět připraven k provozu.

14.5 Obnovení továrního nastavení

S touto funkcí můžete vrátit všechna nastavení do továrního nastavení.

Předpoklad: Je zobrazena nabídka. 3 LED kroužky **18, 19, 20** blikají střídavě za sebou vždy dvakrát.

1. Postavte nádobu pod parní trysku **10**.
2. Otočte otočným vypínačem **4** ve směru symbolu  / .
3. Stiskněte tlačítko  **18**.
3 LED kroužky **18, 19, 20** bliknou několikrát současně. Nastavení se vrátí zpět do továrního nastavení.
4. Když LED kroužky **18, 19** rytmicky blikají, nastavte otočný vypínač **4** zpět na **OFF**.

Když LED kroužky **18, 19** nepřetržitě svítí, je přístroj opět připraven k provozu.

15. Čištění



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Espresso kávovar a napájecí vedení se síťovou zástrčkou **7** nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

- ⊙ Mnoho součástí a dílů espresso kávovaru se během provozu velmi rozežřeje. Nechejte je před čištěním vychladnout.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

UPOZORNĚNÍ:

- V myčce na nádobí nebo v ruce lze umývat následující díly příslušenství:
 - síta **1/2**
- Následující díly příslušenství lze mýt v ruce s trochou jemného čisticího prostředku:
 - nádržka na vodu **6** s víkem **5**
 - odkapávací mřížka **13**
 - odkapávací miska **12**
 - páka **17**
 - hrdlo parní trysky **10**
 - přechovadlo **9**
- Chuť espressa bude negativně ovlivněna, pokud na příslušenství, které přijde do styku s vodou, espressem nebo mlékem, zůstanou zbytky čisticího prostředku. Oplachujte proto tyto části pečlivě čistou vodou, pokud bylo nutné čištění čisticím prostředkem.

Po každém espressu

1. Odeberte páku **17** ze spařovací hlavičky **14**.
2. Vyklepejte mletou kávu ze síta **1/2** a vyhodte ji do bio odpadu. Zbytky můžete v případě potřeby odstranit čajovou lžičkou.
3. Umyjte síto **1/2** a páku **17** pod horkou vodou a osušte je.

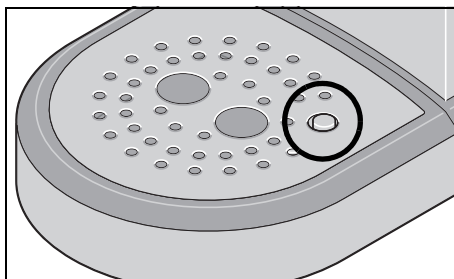
Po každém pění mléka

UPOZORNĚNÍ: Dbejte vždy na to, aby zůstal otvor parní trysky **10** čistý. Neodstraněné zbytky mléka jsou nehygienické. Mohou také rychle ucpat malý otvor.

1. Otřete parní trysku **10** čistým hadříkem, abyste odstranili zbytky mléka.
2. Nastavte otočný vypínač **4** ještě jednou krátce ve směru symbolu ☹ / ☺, dokud nevystupuje pára. Tak budou odstraněny zbytky mléka z vnitřku parní trysky.

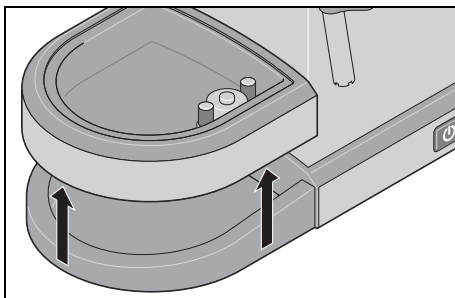
Odkapávací miska

Když je vidět plovák **11** (viz obrázek), odkapávací miska **12** se musí vyprázdnit. V každém případě byste měli odkapávací misku čistit jednou denně.



1. Odeberte odkapávací mřížku **13**.

2. Zvedněte odkapávací misku **12** nahoru.



3. Vyprázdněte a umyjte tyto díly příslušenství v ruce s jemným čisticím prostředkem.
4. Před opětovným nasazením všechny části vysušte.

Denně



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Než budete espresso kávovar čistit, vytáhněte síťovou zástrčku **7** ze zásuvky.

1. Vyprázdněte nádržku na vodu **6** a vypláchněte ji několikrát čistou vodou.
2. Očistěte spařovací hlavici **14** čistým, navlhčeným hadříkem. Vyčistěte přitom také okraj okolo spařovací hlavice.

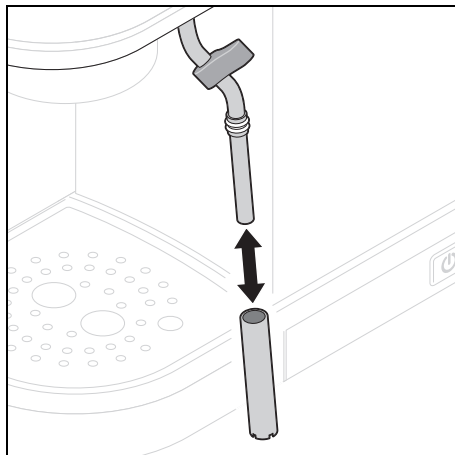
UPOZORNĚNÍ: Pokud je nutné, použijte přitom trochu čistícího prostředku. Několikrát důkladně očistěte hadříkem navlhčeným pouze čistou vodou.

3. Očistěte přístroj zvenku lehce navlhčeným hadříkem.
4. Očistěte všechny díly do sucha.

Parní tryska

Parní trysku **10** byste měli jednou denně rozložit pro důkladné čištění.

1. Nechejte parní trysku **10** vychladnout.
2. Stáhněte hrdlo z parní trysky **10**.



3. Umyjte hrdlo důkladně v ruce s jemným čisticím prostředkem. Několikrát ho umyjte čistou, horkou vodou.
4. Vnitřní trubku parní trysky **10** otřete důkladně vlhkým hadříkem.

UPOZORNĚNÍ: Pokud je nutné, použijte přitom trochu čistícího prostředku. Několikrát důkladně očistěte hadříkem navlhčeným pouze čistou vodou.

5. Nasuňte hrdlo opět na parní trysku **10**.

Síta a páka

1. I když používáte stále stejné síto **1/2**, měli byste ho minimálně jednou týdně vytáhnout z páky **17**.
2. Umyjte páku **17** důkladně v ruce s jemným čisticím prostředkem. Několikrát ho umyjte čistou, horkou vodou.
3. Síta **1/2** můžete dát do myčky.
4. Před opětovným složením obě části důkladně vysušte.

Nádržka na vodu

1. Cca každé 2 týdny byste měli nádržku na vodu **6** umýt uvnitř s trochou jemného čistícího prostředku.
2. Vypláchněte ji poté důkladně čistou vodou z vodovodu.
3. Před nasazením osušte nádržku na vodu **6** zvenčí.

UPOZORNĚNÍ: V prohlubni pod nádržkou na vodu **6** se sbírá trochu vody. Pravidelně ji odstraňujte suchým, čistým hadříkem.

16. Odstranění vodního kamene

Jako každé zařízení na horkou vodu musíte i tento espresso kávovar pravidelně odvápnovat. Vodní kámen se usazuje uvnitř přístroje a u malých otvorů (např. u parní trysky **10**). To ovlivňuje funkce a z dlouhodobého hlediska poškozuje přístroj. Tento stroj automaticky určuje, kdy má být odvápněn. Když je tohoto času dosaženo, svítí nepřetržitě všechny LED kroužky **18, 19, 20**. S přístrojem poté už nemůžete dále pracovat. Nejdřív se musí odvápnit.

UPOZORNĚNÍ:

- Aby výzva k odvápnění přišla ve správný čas, můžete upravit nastavení tvrdosti vody podle vaší vody z vodovodu (viz „Tvrdost vody“ na straně 165).
- Odvápnovací program můžete ale také kdykoli spustit samostatně.
- Při každém pracovním chodu (při odvápnění a při vyplachování) se po dobu cca 5 minut přístrojem rytmicky načerpává větší množství odvápnovacího roztoku příp. vody.

Odvápnovací proces

Můžete použít běžně dostupný odvápnovací prostředek na espresso kávovary. Dodržujte pokyny výrobce.

Předpoklad při výzvě k odvápnění: Všechny LED kroužky **18, 19, 20** nepřetržitě svítí.

Předpoklad bez výzvy k odvápnění: Přístroj je připraven k provozu. LED kroužky **18, 19** nepřetržitě svítí.

1. Vyprázdněte nádržku na vodu **6**.
2. Podle pokynů výrobce smíchejte odvápnovací prostředek s čerstvou studenou vodou z vodovodu, abyste získali 1 litr roztoku.
3. Naplňte nádržku na vodu **6** ke značce **MAX** roztokem odvápnovacího prostředku.
4. Nasadte nádržku na vodu **6**.
5. Ke sbírání odvápnovacího roztoku postavte velkou nádobu (cca 1 litr) pod parní trysku **10** a jinou nádobu (cca 500 ml) pod spařovací hlavici **14**.
6. Držte tlačítko  **20** stisknuté po dobu cca 5 sekund, dokud 3 LED kroužky **18, 19, 20** neblíkají dvakrát střídavě za sebou.

UPOZORNĚNÍ: Po 30 sekundách nečinnosti se proces přeruší.

7. Otočte otočným vypínačem **4** ve směru symbolu  / .
8. Stiskněte tlačítko  **20**.
 - Přístroj čerpá horký odvápnovací roztok parní tryskou **10**.
9. Když proteče přibližně 450 ml odvápnovacího roztoku, nastavte otočný vypínač **4** na **OFF**.
 - Odvápnovací roztok je s přestávkami čerpán spařovací hlavici **14**.

Když odvápnovací program úplně proběhl, svítí LED kroužky **18, 19** nepřetržitě.

Proces oplachování

1. Vytáhněte nádržku na vodu **6** a vylijte v případě potřeby přebytečný odvápnovací roztok.
2. Vypláchněte nádržku na vodu **6** několikrát čistou vodou.
3. Naplňte nádržku na vodu **6** čerstvou, studenou vodou z vodovodu až ke značce **MAX** a nasadte ji.
4. Vyprázdněte nádoby ke sbírání pročerpané kapaliny a postavte je opět pod parní trysku **10** a spařovací hlavici **14**.
5. Držte tlačítko  **20** stisknuté po dobu cca 5 sekund, dokud 3 LED kroužky **18**, **19**, **20** neblíkají dvakrát střídavě za sebou.

UPOZORNĚNÍ: Po 30 sekundách nečinnosti se proces přerušuje.

6. Otočte otočným vypínačem **4** ve směru symbolu  / .
7. Stiskněte tlačítko  **20**.
 - Přístroj čerpá horkou vodu parní tryskou **10**.
8. Když proteče přibližně 450 ml vody, nastavte otočný vypínač **4** na **OFF**.
 - Voda je s přestávkami čerpána spařovací hlavici **14**.

Když je proces ukončen, LED kroužky **18**, **19** nepřetržitě svítí.

9. Naplňte nádržku na vodu **6** ke značce **MAX** čerstvou, studenou vodou z vodovodu.

Přístroj je opět připraven k provozu pro přípravu espressa.

17. Uložení a přeprava



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nevystavujte přístroj teplotám pod bod mrazu.

- Vyčištěný espresso kávovar a vyčištěné příslušenství nechte uschnout předtím, než je složíte a sklídíte.
- Když chcete espresso kávovar přepravovat, vyprázdněte nádržku na vodu **6** a odkapávací misku **12**.

18. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.

Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.

19. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si nejdříve tento kontrolní seznam. Možná jde jen o malý problém, který můžete vyřešit sami.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny/opatření
Bez funkce	• Je zajištěno napájení elektrickým proudem? • Zkontrolujte připojení.
Blikající LED displeje, ale bez funkce	Upozornění týkající se LED naleznete v kapitole „Displeje LED kroužků“ na straně 156.
Špatná kvalita espressa	Tipy týkající se přípravy espressa naleznete v kapitole „Tipy pro perfektní espresso“ na straně 162.
Espresso je příliš studené.	• Šálek nebyl předehřátý? • Upravte teplotu kávy v nastavení (viz „Teplota espressa“ na straně 166).
Espresso z páky 17 pouze kape nebo teče i přes okraj páky.	• Mletá káva je namleta příliš jemně? Příliš mnoho mleté kávy? Příliš napěchováno? • Mletá káva na okraji síta 1/2? • Zkontrolujte otvor na spodní straně síta 1/2, zda není ucpaný. • Musí se přístroj / spařovací hlavice 14 odvápnit?
Espresso teče příliš rychle z páky 17 a je příliš slabé.	• Mletá káva je namleta příliš hrubě? Málo mleté kávy? Napěchováno nedostatečně pevně nebo nerovnoměrně?
Všechny LED kroužky 18, 19, 20 nepřetržitě svítí. Není možná příprava espressa.	• Přístroj se musí odvápnit.
Páku 17 nelze otočit zcela na ▼	• Příliš mnoho mleté kávy? • Mletá káva na okraji síta 1/2?
Neobvyklé zvuky čerpání	• Je nádržka na vodu 6 prázdná? • Je nádržka na vodu 6 špatně nasazená?
Z parní trysky 10 nevychází žádná voda ani pára.	• Je nádržka na vodu 6 prázdná? • Je parní tryska 10 ucpaná? • Musí se přístroj / parní tryska 10 odvápnit?
Po 120 sekundách z parní trysky 10 nevychází žádná voda/pára.	• To je normální. Jedná se o ochrannou funkci. Nastavte otočný vypínač 4 zpět na OFF. Zkontrolujte, zda je v nádržce na vodu 6 dostatek vody. Následně můžete funkci opět ihned použít.

20. Technické parametry

Model:	SEMS 1350 A2
Síťové napětí:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	1 350 W
Kapacita nádržky na vodu:	minimálně 250 ml (MIN) maximálně 1 000 ml (MAX)
Tlak:	19 bar
Automatický přechod do vypnutého stavu:	≤ 30 minut
Spotřeba energie ve vypnutém stavu:	≤ 0,5 W

Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnice EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.
	Značka UKCA je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků pro UK.
	Symbol označuje výrobce produktu.

Technické změny vyhrazeny.

21. Záruka společnosti **HOYER Handel GmbH**

Vážená zákaznice, vážený zákazník,
na tento přístroj jste získali 3 letou záruku
od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku
vám vůči prodávajícímu náleží zákonná
práva. Tato zákonná práva nejsou naší
níže popsanou zárukou omezena.

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovete
si prosím dobře originál účtenky. Tento pod-
klad bude vyžadován jako důkaz nákupu.

Vyskytne-li se během tří let od data kou-
pě tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní
chyba, výrobek vám podle naší volby zdar-
ma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme
částku odpovídající kupní ceně. Předpokla-
dem pro poskytnutí záruky je to, že během
tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj
a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popi-
sem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní
došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte
opravený nebo nový výrobek. Opravou
nebo výměnou výrobku nezačíná nová zá-
ruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky nepro-
dlužuje. To platí také pro náhradní a opra-
vované díly. Případné škody a vady
vyskytující se již při nákupu musíte ihned po
rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení zá-
ruční lhůty jsou případné opravy zpoplatně-
né.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných
směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním
byl svědomitě testován.

Záruka je poskytována pro chybu materiálu
a výrobní chybu.

**Ze záruky jsou vyloučeny díly pod-
léhající rychlému opotřebení, které
jsou vystaveny běžnému opotřebe-
ní, a poškození křehkých dílů, např.
vypínačů, osvětlení nebo skleně-
ných dílů.**

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek
používán poškozený a nevhodně nebo tak
byl udržován. Pro vhodné použití výrobku
musíte přesně dodržovat všechny pokyny
uvedené v návodu k použití. Bezpodmíneč-
ně se musíte vyvarovat účelům použití a ma-
nipulaci, od kterých jste v návodu k použití
zrazováni nebo před kterými jste varováni.
Výrobek je určen pouze k soukromému, ni-
koliv komerčnímu použití. Při neoprávněném
a nevhodném použití, použití síly a při zása-
zích, které nebyly provedeny autorizova-
ným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho
požadavku dbejte prosím následujících po-
kynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy
číslo výrobku **IAN: 496916_2510** a
účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním
štítku, na rytině, na titulní straně vašeho
návodu (dole vlevo) nebo na nálepce
na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné
vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené
servisní středisko **telefonicky** nebo
e-mailem.
- Výrobek považovaný za defektní může-
te s přiloženým dokladem o nákupu
(účtenky) a uvedením, v čem spočívá
závada, a kdy se objevila, zdarma za-
slat na vám sdělenou adresu servisu.

Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **496916_2510** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 496916_2510



Dodavatel

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa **není adresou servisu**. Nejdříve kontaktuje výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	177
2. Účel použitia	178
3. Bezpečnostné pokyny	178
4. Obsah balenia	181
5. Vybalenie a umiestnenie	181
6. Indikácie LED krúžkov	182
7. Príprava espressa – najdôležitejšie kroky	183
8. Príprava	183
8.1 Naplnenie nádržky na vodu	183
8.2 Vloženie/výmena sitka	184
8.3 Pripojenie a zapnutie/vypnutie	185
8.4 Prepláchnutie prístroja	185
8.5 Predhriatie šálok	186
8.6 Predhriatie sitka a sparovacej hlavice (prepláchnutie)	186
9. Odmeranie a zatlačenie mletej kávy	186
10. Príprava espressa	187
10.1 Extrahovanie jednoduchého espressa	187
10.2 Extrahovanie dvojitého espressa	188
11. Tipy na perfektné espresso	188
12. Odber horúcej vody	189
13. Spenenie mlieka	190
14. Nastavenia	191
14.1 Otvorenie menu	191
14.2 Tvrdosť vody	191
14.3 Teplota espressa	192
14.4 Prispôsobenie objemu espressa	193
14.5 Obnovenie výrobných nastavení	193
15. Čistenie	194
16. Odstránenie vodného kameňa	196
17. Skladovanie a preprava	197
18. Likvidácia	197
19. Riešenie problémov	198
20. Technické údaje	199
21. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH	200

1. Prehľad

- | | | |
|----|--|---|
| 1 | Sitko na dvojité espresso | |
| 2 | Sitko na jednoduché espresso | |
| 3 | Ohrievacia platnička na šálky | |
| 4 | OFF /  /  | Otočný spínač na zapnutie pary a horúcej vody |
| 5 | | Veko (nádržky na vodu) |
| 6 | | Nádržka na vodu
(množstvo náplne: MIN 250 ml – MAX 1 000 ml) |
| 7 | | Pripojovací kábel so zástrčkou |
| 8 |  | Zapínač/vypínač |
| 9 | | Zatlačadlo |
| 10 | | Parná dýza |
| 11 | | Plavák (indikácia: vyprázdniť odkvapkávaciu miskú) |
| 12 | | Odkvapkávacia miska |
| 13 | | Odkvapkávacia mriežka |
| 14 | | Sparovacia hlavica |
| 15 | | Ovládacie prvky (predná strana) |
| 16 | | Drážka na okraji držiaka sitka |
| 17 | | Držiak sitka |

Obrázok A: Ovládacie prvky (predná strana)*

- | | | |
|----|---|---|
| 18 |  | Tlačidlo/LED krúžok pre jednoduché espresso |
| 19 |  | Tlačidlo/LED krúžok pre dvojité espresso |
| 20 |  | Tlačidlo/LED krúžok na zapnutie pary |

* Ovládacie prvky majú ďalšie funkcie, ktoré sú vysvetlené v tomto návode na obsluhu.

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k novému kávovaru na espresso Slim.

Na bezpečné zaobchádzanie s prístrojom a oboznámenie sa s rozsahom výkonov:

- **Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj sa smie používať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.**
- **Tento návod na obsluhu si uschovajte.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu je súčasťou produktu.**

Prajeme vám veľa radosť s vašim novým kávovarom na espresso Slim!

Symboly na prístroji



Tento symbol vás varuje pred dotýkaním sa horúcich povrchov.



Symbol uvádza, že takto označené materiály nemenia chuť ani vôňu potravín.

2. Účel použitia

Kávovar na espresso Slim je určený výlučne na nasledujúce účely použitia:

- príprava espressa z mletej kávy,
- na odber horúcej vody alebo pary z parnej dýzy.

Prístroj je koncipovaný na domáce používanie. Prístroj sa smie používať len vo vnútorných priestoroch.

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ V žiadnom prípade nenapĺňajte nádržku na vodu inými tekutinami ako čerstvou, studenou pitnou vodou!

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

Pre prípad potreby sú v tomto návode na obsluhu uvedené nasledovné výstražné upozornenia:



NEBEZPEČENSTVO! Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia a ohrozenie života.

VÝSTRAHA! Stredné riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia alebo rozsiahle vecné škody.

POZOR: Nízke riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ľahké poranenia alebo vecné škody.

UPOZORNENIE: Skutočnosti a špecifiká, ktoré by sa mali rešpektovať pri manipulácii s prístrojom.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili riziká, ktoré sú s jeho používaním spojené.
- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ⊙ Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, len ak sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- ⊙ Prístroj a pripojovacie vedenie uchovávať mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- ⊙ Tento prístroj je taktiež určený na to, aby sa používal v domácnosti a tiež spôsobom podobným domácomu použitiu, ako napríklad...
 - ... v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
 - ... na poľnohospodárskych farmách;
 - ... hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - ... v penziónoch s raňajkami.
-  ⊙ Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. sitka a držiaka sitka, sparovacej hlavice, parnej dýzy a ohrievacej platničky. Parnú dýzu a držiak sitka chytajte len za rukoväť.
- ⊙ Nikdy nesiahajte do horúcej pary,...
 - ... ktorá vzniká počas odoberania pary (napr. pri speňovaní mlieka).
 - ... ktorá uniká počas prípravy espressa zo sparovacej hlavice.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ Kávu na espresso, pripojovacie vedenie a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ V prípade, že je poškodený elektrický pripojovací kábel tohto prístroja, musí ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba nahradiť, aby sa predišlo ohrozeniu.
- ⊙ Dodržiavajte pokyny v kapitole Čistenie (pozri „Čistenie“ na strane 194).

- ⊙ Dbajte na to, aby na zástrčkové spojenie prístroja neunikla žiadna tekutina.
- ⊙ Nezabudnite, že po použití disponuje povrch vyhrievacieho prvku zvyšovým teplom. Aj nasledujúce povrchy môžu byť po použití horúce: sitko a držiak sitka, sparovacia hlavica, parná dýza a vyhrievacia platnička.
- ⊙ Prístroj sa pri použití nesmie postaviť do skrine.
- ⊙ Dodržiavajte bezpečnostné upozornenia v tomto návode, pretože v prípade nesprávnych použití sú možné poranenia.



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte priblížiť sa k elektrickým prístrojom.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou: Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- ⊙ Nádržku na vodu naplňte maximálne po značku **MAX**.
- ⊙ Vyprázdnite odkvapkavaciu misku najneskôr vtedy, keď to indikuje plavák.
- ⊙ Ak by sa do prístroja dostala kvapalina, okamžite vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky v prípade, že sú prístroj alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené alebo ak vám predtým prístroj spadol.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky s ochranným kontaktom, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach.
- ⊙ Po vypnutí prístroj nie je celkom odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Pri používaní prístroja dbajte na to, aby sa pripojovacie vedenie nezaseklo alebo nestlačilo.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky:
 - v prípade poruchy
 - keď kávovar na espresso nepoužívate
 - pred čistením kávovaru na espresso
 - počas búrky
- ⊙ Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajte na prístroji žiadne zmeny.



NEBEZPEČENSTVO poranení obarením!

- ⊙ Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja.
- ⊙ Počas prípravy espresso uniká zo sparovacej hlavice horúca vodná para. Sparovacia hlavica je ešte horúca aj po príprave. Nechytajte ho a v žiadnom prípade nedávajte ruky alebo iné časti tela do vodnej pary.
- ⊙ Pri práci s parnou dýzou uniká horúca para a horúca voda. Parná dýza je veľmi horúca. Parnú dýzu chytajte len za plastovú rukoväť. V žiadnom prípade nedávajte ruky alebo iné časti tela do vodnej pary.
- ⊙ Pri speňovaní mlieka s parnou dýzou: Pred spustením funkcie pary najskôr parnú dýzu ponorte do mlieka. A funkciu pary vypnite predtým, ako parnú dýzu zase vytiahnete.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj je vybavený silikónovými prísavnými nožičkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť silikónové pätky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊙ V žiadnom prípade nenaplnajte kávovar na espresso inými tekutinami ako čerstvou, studenou pitnou vodou!
- ⊙ Prístroj nepoužívajte bez vody v nádrži na vodu, aby ste predišli poškodeniam na vyhrievacom prvku.
- ⊙ Používajte prístroj len s originálnymi dielmi príslušenstva.
- ⊙ Prístroj postavte na stabilný, rovný povrch.
- ⊙ Pri obsluhu sa môže na podložku dostať (horúca) voda a para, espresso a mletá káva. Prístroj preto umiestnite na pracovnú dosku odolnú voči vode a teplu.

- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Nevystavujte prístroj teplotám nižším ako bod mrazu.

4. Obsah balenia

- 1 kávovar na espresso
- 1 držiak sitka **17**
- 1 sitko na jednoduché espresso **2**
- 1 sitko na dvojité espresso **1**
- 1 zatláčadlo **9**
- 1 kompletný návod na obsluhu

5. Vybalenie a umiestnenie

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Skontrolujte, či sú k dispozícii všetky diely a či nie sú poškodené. Diely príslušenstva sa prípadne môžu nachádzať aj v obale.
3. Odstráňte lepiacu pásku a nálepku, ale nie výstražnú značku uvedenú vedľa a typový štítok.



4. **Pred prvým použitím vyčistite všetky diely** (pozri „Čistenie“ na strane 194).
5. **Odstráňte ochranný kryt medzi nádržkou na vodu a pripojkou prístroja pod nádržkou, inak nebude možné prístroj spustiť.**
6. Prístroj postavte na suchú, rovnú a nekľavú podložku. Odporúčame hladkú pracovnú plochu, na ktorú sa môžu prísavné nožičky pevne prisasť.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Pri obsluhu sa môže na podložku dostať (horúca) voda a para, espresso a mletá káva. Prístroj preto umiestnite na pracovnú dosku odolnú voči vode a teplu.

6. Indikácie LED krúžkov

3 LED krúžky **18/19/20** na tlačidlách vpredu na prístroji zobrazujú rozličné prevádzkové stavy alebo kroky programovania. V nasledujúcej tabuľke môžete nájsť príslušný význam. Nezabudnite, že LED krúžky sa môžu zobrazovať v 3 variantoch:

- trvalé svietenie
- rovnomerné blikanie
- rytmické blikanie (3x bliknutie – prestávka – 3x bliknutie – atď.)

Indikácie LED krúžkov			Význam
 18	 19	 20	
Všetky LED krúžky sa postupne raz rozsvietia.			Po zapnutí prístroj vykoná samodiagnostiku.
rovnomerne blikajú		—	Prístroj sa zohrieva na prípravu espressa.
trvalo svietia		—	Prístroj je pripravený na prípravu espressa.
blíka	—	—	Pripravuje sa jednoduché espresso.
			Otočný spínač 4 otvorený: odber horúcej vody
—	blíka	—	Pripravuje sa dvojité espresso.
—	—	blíka	Prístroj hreje pred odberom pary.
—	—	trvalo svieti	Prístroj je pripravený na odber pary.
—	—	blíka	Otočný spínač 4 otvorený: odber pary
—	—	blíka	počas odvápnovania
Všetky LED krúžky blikajú striedavo za sebou vždy dvakrát.			Menu pre nastavenia je aktivované.
blíkajú rytmicky		—	Nastavte otočný spínač 4 úplne na OFF .
			Prístroj musí vychladnúť (napr. po odbere pary) pri aktivovanej funkcii pary: Prístroj automaticky prepnutý do režimu chladenia. Stlačte tlačidlo  20 , aby ste znovu aktivovali funkciu pary.
Všetky LED krúžky svietia trvalo			Prístroj sa musí odvápníť.
Všetky LED rytmicky blikajú			Chybové hlásenie týkajúce sa vyhrievacieho prvku. Obráťte sa na servisné centrum.

7. **Príprava espressa – najdôležitejšie kroky**

Skôr ako sa v nasledujúcich kapitolách presne oboznámite s jednotlivými krokmi prípravy so všetkými tipmi a trikmi, získate tu prehľad o krokoch, ktoré potrebujete pre každé dobré espresso:

1. Vyberte sitko **1/2** a nasadte ho
2. Predhrejte šálku, sitko **1/2** a sparovaciu hlavicu **14** (prepláchnutie)
3. Osušte držiak sitka **17** a sitko **1/2**
4. Odmerajte mletú kávu a pritlačte (zatlačenie)
5. Z okraja odstráňte zvyšky mletej kávy
6. Nasadte držiak sitka **17**
7. Extrahujte jednoduché alebo dvojité espresso
8. Podľa želania: Spenenie mlieka

8. **Príprava**

8.1 **Naplnenie nádržky na vodu**

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

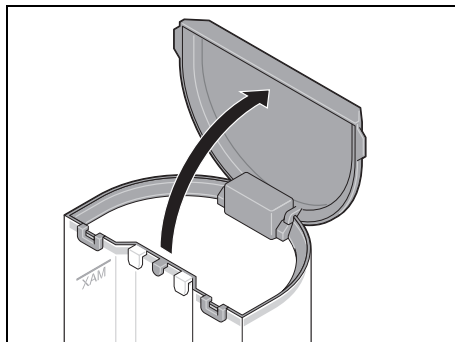
- ⊙ V žiadnom prípade nenapĺňajte nádržku na vodu **6** inými tekutinami ako čerstvou, studenou pitnou vodou!

UPOZORNENIE: V priehlbine pod nádržkou na vodu **6** sa hromadí trochu vody. Pravidelne ju odstraňujte suchou, čistou handrou.

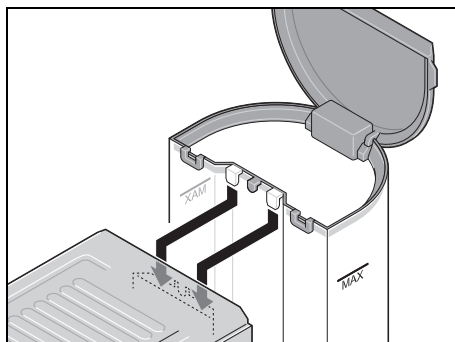
Každý deň použite čerstvú vodu.

1. Nádržku na vodu **6** vyberte nahor.

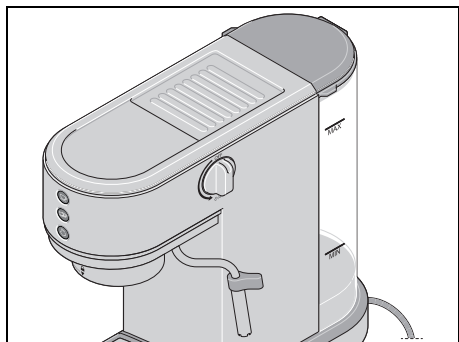
2. Otvorte veko **5** nádržky na vodu **6**.



3. Vylejte ešte prípadnú zostávajúcu vodu z nádržky na vodu **6** a nádržku na vodu viackrát dôkladne opláchnite čistou vodou.
4. Nádržku na vodu **6** naplňte minimálne po značku **MIN** a najviac po značku **MAX** čerstvou, studenou vodou z vodovodu.
5. Znovu nasadte nádržku na vodu **6** do so stroja. Nezabudnite, že sa pritom musia obidva háčiky na nádržke na vodu vložiť do uchytenia na zadnej strane prístroja.



6. Nádržka na vodu **6** musí správne sedieť. Prípadne ju trochu zatlačte.



7. Zatvorte veko **5** nádržky na vodu **6**.

Doplňenie vody

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊗ Prístroj nepoužívajte bez vody v nádržke na vodu **6**, aby ste predišli poškodeniam na vyhrievacom prvku.

Vždy sledujte, či je nádržka na vodu **6** naplnená aspoň po značku **MIN**.

Pri doplnení môže nádržka na vodu **6** zostať v prístroji.

1. Otvorte veko **5** nádržky na vodu **6**.
2. Nádržku na vodu **6** naplňte maximálne po značku **MAX** čerstvou, studenou vodou z vodovodu.
3. Zatvorte veko **5** nádržky na vodu **6**.

8.2 Vloženie/výmena sitka

K vášmu kávovaru na espresso patria dve sitká:

sitko na jednoduché espresso 2	sitko na dvojité espresso 1
Potlač na spodnej strane:	
1-cup	2-cup

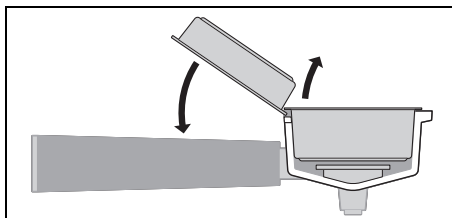
Vloženie sitka

1. Vyberte požadované sitko **1** alebo **2**.
2. Zatlačte sitko **1/2** do páky **17**. To ide trochu ťažko, pretože sito musí v páke pevne sedieť.

Odstránenie sitka

Pretože sitko **1/2** v páke **17** pevne drží, pomôže pri odstránení malý trik.

1. Nasadte nevložené sitko **1/2** na drážku **16** na páke **17** podľa obrázka.
2. Pomocou tohto sitka vypáčte druhé z páky.



8.3 Pripojenie a zapnutie/vypnutie



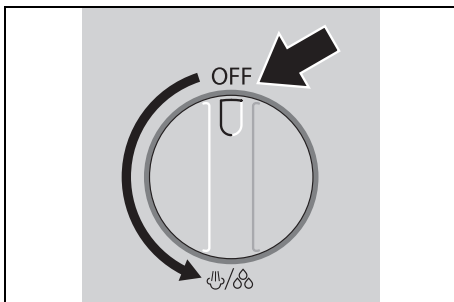
NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- Prístroj pripájajte len do dobre prístupnej zásuvky s ochrannými kontaktmi, ktorej napätie zodpovedá údaju na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení naďalej dobre prístupná.

Zapínač/vypínač  8 má dve polohy:

- mierne zatlačený = zapnutý
- mierne vyčnievajúci = vypnutý

1. Skontrolujte, či je zapínač/vypínač  8 vypnutý.
2. Nastavte otočný spínač 4 celkom na **OFF**.



3. Zasuňte sieťovú zástrčku 7 do zásuvky.
4. Zatlačte na tlačidlo zapnutia/vypnutia  8.
 - Všetky LED krúžky 18, 19, 20 sa postupne raz rozsvietia.
 - LED krúžky 18, 19 rovnomerne blikajú. Prístroj ohrieva.

UPOZORNENIE: Keď LED krúžky 18, 19 rytmicky blikajú, nastavte otočný spínač 4 úplne na **OFF**.

Keď LED krúžky 18, 19 trvalo svietia, je prístroj pripravený na prevádzku.

5. Na vypnutie znovu zatlačte na zapínač/vypínač  8. Všetky LED krúžky 18, 19, 20 zhasnú.

UPOZORNENIA:

- Keď kávovar na espresso dlhší čas stojí pripravený na prevádzku, znovu sa medziťm zohrieva. LED krúžky 18, 19 krátko blikajú. Počkajte, kým nebudú LED krúžky 18, 19 znovu trvalo svietiť.
- Kávovar na espresso sa automaticky vypne, keď sa 30 minút nestlačí žiadne tlačidlo.

8.4 Prepláchnutie prístroja

Keď ste prístroj nepoužívali napr. cez noc alebo keď prístroj prvýkrát uvádzate do prevádzky, odporúčame, aby ste ho raz prepláchnuli, aby sa potrubia naplnili čerstvou vodou.

Predpoklad: Prístroj je pripravený na prevádzku. LED krúžky 18, 19 svietia trvalo

1. Do nádržky na vodu 6 naplňte čerstvú vodu z vodovodu.
2. Pod parnú dýzu 10 postavte nádobu.
3. Otočný spínač 4 nastavte v smere symbolu  /  a nechajte pretiecť cca 100 ml vody.

LED krúžok 18 bliká. Cez prístroj sa rytmicky prečerpáva voda.

4. Otočný spínač 4 nastavte späť na **OFF**.
5. Počkajte, kým nebudú LED krúžky 18, 19 trvalo svietiť.
6. Postavte nádobu pod sparovaciu hlavicu 14 a na opláchnutie sparovacej hlavice stlačte tlačidlo  19.
7. Keď je proces ukončený, LED krúžky 18, 19 svietia znovu trvalo.

UPOZORNENIE: Keď prístroj uvádzate prvýkrát do prevádzky, pripravte asi 5 šálok espressa a tieto vylejte. Tieto prvé šálky ešte nie sú tak chutné.

8.5 Predhriatie šálky

Keď je prístroj pripravený na prevádzku, zahrieva sa vyhrievacia platnička **3**.

- Položte šálky na vyhrievaciu platničku **3**, aby ste ich predhriali.

Alternatívne môžete šálku, ktorú chcete predhriať, použiť na prepláchnutie. V jednom pracovnom kroku môžete predhriať sparovaciu hlavicu **14**, sitko **1/2** a držiak sitka **17** a šálku.

Ďalšia možnosť je predhriatie s horúcou vodou s parnej dýzy **10** (pozri „Odber horúcej vody“ na strane 189).

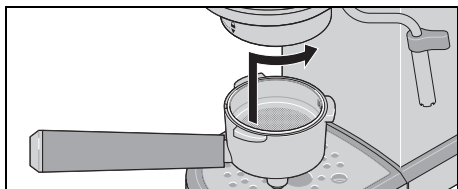
8.6 Predhriatie sitka a sparovacej hlavice (prepláchnutie)

Bezprostredne pred prípravou vypláchnite sitko **1/2** a sparovaciu hlavu **14** horúcou vodou. Týmto predhriatím sitka a sparovacej hlavy (prepláchnutím) sa zlepši chuť espressa.

UPOZORNENIE: Ak pripravujete viaceré espressa bezprostredne po sebe, je vypláchnutie potrebné len pred prvým espressom.

Predpoklad: Prístroj je pripravený na prevádzku. LED krúžky **18**, **19** svietia trvalo.

1. Vložte držiak sitka **17** s vybraným sitkom **1/2** bez mletej kávy pod sparovaciu hlavicu **14**.
 - Držiak sitka **17** vložte rukoväťou pri značke ▼ ■.
 - Otočte rukoväť držiaka sitka **17** doprava po značku ▼ ■.



2. Postavte šálku pod držiak sitka **17**.
3. Stlačte tlačidlo ☕ **19**.
 - LED krúžok ☕ **19** bliká.
 - LED krúžok ☕ **18** zhasne.
 - Horúca voda tečie cez držiak sitka **17** do šálky.
4. Keď je proces ukončený, LED krúžky **18**, **19** svietia znovu trvalo.
5. Otočte rukoväť držiaka sitka **17** doľava po značku ▼ ■ a vyberte ho smerom nadol.
6. Nechajte horúcu vodu v šálke na predhriatie a vylejte ju bezprostredne pred sparovaním.
7. Osušte držiak sitka **17** so sitkom **1/2**.

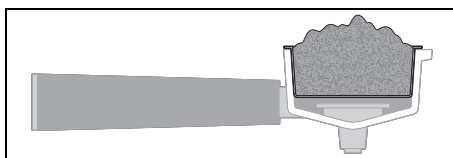
9. Odmeranie a zatlačenie mletej kávy

UPOZORNENIA:

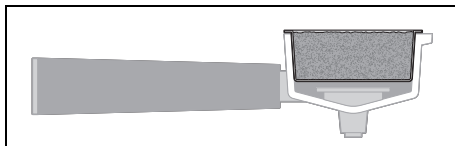
- Pri nákupe mletej kávy dbajte o to, aby bol stupeň mletia vhodný pre pákové kávovary. Stupeň mletia musí byť jemný. Často je to uvedené na obale.
- Na jednoduché espresso potrebujete cca 7 – 9 g mletej kávy, na dvojité cca 14 – 18 g.

Cieľom zatlačenia je rovnomerné zhutnenie mletej kávy v sitku **1/2**. Povrch mletej kávy má byť rovný a bez trhlín, aby sa pri extrakcii voda rovnomerne pretláčala cez mletú kávu. Trhliny alebo tenké miesta spôsobia, že si voda dokáže nájsť rýchlejšie cestu („channeling“) – na úkor chuti.

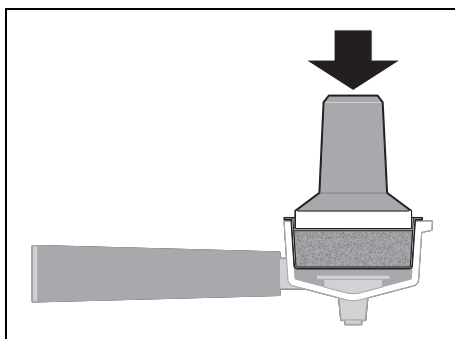
1. Do sitka **1/2** dajte toľko mletej kávy, kým nebude mierne kopcovito naplnené.



2. Mletú kávu rovnomerne rozdeľte v sitku **1/2** bez pritláčania. Na to môžete držiakom sitka **17** mierne poklopať na pracovnú dosku a rozdeliť ju bez tlaku napr. čajovou lyžičkou.



3. Teraz umiestnite zatlačadlo **9** priamo zhora na mletú kávu. Rovnomerne zatlačte na mletú kávu, kým nebude siahať približne po značku **MAX** v sitku **1/2**.



UPOZORNENIA:

- Rovnomerný tlak je dôležitejší ako silný tlak!
- Optimálny je tlak cca 15 kg. Toto si môžete zistiť pomocou osobnej váhy.
- Na predchádzanie trhlínám: **Po** zatlačení nikdy neklopte proti držiaku sitka **17**!

4. Zatlačadlo **9** opatrne nadvihnite.
5. Utrite mletú kávu z okraja sitka **1/2**.

10. Príprava espressa



NEBEZPEČENSTVO poranení obarením!

- ☉ Počas prípravy espressa uniká zo sparovacej hlavice **14** horúca vodná para. Sparovacia hlavica je ešte horúca aj po príprave. Nechytajte ho a v žiadnom prípade nedávajte ruky alebo iné časti tela do vodnej pary.

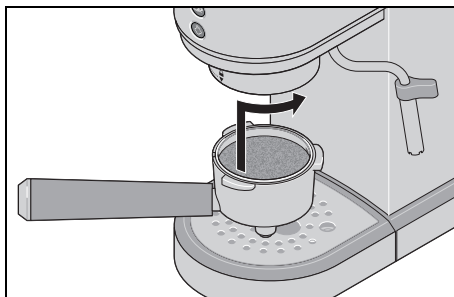
UPOZORNENIA:

- Ak chcete použiť vyššiu nádobu, môžete odobrať odkvapkávaciu mriežku **13** a nádobu postaviť priamo do odkvapkávacej misky **12**.
- Tento prístroj disponuje funkciou predsparenia. Preto si prístroj urobí pri extrakcii espressa na začiatku malú prestávku.

10.1 Extrahovanie jednoduchého espressa

Predpoklad: Prístroj je pripravený na prevádzku. LED krúžky **18**, **19** svietia trvalo.

1. Na jednoduché espresso použijete sitko **2**.
2. Pripravený držiak sitka **17** vložte rukoväťou pri značke ▼ ➡ pod sparovaciu hlavicu **14**.
3. Otočte rukoväť držiaka sitka **17** doprava po značku ▼ ➡. Držiak sitka musí pevne sedieť.



4. Postavte predhriatu šálku pod výpusť držíaka sitka **17**.
5. Stlačte tlačidlo ☕ **18**.
 - LED krúžok ☕ **18** bliká.
 - LED krúžok ☕ **19** zhasne.
 - Espresso tečie pomaly do šálky a automaticky sa zastaví.
6. Keď chcete proces prerušiť, znovu stlačte tlačidlo ☕ **18**.

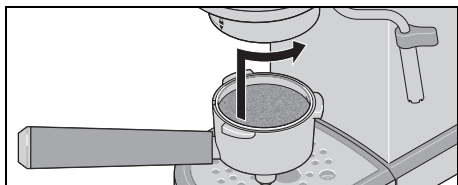
UPOZORNENIE: Uložené množstvo vody na jednoduché espresso môžete zmeniť (pozri „Prispôsobenie objemu espresso“ na strane 193).

7. Keď je proces ukončený, LED krúžky **18, 19** svietia znovu trvalo.
8. Otočte rukoväť držíaka sitka **17** doľava po značku ▼ ☑ a vyberte ho smerom nadol.
9. Vyklepte mletú kávu zo sitka **2** a zlikvidujte ju v biodpade. Zvyšky môžete odstrániť pomocou kávovej lyžičky.
10. Umyte sitko **2** a držiak sitka **17** a vysušte ich.

10.2 Extrahovanie dvojitého espresso

Predpoklad: Prístroj je pripravený na prevádzku. LED krúžky **18, 19** svietia trvalo

1. Na dvojité espresso alebo dve šálky espresso použite sitko **1**.
2. Pripravený držiak sitka **17** vložte rukoväťou pri značke ▼ ☑ pod sparovaciu hlavicu **14**.
3. Otočte rukoväť držíaka sitka **17** doprava po značku ▼ ☑. Držiak sitka musí pevne sedieť.



4. Postavte jednu alebo dve predhriate šálky pod výpusť držíaka sitka **17**.
5. Stlačte tlačidlo ☕ **19**.
 - LED krúžok ☕ **19** bliká.
 - LED krúžok ☕ **18** zhasne.
 - Espresso tečie pomaly do šálky a automaticky sa zastaví.
6. Keď chcete proces prerušiť, znovu stlačte tlačidlo ☕ **19**.

UPOZORNENIE: Uložené množstvo vody na dvojité espresso môžete zmeniť (pozri „Prispôsobenie objemu espresso“ na strane 193).

7. Keď je proces ukončený, LED krúžky **18, 19** svietia znovu trvalo.
8. Otočte rukoväť držíaka sitka **17** doľava po značku ▼ ☑ a vyberte ho smerom nadol.
9. Vyklepte mletú kávu zo sitka **1** a zlikvidujte ju v biodpade. Zvyšky môžete odstrániť pomocou kávovej lyžičky.
10. Umyte sitko **1** a držiak sitka **17** a vysušte ich.

11. Tipy na perfektné espresso

Pripraviť perfektné espresso sa vždy hneď nepodarí. Preto pokojne trochu experimentujte, kým nebude výsledok zodpovedať vašej chuti. Tu je pár tipov, na čo pritom môžete dávať pozor:

- Sú veľké rozdiely v kvalite a chuti mletej kávy. Vyskúšajte rôzne druhy.
- Pri nákupe mletej kávy dbajte o to, aby bol stupeň mletia vhodný pre pákové kávovary. Stupeň mletia musí byť jemný. Často je to uvedené na obale.
- Naraz zmeňte vždy len jeden bod, napr. len tlak pri zatlačaní alebo len množstvo mletej kávy, aby ste mohli precítiť účinok tejto zmeny.

- **Perfektnú extrakciu** spoznáte podľa nasledujúcich bodov:
 - Extrakcia potrebuje cca 30 sekúnd.
 - Espresso pomaly tečie do šálky.
- **Nedostatočnú extrakciu** spoznáte podľa toho, že espresso tečie do šálky rýchlo ako voda. Chutí vodnato, prípadne aj trochu kyslo.

Náprava:

- Skontrolujte, či je mletá káva dostatočne jemne namletá.
- Použitie viac mletej kávy.
- Dbajte na rovnomerné zhutnenie mletej kávy bez trhlín.
- Pri zatláčaní vyviňte väčší tlak.
- **Nadmernú extrakciu** spoznáte podľa toho, že espresso do šálky len pomaly kvapká a chutí horko.

Náprava:

- Použite menej mletej kávy.
- Pri zatláčaní nevyvíjajte taký veľký tlak.
- Rozličné druhy espressa si vyžadujú rozličné teploty vody, aby rozvinuli optimálnu chuť. Pri tmavom pražení by mala byť teplota skôr nižšia, pri svetlom pražení skôr vyššia.
- Kávovar na espresso pravidelne čistite. Zvyšky kávy alebo upchaté póry menia chuť.
- Používajte vždy čerstvú, nie príliš tvrdú vodu z vodovodu. Keď je vaša voda z vodovodu tvrdá, môžete použiť filtrovanú vodu z bežného filtra na vodu.

12. Odber horúcej vody

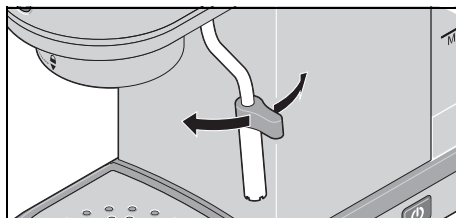


NEBEZPEČENSTVO poranení obarením!

- ⊙ Pri práci s parnou dýzou **10** uniká horúca para a horúca voda. Parná dýza je veľmi horúca. Parnú dýzu chytajte len za plastovú rukoväť. V žiadnom prípade nedávajte ruky alebo iné časti tela do vodnej pary.

Cez parnú dýzu **10** môžete získať horúcu vodu (cca 80 °C) napríklad na americano alebo na predhriatie šálok.

Parnú dýzu **10** môžete otáčať sem a tam.



Predpoklad: Prístroj je pripravený na prevádzku. LED krúžky **18, 19** svietia trvalo.

1. Pod parnú dýzu **10** postavte nádobu.
2. Nastavte otočný spínač **4** v smere symbolu ☕ / ☕.
 - LED krúžok ☕ **18** bliká.
 - LED krúžok ☕ **19** zhasne.
 - Horúca voda tečie z parnej dýzy **10**.
3. Proces ukončíte opätovným nastavením otočného spínača **4** na **OFF**.

Keď LED krúžky **18, 19** blikajú, prístroj sa zahrieva.

Keď LED krúžky **18, 19** trvalo svietia, je prístroj opäť pripravený na prevádzku na prípravu espressa.

UPOZORNENIE: Maximálna doba na odobranie horúcej vody je 120 sekúnd. Potom sa funkcia automaticky zastaví. Otočný spínač **4** nastavte späť na **OFF**. Následne môžete funkciu ihneď znovu použiť.

13. Spenenie mlieka



NEBEZPEČENSTVO poranení obarením!

- ⊙ Pri práci s parnou dýzou **10** uniká horúca para a horúca voda. Parná dýza je veľmi horúca. Parnú dýzu chytajte len za plastovú rukoväť. V žiadnom prípade nedávajte ruky alebo iné časti tela do vodnej pary.
- ⊙ Pri speňovaní mlieka s parnou dýzou **10**: Pred spustením funkcie pary najskôr parnú dýzu ponorte do mlieka. A funkciu pary vypnite predtým, ako parnú dýzu zase vytiahnete.

Pomocou parnej dýzy **10** môžete speniť mlieko. To si vyžaduje trochu cviku.

Tipy:

- Vyskúšajte mlieko rôznych výrobcov.
- S väčším obsahom bielkovín viac pení.
- Väčší obsah tuku dáva krémovejšiu penu.
- Vždy používajte studené mlieko z chladničky (cca 5 °C).
- Pri speňovaní mlieko nemá byť mlieko vriace. Vyššie teploty menia chuť a spôsobia rozpad mliečnej peny. Orientačný bod: Pri kovovej kanvičke je správna teplota dosiahnutá vtedy, keď sú bočné steny kanvičky príliš horúce na to, aby ste ju udržali v ruke.
- Keď je mlieko hotovo spenené, nečakajte príliš dlho. Časť mliečnej peny sa inak znovu rozpadne.

Predpoklad: Prístroj je pripravený na prevádzku. LED krúžky **18, 19** svietia trvalo.

1. Naplňte nádobu maximálne do polovice studeným mliekom.
2. Stlačte tlačidlo  **20**.
 - LED krúžok  **20** bliká.
 - Prístroj sa zohrieva na výrobu pary.
3. Keď je prístroj pripravený na výrobu pary, LED krúžok  **20** trvalo svieti.

UPOZORNENIE: Keď je prístroj pripravený na výrobu pary, postupujte plynulo ďalej. Inak sa prístroj po krátkom čase prepne do režimu chladenia (LED krúžky **18, 19** rytmicky blikajú). Toto je ochranná funkcia proti prehriatiu. V takom prípade stlačte tlačidlo  **20**, čím znovu aktivujete funkciu pary.

4. Podržte druhú nádobu pod parnou dýzou **10** a otočte otočný spínač **4** v smere symbolu  / .
- LED krúžok  **20** bliká.
- Para vystupuje.
5. Nechajte uniknúť trochu pary a potom ju prerušte otočením otočného spínača **4** na **OFF**.
6. Ponorte parnú dýzu **10** do mlieka a nastavte otočný spínač **4** znovu v smere symbolu  / .

Tipy:

- Parnú dýzu **10** ponorte len tesne pod povrch, takže sa vzduch zapracuje do mlieka („fáza ťahania“).
 - Neponárajte do stredu, ale zboku, takže vznikne vír.
7. Keď sa objem mlieka viditeľne zväčší (cca o 50 %), ponorte parnú dýzu **10** trochu hlbšie. Mlieko sa má stále víriť. Teraz sa vzduchové bublinky jemnejšie rozdelia („fáza krúženie“).
 8. Keď má mliečna pena požadovanú konzistenciu, nastavte otočný spínač **4** na **OFF**.

UPOZORNENIE: Maximálny čas na výrobu pary je spolu 120 sekúnd. Potom sa funkcia automaticky zastaví. Otočný spínač **4** nastavte späť na **OFF**. Následne prejde prístroj do režimu vychladenia (LED krúžky **18, 19** rytmicky blikajú).

9. Mliečnu penu pridajte k espressu čo najrýchlejšie.

10. Parnú dýzu **10** ihneď po každom speňovaní mlieka utrite čistou handričkou, aby ste odstránili zvyšky mlieka.
11. Otočný spínač **4** ešte raz krátko nastavte v smere symbolu ☼/☼, kým nezačne vystupovať para. Tak sa odstráni zvyšky mlieka z vnútra parnej dýzy **10**.
12. Na konci nastavte otočný spínač **4** na **OFF**.
 - LED krúžok ☼ **20** svieti trvalo.
13. Stlačte tlačidlo ☼ **20**.
 - LED krúžok ☼ **20** zhasne.
 - LED krúžky **18, 19** rytmicky blikajú.
 - Prístroj sa ochladzuje.

Keď LED krúžky **18, 19** trvalo svietia, je prístroj opäť pripravený na prevádzku na prípravu espressa.

UPOZORNENIE: Tento proces ochladzovania trvá niekoľko minút. Keď chcete espresso rýchlejšie znovu pripraviť, môžete proces ochladzovania urýchliť vypustením horúcej vody:

1. Kým LED krúžky **18, 19** rytmicky blikajú, otočte otočný spínač **4** v smere symbolu ☼/☼.
 - LED krúžok ☼ **18** bliká.
 - Najskôr vystupuje para, potom voda, potom sa proces zastaví.
2. Keď LED krúžky **18, 19** znovu rytmicky blikajú, otočte otočný spínač **4** späť na **OFF**.

LED krúžky **18, 19** svietia trvalo. Prístroj je pripravený na prípravu espressa.

14. Nastavenia

Na svojom kávovare na espresso môžete vykonávať rozličné nastavenia. Väčšinu nastavení musíte robiť z menu.

14.1 Otvorenie menu

Predpoklad: Prístroj je pripravený na prevádzku. LED krúžky **18, 19** svietia trvalo

- Tlačidlo ☼ **20** podržte stlačené cca 5 sekúnd, kým nezačnú 3 LED krúžky **18, 19, 20** postupne striedavo dvakrát blikáť. Teraz môžete urobiť nastavenia podľa popisu v nasledujúcich odsekoch.

UPOZORNENIE: Po cca 30 sekundách bez aktivity sa proces preruší bez uloženia.

14.2 Tvrdosť vody

Ako každý prístroj na prípravu horúcej vody musí sa aj tento kávovar na espresso pravidelne odvápnovať. Vodný kameň sa usadzuje vnútri prístroja a na malých otvoroch (napr. na parnej dýze **10**). Toto ovplyvňuje funkcie a dlhodobo sa prístroj poškodí.

Tento stroj automaticky vypočítava čas do odvápnenia. Keď sa tento čas dosiahne, trvalo svietia všetky LED krúžky **18, 19, 20**. Potom už s prístrojom nemôžete ďalej pracovať. Musí sa najskôr odvápníť.

Aby sa toto stalo v správnom čase, môžete prispôbiť nastavenie tvrdosti vody podľa vašej vody z vodovodu. Informácie o vašej vode z vodovodu získate u svojho distribútora vody (napr. na internetovej stránke). Keď používate filtrovanú vodu, môžete tvrdosť vody zodpovedajúco prispôbiť. Prečítajte si k tomu informácie výrobcu vodného filtra. Môžete si vybrať medzi tromi rozsahmi tvrdosti: mäkká, stredná, tvrdá.

Pri dodaní je prístroj prednastavený na tvrdú.

Všetky informácie o odvápnení nájdete v kapitole „Odstránenie vodného kameňa“ na strane 196.

Predpoklad: Je otvorené menu. 3 LED krúžky **18, 19, 20** blikajú striedavo za sebou vždy dvakrát.

1. Stlačte tlačidlo  **19**.

LED krúžky **18, 19, 20** raz krátko zobrazia aktuálny rozsah tvrdosti:

Rozsah tvrdosti:	mäkká	stredná	tvrdá
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Keď sa LED krúžky striedavo rozsvietia medzi rôznymi rozsahmi tvrdosti, stlačte tlačidlo požadovaného rozsahu tvrdosti:

Rozsah tvrdosti:	mäkká	stredná	tvrdá
	X		
		X	
			X

Keď LED krúžok  **19** 3-krát zabliká, je uložené nové nastavenie.

14.3 Teplota espressa

Teplota vody pri extrahovaní espressa sa môže zmeniť, aby ste ju prispôbobili rôznym druhom kávy a svojej chuti. Pri tmavom pražení by mala byť teplota skôr nižšia, pri svetlom pražení skôr vyššia.

Môžete si vybrať medzi tromi rozsahmi teploty: nízka, stredná, horúca.

Pri dodaní je prístroj prednastavený na strednú.

Predpoklad: Je otvorené menu. 3 LED krúžky **18, 19, 20** blikajú striedavo za sebou vždy dvakrát.

1. Stlačte tlačidlo  **18**.

LED krúžky **18, 19, 20** raz krátko zobrazia aktuálny rozsah teploty:

Rozsah teploty:	nízka	stredná	horúca
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Keď sa LED krúžky striedavo rozsvietia medzi rôznymi rozsahmi teploty, stlačte tlačidlo požadovaného rozsahu teploty:

Rozsah teploty:	nízka	stredná	horúca
	X		
		X	
			X

Keď LED krúžok  **18** 3-krát zabliká, je uložené nové nastavenie.

14.4 Prispôsobenie objemu espressa

UPOZORNENIE: Objem vydaného espressa je ovplyvnený aj množstvom a zhutnením mletej kávy.

Pomocou tejto pamäťovej funkcie môžete množstvo vydaného espressa prispôbiť svojim šálkam a svojej obľube. Nastavenie sa uskutočňuje nepriamo pomocou času prípravy.

UPOZORNENIE: Čas prípravy môže trvať 20 až 75 sekúnd. Keď vyberiete kratší alebo dlhší čas, zostane predtým uložený čas zachovaný.

Jednoduché espresso

Predpoklad: Prístroj je pripravený na prevádzku. LED krúžky **18, 19** svietia trvalo.

1. Pripravte sitko **2**, držiak sitka **17** a mletú kávu na jednoduché espresso a upevnite držiak sitka pod sparovaciu hlavicu **14**.
2. Pod sparovaciu hlavicu **14** vložte želanú šálku na espresso.
3. Podržte stlačené tlačidlo  **18**. Príprava espressa začína.
4. Keď LED krúžok  **19** rýchlo bliká a dosiahlo sa požadované množstvo, pustite šálku  **18**.
Proces sa zastaví.

Keď LED krúžok  **18** 3-krát zabliká, je uložený nový čas prípravy pre jednoduché espresso.

Keď LED krúžky **18, 19** svietia nepretržite, je prístroj znovu pripravený na prevádzku.

Dvojité espresso

Predpoklad: Prístroj je pripravený na prevádzku. LED krúžky **18, 19** svietia trvalo.

1. Pripravte sitko **1**, držiak sitka **17** a mletú kávu na dvojité espresso a upevnite držiak sitka pod sparovaciu hlavicu **14**.
2. Pod sparovaciu hlavicu **14** vložte želanú šálku/želané šálky na espresso.
3. Podržte stlačené tlačidlo  **19**. Príprava espressa začína.
4. Keď LED krúžok  **18** rýchlo bliká a dosiahlo sa požadované množstvo, pustite šálku  **19**.
Proces sa zastaví.

Keď LED krúžok  **19** 3-krát zabliká, je uložený nový čas prípravy pre dvojité espresso.

Keď LED krúžky **18, 19** svietia nepretržite, je prístroj znovu pripravený na prevádzku.

14.5 Obnovenie výrobných nastavení

Pomocou tejto funkcie môžete všetky nastavenia obnoviť na výrobné nastavenia.

Predpoklad: Je otvorené menu. 3 LED krúžky **18, 19, 20** blikajú striedavo za sebou vždy dvakrát.

1. Pod parnú dýzu **10** postavte nádobu.
2. Otočte otočný spínač **4** v smere symbolu  / .
3. Stlačte tlačidlo  **18**.
3 LED krúžky **18, 19, 20** viackrát súčasne zablikajú. Nastavenia boli obnovené na výrobné nastavenia.
4. Keď LED krúžky **18, 19** rytmicky blikajú, otočte otočný spínač **4** späť na **OFF**.
Keď LED krúžky **18, 19** trvalo svietia, je prístroj znovu pripravený na prevádzku.

15. Čistenie



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Kávovar na espresso a pripojovacie vedenie so zástrčkou **7** sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.



NEBEZPEČENSTVO poranení obarením!

- ⊙ Mnohé súčasti a diely príslušenstva kávovaru na espresso sú počas prevádzky veľmi horúce. Pred čistením ich nechajte vychladnúť.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.

UPOZORNENIA:

- Nasledovné diely príslušenstva je možné umývať v umývačke riadu alebo ručne:
 - sitka **1/2**
- Nasledujúce diely príslušenstva sa môžu umývať ručne s jemným prostriedkom na umývanie:
 - nádržka na vodu **6** s vekom **5**
 - odkvapkávacia mriežka **13**
 - odkvapkávacia miska **12**
 - držiak sitka **17**
 - hrdlo parnej dýzy **10**
 - zatlačadlo **9**
- Chuť espressa sa negatívne ovplyvní, keď sa na dieloch príslušenstva, ktoré prichádzajú do kontaktu s vodou, espressom alebo mliekom, nachádzajú zvyšky prostriedku na umývanie. Preto tieto diely dôkladne opláchnite čistou vodou, keď bolo potrebné umývanie s prostriedkom na umývanie.

Po každom esprese

1. Odoberte držiak sitka **17** zo sparovacej hlavice **14**.
2. Vyklepte mletú kávu zo sitka **1/2** a zlikvidujte ju v bioodpade. Zvyšky môžete odstrániť pomocou kávovej lyžičky.
3. Opláchnite sitko **1/2** a držiak sitka **17** pod horúcou vodou a vysušte ich.

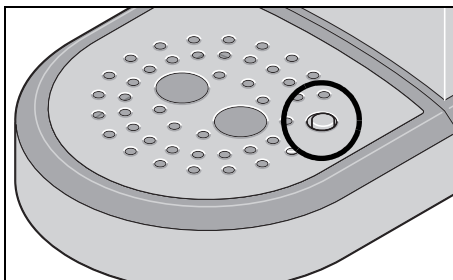
Po každom speňovaní mlieka

UPOZORNENIE: Vždy dbajte o to, aby zostal otvor parnej dýzy **10** čistý. Neodstránené zvyšky mlieka sú nehygienické. Tiež môžu malý otvor rýchlo upchať.

1. Parnú dýzu **10** utrite čistou handričkou, aby ste odstránili zvyšky mlieka.
2. Otočný spínač **4** ešte raz krátko nastavte v smere symbolu ☺/☹, kým nezačne vystupovať para. Tak sa odstránia zvyšky mlieka z vnútra parnej dýzy.

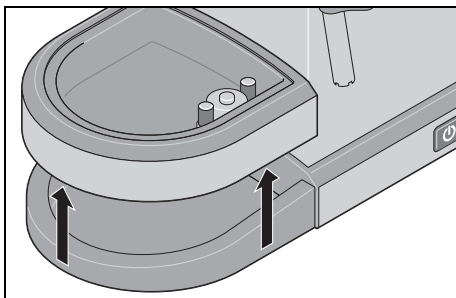
Odkvapkávacia miska

Keď sa objaví plavák **11** (pozri obrázok), musí sa odkvapkávacia miska **12** vyprázdniť. V každom prípade by ste mali odkvapkávacu misku čistiť raz denne.



1. Vyberte odkvapkávacu mriežku **13**.

2. Vytiahnite odkvapkavicu miskú **12** nahor.



3. Vyprázdnite ju a umyte tieto diely príslušenstva ručne s jemným prostriedkom na umývanie.
4. Pred ich opätovným vložením všetky diely vysušte.

Denne



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Vytiahnite zástrčku **7** zo zásuvky, skôr ako budete kávovar na espresso čistiť.
1. Vyprázdnite nádržku na vodu **6** a viackrát ju vypláchnite čistou vodou.
 2. Sparovaciu hlavicu **14** utrite čistou, vlhkou handričkou. Pritom vyčistíte aj okraj okolo sparovacej hlavice.

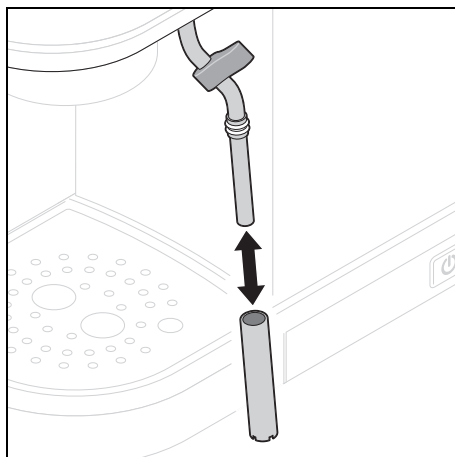
UPOZORNENIE: Ak je to potrebné, použite pritom malé množstvo prostriedku na umývanie. Viackrát dôkladne očistite handrou, ktorá bola len navlhčená čistou vodou.

3. Prístroj zvonku utrite navlhčenou handričkou.
4. Všetky diely dosucha utrite.

Parná dýza

Parnú dýzu **10** by ste mali raz denne rozbírať na dôkladné čistenie.

1. Nechajte parnú dýzu **10** vychladnúť.
2. Stiahnite hrdlo z parnej dýzy **10**.



3. Hrdlo dôkladne umyte ručne s jemným prostriedkom na umývanie. Viackrát opláchnite čistou, horúcou vodou.
4. Vnútnú rúrku parnej dýzy **10** dôkladne utrite vlhkou handrou.

UPOZORNENIE: Ak je to potrebné, použite pritom malé množstvo prostriedku na umývanie. Viackrát dôkladne očistite handrou, ktorá bola len navlhčená čistou vodou.

5. Hrdlo znovu nasuňte na parnú dýzu **10**.

Sitká a držiak sitka

1. Aj keď vždy používate rovnaké sitko **1/2**, mali by ste ho aspoň raz za týždeň vybrať z držiaka sitka **17**.
2. Držiak sitka **17** dôkladne umyte ručne s jemným prostriedkom na umývanie. Viackrát opláchnite čistou, horúcou vodou.
3. Sitká **1/2** môžete dať do umývačky riadu.

4. Obidva diely dôkladne vysušte predtým, ako ich znovu poskladáte.

Nádržka na vodu

1. Cca každé 2 týždne by ste mali nádržku na vodu **6** umyť zvnútra s malým množstvom prostriedku na umývanie.
2. Potom ju dôkladne vypláchnite vodou z vodovodu.
3. Pred vložením nádržku na vodu **6** zvonku osušte.

UPOZORNENIE: V priehlbine pod nádržkou na vodu **6** sa hromadí trochu vody. Pravidelne ju odstraňujte suchou, čistou handrou.

16. Odstránenie vodného kameňa

Ako každý prístroj na prípravu horúcej vody musí sa aj tento kávovar na espresso pravidelne odvápnovať. Vodný kameň sa usadzuje vnútri prístroja a na malých otvoroch (napr. na parnej dýze **10**). Toto ovplyvňuje funkcie a dlhodobu sa prístroj poškodí. Tento stroj automaticky vypočítava čas do odvápnenia. Keď sa tento čas dosiahne, trvalo svietia všetky LED krúžky **18, 19, 20**. Potom už s prístrojom nemôžete ďalej pracovať. Musí sa najskôr odvápníť.

UPOZORNENIA:

- Aby požiadavka na odvápnenie prišla v správnom čase, môžete prispôbiť nastavenie tvrdosti vody podľa vašej vody z vodovodu (pozri „Tvrdosť vody“ na strane 191).
- Program odvápnenia však môžete kedykoľvek spustiť aj nezávisle od toho.
- Pri každom pracovnom kroku (pri odvápnovaní a pri oplachovaní) sa cez prístroj asi 5 minút rytmicky prečerpáva

väčšie množstvo odvápnovacieho roztoku, resp. vody.

Odvápnenie

Môžete použiť bežný prostriedok na odstránenie vodného kameňa pre kávovary na espresso. Riadte sa pokynmi výrobcu. Predpoklad pri požiadavke na odvápnenie: Všetky LED krúžky **18, 19, 20** trvalo svietia.

Predpoklad bez požiadavky na odvápnenie: Prístroj je pripravený na prevádzku. LED krúžky **18, 19** trvalo svietia.

1. Vyprázdňte nádržku na vodu **6**.
2. Zmiešajte prostriedok na odstránenie vodného kameňa s čerstvou studenou vodou z vodovodu podľa pokynov výrobcu, aby ste získali 1 liter odvápnovacieho roztoku.
3. Nádržku na vodu **6** naplňte po značku **MAX** odvápnovacím roztokom.
4. Nasadzte nádržku na vodu **6**.
5. Na zachytenie odvápnovacieho roztoku postavte pod parnú dýzu **10** väčšiu nádobu (cca 1 liter) a druhú nádobu (cca 500 ml) pod sparovaciu hlavicu **14**.
6. Tlačidlo  **20** podržte stlačené cca 5 sekúnd, kým nezačnú 3 LED krúžky **18, 19, 20** postupne striedavo dvakrát blikať.

UPOZORNENIE: Po 30 sekundách bez aktivity sa proces preruší.

7. Otočte otočný spínač **4** v smere symbolu  / .
 8. Stlačte tlačidlo  **20**.
 - Prístroj pumpuje horúci odvápnovací roztok cez parnú dýzu **10**.
 9. Keď pretečie asi 450 ml odvápnovacieho roztoku, otočte otočný spínač **4** na **OFF**.
 - Odvápnovací roztok sa s prestávkami pumpuje cez sparovaciu hlavicu **14**.
- Keď prebehne celý program odvápnenia, LED krúžky **18, 19** svietia trvalo.

Oplachovanie

1. Vyberte nádržku na vodu **6** a prípadne vylejte nadbytočný odvápnovací roztok.
2. Nádržku na vodu **6** viackrát vypláchnite čistou vodou.
3. Nádržku na vodu **6** naplňte čerstvou, studenou vodou z vodovodu po značku **MAX** a nasadte ju.
4. Vyprázdnite nádoby na zachytávanie prečerpanej tekutiny a postavte ich znovu pod parnú dýzu **10** a sparovaciu hlavicu **14**.
5. Tlačidlo  **20** podržte stlačené cca 5 sekúnd, kým nezačnú 3 LED krúžky **18, 19, 20** postupne striedavo dvakrát blikať.

UPOZORNENIE: Po 30 sekundách bez aktivity sa proces preruší.

6. Otočte otočný spínač **4** v smere symbolu  / .
 7. Stlačte tlačidlo  **20**.
 - Prístroj pumpuje horúcu vodu cez parnú dýzu **10**.
 8. Keď pretečie asi 450 ml vody, otočte otočný spínač **4** na **OFF**.
 - Voda sa s prestávkami pumpuje cez sparovaciu hlavicu **14**.
- Keď je proces ukončený, LED krúžky **18, 19** svietia trvalo.
9. Nádržku na vodu **6** naplňte po značku **MAX** čerstvou, studenou vodou z vodovodu.

Prístroj je opäť pripravený na prevádzku na prípravu espressa.

17. Skladovanie a preprava



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nevystavujte prístroj teplotám nižším ako bod mrazu.

- Vyčistený kávovar na espresso a príslušenstvo vysušte, kým ho zložíte a odložíte.
- Keď chcete kávovar na espresso prepravovať, vyprázdnite nádržku na vodu **6** a odkvapkávaciu misku **12**.

18. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ. Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.



Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časti materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

19. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.

Chyba	Možné príčiny/opatrenia
Prístroj nefunguje	• Je zabezpečené napájanie prúdom? • Skontrolujte pripojenie.
Blikajúce LED indikátory, ale žiadna funkcia	Informácie o LED nájdete v kapitole „Indikácie LED krúžkov“ na strane 182.
Zlá kvalita espressa	Tipy na prípravu espressa nájdete v kapitole „Tipy na perfektné espresso“ na strane 188.
Espresso je príliš studené.	• Nebola šálka predhriata? • Teplotu kávy prispôsobte v nastaveniach (pozri „Teplota espressa“ na strane 192).
Espresso len kvapká z držiaka sitka 17 alebo aj preteká cez okraj držiaka sitka.	• Nie je mletá káva príliš jemne namletá? Príliš veľa mletej kávy? Príliš utlačená? • Nie je mletá káva na okraji sitka 1/2? • Skontrolujte otvor na spodnej strane sitka 1/2 vzhľadom na upchatia. • Nemusí sa stroj/sparovacia hlavica 14 odvápníť?
Espresso tečie príliš rýchlo z držiaka sitka 17 a je príliš riedke.	• Nie je mletá káva príliš hrubo namletá? Príliš málo mletej kávy? Nie je dostatočne alebo nerovnomerne utlačená?
Všetky LED krúžky 18, 19, 20 svietia trvalo. Nie je možná príprava espressa.	• Prístroj sa musí odvápníť.
Držiak sitka 17 sa nedá úplne otočiť na ▼	• Príliš veľa mletej kávy? • Nie je mletá káva na okraji sitka 1/2?
Neželané zvuky čerpadla	• Nie je prázdna nádržka na vodu 6? • Je nádržka na vodu 6 správne nasadená?
Z parnej dýzy 10 nevychádza voda ani para.	• Nie je prázdna nádržka na vodu 6? • Nie je parná dýza 10 upchatá? • Nemusí sa stroj/parná dýza 10 odvápníť?
Po 120 sekundách už z parnej dýzy 10 nevychádza voda/para.	• To je normálne. Toto je ochranná funkcia. Otočný spínač 4 nastavte späť na OFF. Skontrolujte, či je v nádržke na vodu 6 dosť vody. Následne môžete funkciu ihneď znovu použiť.

20. Technické údaje

Model:	SEMS 1350 A2
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	1 350 W
Množstvo náplne nádržky na vodu:	minimálne 250 ml (MIN) maximálne 1 000 ml (MAX)
Tlak:	19 barov
Automatické vypnutie:	≤ 30 minút
Príkon vo vypnutom stave:	≤ 0,5 W

Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.
	Značka UKCA predstavuje vyhlásenie o zhode spoločnosti HOYER Handel GmbH pre UK.
	Symbol označuje výrobcu produktu.

Technické zmeny vyhradené.

21. Záruka spoločnosti **HOYER Handel GmbH**

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe. V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiállová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spoplatnené.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísnych smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborne. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhýbať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

Postup pri reklamácií

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 496916_2510** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalačný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN)

496916_2510 si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko

(SK) Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 496916_2510



Dodávateľ

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMECKO

Índice

1. Vista general	203
2. Uso adecuado	204
3. Indicaciones de seguridad	204
4. Volumen de suministro	207
5. Desembalaje e instalación	208
6. Indicaciones de los anillos LED	208
7. Preparar un expreso: los pasos más importantes	209
8. Preparación	210
8.1 Llenado del depósito de agua	210
8.2 Insertar/sustituir el filtro	211
8.3 Conexión, encendido y apagado	211
8.4 Enjuague del aparato	212
8.5 Precalentar las tazas	212
8.6 Precalentar el filtro y la cabeza de grupo (descarga de agua)	213
9. Dosificar y prensar el café expreso en polvo	213
10. Preparar un expreso	214
10.1 Extraer un expreso sencillo	214
10.2 Extraer un doble expreso	215
11. Consejos para un expreso perfecto	216
12. Suministrar agua caliente	216
13. Hacer espuma de leche	217
14. Ajustes	219
14.1 Acceder al menú	219
14.2 Dureza del agua	219
14.3 Temperatura del expreso	220
14.4 Adaptar el volumen del expreso	221
14.5 Restablecer la configuración de fábrica	222
15. Limpieza	222
16. Descalcificación	224
17. Conservación y transporte	226
18. Eliminación	226
19. Solución de problemas	227
20. Datos técnicos	228
21. Garantía de HOYER Handel GmbH	229

1. Vista general

- 1 Filtro para doble expreso
- 2 Filtro para expreso sencillo
- 3 Placa calefactora para tazas
- 4 **OFF** /  /  Interruptor giratorio para el suministro de vapor y agua caliente
- 5 Tapa (del depósito de agua)
- 6 Depósito de agua
(cantidad de llenado: **MIN** 250 ml - **MAX** 1.000 ml)
- 7 Cable de conexión con enchufe
- 8  Interruptor de encendido/apagado
- 9 Prensador
- 10 Boquilla de vapor
- 11 Flotador (indicación: vaciar la bandeja de goteo)
- 12 Bandeja de goteo
- 13 Rejilla de goteo
- 14 Cabeza de grupo
- 15 Elementos de mando (parte frontal)
- 16 Muesca en el borde del portafiltros
- 17 Portafiltros

Ilustración A: elementos de mando (parte frontal)*

- 18  Tecla/anillo LED para expreso sencillo
- 19  Tecla/anillo LED para doble expreso
- 20  Tecla/anillo LED para el suministro de vapor

* Los elementos de mando tienen más funciones que se explican en este manual de instrucciones.

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por la compra de su nueva cafetera expreso Slim.

Para un manejo seguro del aparato y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en servicio el aparato por primera vez, lea este manual de instrucciones detenidamente.**
- **¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en este manual de instrucciones.**
- **Conserve este manual de instrucciones.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte el manual de instrucciones. El manual de instrucciones forma parte del producto.**

¡Esperamos que disfrute de su nueva cafetera expreso Slim!

Símbolos en el aparato



Este símbolo le advierte que no debe tocar las superficies calientes.



Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.

2. Uso adecuado

La cafetera expreso Slim está diseñada exclusivamente para las siguientes finalidades de uso:

- para preparar café expreso a partir de café expreso en polvo molido,
- para extraer agua o vapor caliente de la boquilla de vapor.

El aparato está concebido para el uso doméstico. El aparato solo deberá utilizarse en el interior.

Este aparato no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ ¡Nunca introduzca en el depósito de agua otros líquidos, utilice solo agua potable fresca y fría!
-

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en este manual de instrucciones se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación de la advertencia puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales graves.

PRECAUCIÓN: riesgo reducido: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

Instrucciones para un funcionamiento seguro

- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.
- ⊙ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⊙ Los niños no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del aparato, salvo que tengan 8 años o más y estén bajo supervisión.
- ⊙ Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ⊙ Este aparato está concebido para el uso doméstico y también en otros lugares similares, como en
 - ... comedores de empresa en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo;
 - ... fincas rústicas;
 - ... hoteles, moteles u otros alojamientos por parte de los huéspedes;
 - ... y en apartamentos rurales.
-  ⊙ No toque las piezas calientes del aparato, como p. ej., filtro y portafiltros, cabeza de grupo, boquilla de vapor y placa calefactora. Agarre la boquilla de vapor y el portafiltros únicamente por los mangos.
- ⊙ No acerque las manos al vapor caliente...
 - ... que se produce durante la extracción de vapor (p. ej., al hacer espuma de leche).
 - ... que sale de la cabeza de grupo mientras se prepara el expreso.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ La cafetera expreso, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.

- ⊙ Si el cable de conexión del aparato presenta desperfectos, deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas, para evitar peligros.
- ⊙ Tenga en cuenta el capítulo dedicado a la limpieza (véase "Limpieza" en la página 222).
- ⊙ Procure que no se derrame ningún líquido sobre la conexión enchufable del aparato.
- ⊙ Tenga en cuenta que después de su uso la superficie del elemento calefactor aún conserva calor residual. Las siguientes superficies también pueden estar aún calientes después de su uso: filtro y portafiltros, cabeza de grupo, boquilla de vapor y placa calefactora.
- ⊙ El aparato no debe colocarse en un armario durante su uso.
- ⊙ Tenga en cuenta las indicaciones de seguridad contenidas en estas instrucciones, ya que el uso erróneo puede provocar lesiones.



¡PELIGRO para los niños!

- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.



¡PELIGRO para y debido a los animales de compañía y de granja!

- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.



¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

- ⊙ Proteja el aparato de la humedad y de las gotas o las salpicaduras de agua: existe peligro de recibir una descarga eléctrica.
- ⊙ Llene el depósito de agua como máximo hasta la marca **MAX**.

- ⊙ Vacíe la bandeja de goteo a más tardar cuando el flotador se lo indique.
- ⊙ Si penetraran líquidos en el aparato, desenchúfelo inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No ponga en funcionamiento el aparato si éste o el cable de conexión presentan daños visibles o si el aparato se ha caído antes al suelo.
- ⊙ Conecte el enchufe solo a una toma de corriente con tomas de tierra correctamente instalada y fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado

de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.

- ⊙ Durante el uso del aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- ⊙ Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tire siempre de la clavija, nunca del cable.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente:
 - si se produce una avería
 - cuando no utilice la cafetera expreso
 - antes de limpiar la cafetera expreso
 - en caso de tormenta
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el aparato.



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ No toque las piezas calientes del aparato.
- ⊙ Mientras se prepara el expreso saldrá vapor de agua caliente de la cabeza de grupo. La cabeza de grupo sigue estando caliente después de la preparación. No la agarre con las manos ni acerque bajo ningún concepto las manos u otras partes del cuerpo al vapor de agua.
- ⊙ Al manejar la boquilla de vapor saldrá vapor caliente y agua caliente. La boquilla de vapor se calienta mucho. Agarre la boquilla de vapor únicamente por el mango de plástico. No acerque bajo ningún concepto las manos u otras partes del cuerpo al vapor de agua.
- ⊙ Al hacer espuma de leche con la boquilla de vapor: sumerja primero la boquilla de vapor en la leche antes de iniciar la función de vapor, y detenga la función de vapor antes de volver a retirar la boquilla de vapor.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ El aparato descansa sobre soportes de ventosa de silicona. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, no puede excluirse totalmente que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de silicona. Si fuera necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.
- ⊙ ¡Nunca introduzca en la cafetera expreso otros líquidos, utilice solo agua potable fresca y fría!
- ⊙ No haga funcionar el aparato sin agua en el depósito de agua para evitar daños en el elemento calefactor.
- ⊙ Utilice el aparato únicamente con los accesorios originales.
- ⊙ Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- ⊙ Durante el manejo es posible que lleguen hasta la base de apoyo agua y vapor (caliente), expreso y café en polvo. Por ese motivo, coloque el aparato sobre una encimera impermeable que no sea sensible al calor.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.
- ⊙ No exponga el aparato a temperaturas inferiores al punto de congelación.

4. Volumen de suministro

- 1 cafetera expreso
- 1 portafiltros **17**
- 1 filtro para expreso sencillo **2**
- 1 filtro para doble expreso **1**
- 1 prensador **9**
- 1 copia de las instrucciones de servicio completas

5. Desembalaje e instalación

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Compruebe que estén todas las piezas y que no presenten daños. Dado el caso, es posible que también haya accesorios en el material de embalaje.



3. Retire las cintas adhesivas y las etiquetas, pero sin tocar la señal de advertencia contigua y la placa de características.
4. **Limpie todas las piezas antes del primer uso** (véase "Limpieza" en la página 222).
5. **Retire la tapa protectora situada entre el depósito de agua y la conexión del aparato debajo del depósito, ya que de lo contrario**

el aparato no se puede poner en funcionamiento.

6. Coloque el aparato sobre una superficie seca, lisa y antideslizante. Se recomienda una superficie de trabajo lisa a la que puedan adherirse los soportes de ventosa.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Durante el manejo es posible que lleguen hasta la base de apoyo agua y vapor (caliente), expreso y café en polvo. Por ese motivo, coloque el aparato sobre una encimera impermeable que no sea sensible al calor.

6. Indicaciones de los anillos LED

Los 3 anillos LED **18/19/20** en las teclas de la parte delantera del aparato indican distintos estados operativos o pasos de programa. En la siguiente tabla podrá encontrar el significado respectivo. Tenga en cuenta que los anillos LED pueden indicar en 3 variantes:

- se iluminan de forma duradera
- parpadean de manera uniforme
- parpadean de manera rítmica (parpadea 3 veces - pausa - parpadea 3 veces - etc.)

Indicaciones de los anillos LED			Significado
 18	 19	 20	
Todos los anillos LED se iluminan una vez consecutivamente.			Tras encenderlo, el aparato lleva a cabo un auto-diagnóstico.
parpadean de manera uniforme	—	—	El aparato se calienta para preparar un expreso.
se iluminan de forma duradera	—	—	El aparato está listo para preparar un expreso.
parpadea	—	—	Se prepara un expreso sencillo.
			Interruptor giratorio 4 abierto: suministro de agua caliente
—	parpadea	—	Se prepara un doble expreso.

Indicaciones de los anillos LED			Significado
 18	 19	 20	
—	—	parpadea	El aparato se precalienta para el suministro de vapor.
—	—	se ilumina de forma duradera	El aparato está listo para el suministro de vapor.
—	—	parpadea	Interruptor giratorio 4 abierto: suministro de vapor
—	—	parpadea	durante el proceso de descalcificación
Todos los anillos LED parpadean consecutivamente por duplicado alternándose.			El menú para los ajustes está activado.
parpadean de manera rítmica		—	Ajuste el interruptor giratorio 4 totalmente en OFF .
			El aparato debe enfriarse (p. ej., después del suministro de vapor)
			Con la función de vapor activada: el aparato ha pasado automáticamente al modo de enfriamiento. Pulse de nuevo la tecla  20 para volver a activar la función de vapor.
Todos los anillos LED se iluminan de forma duradera			Es necesario descalcificar el aparato.
Todos los anillos LED parpadean de manera rítmica			Mensaje de error relativo al elemento calefactor. Póngase en contacto con el servicio técnico.

7. Preparar un expreso: los pasos más importantes

Antes de que llegue a conocer con exactitud cada uno de los pasos en los siguientes capítulos, con todos los consejos y trucos, aquí obtendrá un resumen de los pasos necesarios para conseguir un buen expreso:

1. Seleccionar e insertar el filtro **1/2**
2. Precalentar la taza, el filtro **1/2** y la cabeza de grupo **14** (descarga de agua)
3. Secar el portafiltros **17** y el filtro **1/2**
4. Dosificar, enrasar y apretar (prensar) el café expreso en polvo
5. Retirar los restos de café expreso en polvo del borde
6. Insertar el portafiltros **17**
7. Extraer un expreso sencillo o doble
8. Al gusto: hacer espuma de leche

8. Preparación

8.1 Llenado del depósito de agua

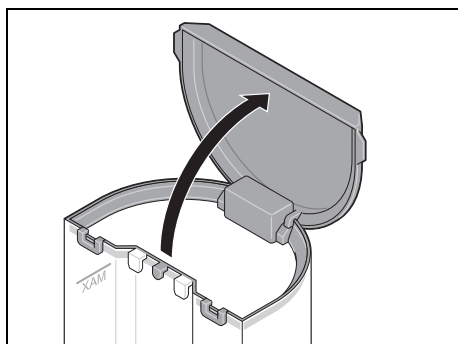
¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ ¡Nunca introduzca en el depósito de agua **6** otros líquidos, utilice solo agua potable fresca y fría!

NOTA: en la cavidad por debajo del depósito de agua **6** se acumula un poco de agua. Elimínela regularmente con ayuda de un paño limpio y seco.

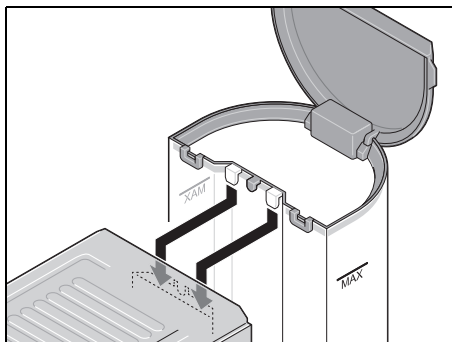
Utilice cada día agua fresca.

1. Retire el depósito de agua **6** hacia arriba.
2. Abra la tapa **5** del depósito de agua **6**.

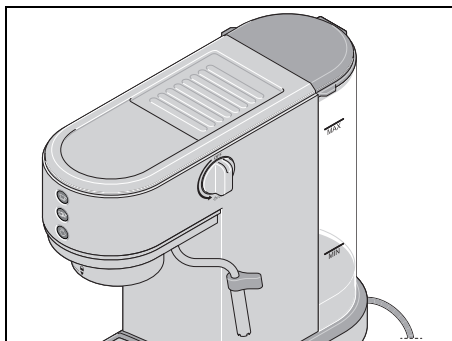


3. Escurra el agua que pueda haber quedado en el depósito de agua **6** y enjuague varias veces el depósito de agua a fondo con agua limpia.
4. Llene el depósito de agua **6** como mínimo hasta la marca **MIN** y como máximo hasta la marca **MAX** de agua del grifo fresca y fría.
5. Vuelva a insertar el depósito de agua **6** en la cafetera. Tenga en cuenta que, al hacerlo, los dos ganchos del depósito

de agua deben quedar ajustados en el soporte de la pared trasera del aparato.



6. El depósito de agua **6** debe quedar correctamente encajado por debajo. En caso necesario, presiónelo un poco hacia abajo.



7. Cierre la tapa **5** del depósito de agua **6**.

Rellenar con agua

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No haga funcionar el aparato sin agua en el depósito de agua **6** para evitar daños en el elemento calefactor.

Preste siempre atención a que el depósito de agua **6** esté lleno al menos hasta la marca **MIN**.

Al rellenarlo, el depósito de agua **6** puede permanecer insertado en el aparato.

1. Abra la tapa **5** del depósito de agua **6**.
2. Llene el depósito de agua **6** como máximo hasta la marca **MAX** con agua del grifo fresca y fría.
3. Cierre la tapa **5** del depósito de agua **6**.

8.2 Insertar/sustituir el filtro

Su cafetera expreso cuenta con dos filtros distintos:

Filtro para expreso sencillo 2	Filtro para doble expreso 1
	
Impresión en la parte inferior:	
1-cup	2-cup

Insertar el filtro

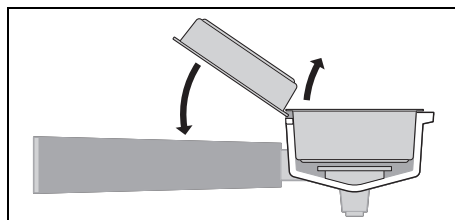
1. Seleccione el filtro **1** o **2** deseado.
2. Coloque el filtro **1/2** en el portafiltros **17**. Cuesta un poco porque el filtro debe estar bien fijado en el portafiltros.

Retirar el filtro

Dado que el filtro **1/2** está firmemente colocado en el portafiltros **17**, es útil usar un pequeño truco para retirarlo:

1. Coloque el filtro **1/2** no utilizado en la muesca **16** del portafiltros **17** como se muestra en la ilustración.

2. Haga palanca con ese filtro para sacar el otro del portafiltros.



8.3 Conexión, encendido y apagado



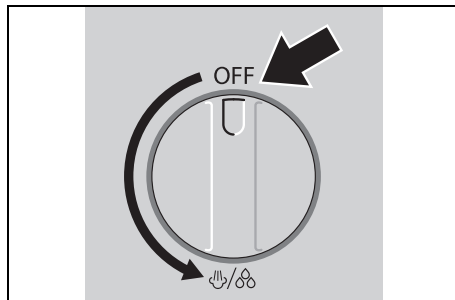
¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Conecte el aparato solo a una toma de corriente con toma de tierra fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.

El interruptor de encendido/apagado **8** tiene dos posiciones:

- ligeramente presionado = encendido
- ligeramente saliente hacia fuera = apagado

1. Asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado **8** esté apagado.
2. Ajuste el interruptor giratorio **4** totalmente en **OFF**.



3. Inserte el enchufe **7** en una toma de corriente.
4. Pulse el interruptor de encendido/apagado  **8**.
 - Todos los anillos LED **18, 19, 20** se iluminan una vez consecutivamente.
 - Los anillos LED **18, 19** parpadean de manera uniforme. El aparato se calienta.

NOTA: si los anillos LED **18, 19** parpadean de manera rítmica, ajuste, dado el caso, el interruptor giratorio **4** totalmente en **OFF**.

Cuando los anillos LED **18, 19** se iluminen de forma duradera, el aparato estará listo para el servicio.

5. Para apagarlo, pulse otra vez el interruptor de encendido/apagado  **8**. Todos los anillos LED **18, 19, 20** se apagan.

NOTAS:

- Si la cafetera expreso está lista para el servicio durante un tiempo prolongado, se calentará de nuevo entretanto. Los anillos LED **18, 19** parpadean brevemente.
Espere hasta que los anillos LED **18, 19** se iluminen de nuevo de forma duradera.
 - La cafetera expreso se desconecta automáticamente si no se ha tocado ninguna tecla durante 30 minutos.
-

8.4 Enjuague del aparato

Si, p. ej., no ha utilizado el aparato durante la noche o si está poniendo en marcha el aparato por primera vez, recomendamos enjuagarlo una vez para que los conductos se llenen con agua fresca.

Requisito: el aparato está listo para el servicio. Los anillos LED **18, 19** se iluminan de forma duradera.

1. Llene el depósito de agua **6** con agua del grifo fresca.
2. Coloque un recipiente bajo la boquilla de vapor **10**.
3. Ajuste el interruptor giratorio **4** en la dirección del símbolo  /  y deje correr aprox. 100 ml de agua.
El anillo LED **18** parpadea. Se bombea agua de manera rítmica a través del aparato.
4. Vuelva a ajustar el interruptor giratorio **4** en **OFF**.
5. Espere hasta que los anillos LED **18, 19** se iluminen de forma duradera.
6. Coloque un recipiente bajo la cabeza de grupo **14** y pulse la tecla  **19** para enjuagar la cabeza de grupo.
7. Cuando el proceso haya concluido, los anillos LED **18, 19** vuelven a iluminarse de forma duradera.

NOTA: al poner en marcha el aparato por primera vez, prepare aprox. 5 tazas de café expreso y deséchelas a continuación. Estas primeras tazas no tendrán aún un buen sabor.

8.5 Precalentar las tazas

Cuando el aparato está listo para el servicio, la placa calefactora **3** se calienta.

- Coloque las tazas sobre la placa calefactora **3** para precalentarlas.

Alternativamente puede utilizar para la descarga de agua la taza que desee precalentar. De esa forma puede precalentar en un mismo paso de trabajo la cabeza de grupo **14**, el filtro **1/2**, el portafiltros **17** y la taza.

Otra posibilidad es precalentar con agua caliente de la boquilla de vapor **10** (véase "Suministrar agua caliente" en la página 216).

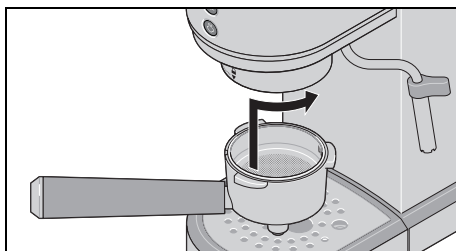
8.6 **Precalentar el filtro y la cabeza de grupo (descarga de agua)**

Justo antes de la preparación, enjuague el filtro **1/2** y la cabeza de grupo **14** con agua caliente. Al precalentar así el filtro y la cabeza de grupo (descarga de agua), el sabor del expreso mejora.

NOTA: si prepara varios expresos uno después de otro, la descarga de agua tan solo es necesaria antes del primer expreso.

Requisito: el aparato está listo para el servicio. Los anillos LED **18**, **19** se iluminan de forma duradera.

1. Inserte el portafiltros **17** con el filtro **1/2** seleccionado sin café expreso en polvo debajo de la cabeza de grupo **14**.
 - Coloque el portafiltros **17** con el mango en ▼ .
 - Gire el mango del portafiltros **17** hacia la derecha hasta ▼ .



2. Coloque una taza bajo el portafiltros **17**.
3. Pulse la tecla  **19**.
 - El anillo LED  **19** parpadea.
 - El anillo LED  **18** se apaga.
 - Fluye agua caliente a través del portafiltros **17** hasta la taza.

4. Cuando el proceso haya concluido, los anillos LED **18**, **19** vuelven a iluminarse de forma duradera.
5. Gire el mango del portafiltros **17** hacia la izquierda hasta ▼  y retírelo hacia abajo.
6. Deje que el agua caliente permanezca en la taza para precalentarla y deséchela justo antes del proceso de ebullición.
7. Seque el portafiltros **17** con el filtro **1/2**.

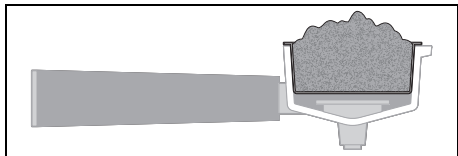
9. **Dosificar y prensar el café expreso en polvo**

NOTAS:

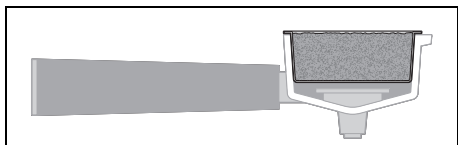
- Al comprar café expreso en polvo, procure que el grado de molienda sea adecuado para las cafeteras con portafiltros. El grado de molienda debe ser fino. A menudo esto está indicado en el embalaje.
- Para un expreso sencillo necesitará aprox. 7 - 9 g de café expreso en polvo, para uno doble aprox. 14 - 18 g.

El objetivo al prensar es que el café expreso en polvo se compacte de manera uniforme en el filtro **1/2**. La superficie del café expreso en polvo debe ser recta y estar libre de grietas para que durante la extracción el agua se presione de manera uniforme a través del café en polvo. Las grietas o los puntos finos provocan que el agua busque a través de ellos una vía rápida para salir (lo que se conoce como "channeling"), perjudicando así al sabor.

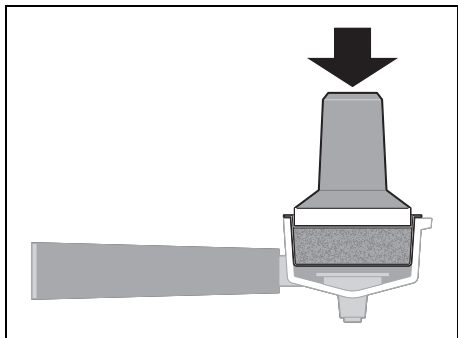
1. Añada café expreso en polvo en el filtro **1/2** hasta que quede ligeramente colmado.



2. Distribuya el café expreso en polvo de manera uniforme en el filtro **1/2** sin apretarlo. Para ello, puede dar ligeros golpecitos al portafiltros **17** contra la superficie de trabajo y distribuir el café, p. ej., con una cucharilla sin presión.



3. Hecho esto, coloque el prensador **9** recto desde arriba sobre el café expreso en polvo. Presione de manera uniforme el café expreso en polvo hasta que alcance aproximadamente la marca **MAX** en el filtro **1/2**.



NOTAS:

- ¡Una presión uniforme es más importante que una presión fuerte!

- La presión óptima es de aprox. 15 kg. Puede practicarla con ayuda de una báscula para personas.
- Para evitar las grietas: ¡**después** de prensar, no dar nunca golpecitos contra el portafiltros **17**!

4. Levante el prensador **9** cuidadosamente.
5. Limpie el café expreso en polvo suelto del borde del filtro **1/2**.

10. Preparar un expreso



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ Mientras se prepara el expreso saldrá vapor de agua caliente de la cabeza de grupo **14**. La cabeza de grupo sigue estando caliente después de la preparación. No la agarre con las manos ni acerque bajo ningún concepto las manos u otras partes del cuerpo al vapor de agua.

NOTAS:

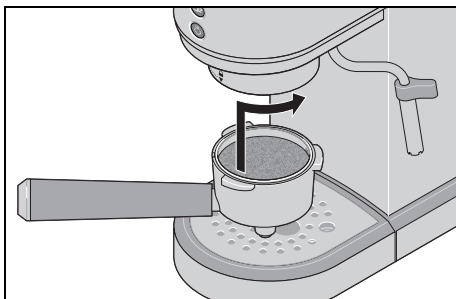
- Si desea utilizar un recipiente de mayor altura, puede retirar la rejilla de goteo **13** y colocar el recipiente directamente en la bandeja de goteo **12**.
- Este aparato dispone de una función de preinfusión. Por ese motivo, el aparato hace una breve pausa al principio de la extracción del expreso.

10.1 Extraer un expreso sencillo

Requisito: el aparato está listo para el servicio. Los anillos LED **18**, **19** se iluminan de forma duradera.

1. Para un expreso sencillo, utilice el filtro **2**.

- Coloque el portafiltros **17** preparado con el mango en ▼  debajo de la cabeza de grupo **14**.
- Gire el mango del portafiltros **17** hacia la derecha hasta ▼ . El portafiltros debe quedar bien ajustado.



- Coloque la taza precalentada bajo la salida del portafiltros **17**.
- Pulse la tecla  **18**.
 - El anillo LED  **18** parpadea.
 - El anillo LED  **19** se apaga.
 - El expreso fluye lentamente hasta la taza y se detiene automáticamente.
- Si desea interrumpir el proceso, pulse de nuevo la tecla  **18**.

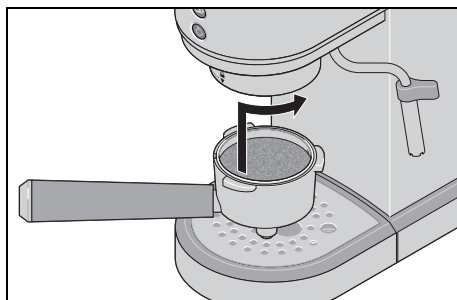
NOTA: puede modificar la cantidad de agua guardada para un expreso sencillo (véase “Adaptar el volumen del expreso” en la página 221).

- Cuando el proceso haya concluido, los anillos LED **18**, **19** vuelven a iluminarse de forma duradera.
- Gire el mango del portafiltros **17** hacia la izquierda hasta ▼  y retírelo hacia abajo.
- Sacuda el filtro **2** para sacar el café expreso en polvo y elimine el café con la basura orgánica. En caso necesario, puede retirar los restos con una cuchari-lla.
- Limpie el filtro **2** y el portafiltros **17** y séquelos.

10.2 Extraer un doble expreso

Requisito: el aparato está listo para el servicio. Los anillos LED **18**, **19** se iluminan de forma duradera.

- Para un doble expreso o para dos tazas de expreso, utilice el filtro **1**.
- Coloque el portafiltros **17** preparado con el mango en ▼  debajo de la cabeza de grupo **14**.
- Gire el mango del portafiltros **17** hacia la derecha hasta ▼ . El portafiltros debe quedar bien ajustado.



- Coloque una o dos tazas precalentadas bajo la salida del portafiltros **17**.
- Pulse la tecla  **19**.
 - El anillo LED  **19** parpadea.
 - El anillo LED  **18** se apaga.
 - El expreso fluye lentamente hasta las tazas y se detiene automáticamente.
- Si desea interrumpir el proceso, pulse de nuevo la tecla  **19**.

NOTA: puede modificar la cantidad de agua guardada para un doble expreso (véase “Adaptar el volumen del expreso” en la página 221).

- Cuando el proceso haya concluido, los anillos LED **18**, **19** vuelven a iluminarse de forma duradera.
- Gire el mango del portafiltros **17** hacia la izquierda hasta ▼  y retírelo hacia abajo.

9. Sacuda el filtro **1** para sacar el café expreso en polvo y elimine el café con la basura orgánica. En caso necesario, puede retirar los restos con una cuchari-lla.
10. Limpie el filtro **1** y el portafiltros **17** y séquelos.

11. Consejos para un expreso perfecto

Preparar un expreso perfecto no es algo que se consiga siempre a la primera. Por ese motivo, experimente un poco tranquilamente hasta que el resultado quede a su gusto. Aquí tiene un par de consejos que puede tener en cuenta:

- Existen grandes diferencias en cuanto a la calidad y el sabor de los cafés expreso en polvo. Trate de probar distintas variedades.
- Al comprar café expreso en polvo, procure que el grado de molienda sea adecuado para las cafeteras con portafiltros. El grado de molienda debe ser fino. A menudo esto está indicado en el embalaje.
- Intente modificar siempre un solo punto a cada vez, p. ej., únicamente la presión al prensar o solamente la cantidad de café expreso en polvo, para poder comprobar el efecto de dicha modificación.
- Una **extracción perfecta** se reconoce por medio de los siguientes puntos:
 - La extracción requiere aprox. 30 segundos.
 - El expreso fluye lentamente hasta la taza.
- Una **extracción insuficiente** se reconoce cuando el expreso fluye hasta la taza con la misma rapidez que el agua. Tendrá un sabor aguado, o incluso un poco ácido.

Remedio:

- Compruebe si el café expreso en polvo se ha molido lo suficientemente fino.
- Utilice más café expreso en polvo.
- Procure que el café expreso en polvo se compacte de manera uniforme y sin grietas.
- Ejercer más presión al prensar.
- Una **extracción excesiva** se reconoce cuando el expreso gotea lentamente hasta la taza y tiene un sabor amargo.

Remedio:

- Utilice menos café expreso en polvo.
- No ejerza tanta presión al prensar.
- Las distintas variedades de expreso requieren temperaturas del agua diferentes para liberar su sabor óptimo. Con un tueste oscuro, la temperatura debería ser más bien baja, con un tueste claro, más bien alta.
- Limpie regularmente su cafetera expreso. Los restos de café o los poros obstruidos alteran el sabor.
- Utilice siempre agua del grifo fresca que no sea demasiado dura. Si su agua del grifo es demasiado dura, puede utilizar agua filtrada por medio de un filtro de agua convencional.

12. Suministrar agua caliente

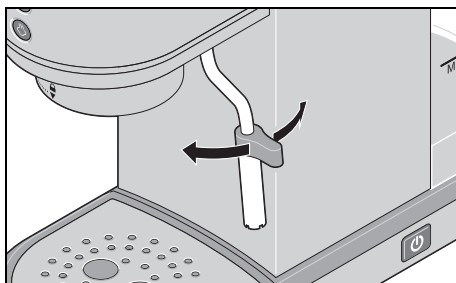


¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ Al manejar la boquilla de vapor **10** saldrá vapor caliente y agua caliente. La boquilla de vapor se calienta mucho. Agarre la boquilla de vapor únicamente por el mango de plástico. No acerque bajo ningún concepto las manos u otras partes del cuerpo al vapor de agua.

Por medio de la boquilla de vapor **10** puede suministrar agua caliente (a aprox. 80 °C), por ejemplo, para un café americano o para precalentar tazas.

Puede girar la boquilla de vapor **10** hacia uno y otro lado.



Requisito: el aparato está listo para el servicio. Los anillos LED **18**, **19** se iluminan de forma duradera.

1. Coloque un recipiente bajo la boquilla de vapor **10**.
2. Ajuste el interruptor giratorio **4** en la dirección del símbolo ☞ / ☞.
 - El anillo LED ☞ **18** parpadea.
 - El anillo LED ☞ **19** se apaga.
 - Fluye agua caliente por la boquilla de vapor **10**.
3. Finalice el proceso ajustando de nuevo el interruptor giratorio **4** en **OFF**.

Cuando los anillos LED **18**, **19** parpadean, el aparato se calienta.

Cuando los anillos LED **18**, **19** se iluminen de forma duradera, el aparato volverá a estar listo para el servicio para preparar un expreso.

NOTA: el tiempo máximo para extraer agua caliente es de 120 segundos. A continuación, la función se detiene automáticamente. Vuelva a ajustar el interruptor giratorio **4** en **OFF**. Seguidamente, podrá utilizar de nuevo la función de inmediato.

13. Hacer espuma de leche



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ Al manejar la boquilla de vapor **10** saldrá vapor caliente y agua caliente. La boquilla de vapor se calienta mucho. Agarre la boquilla de vapor únicamente por el mango de plástico. No acerque bajo ningún concepto las manos u otras partes del cuerpo al vapor de agua.
- ⊙ Al hacer espuma de leche con la boquilla de vapor **10**: sumerja primero la boquilla de vapor en la leche antes de iniciar la función de vapor, y detenga la función de vapor antes de volver a retirar la boquilla de vapor.

Con la boquilla de vapor **10** puede hacer espuma de leche. Esto exige un poco de práctica.

Consejos:

- Trate de probar leche de distintos fabricantes.
- La leche con un elevado contenido en proteínas genera más espuma.
- Un alto contenido de grasa produce una espuma más cremosa.
- Utilice siempre leche fría del frigorífico (aprox. 5 °C).
- Al hacer espuma, la leche no debe calentarse hasta que hierva. Las temperaturas más elevadas alteran el sabor y hacen que la espuma de leche se deshaga. Un punto de referencia: con una jarrita metálica se alcanza la temperatura adecuada cuando las paredes laterales de la jarrita estén demasiado calientes como para sujetarla en la mano.
- Una vez la leche se haya hecho espuma, no espere demasiado tiempo. De

lo contrario, una parte de la espuma volverá a deshacerse.

Requisito: el aparato está listo para el servicio. Los anillos LED **18**, **19** se iluminan de forma duradera.

1. Llene un recipiente con leche fría como máximo hasta la mitad.
2. Pulse la tecla ☁ **20**.
 - El anillo LED ☁ **20** parpadea.
 - El aparato se calienta para producir vapor.
3. Cuando el aparato está listo para producir vapor, el anillo LED ☁ **20** se ilumina de forma duradera.

NOTA: cuando el aparato está listo para producir vapor, siga manejándolo sin interrupción. De lo contrario, tras un breve periodo de tiempo el aparato pasa al modo de enfriamiento (los anillos LED **18**, **19** parpadean de manera rítmica). Se trata de una función de protección contra el sobrecalentamiento. En ese caso, pulse de nuevo la tecla ☁ **20** para volver a activar la función de vapor.

4. Sostenga otro recipiente bajo la boquilla de vapor **10** y gire el interruptor giratorio **4** en la dirección del símbolo ☁/☁.
- El anillo LED ☁ **20** parpadea.
- Saldrá un chorro de vapor.
5. Deje que salga algo de vapor e interrumpa después el chorro ajustando el interruptor giratorio **4** en **OFF**.
6. Sumerja la boquilla de vapor **10** en la leche y ajuste de nuevo el interruptor giratorio **4** en la dirección del símbolo ☁/☁.

Consejos:

- Sumerja la boquilla de vapor **10** hasta justo debajo de la superficie para

que el aire pueda introducirse en la leche ("fase de tiro").

- No la sumerja en el centro, sino en el lateral, para que se genere un remolino.
7. Cuando el volumen de la leche haya aumentado visiblemente (aprox. un 50 %), sumerja la boquilla de vapor **10** un poco más profundamente. El remolino debe mantenerse. Ahora las burbujas de aire se distribuirán de manera más fina ("fase de giro").
 8. Cuando la espuma de leche tenga la consistencia deseada, ajuste el interruptor giratorio **4** en **OFF**.

NOTA: en total, el tiempo máximo para producir vapor es de 120 segundos. A continuación, la función se detiene automáticamente. Vuelva a ajustar el interruptor giratorio **4** en **OFF**. A continuación, el aparato pasa al modo de enfriamiento (los anillos LED **18**, **19** parpadean de manera rítmica).

9. Añada la espuma de leche al expreso con la mayor rapidez.
10. Limpie la boquilla de vapor **10** cada vez inmediatamente después de hacer espuma pasando un paño limpio para eliminar los restos de leche.
11. Ponga el interruptor giratorio **4** ahora brevemente en la dirección del símbolo ☁/☁ hasta que salga vapor. De esa forma se eliminarán los restos de leche del interior de la boquilla de vapor **10**.
12. Finalmente, ajuste el interruptor giratorio **4** en **OFF**.
 - El anillo LED ☁ **20** se ilumina de forma duradera.
13. Pulse la tecla ☁ **20**.
 - El anillo LED ☁ **20** se apaga.
 - Los anillos LED **18**, **19** parpadean de manera rítmica.
 - El aparato se enfría.

Cuando los anillos LED **18, 19** se iluminen de forma duradera, el aparato volverá a estar listo para el servicio para preparar un expreso.

NOTA: este proceso de enfriamiento dura varios minutos. Si desea preparar rápidamente un nuevo expreso, puede acelerar el proceso de enfriamiento mediante una extracción de agua caliente:

1. Mientras los anillos LED **18, 19** parpadean de manera rítmica, gire el interruptor giratorio **4** en la dirección del símbolo ☕ / ☕.
 - El anillo LED ☕ **18** parpadea.
 - Primero sale vapor, después sale agua y finalmente se detiene el proceso.
2. Cuando los anillos LED **18, 19** parpadeen de nuevo de manera rítmica, vuelva a girar el interruptor giratorio **4** hasta **OFF**.

Los anillos LED **18, 19** se iluminan de forma duradera. El aparato está listo para preparar un expreso.

14. Ajustes

Puede realizar distintos ajustes en su cafetera expreso. Para la mayoría de ajustes es preciso acceder primero al menú.

14.1 Acceder al menú

Requisito: el aparato está listo para el servicio. Los anillos LED **18, 19** se iluminan de forma duradera.

- Mantenga pulsada la tecla ☕ **20** durante aprox. 5 segundos hasta que los 3 anillos LED **18, 19, 20** parpadeen consecutivamente por duplicado alternándose. Ahora ya puede realizar los ajustes tal y como se describe en los siguientes párrafos.

NOTA: tras aprox. 30 segundos sin actividad, el proceso se interrumpe sin guardar.

14.2 Dureza del agua

Como cualquier aparato que usa agua caliente, esta cafetera expreso también se debe descalcificar regularmente. La cal se deposita en el interior del aparato y en los pequeños orificios (p. ej., en la boquilla de vapor **10**). Esto perjudica a las funciones y a largo plazo produce daños en el aparato. Esta cafetera determina automáticamente el momento oportuno para la descalcificación. Cuando llega este momento, todos los anillos LED **18, 19, 20** se iluminan de forma duradera. A continuación, no podrá seguir manejando el aparato. Antes de ello, el aparato debe descalcificarse.

Para que esto suceda en el momento adecuado, puede adaptar el ajuste de dureza del agua a su agua del grifo. Obtendrá información sobre su agua del grifo consultando a su proveedor de agua (p. ej., en su sitio en Internet). Si utiliza agua filtrada, puede adaptar la dureza del agua como corresponda. Para ello, tenga en cuenta las indicaciones del fabricante de su filtro de agua.

Puede escoger entre tres rangos de dureza: blanda, intermedia y dura.

El ajuste previo en el momento de la entrega del aparato es dura.

Encontrará toda la información acerca de la descalcificación en el capítulo "Descalcificación" en la página 224.

Requisito: se ha accedido al menú. Los 3 anillos LED **18, 19, 20** parpadean consecutivamente por duplicado alternándose.

1. Pulse la tecla  **19**.

Los anillos LED **18, 19, 20** indican brevemente el rango de dureza actual:

Rango de dureza:	blanda	intermedia	dura
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Cuando los anillos LED indican alternativamente los distintos rangos de dureza, pulse la tecla para el rango de dureza deseado:

Rango de dureza:	blanda	intermedia	dura
	X		
		X	
			X

Cuando el anillo LED  **19** parpadea 3 veces, el nuevo ajuste queda guardado.

14.3 Temperatura del expreso

Es posible modificar la temperatura del agua durante la extracción del expreso para adaptarla a distintas variedades de café y a su propio gusto. Con un tueste oscuro, la temperatura debería ser más bien baja, con un tueste claro, más bien alta. Puede escoger entre tres rangos de temperatura: baja, intermedia, caliente.

El ajuste previo en el momento de la entrega del aparato es intermedia.

Requisito: se ha accedido al menú. Los 3 anillos LED **18, 19, 20** parpadean consecutivamente por duplicado alternándose.

1. Pulse la tecla  **18**.

Los anillos LED **18, 19, 20** indican brevemente el rango de temperatura actual:

Rango de temperatura:	baja	intermedia	caliente
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Cuando los anillos LED indican alternativamente los distintos rangos de temperatura, pulse la tecla para el rango de temperatura deseado:

Rango de temperatura:	baja	inter-media	caliente
	X		
		X	
			X

Cuando el anillo LED  **18** parpadea 3 veces, el nuevo ajuste queda guardado.

14.4 Adaptar el volumen del expreso

NOTA: el volumen del expreso que sale se ve también influido por la cantidad y la compactación del café expreso en polvo.

Mediante esta función de memoria puede adaptar la cantidad de expreso que sale a sus tazas y a sus preferencias. El ajuste se realiza de forma indirecta por medio del tiempo de preparación.

NOTA: el tiempo de preparación puede situarse entre 20 y 75 segundos. Si escoge un tiempo más corto o más largo, se conservará el tiempo que haya guardado previamente.

Expreso sencillo

Requisito: el aparato está listo para el servicio. Los anillos LED **18**, **19** se iluminan de forma duradera.

1. Prepare el filtro **2**, el portafiltros **17** y el café expreso en polvo para un expreso sencillo y fije el portafiltros bajo la cabeza de grupo **14**.
2. Coloque la taza de expreso que desee debajo de la cabeza de grupo **14**.
3. Mantenga pulsada la tecla  **18**. Comienza la preparación del expreso.
4. Cuando el anillo LED  **19** parpadea rápidamente y se ha alcanzado la cantidad deseada, suelte la tecla  **18**.

El proceso se detiene.

Cuando el anillo LED  **18** parpadea 3 veces, el nuevo tiempo de preparación para un expreso sencillo queda guardado. Cuando los anillos LED **18**, **19** se iluminen de forma duradera, el aparato volverá a estar listo para el servicio.

Doble expreso

Requisito: el aparato está listo para el servicio. Los anillos LED **18**, **19** se iluminan de forma duradera.

1. Prepare el filtro **1**, el portafiltros **17** y el café expreso en polvo para un doble expreso y fije el portafiltros bajo la cabeza de grupo **14**.
2. Coloque la(s) taza(s) de expreso que desee debajo de la cabeza de grupo **14**.
3. Mantenga pulsada la tecla  **19**. Comienza la preparación del expreso.
4. Cuando el anillo LED  **18** parpadea rápidamente y se ha alcanzado la cantidad deseada, suelte la tecla  **19**. El proceso se detiene.

Cuando el anillo LED  **19** parpadea 3 veces, el nuevo tiempo de preparación para un doble expreso queda guardado.

Cuando los anillos LED **18**, **19** se iluminen de forma duradera, el aparato volverá a estar listo para el servicio.

14.5 Restablecer la configuración de fábrica

Con esta función puede restablecer todos los ajustes a la configuración de fábrica.

Requisito: se ha accedido al menú. Los 3 anillos LED **18**, **19**, **20** parpadean consecutivamente por duplicado alternándose.

1. Coloque un recipiente bajo la boquilla de vapor **10**.
2. Gire el interruptor giratorio **4** en la dirección del símbolo ☞ / ☞.
3. Pulse la tecla ☞ **18**.

Los 3 anillos LED **18**, **19**, **20** parpadean varias veces al mismo tiempo. Los ajustes se han restablecido a la configuración de fábrica.

4. Cuando los anillos LED **18**, **19** parpadeen de manera rítmica, vuelva a girar el interruptor giratorio **4** hasta **OFF**.

Cuando los anillos LED **18**, **19** se iluminen de forma duradera, el aparato volverá a estar listo para el servicio.

15. Limpieza



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ La cafetera expreso y el cable de conexión con enchufe **7** no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ Numerosos elementos y accesorios de la cafetera expreso se calientan mucho debido al funcionamiento. Deje que se enfríen antes de limpiarlos.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.

NOTAS:

- Las siguientes accesorios se pueden lavar en el lavavajillas o a mano:
 - los filtros **1/2**
- Las siguientes accesorios se pueden fregar a mano con detergente suave:
 - el depósito de agua **6** con tapa **5**
 - la rejilla de goteo **13**
 - la bandeja de goteo **12**
 - el portafiltros **17**
 - el pitorro de la boquilla de vapor **10**
 - el prensador **9**
- El sabor del expreso se verá influido negativamente si los accesorios que entran en contacto con el agua, el expreso o la leche presentan restos de detergente. Por ese motivo, limpie a fondo estas piezas con agua limpia a continuación cuando sea necesaria una limpieza con detergente.

Después de hacer un expreso

1. Retire el portafiltros **17** de la cabeza de grupo **14**.

2. Sacuda el filtro **1/2** para sacar el café expreso en polvo y elimine el café con la basura orgánica. En caso necesario, puede retirar los restos con una cuchari-lla.
3. Enjuague el filtro **1/2** y el portafil-tros **17** bajo el grifo de agua caliente y séquelos.

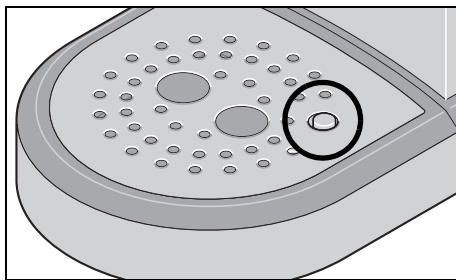
Después de hacer espuma de leche

NOTA: procure siempre que el orificio de la boquilla de vapor **10** permanezca limpio. Los restos de leche que no se eliminen no so-lamente perjudican a la higiene. También pueden obstruir rápidamente el pequeño orificio.

1. Limpie la boquilla de vapor **10** pasan-do un paño limpio para eliminar los restos de leche.
2. Ponga el interruptor giratorio **4** ahora brevemente en la dirección del símbolo ☺ / ☹ hasta que salga vapor. De esa forma se eliminarán los restos de leche del interior de la boquilla de vapor.

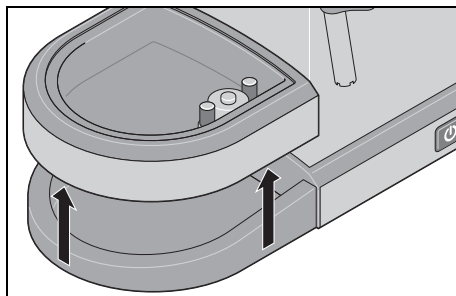
Bandeja de goteo

Cuando el flotador **11** sea visible (véase la ilustración) se debe vaciar la bandeja de goteo **12**. En cualquier caso, la bandeja de goteo debe limpiarse una vez al día.



1. Desmonte la rejilla de goteo **13**.

2. Eleve la bandeja de goteo **12** tirando de ella hacia arriba.



3. Vacíe y limpie estos accesorios a mano con un detergente suave.
4. Seque todas las piezas antes de volver a insertarlas.

Diariamente



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ☉ Retire el enchufe **7** de la toma de co-rriente antes de limpiar la cafetera ex-preso.

1. Vacíe el depósito de agua **6** y enjuá-guelo varias veces con agua limpia.
2. Limpie la cabeza de grupo **14** pasan-do por encima un paño húmedo y lim-pio. Limpie también en torno al borde de la cabeza de grupo.

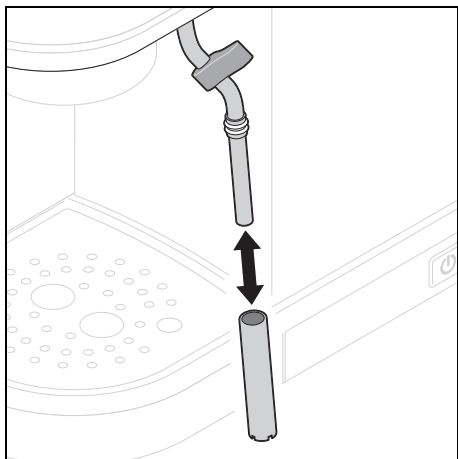
NOTA: si es necesario, utilice también un poco de detergente. Limpie a continuación varias veces a fondo con un paño humede-cido únicamente con agua limpia.

3. Limpie el aparato por fuera con un paño humedecido.
4. Frote todas las piezas hasta que que-den secas.

Boquilla de vapor

Debería desmontar la boquilla de vapor **10** una vez al día para limpiarla a fondo.

1. Deje que la boquilla de vapor **10** se enfríe.
2. Retire el pitorro de la boquilla de vapor **10**.



3. Lave el pitorro a fondo y a mano con un detergente suave. Enjuague varias veces con agua limpia y caliente.
4. Limpie a fondo el tubo interior de la boquilla de vapor **10** con un paño húmedo.

NOTA: si es necesario, utilice también un poco de detergente. Limpie a continuación varias veces a fondo con un paño humedecido únicamente con agua limpia.

5. Vuelva a deslizar el pitorro en la boquilla de vapor **10**.

Filtros y portafiltros

1. Incluso aunque utilice siempre el mismo filtro **1/2**, debe extraerlo al menos una vez a la semana del portafiltros **17**.
2. Lave el portafiltros **17** a fondo y a mano con un detergente suave. Enjuague varias veces con agua limpia y caliente.
3. Los filtros **1/2** pueden lavarse en el lavavajillas.
4. Seque ambas piezas a fondo antes de volver a montarlas.

Depósito de agua

1. Aprox. cada 2 semanas debe limpiar el depósito de agua **6** por dentro con un poco de detergente suave.
2. A continuación, enjuáguelo a fondo a continuación con agua del grifo limpia.
3. Antes de insertarlo, seque el depósito de agua **6** por fuera.

NOTA: en la cavidad por debajo del depósito de agua **6** se acumula un poco de agua. Elimínela regularmente con ayuda de un paño limpio y seco.

16. Descalcificación

Como cualquier aparato que usa agua caliente, esta cafetera expreso también se debe descalcificar regularmente. La cal se deposita en el interior del aparato y en los pequeños orificios (p. ej., en la boquilla de vapor **10**). Esto perjudica a las funciones y a largo plazo produce daños en el aparato. Esta cafetera determina automáticamente el momento oportuno para la descalcificación. Cuando llega este momento, todos los anillos LED **18**, **19**, **20** se iluminan de forma duradera. A continuación, no podrá seguir manejando el aparato. Antes de ello, el aparato debe descalcificarse.

NOTAS:

- Para que el requerimiento para realizar la descalcificación aparezca en el momento adecuado, puede adaptar el ajuste de dureza del agua a su agua del grifo (véase "Dureza del agua" en la página 219).
- No obstante, también puede iniciar el programa de descalcificación en cualquier momento independientemente de ello.
- En cada operación (al descalcificar y al enjuagar) se bombea de manera rítmica durante aprox. 5 minutos una gran cantidad de solución de descalcificación o de agua a través del aparato.

Proceso de descalcificación

Puede utilizar un descalcificador para cafeteras expreso convencional. Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante.

Requisito si aparece el requerimiento para la descalcificación: todos los anillos LED **18**, **19**, **20** se iluminan de forma duradera.

Requisito si no aparece el requerimiento para la descalcificación: el aparato está listo para el servicio. Los anillos LED **18**, **19** se iluminan de forma duradera.

1. Vacíe el depósito de agua **6**.
2. Siguiendo las indicaciones del fabricante, mezcle el descalcificador con agua del grifo fresca y fría para preparar 1 litro de solución descalcificadora.
3. Llene el depósito de agua **6** hasta la marca **MAX** con la solución descalcificadora.
4. Inserte el depósito de agua **6**.
5. Para recoger la solución descalcificadora coloque un recipiente más grande (aprox. 1 litro) debajo de la boquilla de vapor **10** y otro recipiente (aprox.

500 ml) debajo de la cabeza de grupo **14**.

6. Mantenga pulsada la tecla  **20** durante aprox. 5 segundos hasta que los 3 anillos LED **18**, **19**, **20** parpadeen consecutivamente por duplicado alternándose.

NOTA: tras 30 segundos sin actividad, el proceso se interrumpe.

7. Gire el interruptor giratorio **4** en la dirección del símbolo  / .
8. Pulse la tecla  **20**.
 - El aparato bombea la solución descalcificadora caliente a través de la boquilla de vapor **10**.
9. Cuando hayan pasado unos 450 ml de solución descalcificadora, gire el interruptor giratorio **4** hasta **OFF**.
 - La solución descalcificadora se bombea con pausas a través de la cabeza de grupo **14**.

Una vez transcurrido por completo el programa de descalcificación, los anillos LED **18**, **19** se iluminan de forma duradera.

Proceso de enjuague

1. Extraiga el depósito de agua **6** y escurra, dado el caso, la solución descalcificadora sobrante.
2. Enjuague varias veces el depósito de agua **6** con agua limpia.
3. Llene el depósito de agua **6** con agua del grifo fresca y fría hasta la marca **MAX** e insértelo.
4. Vacíe los recipientes para la recogida del líquido bombeado y vuelva a colocarlos debajo de la boquilla de vapor **10** y de la cabeza de grupo **14**.
5. Mantenga pulsada la tecla  **20** durante aprox. 5 segundos hasta que los 3 anillos LED **18**, **19**, **20** parpadeen consecutivamente por duplicado alternándose.

NOTA: tras 30 segundos sin actividad, el proceso se interrumpe.

6. Gire el interruptor giratorio **4** en la dirección del símbolo ☞ / ☞.
7. Pulse la tecla ☞ **20**.
 - El aparato bombea agua caliente a través de la boquilla de vapor **10**.
8. Cuando hayan pasado unos 450 ml de agua, gire el interruptor giratorio **4** hasta **OFF**.
 - El agua se bombea con pausas a través de la cabeza de grupo **14**.

Cuando el proceso haya finalizado, los anillos LED **18**, **19** se iluminan de forma duradera.

9. Llene el depósito de agua **6** hasta la marca **MAX** con agua del grifo fresca y fría.

El aparato volverá a estar listo para el servicio para preparar un expreso.

17. Conservación y transporte



¡PELIGRO para los niños!

- ☉ Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ☉ No exponga el aparato a temperaturas inferiores al punto de congelación.
-
- Una vez limpios, deje secar la cafetera expreso y los accesorios antes de volver a montarlos y guardarlos.
 - Si desea transportar la cafetera expreso, vacíe el depósito de agua **6** y la bandeja de goteo **12**.

18. Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE.

El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que en la Unión Europea el



producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el



consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.

Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

19. Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista de comprobación. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo puede solucionar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No intente reparar el aparato usted mismo en ningún caso.

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica? • Compruebe la conexión.
Los indicadores LED parpadean, pero no hay funcionamiento	Encontrará información sobre los LED en el capítulo "Indicaciones de los anillos LED" en la página 208.
Mala calidad del expreso	Encontrará consejos para preparar un expreso en el capítulo "Consejos para un expreso perfecto" en la página 216.
El expreso está demasiado frío.	• ¿No ha precalentado la taza? • Adaptar la temperatura del café en los ajustes (véase "Temperatura del expreso" en la página 220).
El expreso gotea únicamente desde el portafiltros 17 o fluye también a través del borde del portafiltros.	• ¿El café expreso en polvo se ha molido demasiado fino? ¿Demasiado café expreso en polvo? ¿Se ha prensado con demasiada fuerza? • ¿Hay café expreso en polvo en el borde del filtro 1/2? • Verifique si hay obstrucciones en el agujero de la parte inferior del filtro 1/2. • ¿Es necesario descalcificar la cafetera/la cabeza de grupo 14?
El expreso fluye demasiado rápido desde el portafiltros 17 y es demasiado flojo.	• ¿El café expreso en polvo se ha molido demasiado grueso? ¿Demasiado poco café expreso en polvo? ¿No se ha prensado con fuerza suficiente o no se ha hecho de manera uniforme?
Todos los anillos LED 18 , 19 , 20 se iluminan de forma duradera. No es posible preparar un expreso.	• Es necesario descalcificar el aparato.
El portafiltros 17 no se puede girar totalmente hasta ▼	• ¿Demasiado café expreso en polvo? • ¿Hay café expreso en polvo en el borde del filtro 1/2?
Ruidos extraños de bombeo	• ¿Está vacío el depósito de agua 6? • ¿No se ha insertado correctamente el depósito de agua 6?

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
No sale agua ni vapor por la boquilla de vapor 10 .	• ¿Está vacío el depósito de agua 6? • ¿Está obstruida la boquilla de vapor 10? • ¿Es necesario descalcificar la cafetera/la boquilla de vapor 10?
Pasados 120 segundos, deja de salir agua/vapor por la boquilla de vapor 10 .	• Esto es normal. Se trata de una función de protección. Vuelva a ajustar el interruptor giratorio 4 en OFF. Compruebe si hay suficiente agua en el depósito de agua 6. Seguidamente, podrá utilizar de nuevo la función de inmediato.

20. Datos técnicos

Modelo:	SEMS 1350 A2
Tensión de la red:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	1350 W
Cantidad de llenado del depósito de agua:	como mínimo 250 ml (MIN) como máximo 1000 ml (MAX)
Presión:	19 bar
Paso automático al estado apagado:	≤ 30 minutos
Consumo de potencia en estado apagado:	≤ 0,5 W

Símbolos empleados

	Geprüfte Sicherheit (seguridad verificada): los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
~	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.
	Mediante el marcado UKCA, HOYER Handel GmbH declara la conformidad para el Reino Unido.
	Este símbolo identifica al fabricante del producto.

Reserva de modificaciones técnicas.

21. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimado cliente,

Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del periodo de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

Cobertura de la garantía

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo
IAN: 496916_2510 y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

En www.lidl-service.com puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **496916_2510**.



Servicio técnico

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989 (gratuito)
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 496916_2510



Distribuidor

Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANIA

Inhold

1. Oversigt	233
2. Tilsigtet anvendelse	234
3. Sikkerhedsanvisninger	234
4. Leveringsomfang	237
5. Udpakning og montering	237
6. LED-ringe indikationer	238
7. Tilberedelse af espresso - de vigtigste skridt	239
8. Forberedelse	239
8.1 Påfyldning af vandtanken	239
8.2 Indsætning/udskiftning af si	240
8.3 Tilslutning og tænd/sluk	241
8.4 Skylning af apparatet	241
8.5 Forvarmning af kopper	242
8.6 Forvarmning af si og bryggehoved (skylle)	242
9. Afmåling af stampning af espressopulver	242
10. Tilberedning af espresso	243
10.1 Tilberedelse af enkelt espresso	243
10.2 Tilberedelse af dobbelt espresso	244
11. Tips til den perfekte espresso	244
12. Udtagning af varmt vand	245
13. Opskumning af mælk	246
14. Indstillinger	247
14.1 Åbning af menu	247
14.2 Vandhårdhed	247
14.3 Espresso-temperatur	248
14.4 Tilpasning af espresso-volumen	249
14.5 Reset på fabriksindstillinger	249
15. Rengøring	250
16. Afkalkning	252
17. Opbevaring og transport	253
18. Bortskaffelse	253
19. Problemløsning	254
20. Tekniske data	255
21. HOYER Handel GmbHs garanti	256

1. Oversigt

- | | | |
|----|---|---|
| 1 | | Si til dobbelt espresso |
| 2 | | Si til enkelt espresso |
| 3 | | Varmeplade til kopper |
| 4 | OFF /  /  | Drejeknap til damp- og varmtvandsudtagning |
| 5 | | Låg (vandtankens) |
| 6 | | Vandtank (kapacitet: MIN 250 ml - MAX 1.000 ml) |
| 7 | | Tilslutningsledning med netstik |
| 8 |  | On-/Off-kontakt |
| 9 | | Stamper |
| 10 | | Dampdyse |
| 11 | | Svømmer (Indikation: tøm drypskål) |
| 12 | | Drypskål |
| 13 | | Drypgitter |
| 14 | | Bryggehoved |
| 15 | | Betjeningsselementer (frontside) |
| 16 | | Hak i siholderens kant |
| 17 | | Siholder |

Fig. A: betjeningsselementer (frontside)*

- | | | |
|----|---|------------------------------------|
| 18 |  | Knap/LED-ring til enkelt espresso |
| 19 |  | Knap/LED-ring til dobbelt espresso |
| 20 |  | Knap/LED-ring til dampudtagning |

* Betjeningsselementerne har yderligere funktioner, der forklares i denne betjeningsvejledning.

Mange tak for din tillid!

Vi ønsker dig tillykke med din nye espresso-maskine Slim.

For at opnå sikker håndtering af apparatet og få mere at vide om dets ydelse og funktioner:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem inden den første ibrugtagning.**
- **Følg sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.**
- **Gem denne betjeningsvejledning.**
- **Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlagt. Betjeningsvejledningen er del af produktet.**

Vi ønsker dig held og lykke med din nye espressomaskine Slim!

Symboler på apparatet



Dette symbol advarer dig mod berøring af den varme overflade.



Dette symbol angiver, at de anførte materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.

2. Tilsigtet anvendelse

Espressomaskinen Slim er udelukkende beregnet til følgende anvendelsesformål:

- til tilberedning af espresso af malet espressopulver,
- til udtagning af varmt vand eller damp fra dampdysen.

Apparatet er beregnet til brug i den private husholdning. Apparatet må kun benyttes indendørs.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

Forudseeligt misbrug

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Fyld under ingen omstændigheder andre væsker end frisk, koldt drikkevand i vandtanken!
-

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselhenvisninger

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselhenvisninger i denne betjeningsvejledning:



FARE! Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage personskade eller alvorlige materielle skader.

FORSIGTIG! lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage lettere personskader eller materielle skader.

ANVISNING: forhold og særlige detaljer, som skal overholdes ved brug af apparatet.

Anvisninger til sikker brug

- ⊙ Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer.
- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊙ Rengøring og vedligeholdelse af brugeren må ikke gennemføres af børn, med mindre de er 8 år eller ældre og bliver overvåget.
- ⊙ Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- ⊙ Dette apparat er ligeledes beregnet til at blive anvendt i husholdningen og til husholdningslignende anvendelser, som f.eks...
 - ... i medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og andre erhvervsmæssige områder;
 - ... i landbrugsejendomme;
 - ... af gæster på hoteller, moteller og andre boligfaciliteter;
 - ... i morgenmadspensioner.
-  ⊙ Berør ikke varme apparatdele, som f.eks. si og siholder, bryggehoved, dampdyse og varmeplade. Hold kun dampdysen og siholderen i håndtagene.
- ⊙ Undgå at berøre dampen,...
 - ... der opstår ved dampudtag (f.eks. ved mælkeopskumning).
 - ... der strømmer ud fra bryggehovedet ved espresso-tilberedning.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Espressomaskinen, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dypes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Hvis dette apparats tilslutningsledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- ⊙ Vær opmærksom på kapitlet om rengøring (se "Rengøring" på side 250).

- ⊙ Vær opmærksom på, at der ikke løber væske på apparatets stikforbindelse.
- ⊙ Vær opmærksom på, at varmeelementets overflade stadig er varmt efter brugen. Følgende overflader kan stadig være varme efter brugen: si und siholder, bryggehoved, dampdyse og varmeplade.
- ⊙ Apparatet må ved brug ikke stilles ind i et skab.
- ⊙ Vær opmærksom på sikkerhedsanvisningerne i denne vejledning, da der er mulighed for kvæstelser ved fejlanvendelser.



FARE for børn!

- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastikposerne. Der er fare for at blive kvalt.



FARE for og på grund af kæle- og husdyr!

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr forårsage skader på apparatet. Hold derfor altid dyr væk fra elektriske apparater.



FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

- ⊙ Beskyt apparatet mod fugt, dråber eller stænkvand: der er fare for elektrisk stød.
- ⊙ Fyld højst vandtanken op til markering **MAX**.
- ⊙ Tøm senest drypskålen, når svømmeren indikerer dette.
- ⊙ Skulle der komme væsker ind i apparatet, skal du straks trække netstikket ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Tag ikke apparatet i brug, hvis dette eller tilslutningsledningen har synlige skader, eller hvis man forinden har tabt apparatet.

- ⊙ Tilslut kun netstikket til en korrekt installeret, let tilgængelig stikkontakt med beskyttelseskontakter, hvis spænding svarer til den, der er angivet på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Sørg for, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder.
- ⊙ Apparatet er stadig ikke helt afbrudt fra nettet, efter at det er blevet slukket. For at gøre dette skal du trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Vær under brug af apparatet opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme.
- ⊙ Træk altid i stikket, og aldrig i kablet, når du trækker netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten:
 - hvis der opstår en fejl
 - når du ikke bruger espressomaskinen
 - inden du rengør espressomaskinen og
 - i tordenvejr
- ⊙ For at undgå risici og farer må du ikke foretage nogen ændringer på apparatet.



FARE for kvæstelser på grund af skoldning!

- ⊙ Berør ikke varme apparatdele.
- ⊙ Under espresso-tilberedning kommer der varm vanddamp ud af bryggehovedet. Bryggehovedet er også varmt efter tilberedningen. Rør ikke låget og hold

under ingen omstændigheder hænder eller andre dele af kroppen ind i vanddampen.

- ⊙ Ved brug af dampdysen undviger der varm damp og varmt vand. Dampdysen bliver meget varm. Hold kun dampdysen på plasthåndtaget. Hold under ingen omstændigheder hænder eller andre kropsdele ind i vanddampen.
- ⊙ Ved opskumning af mælk med dampdysen: dyp først dampdysen ned i mælken, inden du starter dampfunktionen. Og stop dampfunktionen, inden du trækker dampdysen ud igen.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Apparatet er udstyret med silikone-sugefødder. Da møbler har mange forskellige lak- og kunststofoverflader og bliver behandlet med mange forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at nogle af disse stoffer indeholder bestanddele, som angriber og opbløder silikonefødderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.
- ⊙ Fyld under ingen omstændigheder andre væsker end friskt drikkevand i espressomaskinen!
- ⊙ Brug ikke apparatet uden vand i vandtanken for at undgå beskadigelser på varmeelementet.
- ⊙ Brug kun apparatet med originale tilbehørsdele.
- ⊙ Stil apparatet på en stabil og plan overflade.
- ⊙ Ved betjeningen kan der komme (varmt) vand og damp, espresso og espressopulver på underlaget. Stil derfor apparatet på en vandfast, varmebestandig arbejdsflade.
- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Udsæt ikke apparatet for temperaturer under frysepunktet.

4. Leveringsomfang

- 1 espressomaskine
- 1 siholder **17**
- 1 si til enkelt espresso **2**
- 1 si til dobbelt espresso **1**
- 1 stamper **9**
- 1 komplet betjeningsvejledning

5. Udpakning og montering

1. Fjern alt emballage.
2. Kontrollér, at alle dele er til stede og ubeskadigede. Der kan også være tilbehørsdele i emballagen.
3. Fjern tape og mærkat, men ikke advarselssymbol og typeskilt.



4. **Rengør alle dele inden den første brug** (se "Rengøring" på side 250).
5. **Tag beskyttelseskappen mellem vandtanken og apparattilslutningen under tanken af, idet apparatet ellers ikke kan tages i brug.**
6. Stil apparatet på et tørt, jævnt og skridsikkert underlag. Der anbefales en glat arbejdsflade, så sugefødderne kan suge sig fast.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Ved betjeningen kan der komme (varmt) vand og damp, espresso og espressopulver på underlaget. Stil derfor apparatet på en vandfast, varmebestandig arbejdsflade.
-

6. LED-ring indikationer

De 3 LED-ringe **18/19/20** på knapperne foran på apparatet viser forskellige driftstilstande eller programmeringsskridt. Den pågældende betydning fremgår af følgende tabel. Vær opmærksom på, at LED-ringene kan vise i 3 varianter:

- lyser konstant
- blinker ensartet
- blinker rytmisk (3x blink - pause - 3x blink - osv.)

LED-ringe indikationer			Betydning
 18	 19	 20	
Alle LED-ringe lyser én gang efter hinanden.			Efter indkobling udfører apparatet en selvdiagnose.
blinker ensartet		—	Apparatet opvarmer til espresso-tilberedning.
lyser konstant		—	Apparat er klar til espresso-tilberedning.
blinker	—	—	Der tilberedes en enkelt espresso.
			Drejeknap 4 åben: varmtvandsudtagning
—	blinker	—	Der tilberedes en dobbelt espresso.
—	—	blinker	Apparat forvarmer til dampudtag.
—	—	lyser konstant	Apparat er klar til dampudtag.
—	—	blinker	Drejeknap 4 åben: dampudtag
—	—	blinker	Under afkalkningen
Alle LED-ringe blinker dobbelt efter hinanden på skift.			Menuen til indstillinger er aktiveret.
blinker rytmisk	—	—	Drej drejeknappen 4 helt på OFF .
			Apparatet skal køle af (f.eks. efter dampudtag)
			Ved aktiveret dampfunktion: apparatet er automatisk gået i afkølings-modus. Tryk på knap  20 igen for at reaktivere dampfunktionen.
Alle LED-ringe lyser konstant			Apparatet skal afkalkes.
Alle LED-ringe blinker rytmisk			Fejlmeldinger til varmeelement. Henvend dig til servicecentret.

7. Tilberedelse af espresso - de vigtigste skridt

Inden du i de følgende kapitler lærer de enkelte forberedelsesskridt med alle tips og tricks at kende, får du her en oversigt over de nødvendige skridt, som du behøver til enhver god espresso:

1. Vælg og indsæt si **1/2**
2. Forvarm kop, si **1/2** og bryggehoved **14** (skylle)
3. Tør siholder **17** og si **1/2** af
4. Afmål espressopulver, jævne og fasttrykke (stampe)
5. Fjern espressopulverrester fra kanten
6. Indsætning af siholder **17**
7. Tilberedelse af enkelt eller dobbelt espresso
8. Efter smag og behag: opskumning af mælk

8. Forberedelse

8.1 Påfyldning af vandtanken

ADVARSEL mod materielle skader!

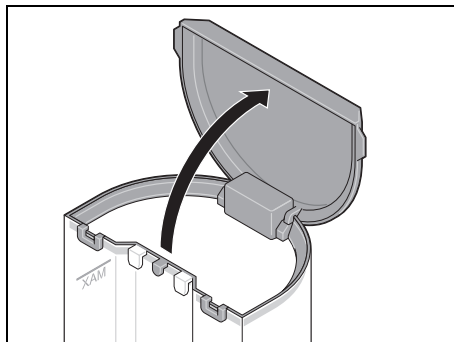
- ⊙ Fyld under ingen omstændigheder andre væsker end frisk, koldt drikkevand i vandtanken **6**!

ANVISNING: der samler sig lidt vand i fordybningen under vandtanken **6**. Fjern dette regelmæssigt med en tør, ren klud.

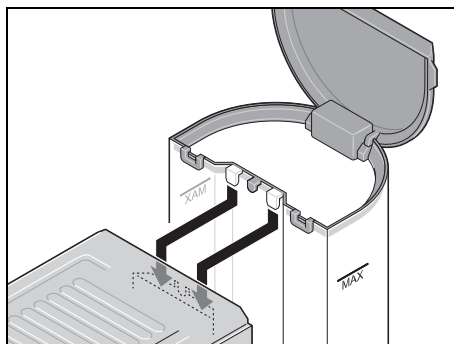
Brug frisk vand hver dag.

1. Tag vandtanken **6** af opad.

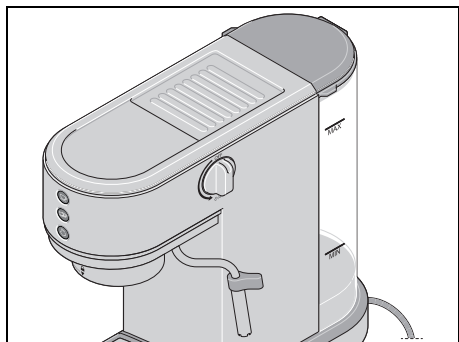
2. Åbn vandtankens **6** låg **5**.



3. Tøm i givet fald vandtanken **6** for restvand og skyl den flere gange med rent vand.
4. Fyld vandtanken **6** mindst op til markering **MIN** og højst op til markering **MAX** med frisk, koldt postevand.
5. Sæt vandtanken **6** ind i maskinen igen. Vær derved opmærksom på, at de to kroge på vandtanken sættes ind i holderen på apparatets bagvæg.



6. Vandtanken **6** skal ligge rigtigt til forinden. Tryk den om nødvendigt lidt ned.



7. Luk vandtankens **6** låg **5**.

Genopfyldning af vand

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Brug ikke apparatet uden vand i vandtanken **6** for at undgå beskadigelser på varmeelementet.

Sørg altid for, at vandtanken **6** mindst er fyldt til markering **MIN**.

Til genopfyldning kan vandtanken **6** sættes ind i apparatet.

1. Åbn vandtankens **6** låg **5**.
2. Fyld højst vandtanken **6** op til markering **MAX** med frisk, koldt postevand.
3. Luk vandtankens **6** låg **5**.

8.2 Indsætning/udskiftning af si

Der hører to sier til din espressomaskine:

Si til enkelt espresso 2	Si til dobbelt espresso 1
Påtryk på undersiden:	
1-cup	2-cup

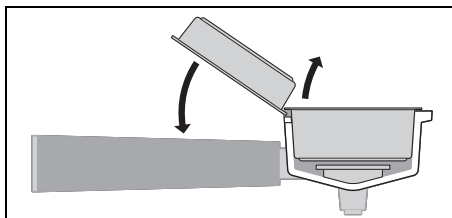
Isætning af si

1. Vælg den ønskede si **1** eller **2**.
2. Tryk sien **1/2** ind i siholderen **17**. Det er lidt svært, fordi sien skal sidde godt fast i siholderen.

Fjernelse af si

Da sien **1/2** sidder godt fast i siholderen **17**, hjælper et lille trick med at fjerne den.

1. Sæt den si **1/2**, der ikke er indsat, mod hakket **16** på siholderen **17** som vist på billedet.
2. Lirk den anden si ud af siholderen med denne si.



8.3 Tilslutning og tænd/sluk



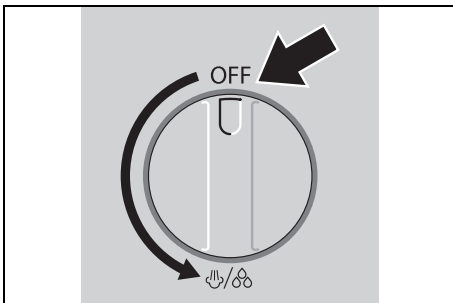
FARE for elektrisk stød!

- Tilslut kun apparatet til en let tilgængelig stikkontakt med beskyttelseskontakt, hvis spænding svarer til den på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.

On-/Off-kontakten  **8** har to positioner:

- trykket let ind = tændt
- stående lidt ud = slukket

1. Sørg for, at On-/Off-kontakten  **8** er slukket.
2. Drej drejeknappen **4** fuldstændigt på **OFF**.



3. Sæt netstikket **7** i en stikkontakt.
4. Tryk på On-/Off-kontakten  **8**.
 - Alle LED-ringe **18, 19, 20** lyser én gang efter hinanden.
 - LED-ringe **18, 19** blinker ensartet. Apparatet opvarmes.

ANVISNING: når LED-ringerne **18, 19** blinker rytmisk, stiller du om nødvendigt drejeknappen **4** fuldstændigt på **OFF**.

Når LED-ringerne **18, 19** lyser konstant, er apparatet driftsklar.

5. For at slukke trykker igen på On-/Off-kontakten  **8**.
Alle LED-ringe **18, 19, 20** slukker.

ANVISNINGER:

- Hvis espressomaskinen stå driftsklar i længere tid, genopvarmer den indimellem. LED-ringerne **18, 19** blinker kort. Vent, indtil LED-ringerne **18, 19** lyser konstant igen.
- Espressomaskinen slukker automatisk, hvis der ikke blev trykket på nogen knap i 30 minutter.

8.4 Skylning af apparatet

Hvis du f.eks. ikke har brugt apparatet natten over eller når du tager apparatet i brug for første gang, anbefaler vi, at skylle det for at fylde ledningerne med frisk vand.

Forudsætning: apparatet er driftsklar. LED-ringerne **18, 19** lyser konstant.

1. Fyld frisk postevand i vandtanken **6**.
2. Stil en beholder under dampdysen **10**.
3. Drej drejeknappen **4** i retning af symbolet  og lad ca. 100 ml vand løbe igennem.

LED-ringen **18** blinker. Der pumpes vand rytmisk gennem apparatet.

4. Drej drejeknappen **4** tilbage på **OFF**.
5. Vent, indtil LED-ringerne **18, 19** lyser konstant.
6. Stil en beholder under bryggehovedet **14** og tryk på knap  **19** for at skylle bryggehovedet.
7. Når processen er afsluttet, lyser LED-ringe **18, 19** igen konstant.

ANVISNING: tilbered når du bruger apparatet for første gang ca. 5 kopper espresso og smid dem væk. De første kopper er alligevel ikke så velsmagende.

8.5 Forvarmning af kopper

Når apparatet er driftsklar, opvarmes varmepladen **3**.

- Stil kopperne på varmepladen **3** for at forvarme dem.

Alternativt kan du bruge den kop, du vil forvarme til skylning. Således kan du forvarme bryggehoved **14**, si **1/2** og siholder **17** og koppen i ét arbejdsskridt.

En anden mulighed er forvarmning med varmt vand fra dampdysen **10** (se "Udtagning af varmt vand" på side 245).

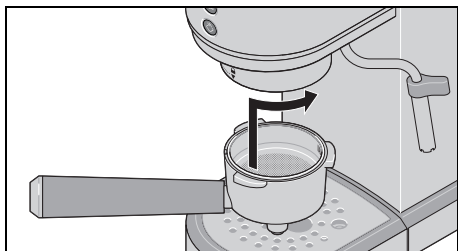
8.6 Forvarmning af si og bryggehoved (skylle)

Direkte før tilberedning skal sien **1/2** og bryggehovedet **14** skylles med varmt vand. På grund af denne forvarmning af si og bryggehoved (skylle) forbedres espressoens smag.

ANVISNING: hvis du tilbereder flere espressoer direkte efter hinanden, er det kun nødvendigt at skylle før den første espresso.

Forudsætning: apparatet er driftsklar. LED-ringene **18**, **19** lyser konstant.

1. Indsæt siholderen **17** med den valgte si **1/2** uden espressopulver under bryggehovedet **14**.
 - Indsæt siholderen **17** med håndtaget ved ▼ .
 - Drej siholderens **17** håndtag til højre på ▼ .



2. Stil en kop under siholderen **17**.
3. Tryk på knappen  **19**.
 - LED-ringene  **19** blinker.
 - LED-ringene  **18** slukker.
 - Der løber varmt vand gennem siholderen **17** i koppen.
4. Når processen er afsluttet, lyser LED-ringene **18**, **19** igen konstant.
5. Drej siholderens **17** håndtag til venstre på ▼  og tag det af nedad.
6. Lad det varme vand blive i koppen til forvarmning og smid det væk direkte i den brygning.
7. Tør siholderen **17** med si **1/2** af.

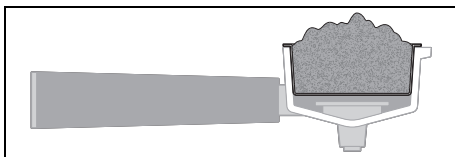
9. Afmåling af stampning af espressopulver

ANVISNINGER:

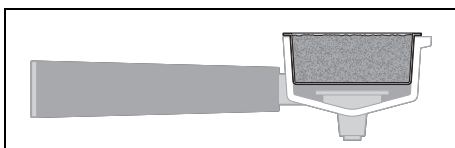
- Vær ved køb af espressopulver opmærksom på, at malegraden er egnet til maskiner med siholder. Malegraden skal være fin. Dette står ofte på emballagen.
- Til en enkelt espresso skal du bruge ca. 7 - 9 g espressopulver, til en dobbelt ca. 14 - 18 g.

Målet med stampningen er at komprimere espressopulveret ensartet i sien **1/2**. Espressopulverets overflade skal være jævn og fri for revner, så vandet presses ensartet gennem espressopulveret ved ekstraktionen. Revner eller tynde steder fører til, at vandet hurtigere finder vej her („channeling“) - på bekostning af smagen.

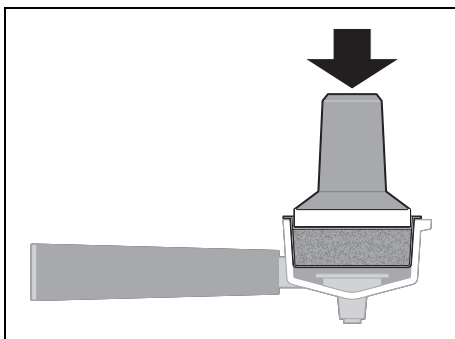
1. Kom så meget espressopulver i sien **1/2**, at denne er fyldt med et lille topmål.



2. Fordel espressopulveret ensartet i sien **1/2**, uden at trykke det fast. Dertil kan du banke siholderen **17** let på arbejdsfladen og f.eks. fordele det med en teske uden tryk.



3. Sæt nu stamperen **9** lige oppefra på espressopulveret. Tryk ensartet på espressopulveret, indtil det går cirka til **MAX**-markeringen i sien **1/2**.



ANVISNINGER:

- Ensartet tryk er vigtigere end kraftigt tryk!
- Optimalt er et tryk på ca. 15 kg. Du kan øve dette ved hjælp af personvægt.
- For at undgå revner: bank **efter** stampningen aldrig på siholderen **17**!

4. Fjern stamperen **9** forsigtigt.
5. Tør løst espressopulver af siens **1/2** kant.

10. Tilberedning af espresso



FARE for kvæstelser på grund af skoldning!

- ⊙ Under espresso-tilberedning kommer der varm vanddamp ud af bryggehovedet **14**. Bryggehovedet er også varmt efter tilberedningen. Rør ikke låget og hold under ingen omstændigheder hænder eller andre dele af kroppen ind i vanddampen.

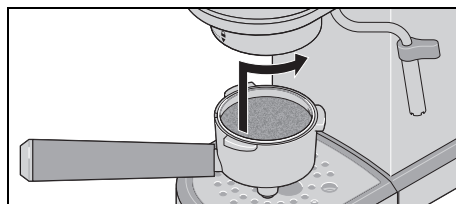
ANVISNINGER:

- Hvis du vil bruge en højere beholder, kan du tage drypgitteret **13** af, og stille beholderen direkte i drypskålen **12**.
- Apparatet har en forbrygningsfunktion. Derfor holder apparatet en lille pause i starten før ekstraktionen af espresso.

10.1 Tilberedelse af enkelt espresso

Forudsætning: apparatet er driftsklar. LED-ringene **18**, **19** lyser konstant.

1. Til en enkelt espresso bruger du sien **2**.
2. Indsæt den forberedte siholder **17** med håndtaget ved ▼  under bryggehovedet **14**.
3. Drej siholderens **17** håndtag til højre på ▼ . Siholderen skal sidde godt fast.



4. Stil den forvarmede kop ind under siholderens **17** udløb.
5. Tryk på knappen  **18**.
 - LED-ringene  **18** blinker.
 - LED-ringene  **19** slukker.
 - Espressoen løber langsomt ned i koppen og stopper automatisk.
6. Hvis du vil afbryde processen, trykker du igen på knap  **18**.

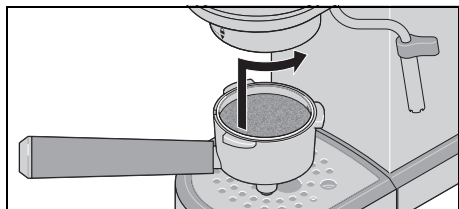
ANVISNING: du kan ændre den gemte vandmængde til en enkelt espresso (se "Tilpasning af espresso-volumen" på side 249).

7. Når processen er afsluttet, lyser LED-ringene **18, 19** igen konstant.
8. Drej siholderens **17** håndtag til venstre på ▼  og tag det af nedad.
9. Bank espressopulveret ud af sien **2** og bortskaf det som organisk affald. Rester kan du om nødvendigt fjerne med en teske.
10. Rengør sien **2** og siholderen **17** og tør dem af.

10.2 Tilberedelse af dobbelt espresso

Forudsætning: apparatet er driftsklar. LED-ringene **18, 19** lyser konstant.

1. Til en dobbelt espresso eller to kopper espresso bruger du sien **1**.
2. Indsæt den forberedte siholder **17** med håndtaget ved ▼  under bryggehovedet **14**.
3. Drej siholderens **17** håndtag til højre på ▼ . Siholderen skal sidde godt fast.



4. Stil en eller to forvarmede kopper ind under siholderens **17** udløb.
5. Tryk på knappen  **19**.
 - LED-ringene  **19** blinker.
 - LED-ringene  **18** slukker.
 - Espressoen løber langsomt ned i kopperne og stopper automatisk.
6. Hvis du vil afbryde processen, trykker du igen på knap  **19**.

ANVISNING: du kan ændre den gemte vandmængde til en dobbelt espresso (se "Tilpasning af espresso-volumen" på side 249).

7. Når processen er afsluttet, lyser LED-ringene **18, 19** igen konstant.
8. Drej siholderens **17** håndtag til venstre på ▼  og tag det af nedad.
9. Bank espressopulveret ud af sien **1** og bortskaf det som organisk affald. Rester kan du om nødvendigt fjerne med en teske.
10. Rengør sien **1** og siholderen **17** og tør dem af.

11. Tips til den perfekte espresso

Det lykkes ikke altid med det samme at tilberede den perfekte espresso. Derfor kan roligt eksperimentere lidt, indtil resultatet passer til din smag. Her et par tips om, hvad det derved kommer an på:

- Der er store forskelle på kvalitet og smag af espressopulver. Prøv forskellige typer.
- Vær ved køb af espressopulver opmærksom på, at malegraden er egnet til maskiner med siholder. Malegraden skal være fin. Dette står ofte på emballagen.

- Ændre kun ét punkt ad gangen, f.eks. kun trykket ved stampning eller kun mængden af espressopulver, så du kan forstå virkningen af denne ændring.
- Den **perfekte ekstraktion** genkender du på følgende punkter:
 - Tilberedningen tager ca. 30 sekunder.
 - Espressoen løber langsomt ned i koppen.
- En **underekstraktion** genkender du på, at espressoen løber hurtigt som vand ned i koppen. Den smager vandet, eventuelt også lidt sur.

Afhjælpning:

- Kontrollér, om espressopulveret er fint nok malet.
- Brug mere espressopulver.
- Vær opmærksom på en ensartet komprimering af espressopulveret uden revner.
- Brug mere kraft ved stampning.
- En **overekstraktion** genkender du på, at espressoen kun drypper langsomt ned i koppen og smager bittert.

Afhjælpning:

- Brug mindre espressopulver.
- Brug mindre kraft ved stampning.
- Forskellige espressotyper behøver forskellige vandtemperaturer for at udfolde den fulde smag. Ved en mørk ristning bør temperaturen være lavere, ved en lys ristning højere.
- Rengør din espressomaskine regelmæssigt. Kafferester eller tilstoppede porer ændrer smagen.
- Brug altid frisk, ikke for hårdt postevand. Hvis dit postevand er hårdt, kan du bruge filtreret vand fra et almindeligt vandfilter.

12. Udtagning af varmt vand

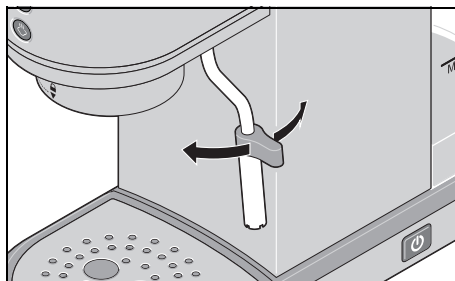


FARE for kvæstelser på grund af skoldning!

- ⊙ Ved brug af dampdysen **10** undviger der varm damp og varmt vand. Dampdysen bliver meget varm. Hold kun dampdysen på plastråndtaget. Hold under ingen omstændigheder hænder eller andre kroppsdele ind i vanddampen.

Du kan via dampdysen **10** udtage varmt vand (ca. 80 °C), f.eks. til Americano eller til forvarmning af kopper.

Du kan dreje dampdysen **10** frem og tilbage.



Forudsætning: apparatet er driftsklar. LED-ringene **18**, **19** lyser konstant.

1. Stil en beholder under dampdysen **10**.
2. Drej drejeknappen **4** i retning mod symbol ☕/☕.
 - LED-ringene ☕ **18** blinker.
 - LED-ringene ☕ **19** slukker.
 - Der kommer varmt vand ud af dampdysen **10**.
3. Afslut processen, ved at dreje drejeknappen **4** tilbage på **OFF**.

Når LED-ringene **18**, **19** blinker, varmer apparatet op.

Når LED-ringene **18**, **19** lyser konstant, er apparatet igen klar til tilberedning af espresso.

ANVISNING: den maksimale tid for udtagning af varmt vand er 120 sekunder. Derefter stopper funktionen automatisk. Drej drejeknappen **4** tilbage på **OFF**. Derefter kan du straks bruge funktionen igen.

13. Opskumning af mælk



FARE for kvæstelser på grund af skoldning!

- ⊙ Ved brug af dampdysen **10** undviger der varm damp og varmt vand. Dampdysen bliver meget varm. Hold kun dampdysen på plastråndtaget. Hold under ingen omstændigheder hænder eller andre kropsdele ind i vanddampen.
- ⊙ Ved opskumning af mælk med dampdysen **10**: dyp først dampdysen ned i mælken, inden du starter dampfunktionen. Og stop dampfunktionen, inden du trækker dampdysen ud igen.

Med dampdysen **10** kan du opskumme mælk. Dette kræver en smule øvelse.

Tips:

- Prøv mælk fra forskellige producenter.
- Mælk med højere proteinindhold skummer mere.
- Et højere fedtindhold giver en mere cremet skum.
- Brug altid kold mælk fra køleskabet (ca. 5 °C).
- Ved opskumningen må mælken ikke blive kogende varm. Højere temperaturer ændrer smagen og nedbryder mælkeskummet. Et holdpunkt: ved en metalkande, er den rigtige temperatur nået, når kandens sidevægge er for varme til at den holde den i hånden.

- Vent ikke for længe når mælken er færdig opskummet. Ellers nedbrydes en del af mælkeskummet igen.

Forudsætning: apparatet er driftsklar. LED-ringene **18**, **19** lyser konstant.

1. Fyld en beholder maksimalt halvt op med kold mælk.
2. Tryk på knappen  **20**.
 - LED-ringene  **20** blinker.
 - Apparatet opvarmer til dampproduktion.
3. Når apparatet er klar til dampproduktion, lyser LED-ringene  **20** konstant.

ANVISNING: når apparatet er klar til dampproduktion, skal du fortsætte arbejdet hurtigt. Ellers går apparatet efter kort tid i afkølingsmodus (LED-ringene **18**, **19** blinker rytmisk). Dette er en sikkerhedsfunktion mod overophedning. I dette tilfælde trykker du igen på knap  **20** for at reaktivere dampfunktionen.

4. Hold en anden beholder under dampdysen **10** und og drej drejeknappen **4** i retning mod symbol  / .
 - LED-ringene  **20** blinker.
 - Der strømmer damp ud.
5. Lad damp strømme ud og afbryd så ved at stille drejeknappen **4** på **OFF**.
6. Dyk dampdysen **10** ned i mælken og drej igen drejeknappen **4** i retning mod symbol  / .

Tips:

- Hold kun dampdysen **10** lige ned under overfladen, således at der arbejdes luft ind i mælken („trækfase“).
 - Hold den ikke i midten, men på siden, så der opstår en hvirvel.
7. Når mælkemængden er øget synligt (ca. 50 %), holder du dampdysen **10** lidt længere ned i mælken. Hvirvlen skal opretholdes. Nu fordeles luftboblerne mere fint („rullefase“).

8. Når mælkeskummet har den ønskede konsistens, drejer du drejeknappen **4** på **OFF**.

ANVISNING: i alt udgør den maksimale tid for dampproduktion 120 sekunder. Derefter stopper funktionen automatisk. Drej drejeknappen **4** tilbage på **OFF**. Bagefter går apparatet i afkølingsmodus (LED-ringene **18**, **19** blinker rytmisk).

9. Tilsæt mælkeskummet til espressoen så hurtigt som muligt.
10. Tør dampdysen **10** af straks efter hver opskumning med en ren klud for at fjerne mælkerester.
11. Drej igen drejeknappen **4** kort i retning mod symbol  / , indtil der kommer damp ud. Således fjernes mælkerester indeni dampdysen **10**.
12. Til slut drejer du drejeknappen **4** på **OFF**.

- LED-ringen  **20** lyser konstant.

13. Tryk på knappen  **20**.

- LED-ringen  **20** slukker.
- LED-ringene **18**, **19** blinker rytmisk.
- Apparatet køler af.

Når LED-ringene **18**, **19** lyser konstant, er apparatet igen klar til tilberedning af espresso.

ANVISNING: afkølingen tager nogle minutter. Hvis du ønsker at tilberede en yderligere espresso hurtigere, kan du fremskynde afkølingen ved at udtage varmt vand:

1. Mens LED-ringene **18**, **19** blinker rytmisk, drejer du drejeknappen **4** i retning mod symbol  / .
- LED-ringen  **18** blinker.
- Først strømmer der damp ud, så vand, og så stopper processen.
2. Når LED-ringene **18**, **19** igen blinker rytmisk, drejer du drejeknappen **4** tilbage på **OFF**.

LED-ringene **18**, **19** lyser konstant. Apparatet er klar til espressotilberedning.

14. Indstillinger

Du kan foretage forskellige indstillinger på din espressomaskine. For de fleste indstillinger skal du først åbne menuen.

14.1 Åbning af menu

Forudsætning: apparatet er driftsklar. LED-ringene **18**, **19** lyser konstant.

- Hold knappen  **20** trykket i ca. 5 sekunder, indtil de 3 LED-ringene **18**, **19**, **20** blinker skiftevis dobbelt efter hinanden. Nu kan du foretage indstillingerne, som beskrevet i de følgende afsnit.

ANVISNING: efter ca. 30 sekunder uden aktivitet afbrydes processen uden at gemme.

14.2 Vandhårdhed

Som ethvert andet varmtvandsapparat skal denne espressomaskine også afkalkes regelmæssigt. Der aflejres kalk indeni apparatet og i små åbninger (f.eks. på dampdysen **10**). Dette påvirker funktionerne og skader apparatet på lang sigt.

Maskinen beregner automatisk tidspunktet til afkalkning. Når dette tidspunkt er nået, lyser alle LED-ringene **18**, **19**, **20** konstant. Du kan så ikke længere arbejde med apparatet. Det skal først afkalkes.

For at dette sker på det rigtige tidspunkt, kan du tilpasse indstillingen af vandhårdheden til dit postevand. Informationer om dit postevand får du hos dit vandforsyningselskab (f.eks. på dettes hjemmeside). Hvis du bruger filtreret vand, kan du tilpasse vandhård-

heden tilsvarende. Vær dertil opmærksom på angivelserne fra din vandfilterproducent. Du kan vælge mellem tre hårdhedsområder: blød, mellem, hård.

Forudindstillingen ved levering af apparatet er hård.

Alle informationer om afkalkning findes i kapitel „Afkalkning” på side 252.

Forudsætning: menuen er åbnet. De 3 LED-ringe **18, 19, 20** blinker dobbelt efter hinanden på skift.

1. Tryk på knappen  **19**.

LED-ringene **18, 19, 20** viser én gang kort det aktuelle hårdhedsområde:

Hårdheds- område:	blød	mellem	hård
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Når LED-ringene skiftevis viser de forskellige hårdhedsområder, trykker du på knappen for det ønskede hårdhedsområde:

Hårdheds- område:	blød	mellem	hård
	X		
		X	
			X

Når LED-ringen  **19** blinker 3 gange, er den nye indstilling gemt.

14.3 Espresso-temperatur

Vandets temperatur ved tilberedning af espresso kan ændres for at tilpasse den til forskellige kaffetyper og din smag. Ved en mørk ristning bør temperaturen være lavere, ved en lys ristning højere.

Du kan vælge mellem tre temperaturer: lav, mellem, varm.

Forudindstillingen ved levering af apparatet er mellem.

Forudsætning: menuen er åbnet. De 3 LED-ringe **18, 19, 20** blinker dobbelt efter hinanden på skift.

1. Tryk på knappen  **18**.

LED-ringene **18, 19, 20** viser én gang kort det aktuelle temperaturområde:

Temperatur- område:	lav	mellem	varm
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Når LED-ringene skiftevis viser de forskellige temperaturområder, trykker du på knappen for det ønskede temperaturområde:

Temperatur- område:	lav	mellem	varm
	X		
		X	
			X

Når LED-ringen  **18** blinker 3 gange, er den nye indstilling gemt.

14.4 Tilpasning af espresso-volumen

ANVISNING: volumen af den tilberedte espresso påvirkes også af espressopulverets mængde og komprimering.

Med denne memory-funktion kan du tilpasse mængden af den tilberedte espresso til dine kopper og præferencer. Indstillingen sker indirekte via tilberedningstiden.

ANVISNING: tilberedningstiden kan være mellem 20 og 75 sekunder. Hvis du vælger en kortere eller længere tid, bibeholdes den forinden gemte tid.

Enkelt espresso

Forudsætning: apparatet er driftsklar. LED-ringene **18**, **19** lyser konstant.

1. Forbered si **2**, siholder **17** og espressopulver til en enkelt espresso og opspænd siholderen under bryggehovedet **14**.
2. Stil den ønskede espressokop under bryggehovedet **14**.
3. Hold knappen  **18** trykket. Espresso-tilberedningen begynder.
4. Når LED-ringene  **19** blinker hurtigt og den ønskede mængde er nået, slipper du knappen  **18**. Processen stoppes.

Når LED-ringene  **18** blinker 3 gange, er den nye tilberedningstid til enkelt espresso gemt.

Når LED-ringene **18**, **19** lyser konstant, er apparatet driftsklar igen.

Dobbelt espresso

Forudsætning: apparatet er driftsklar. LED-ringene **18**, **19** lyser konstant.

1. Forbered si **1**, siholder **17** og espressopulver til en dobbelt espresso og opspænd siholderen under bryggehovedet **14**.

2. Stil den(de) ønskede espressokop(per) under bryggehovedet **14**.
3. Hold knappen  **19** trykket. Espresso-tilberedningen begynder.
4. Når LED-ringene  **18** blinker hurtigt og den ønskede mængde er nået, slipper du knappen  **19**. Processen stoppes.

Når LED-ringene  **19** blinker 3 gange, er den nye tilberedningstid til dobbelt espresso gemt.

Når LED-ringene **18**, **19** lyser konstant, er apparatet driftsklar igen.

14.5 Reset på fabriksindstillinger

Med denne funktion kan du resette alle indstillinger til fabriksindstillinger.

Forudsætning: menuen er åbnet. De 3 LED-ringene **18**, **19**, **20** blinker dobbelt efter hinanden på skift.

1. Stil en beholder under dampdysen **10**.
2. Drej drejeknappen **4** i retning mod symbol .
3. Tryk på knappen  **18**. De 3 LED-ringene **18**, **19**, **20** blinker flere gange samtidigt. Indstillinger blev resettet på fabriksindstillinger.
4. Når LED-ringene **18**, **19** blinker rytmisk, drejer du drejeknappen **4** tilbage på **OFF**.

Når LED-ringene **18**, **19** lyser konstant, er apparatet driftsklar igen.

15. Rengøring



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Espressomaskinen og tilslutningsledningen med netstik **7** må ikke dyppes i vand eller andre væsker.



FARE for kvæstelser på grund af skoldning!

- ⊙ Mange af espressomaskinens komponenter og tilbehørsdele og bliver meget varme under brugen. Lad disse køle af, inden rengøring.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.

ANVISNINGER:

- Følgende tilbehørsdele kan rengøres i opvaskemaskinen eller i hånden:
 - sier **1/2**
- Følgende tilbehørsdele kan du rengøre i hånden med mildt opvaskemiddel:
 - vandtank **6** med låg **5**
 - drypgitter **13**
 - drypskål **12**
 - siholder **17**
 - dampdysetud **10**
 - stamper **9**
- Smagen af espresso påvirkes negativt, hvis der er rester af opvaskemiddel på de tilbehørsdele, der kommer i kontakt med vand, espresso eller mælk. Tør derfor disse dele grundigt efter med rent vand, hvis rengøring med opvaske-middel er påkrævet.

Efter hver espresso

1. Tag siholderen **17** af bryggehovedet **14**.
2. Bank espressopulveret ud af sien **1/2** og bortskaf det som organisk affald. Rester kan du om nødvendigt fjerne med en teske.

3. Skyl sien **1/2** og siholderen **17** under varmt vand og tør dem af.

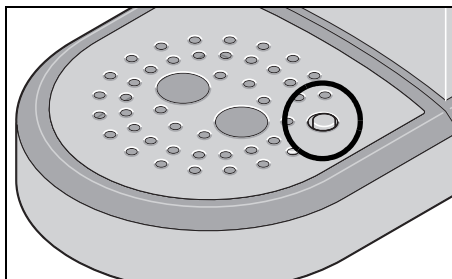
Efter hver mælkeopskumning

ANVISNING: sørg altid for, at dampdysens **10** åbning er ren. Ikke fjernede mælkerester er ikke kun uhygiejniske. De kan også hurtigt tilstoppe den lille åbning.

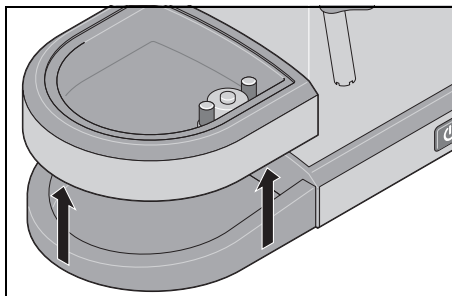
1. Tør dampdysen **10** af med en ren klud for at fjerne mælkerester.
2. Drej igen drejeknappen **4** kort i retning mod symbol  / , indtil der kommer damp ud. Således fjernes mælkerester indeni dampdysen.

Drypskål

Hvis svømmeren **11** bliver synlig (se afbildning), skal drypskålen **12** tømmes. I alle tilfælde bør du tømme drypskålen en gang om dagen.



1. Fjern drypgitteret **13**.
2. Løft drypskålen **12** ud opad.



3. Tøm og rengør disse tilbehørsdele i hånden med et mildt opvaskemiddel.

4. Tør alle dele af, inden du sætter dem i igen.

Dagligt



FARE for elektrisk stød!

- Træk netstikket **7** ud af stikkontakten, inden du rengør espressomaskinen.

1. Tøm vandtanken **6** og skyl den flere gange med rent vand.
2. Tør bryggehovedet **14** af med en ren, fugtig klud. Rengør derved også kanten rundt om bryggehovedet.

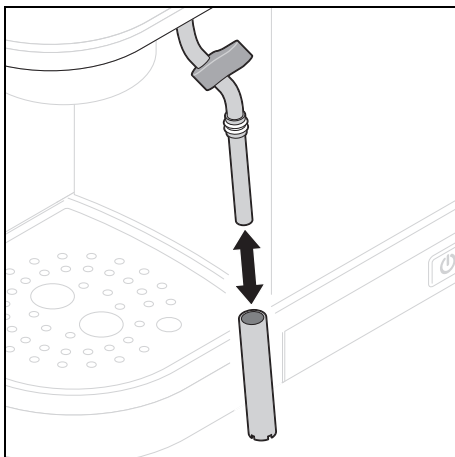
ANVISNING: brug om nødvendigt lidt opvaskemiddel. Tør grundigt efter flere gange med en klud, der kun er fugtet med rent vand.

3. Tør apparatet af udvendigt med en fugtet klud.
4. Tør alle dele tørre.

Dampdyse

Dampdysen **10** bør du tage ud en gang om dagen til grundig rengøring.

1. Lad dampdysen **10** køle af.
2. Træk tuden af dampdysen **10**.



3. Vask tuden grundigt i hånden med mildt opvaskemiddel. Skyl den flere gange med rent, varmt vand.
4. Dampdysens **10** indvendige rør tørrer du grundigt af med en fugtig klud.

ANVISNING: brug om nødvendigt lidt opvaskemiddel. Tør grundigt efter flere gange med en klud, der kun er fugtet med rent vand.

5. Skub igen tuden på dampdysen **10**.

Si og siholder

1. Også selvom du altid bruger den samme si **1/2**, bør du tage denne ud af siholderen **17** mindst en gang om ugen.
2. Vask siholderen **17** grundigt af i hånden med mildt opvaskemiddel. Skyl den flere gange med rent, varmt vand.
3. Sierne **1/2** kan komme i opvaskemaskinen.
4. Tør begge dele grundigt af, inden du samler dem igen.

Vandtank

1. Vandtanken **6** bør rengøres indvendigt ca. hver 2. uge med lidt mildt opvaskemiddel.
2. Skyl derefter grundigt efter med rent vand.
3. Tør vandtanken **6** af udvendigt inden den sættes ind igen.

ANVISNING: der samler sig lidt vand i fordybningen under vandtanken **6**. Fjern dette regelmæssigt med en tør, ren klud.

16. Afkalkning

Som ethvert andet varmtvandsapparat skal denne espressomaskine også afkalkes regelmæssigt. Der aflejres kalk indeni apparatet og i små åbninger (f.eks. på dampdysen **10**). Dette påvirker funktionerne og skader apparatet på lang sigt.

Maskinen beregner automatisk tidspunktet til afkalkning. Når dette tidspunkt er nået, lyser alle LED-ringe **18, 19, 20** konstant. Du kan så ikke længere arbejde med apparatet. Det skal først afkalkes.

ANVISNINGER:

- For at opfordringen til afkalkning kommer på det rigtige tidspunkt, kan du tilpasse indstillingen af vandhårdheden til dit postevand (se "Vandhårdhed" på side 247).
- Du kan dog også uafhængig af dette til en hver tid starte afkalkningsprogrammet.
- Ved hver arbejdsgang (ved afkalkning og ved skylning) pumpes der i ca. 5 minutter rytmisk en større mængde afkalkningsopløsning eller vand gennem apparatet.

Afkalkningsproces

Du kan bruge et almindeligt afkalkningsmiddel til espressomaskiner. Vær opmærksom på producentens angivelser.

Forudsætning ved opfordring til afkalkning: alle LED-ringe **18, 19, 20** lyser konstant.

Forudsætning uden opfordring til afkalkning: apparatet er driftsklar. LED-ringene **18, 19** lyser konstant.

1. Tøm vandtank **6**.
2. Bland afkalkningsmiddel efter producentens angivelser med frisk, koldt postevand for at fremstille 1 liter afkalkningsopløsning.
3. Fyld vandtanken **6** op til markeringen **MAX** med koldt afkalkningsopløsning.

4. Indsæt vandtanken **6** igen.
5. Stil til opsamling af afkalkningsopløsningen en større beholder (ca. 1 liter) under dampdysen **10** og en anden beholder (ca. 500 ml) under bryggehovedet **14**.
6. Hold knappen  **20** trykket i ca. 5 sekunder, indtil de 3 LED-ringe **18, 19, 20** blinker skiftevis dobbelt efter hinanden.

ANVISNING: efter ca. 30 sekunder uden aktivitet afbrydes processen.

7. Drej drejeknappen **4** i retning mod symbol  / .
 8. Tryk på knappen  **20**.
 - Apparatet pumper varm afkalkningsopløsning gennem dampdysen **10**.
 9. Når der er løbet ca. 450 ml afkalkningsopløsning igennem, drejer du drejeknappen **4** på **OFF**.
 - Afkalkningsopløsningen pumpes med pauser gennem bryggehovedet **14**.
- Når afkalkningsprogrammet er fuldstændigt færdigt, lyser LED-ringene **18, 19** konstant.

Skylning

1. Tag vandtanken **6** ud og hæld i givet fald overskydende afkalkningsopløsning væk.
2. Skyl vandtanken **6** flere gange med rent vand.
3. Fyld vandtanken **6** op til markeringen **MAX** med frisk, koldt postevand og sæt den ind igen.
4. Tøm beholderne til opsamling af den gennempumpede væske og stil dem tilbage under dampdysen **10** og bryggehovedet **14**.
5. Hold knappen  **20** trykket i ca. 5 sekunder, indtil de 3 LED-ringe **18, 19, 20** blinker skiftevis dobbelt efter hinanden.

ANVISNING: efter ca. 30 sekunder uden aktivitet afbrydes processen.

6. Drej drejeknappen **4** i retning mod symbol ☁/☀.
7. Tryk på knappen ☁ **20**.
 - Apparatet pumper varmt vand gennem dampdysen **10**.
8. Når der er løbet ca. 450 ml vand igenem, drejer du drejeknappen **4** på **OFF**.
 - Vandet pumpes med pauser gennem bryggehovedet **14**.

Når processen er afsluttet, lyser LED-ringe **18**, **19** konstant.

9. Fyld vandtanken **6** op til markering **MAX** med frisk, koldt postevand.

Apparatet er igen klar til espressotilberedning.

17. Opbevaring og transport



FARE for børn!

- ⊙ Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Udsæt ikke apparatet for temperaturer under frysepunktet.
-

- Lad den rengjorte espressomaskine og tilbehør tørre, inden du samler og rydder det væk.
- Hvis du vil transportere espressomaskinen, så tøm vandtanken **6** og drypskålen **12**.

18. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

19. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.



FARE for elektrisk stød!

⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Fungerer ikke	• Er strømforsyningen tilsluttet? • Kontrollér tilslutningen.
Blinkede LED-indikatorer, men ingen funktion	Informationer om LED'erne finder du i kapitel „LED-ringe indikationer“ på side 238.
Dårlig espresso-kvalitet	Tips til espresso-tilberedning finder du i kapitel „Tips til den perfekte espresso“ på side 244.
Espresso er for kold.	• Kop ikke forvarmet? • Tilpasning af kaffens temperatur i indstillingerne (se „Espresso-temperatur“ på side 248).
Espressoen drypper kun fra siholderen 17 eller løber også ud over siholderens kant.	• Espressopulver for fint malet? For meget espressopulver? For fast stampet? • Espressopulver på siens 1/2 kant? • Kontrollér om hullet på undersiden af sien 1/2 er tilstoppet. • Skal maskinen / bryggehovedet 14 afkalkes?
Espressoen løber for hurtigt ud af siholderen 17 og er for tynd.	• Espressopulver for groft malet? For lidt espressopulver? Ikke fast nok eller uensartet stampet?
Alle LED-ringe 18, 19, 20 lyser konstant. Ingen espresso-tilberedning mulig.	• Apparatet skal afkalkes.
Siholderen 17 kan ikke drejes helt på ▼	• For meget espressopulver? • Espressopulver på siens 1/2 kant?
Usædvanlig pumpestøj	• Er vandtanken 6 tom? • Er vandtanken 6 ikke korrekt indsat?
Der kommer ikke vand eller damp ud af dampdysen 10 .	• Er vandtanken 6 tom? • Er dampdysen 10 tilstoppet? • Skal maskinen / dampdysen 10 afkalkes?
Efter 120 sekunder kommer der ikke mere vand/damp ud af dampdysen 10 .	• Dette er normalt. Dette er en sikkerhedsfunktion. Drej drejeknappen 4 tilbage på OFF. Kontrollér, om der er nok vand i vandtanken 6. Derefter kan du straks bruge funktionen igen.

20. Tekniske data

Model:	SEMS 1350 A2
Netspænding:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	1350 W
Påfyldningsmængde vandtank:	mindst 250 ml (MIN) maksimal 1000 ml (MAX)
Tryk:	19 bar
Automatisk skift til slukket tilstand:	≤ 30 minutter
Effektforbrug i slukket tilstand:	≤ 0,5 W

Anvendte symboler

	Geprüfte Sicherheit (afprøvet sikkerhed): apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.
	Med UKCA-mærkningen erklærer HOYER Handel GmbH UK-konformiteten.
	Symbolet kendetegner produktproducenten.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

21. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig eller du får dine penge igen. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen. Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passeret. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misligholdelse og u hensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 496916_2510** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.

På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og softwaren for installation.



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **496916_2510** åbne din betjeningsvejledning.



Service-center



Service Danmark

Tel.: 32 71 00 05

E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 496916_2510



Leverandør

Bemærk venligst, at den følgende adresse **ikke er en service-adresse**. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Indice

1. Panoramica	259
2. Uso conforme	260
3. Istruzioni per la sicurezza	260
4. Materiale in dotazione	263
5. Disimballaggio e posizionamento	264
6. Indicazioni degli anelli LED	264
7. Preparazione di un caffè: i passi più importanti	265
8. Preparazione	266
8.1 Riempimento della caldaia	266
8.2 Inserimento/sostituzione del filtro	267
8.3 Collegamento e accensione/spegnimento	267
8.4 Lavaggio dell'apparecchio	268
8.5 Preriscaldamento delle tazze	269
8.6 Preriscaldamento di filtro e gruppo erogatore (risciacquo)	269
9. Misurazione e pressatura del caffè macinato	270
10. Preparazione di un caffè	271
10.1 Estrazione di un caffè normale	271
10.2 Estrazione di un caffè doppio	271
11. Suggerimenti per un caffè perfetto	272
12. Prelievo di acqua calda	273
13. Creazione di schiuma di latte	274
14. Impostazioni	275
14.1 Apertura del menu	275
14.2 Durezza dell'acqua	276
14.3 Temperatura del caffè	276
14.4 Modifica del volume di caffè	277
14.5 Ripristino delle impostazioni di fabbrica	278
15. Pulizia	278
16. Eliminazione del calcare	280
17. Conservazione e trasporto	282
18. Smaltimento	282
19. Risoluzione dei problemi	283
20. Dati tecnici	284
21. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia	285
22. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta	287

1. **Panoramica**

- 1 Filtro per caffè doppio
- 2 Filtro per caffè normale
- 3 Piastra riscaldante per tazze
- 4 **OFF** /  /  Interruttore girevole per il prelievo di vapore e acqua calda
- 5 Coperchio (della caldaia)
- 6 Caldaia (capienza **MIN** 250 ml - **MAX** 1.000 ml)
- 7 Cavo di collegamento con spina
- 8  Interruttore on/off
- 9 Pressino
- 10 Lancia vapore
- 11 Galleggiante (indicazione: svuotare la vaschetta)
- 12 Vaschetta
- 13 Griglia di sgocciolamento
- 14 Gruppo erogatore
- 15 Elementi di comando (lato anteriore)
- 16 Tacca sul bordo del portafiltro
- 17 Portafiltro

Figura A: elementi di comando (lato anteriore)*

- 18  Tasto/anello LED per caffè normale
- 19  Tasto/anello LED per caffè doppio
- 20  Tasto/anello LED per prelievo di vapore

* Gli elementi di comando hanno ulteriori funzioni che vengono spiegate in questo manuale d'uso.

Vi ringraziamo della vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto della vostra nuova macchina per caffè espresso Slim.

Per un impiego sicuro dell'apparecchio e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle istruzioni per la sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale d'uso.**
- **Conservare il manuale d'uso.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale d'uso. Il manuale d'uso è parte integrante del prodotto.**

Ci auguriamo che la vostra nuova macchina per caffè espresso Slim possa darvi molte soddisfazioni!

Simboli presenti sull'apparecchio



Questo simbolo mette in guardia dal contatto con la superficie rovente.



Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.

2. Uso conforme

La macchina per caffè espresso Slim è destinata esclusivamente ai seguenti scopi:

- preparazione di caffè mediante caffè macinato,
- prelievo di acqua calda o vapore dalla lancia vapore.

L'apparecchio è stato ideato per l'uso domestico. Usare l'apparecchio solo al chiuso.

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso improprio prevedibile

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non versare in nessun caso liquidi diversi da acqua potabile fredda nella caldaia!

3. Istruzioni per la sicurezza

Avvertenze

Laddove necessario, nel presente manuale d'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

AVVERTENZA! Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

ATTENZIONE: rischio ridotto: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lievi lesioni o danni materiali.

NOTA: comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliati o istruiti circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
- ⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊙ La pulizia e la manutenzione da parte dell'utilizzatore non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e non siano sorvegliati.
- ⊙ Mantenere i minori di 8 anni lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
- ⊙ Questo apparecchio è destinato all'impiego sia in casa che per usi di tipo domestico, ad esempio...
 - ... nelle cucine dei lavoratori in negozi, uffici e altri locali commerciali;
 - ... in tenute rurali;
 - ... da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
 - ... in pensioni con colazione.
-  ⊙ Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. filtro e portafiltro, gruppo erogatore, lancia vapore e piastra riscaldante. Toccare la lancia vapore e il portafiltro unicamente dalle impugnature.
- ⊙ Non mettere le mani nel vapore caldo...
 - ... che si forma durante il prelievo del vapore (ad es. quando si crea schiuma di latte).
 - ... che fuoriesce dal gruppo erogatore durante la preparazione del caffè.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ La macchina per caffè espresso, il cavo di collegamento e la spina non devono essere immersi in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.

- ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere "Pulizia" a pagina 278).
- ⊙ Assicurarsi di non riversare liquido sopra il connettore dell'apparecchio.
- ⊙ Considerare che dopo l'uso la superficie dell'elemento riscaldante presenta ancora calore residuo. Le seguenti superfici possono essere ancora calde dopo l'uso: filtro e portafiltro, gruppo erogatore, lancia vapore e piastra riscaldante.
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio all'interno di un armadio.
- ⊙ Attenersi alle istruzioni per la sicurezza contenute in questo manuale, poiché l'utilizzo erraneo può causare lesioni.



PERICOLO per i bambini!

- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.



PERICOLO per gli animali domestici e d'allevamento e causato dagli animali domestici e d'allevamento!

- ⊙ Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e d'allevamento. Inoltre possono anche essere gli stessi animali a causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- ⊙ Proteggere l'apparecchio dall'umidità, da goccioline o spruzzi d'acqua: pericolo di scossa elettrica.
- ⊙ Riempire la caldaia non oltre il segno **MAX**.
- ⊙ Svuotare la vaschetta al più tardi quando indicato dal galleggiante.

- ⊙ Se nell'apparecchio penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non mettere in funzione l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili o se l'apparecchio è caduto.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata, facilmente accessibile e dotata di contatto di terra, la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi.
- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per farlo, estrarre la spina.
- ⊙ Durante l'uso dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di collegamento non sia bloccato né schiacciato.
- ⊙ Per scollegare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre quest'ultima, mai il cavo.

- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente:
 - se si verifica un guasto
 - se non si utilizza la macchina per caffè espresso
 - prima di pulire la macchina per caffè espresso
 - in caso di temporali
- ⊙ Per evitare rischi, non apportare alcuna modifica all'apparecchio.



PERICOLO di lesioni da scottature!

- ⊙ Non toccare le parti roventi dell'apparecchio.
- ⊙ Durante la preparazione del caffè, dal gruppo erogatore esce vapore acqueo caldo. Il gruppo erogatore resta rovente anche dopo la preparazione. Non toccarlo e non mantenere in nessun caso le mani o altre parti del corpo nel vapore acqueo.
- ⊙ Quando si usa la lancia vapore, ne fuoriescono vapore caldo e acqua calda. La lancia vapore diventa molto calda. Toccare la lancia vapore solo dall'impugnatura di plastica. Non mantenere in nessun caso le mani o altre parti del corpo nel vapore acqueo.
- ⊙ Quando si crea schiuma di latte con la lancia vapore: immergere la lancia vapore nel latte prima di avviare la funzione vapore. Arrestare la funzione vapore prima di estrarre nuovamente la lancia vapore.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ L'apparecchio è dotato di ventose di silicone. Dato che i mobili sono rivestiti con un gran numero di vernici e materie plastiche e vengono trattati con prodotti diversi, non è possibile escludere del tutto che alcune di queste sostanze contengano componenti in grado di aggredire e indebolire i piedini di silicone. Eventualmente, collocare una

superficie d'appoggio antiscivolo sotto l'apparecchio.

- ⊙ Non versare in nessun caso liquidi diversi da acqua potabile fredda nella macchina per caffè espresso!
- ⊙ Per evitare danni all'elemento riscaldante, non far funzionare l'apparecchio senza acqua nella caldaia.
- ⊙ Utilizzare l'apparecchio solo con gli accessori originali.
- ⊙ Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- ⊙ Durante l'uso possono giungere sulla superficie d'appoggio acqua (calda) e vapore, caffè e caffè macinato. Pertanto collocare l'apparecchio su una base di lavoro resistente all'acqua e al calore.
- ⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.
- ⊙ Non esporre l'apparecchio a temperature inferiori al punto di congelamento.

4. Materiale in dotazione

- 1 macchina per caffè espresso
- 1 portafiltro **17**
- 1 filtro per caffè normale **2**
- 1 filtro per caffè doppio **1**
- 1 pressino **9**
- 1 manuale di istruzioni per l'uso completo

5. Disimballaggio e posizionamento

1. Togliere tutto il materiale di imballaggio.
2. Verificare che tutte le parti siano presenti e integre. Eventualmente possono trovarsi accessori anche nel materiale di imballaggio.



3. Rimuovere le strisce adesive e gli adesivi, non però il simbolo di avvertenza riportato qui a fianco né la targhetta.
4. **Pulire tutti i pezzi prima del primo utilizzo** (vedere "Pulizia" a pagina 278).

5. **Rimuovere il cappuccio protettivo tra la caldaia e l'attacco dell'apparecchio sotto la caldaia, altrimenti non sarà possibile mettere in funzione l'apparecchio.**

6. Collocare l'apparecchio su una superficie d'appoggio asciutta, piana e non scivolosa. Si consiglia una superficie di lavoro liscia su cui le ventose possano fissarsi.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Durante l'uso possono giungere sulla superficie d'appoggio acqua (calda) e vapore, caffè e caffè macinato. Pertanto collocare l'apparecchio su una base di lavoro resistente all'acqua e al calore.

6. Indicazioni degli anelli LED

I 3 anelli LED **18/19/20** dei tasti anteriori dell'apparecchio indicano diversi stati operativi o passi di programmazione. La tabella che segue contiene i vari significati. Si tenga presente che gli anelli LED possono segnalare in 3 varianti:

- accensione continua
- lampeggiamento uniforme
- lampeggiamento ritmico (3 lampeggi - pausa - 3 lampeggi ecc.)

Indicazioni degli anelli LED			Significato
 18	 19	 20	
Tutti gli anelli LED si accendono consecutivamente una volta.			Dopo l'accensione l'apparecchio svolge un'auto-diagnosi.
lampeggiano uniformemente	—	—	L'apparecchio si riscalda per la preparazione del caffè.
restano accesi	—	—	L'apparecchio è pronto per la preparazione del caffè.
lampeggia	—	—	Viene preparato un caffè normale.
			Interruttore girevole 4 aperto: prelievo di acqua calda

Indicazioni degli anelli LED			Significato
 18	 19	 20	
—	lampeggia	—	Viene preparato un caffè doppio.
—	—	lampeggia	L'apparecchio si riscalda per il prelievo di vapore.
—	—	resta acceso	L'apparecchio è pronto per il prelievo di vapore.
—	—	lampeggia	Interruttore girevole 4 aperto: prelievo di vapore
—	—	lampeggia	durante il processo di decalcificazione
Tutti gli anelli LED lampeggiano alternativamente due volte di seguito.			Compare il menu per le impostazioni.
Lampeggiano ritmicamente	—	Portare l'interruttore girevole 4 completamente su OFF .	
		L'apparecchio deve raffreddarsi (ad es. dopo un prelievo di vapore)	
		Se la funzione vapore è attiva: l'apparecchio è passato automaticamente alla modalità di raffreddamento. Premere nuovamente il tasto  20 per riattivare la funzione vapore.	
Tutti gli anelli LED restano accesi			Bisogna eliminare il calcare dall'apparecchio.
Tutti gli anelli LED lampeggiano ritmicamente			Segnalazione d'errore relativa all'elemento riscaldante. Rivolgersi al centro di assistenza.

7. Preparazione di un caffè: i passi più importanti

Prima di passare in dettaglio nei prossimi capitoli alle singole fasi della preparazione, con tutti i trucchi e i suggerimenti, presentiamo qui una panoramica dei passi necessari per ogni buon caffè:

1. Scegliere e inserire il filtro **1/2**
2. Preriscaldare la tazza, il filtro **1/2** e il gruppo erogatore **14** (sciacquare)
3. Asciugare il portafiltro **17** e il filtro **1/2**
4. Misurare il caffè macinato, spianarlo e comprimerlo (pressare)
5. Rimuovere i resti di caffè macinato dal bordo
6. Inserire il portafiltro **17**
7. Estrarre un caffè normale o doppio
8. Se lo si desidera: creare schiuma di latte

8. Preparazione

8.1 Riempimento della caldaia

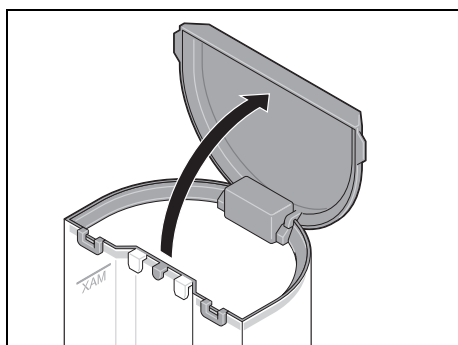
AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non versare in nessun caso liquidi diversi da acqua potabile fredda nella caldaia **6**!

NOTA: nella rientranza sotto la caldaia **6** si raccoglie un poco d'acqua. Rimuoverla regolarmente con un panno pulito e asciutto.

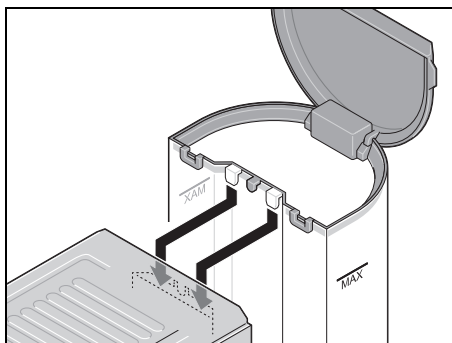
Utilizzare acqua pulita ogni giorno.

1. Togliere la caldaia **6** verso l'alto.
2. Aprire il coperchio **5** della caldaia **6**.

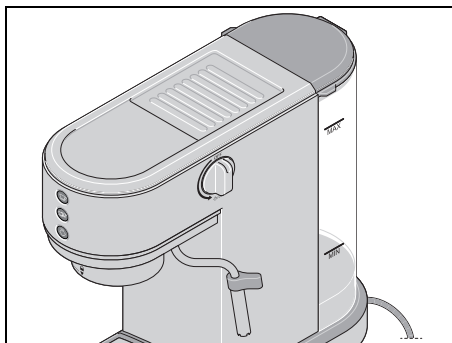


3. Eventualmente scuotere via dalla caldaia **6** l'acqua ancora presente e sciacquare a fondo più volte la caldaia con acqua limpida.
4. Riempire la caldaia **6** almeno fino al segno **MIN** e non oltre il segno **MAX** di acqua di rubinetto fredda e pulita.

5. Reinserire la caldaia **6** nella macchina. Nel farlo assicurarsi che i due ganci della caldaia s'inseriscano nel supporto del fianco dell'apparecchio.



6. La caldaia **6** deve poggiare correttamente in basso. Eventualmente premere un poco verso il basso.



7. Chiudere il coperchio **5** della caldaia **6**.

Aggiunta di acqua

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Per evitare danni all'elemento riscaldante, non far funzionare l'apparecchio senza acqua nella caldaia **6**.

Controllare sempre che la caldaia **6** sia riempita almeno fino al segno **MIN**.
Per aggiungere acqua, la caldaia **6** può restare nell'apparecchio.

1. Aprire il coperchio **5** della caldaia **6**.
2. Riempire la caldaia **6** non oltre il segno **MAX** di acqua di rubinetto fredda e pulita.
3. Chiudere il coperchio **5** della caldaia **6**.

8.2 Inserimento/ sostituzione del filtro

Della macchina per caffè espresso fanno parte due filtri:

Filtro per caffè normale 2	Filtro per caffè doppio 1
	
Dicitura sul lato inferiore:	
1-cup	2-cup

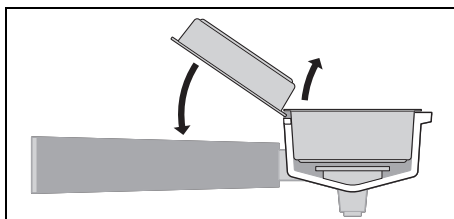
Inserimento del filtro

1. Scegliere il filtro **1** o **2** desiderato.
2. Premere il filtro **1/2** nel portafiltro **17**. Bisogna fare un poco di forza, perché il filtro deve alloggiare saldamente nel portafiltro.

Rimozione del filtro

Dato che il filtro **1/2** è alloggiato saldamente nel portafiltro **17**, per toglierlo può risultare utile un piccolo trucco.

1. Applicare il filtro **1/2** non utilizzato alla tacca **16** del portafiltro **17** come raffigurato.
2. Con questo filtro, fare leva sull'altro filtro estraendolo dal portafiltro.



8.3 Collegamento e accensione/ spegnimento



PERICOLO di scossa elettrica!

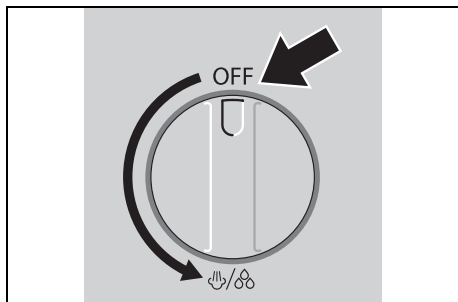
- ⊙ Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente ben accessibile e dotata di contatti di terra la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.

L'interruttore on/off  **8** ha due posizioni:

- leggermente premuto = acceso
- leggermente fuoriuscito = spento

1. Accertarsi che l'interruttore on/off  **8** sia disinserito.

2. Portare l'interruttore girevole **4** completamente su **OFF**.



3. Inserire la spina **7** in una presa di corrente.
4. Premere l'interruttore on/off **8**.
 - Tutti gli anelli LED **18, 19, 20** si accendono consecutivamente una volta.
 - Gli anelli LED **18, 19** lampeggiano uniformemente. L'apparecchio si riscalda.

NOTA: se gli anelli LED **18, 19** lampeggiano ritmicamente, eventualmente portare l'interruttore girevole **4** completamente su **OFF**.

Quando gli anelli LED **18, 19** restano accesi, l'apparecchio è pronto per l'uso.

5. Per spegnere premere nuovamente l'interruttore on/off **8**. Tutti gli anelli LED **18, 19, 20** si spengono.

NOTE:

- Se la macchina per caffè espresso resta in standby per un tempo prolungato, di tanto in tanto torna a riscaldarsi. Gli anelli LED **18, 19** lampeggiano brevemente.
Attendere che gli anelli LED **18, 19** restino nuovamente accesi.
- Se non si preme alcun tasto per 30 minuti, la macchina per caffè espresso si spegne automaticamente.

8.4 Lavaggio dell'apparecchio

Se l'apparecchio è rimasto inutilizzato, ad es. durante la notte, o se si mette in funzione l'apparecchio per la prima volta, si consiglia di sciacquarlo per riempire le condutture di acqua pulita.

Presupposto: l'apparecchio è pronto per l'uso. Gli anelli LED **18, 19** sono accesi in modo fisso.

1. Versare acqua di rubinetto pulita nella caldaia **6**.
2. Collocare un recipiente sotto la lancia vapore **10**.
3. Portare l'interruttore girevole **4** verso il simbolo / e far passare circa 100 ml di acqua.
L'anello LED **18** lampeggia. Viene pompata ritmicamente acqua attraverso l'apparecchio.
4. Riportare l'interruttore girevole **4** su **OFF**.
5. Attendere che gli anelli LED **18, 19** restino accesi.
6. Collocare un recipiente sotto il gruppo erogatore **14** e premere il tasto **19** per sciacquare il gruppo erogatore.
7. Al termine dell'operazione gli anelli LED **18, 19** restano nuovamente accesi.

NOTA: se si mette in funzione l'apparecchio per la prima volta, preparare circa 5 tazze di caffè e gettare via il caffè. Queste prime tazze non sono tanto buone.

8.5 Preriscaldamento delle tazze

Quando l'apparecchio è pronto per l'uso, la piastra riscaldante **3** viene riscaldata.

- Collocare le tazze sulla piastra riscaldante **3** per riscaldarle.

In alternativa si possono usare per il risciacquo le tazze che si desidera preriscaldare. In questo modo si possono preriscaldare in un unico passo il gruppo erogatore **14**, il filtro **1/2**, il portafiltro **17** e la tazza.

Un'ulteriore possibilità consiste nel preriscaldare con acqua calda prelevata dalla lancia vapore **10** (vedere "Prelievo di acqua calda" a pagina 273).

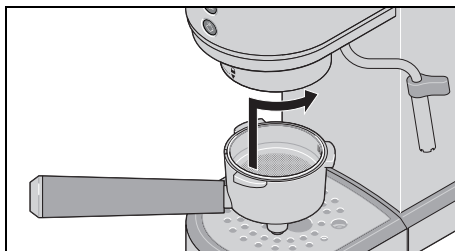
8.6 Preriscaldamento di filtro e gruppo erogatore (risciacquo)

Subito prima di preparare il caffè, sciacquare bene il filtro **1/2** e il gruppo erogatore **14** con acqua calda. Preriscaldando in questo modo il filtro e il gruppo erogatore si migliora il gusto del caffè.

NOTA: se si preparano vari caffè uno dopo l'altro, il risciacquo è necessario solo prima del primo caffè.

Presupposto: l'apparecchio è pronto per l'uso. Gli anelli LED **18**, **19** sono accesi in modo fisso.

1. Inserire il portafiltro **17** con il filtro scelto **1/2** senza caffè macinato sotto il gruppo erogatore **14**.
 - Inserire il portafiltro **17** con l'impugnatura su ▼ .
 - Girare l'impugnatura del portafiltro **17** verso destra fino a ▼ .



2. Collocare una tazza sotto il portafiltro **17**.
3. Premere il tasto  **19**.
 - L'anello LED  **19** lampeggia.
 - L'anello LED  **18** si spegne.
 - L'acqua calda scorre attraverso il portafiltro **17** nella tazza.
4. Al termine dell'operazione gli anelli LED **18**, **19** restano nuovamente accesi.
5. Girare l'impugnatura del portafiltro **17** verso sinistra fino a ▼  e togliere il portafiltro verso il basso.
6. Lasciare l'acqua calda nella tazza per preriscaldarla e gettarla via subito prima che inizi l'erogazione.
7. Asciugare il portafiltro **17** con filtro **1/2**.

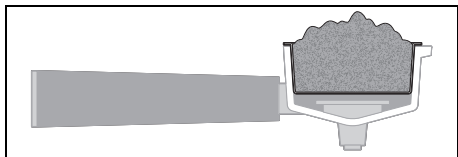
9. **Misurazione e pressatura del caffè macinato**

NOTE:

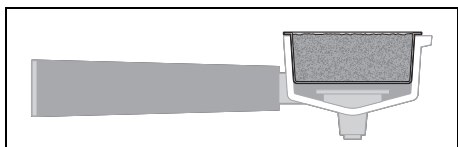
- Quando si compra il caffè macinato, assicurarsi che il grado di macinazione sia adatto alle macchine con portafiltro. Il grado di macinazione deve essere fine. Spesso ciò è indicato sulla confezione.
- Per un caffè normale ci vogliono circa 7-9 g di caffè macinato, per uno doppio circa 14-18 g.

L'obiettivo della pressatura è quello di compattare uniformemente il caffè macinato nel filtro **1/2**. La superficie del caffè macinato deve essere piana e priva di screpolature, in modo che durante l'estrazione l'acqua venga spinta uniformemente attraverso il caffè macinato. In corrispondenza di screpolature o punti sottili l'acqua passa più velocemente ("canalizzazione") a spese del sapore.

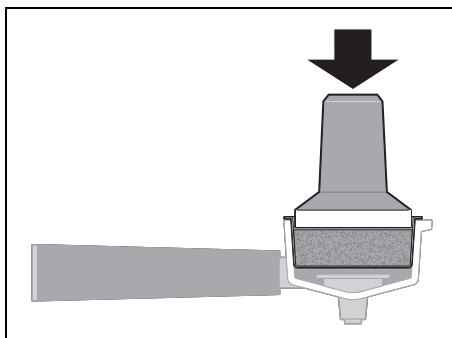
1. Versare nel filtro **1/2** una quantità di caffè macinato sufficiente a colmare leggermente il filtro.



2. Distribuire uniformemente il caffè macinato nel filtro **1/2** senza comprimerlo. Per farlo si può battere leggermente il portafiltro **17** sulla superficie di lavoro e distribuire il caffè senza pressione, ad es. con un cucchiaino.



3. A questo punto disporre il pressino **9** perpendicolarmente sul caffè macinato. Premere uniformemente sul caffè macinato fino a raggiungere all'incirca il segno **MAX** del filtro **1/2**.



NOTE:

- Una pressione uniforme è più importante di una pressione forte!
- La pressione ottimale è di circa 15 kg. È possibile esercitarsi con l'aiuto di una bilancia per persone.
- Per evitare screpolature: **dopo** la pressatura non battere mai sul portafiltro **17**!

4. Sollevare il pressino **9** con attenzione.
5. Togliere il caffè macinato in eccesso dal bordo del filtro **1/2**.

10. Preparazione di un caffè



PERICOLO di lesioni da scottature!

- Durante la preparazione del caffè, dal gruppo erogatore **14** esce vapore acqueo caldo. Il gruppo erogatore resta rovente anche dopo la preparazione. Non toccarlo e non mantenere in nessun caso le mani o altre parti del corpo nel vapore acqueo.

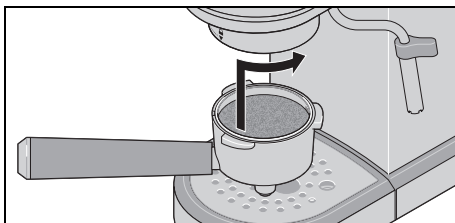
NOTE:

- Se si desidera utilizzare un recipiente più alto, si può togliere la griglia di sgocciolamento **13** e collocare il recipiente direttamente sulla vaschetta **12**.
- Questo apparecchio dispone di una funzione di bollitura preliminare. Per questo motivo, all'inizio dell'estrazione del caffè l'apparecchio fa una breve pausa.

10.1 Estrazione di un caffè normale

Presupposto: l'apparecchio è pronto per l'uso. Gli anelli LED **18**, **19** sono accesi in modo fisso.

1. Per un caffè normale usare il filtro **2**.
2. Inserire il portafiltro **17** preparato con l'impugnatura su ▼ ➡ sotto il gruppo erogatore **14**.
3. Girare l'impugnatura del portafiltro **17** verso destra fino a ▼ ➡. Il portafiltro deve essere collocato saldamente.



4. Collocare la tazza preriscaldata sotto l'uscita del portafiltro **17**.
5. Premere il tasto ☕ **18**.
 - L'anello LED ☕ **18** lampeggia.
 - L'anello LED ☕ **19** si spegne.
 - Il caffè scorre lentamente nella tazza e si arresta automaticamente.
6. Se si desidera interrompere l'operazione, premere nuovamente il tasto ☕ **18**.

NOTA: è possibile cambiare la quantità d'acqua memorizzata per un caffè normale (vedere "Modifica del volume di caffè" a pagina 277).

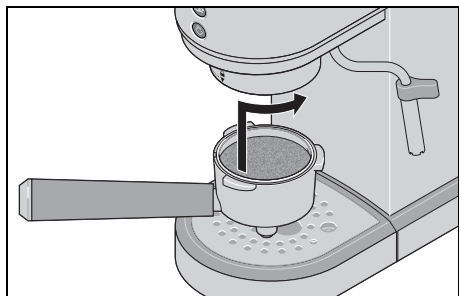
7. Al termine dell'operazione gli anelli LED **18**, **19** restano nuovamente accesi.
8. Girare l'impugnatura del portafiltro **17** verso sinistra fino a ▼ ➡ e togliere il portafiltro verso il basso.
9. Battere sul filtro **2** per liberarlo dal fondo di caffè e smaltire quest'ultimo tra i rifiuti organici. Eventuali residui possono essere eliminati con un cucchiaino.
10. Pulire il filtro **2** e il portafiltro **17** e asciugarli.

10.2 Estrazione di un caffè doppio

Presupposto: l'apparecchio è pronto per l'uso. Gli anelli LED **18**, **19** sono accesi in modo fisso.

1. Per un caffè doppio o per due tazze di caffè usare il filtro **1**.
2. Inserire il portafiltro **17** preparato con l'impugnatura su ▼ ➡ sotto il gruppo erogatore **14**.

3. Girare l'impugnatura del portafiltro **17** verso destra fino a ▼ . Il portafiltro deve essere collocato saldamente.



4. Collocare una o due tazze preriscaldate sotto l'uscita del portafiltro **17**.
5. Premere il tasto  **19**.
- L'anello LED  **19** lampeggia.
 - L'anello LED  **18** si spegne.
 - Il caffè scorre lentamente nelle tazze e si arresta automaticamente.
6. Se si desidera interrompere l'operazione, premere nuovamente il tasto  **19**.

NOTA: è possibile cambiare la quantità d'acqua memorizzata per un caffè doppio (vedere "Modifica del volume di caffè" a pagina 277).

7. Al termine dell'operazione gli anelli LED **18**, **19** restano nuovamente accesi.
8. Girare l'impugnatura del portafiltro **17** verso sinistra fino a ▼  e togliere il portafiltro verso il basso.
9. Battere sul filtro **1** per liberarlo dal fondo di caffè e smaltire quest'ultimo tra i rifiuti organici. Eventuali residui possono essere eliminati con un cucchiaino.
10. Pulire il filtro **1** e il portafiltro **17** e asciugarli.

11. **Suggerimenti per un caffè perfetto**

Non sempre si riesce a preparare un caffè perfetto. Per questo è meglio sperimentare un poco con tranquillità finché il risultato non soddisfa il proprio gusto. Ecco un paio di suggerimenti di cui si può tenere conto:

- Esistono grandi differenze in fatto di qualità e gusto del caffè macinato. Provarne diversi tipi.
- Quando si compra il caffè macinato, assicurarsi che il grado di macinazione sia adatto alle macchine con portafiltro. Il grado di macinazione deve essere fine. Spesso ciò è indicato sulla confezione.
- Cambiare solo un aspetto alla volta, ad es. solo la pressione esercitata con il pressino o solo la quantità di caffè macinato, in modo da poter risalire all'effetto di questo cambiamento.
- Un'**estrazione perfetta** si riconosce dai seguenti punti:
 - L'estrazione richiede circa 30 secondi.
 - Il caffè scorre lentamente nella tazza.
- Un'**estrazione insufficiente** si riconosce dal fatto che il caffè scorre velocemente nella tazza come acqua. Ha un sapore annacquato, eventualmente anche un poco acidulo.

Rimedio:

 - Verificare che il caffè sia macinato a sufficienza.
 - Utilizzare una maggiore quantità di caffè macinato.
 - Assicurarsi di compattare uniformemente il caffè macinato senza formare screpolature.
 - Durante la pressatura esercitare più pressione.
- Un'**estrazione eccessiva** si riconosce dal fatto che il caffè sgocciola lentamente nella tazza e ha un sapore amaro.

Rimedio:

- Utilizzare una minore quantità di caffè macinato.
- Non esercitare tanta pressione durante la pressatura.
- Per sviluppare il gusto ottimale sono necessarie temperature dell'acqua diverse a seconda del tipo di caffè. Se la tostatura è scura, la temperatura dovrebbe essere più bassa; se invece è chiara, è preferibile una temperatura più alta.
- Pulire la macchina per caffè espresso regolarmente. I resti di caffè o i pori intasati alterano il sapore.
- Utilizzare sempre acqua di rubinetto pulita e non troppo dura. Se l'acqua di rubinetto è dura, si può utilizzare acqua filtrata ottenuta con un comune filtro per l'acqua.

12. *Prelievo di acqua calda*

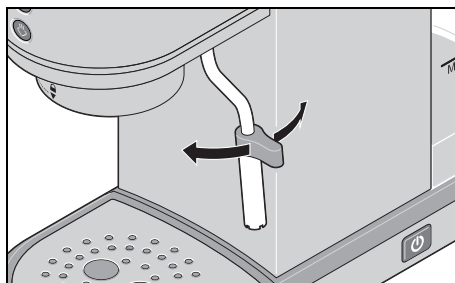


PERICOLO di lesioni da scottature!

- ⊙ Quando si usa la lancia vapore **10**, ne fuoriescono vapore caldo e acqua calda. La lancia vapore diventa molto calda. Toccare la lancia vapore solo dall'impugnatura di plastica. Non mantenere in nessun caso le mani o altre parti del corpo nel vapore acqueo.

Attraverso la lancia vapore **10** è possibile prelevare acqua calda (circa 80 °C), ad esempio per un caffè americano o per preriscaldare le tazze.

È possibile ruotare la lancia vapore **10** avanti e indietro.



Presupposto: l'apparecchio è pronto per l'uso. Gli anelli LED **18**, **19** sono accesi in modo fisso.

1. Collocare un recipiente sotto la lancia vapore **10**.
2. Portare l'interruttore girevole **4** verso il simbolo ☕ / ☕.
- L'anello LED ☕ **18** lampeggia.
- L'anello LED ☕ **19** si spegne.
- Dalla lancia vapore **10** esce acqua calda.
3. Per concludere l'operazione riportare l'interruttore girevole **4** su **OFF**.

Se gli anelli LED **18**, **19** lampeggiano, l'apparecchio si sta riscaldando.

Quando gli anelli LED **18**, **19** restano accesi, l'apparecchio è nuovamente pronto per la preparazione di caffè.

NOTA: la durata massima del prelievo di acqua calda è di 120 secondi. Poi la funzione si arresta automaticamente. Riportare l'interruttore girevole **4** su **OFF**. Poi si può riutilizzare subito la funzione.

13. Creazione di schiuma di latte



PERICOLO di lesioni da scottature!

- ⊙ Quando si usa la lancia vapore **10**, ne fuoriescono vapore caldo e acqua calda. La lancia vapore diventa molto calda. Toccare la lancia vapore solo dall'impugnatura di plastica. Non mantenere in nessun caso le mani o altre parti del corpo nel vapore acqueo.
- ⊙ Quando si crea schiuma di latte con la lancia vapore **10**: immergere la lancia vapore nel latte prima di avviare la funzione vapore. Arrestare la funzione vapore prima di estrarre nuovamente la lancia vapore.

Con la lancia vapore **10** è possibile creare schiuma di latte. Ciò richiede un poco di esercizio.

Suggerimenti:

- Provare latte di produttori diversi.
- Il latte con un maggiore contenuto proteico forma più schiuma.
- Un maggiore contenuto di grasso si traduce in una schiuma più cremosa.
- Utilizzare sempre latte freddo di frigorifero (circa 5 °C).
- Durante la creazione della schiuma il latte non deve diventare bollente. Temperature più alte alterano il sapore e causano la dissoluzione della schiuma di latte. Indicazione utile: nel caso di un bricchetto di metallo la temperatura corretta si raggiunge quando le pareti del bricchetto sono troppo calde per sostenere il bricchetto con la mano.
- Dopo aver terminato la creazione della schiuma di latte, non attendere troppo. Altrimenti una parte della schiuma di latte si dissolve nuovamente.

Presupposto: l'apparecchio è pronto per l'uso. Gli anelli LED **18**, **19** sono accesi in modo fisso.

1. Riempire un recipiente di latte freddo non oltre la metà.
2. Premere il tasto  **20**.
 - L'anello LED  **20** lampeggia.
 - L'apparecchio si riscalda per la produzione di vapore.
3. Quando l'apparecchio è pronto per la produzione di vapore, l'anello LED  **20** resta acceso.

NOTA: quando l'apparecchio è pronto per la produzione di vapore, procedere rapidamente. Altrimenti l'apparecchio passa presto alla modalità di raffreddamento (gli anelli LED **18**, **19** lampeggiano ritmicamente). Si tratta di una funzione di protezione contro il surriscaldamento. In tal caso premere nuovamente il tasto  **20** per riattivare la funzione vapore.

4. Sostenere un altro recipiente sotto la lancia vapore **10** e girare l'interruttore girevole **4** verso il simbolo  / .
- L'anello LED  **20** lampeggia.
- Fuoriesce il vapore.
5. Lasciare uscire un poco di vapore e interrompere portando l'interruttore girevole **4** su **OFF**.
6. Immergere la lancia vapore **10** nel latte e riportare l'interruttore girevole **4** verso il simbolo  / .

Suggerimenti:

- Immergere la lancia vapore **10** appena sotto la superficie, in modo che nel latte venga inglobata aria ("fase di soffio").
 - Non immergerla al centro bensì su un lato, in modo che si formi un vortice.
7. Quando il volume del latte aumenta visibilmente (del 50% circa), immergere la lancia vapore **10** un poco più in profondità. Il vortice deve mantenersi. Ora

le bollicine d'aria si distribuiscono con maggiore precisione ("fase di rimescolamento").

8. Quando la schiuma di latte ha la consistenza desiderata, portare l'interruttore girevole **4** su **OFF**.

NOTA: in totale il tempo massimo per la produzione di vapore è di 120 secondi. Poi la funzione si arresta automaticamente. Riportare l'interruttore girevole **4** su **OFF**. Poi l'apparecchio passa alla modalità di raffreddamento (gli anelli LED **18**, **19** lampeggiano ritmicamente).

9. Aggiungere la schiuma al caffè nel minor tempo possibile.
10. Subito dopo aver creato la schiuma di latte pulire la lancia vapore **10** con un panno pulito per eliminarne i residui di latte.
11. Riportare brevemente l'interruttore girevole **4** verso il simbolo ☕ / ☕ finché non esce vapore. In questo modo si rimuovono i residui di latte dall'interno della lancia vapore **10**.
12. Al termine portare l'interruttore girevole **4** su **OFF**.
 - L'anello LED ☕ **20** resta acceso.
13. Premere il tasto ☕ **20**.
 - L'anello LED ☕ **20** si spegne.
 - Gli anelli LED **18**, **19** lampeggiano ritmicamente.
 - L'apparecchio si raffredda.

Quando gli anelli LED **18**, **19** restano accesi, l'apparecchio è nuovamente pronto per la preparazione di caffè.

NOTA: questo processo di raffreddamento dura qualche minuto. Se si desidera preparare di nuovo un caffè più velocemente, si può accelerare il processo di raffreddamento con un prelievo di acqua:

1. Mentre gli anelli LED **18**, **19** lampeggiano ritmicamente, girare l'interruttore girevole **4** verso il simbolo ☕ / ☕.
 - L'anello LED ☕ **18** lampeggia.
 - Dapprima esce vapore, poi acqua. Quindi il processo si arresta.
2. Quando gli anelli LED **18**, **19** lampeggiano di nuovo ritmicamente, riportare l'interruttore girevole **4** su **OFF**.

Gli anelli LED **18**, **19** sono accesi in modo fisso. L'apparecchio è pronto per la preparazione del caffè.

14. Impostazioni

È possibile procedere a diverse impostazioni della macchina per caffè espresso. Per la maggior parte delle impostazioni occorre innanzitutto aprire il menu.

14.1 Apertura del menu

Presupposto: l'apparecchio è pronto per l'uso. Gli anelli LED **18**, **19** sono accesi in modo fisso.

- Tenere premuto il tasto ☕ **20** per circa 5 secondi finché i 3 anelli LED **18**, **19**, **20** non lampeggiano alternativamente due volte di seguito. È possibile effettuare solo le impostazioni descritte nelle sezioni che seguono.

NOTA: dopo circa 30 secondi senza attività il processo s'interrompe e le modifiche non vengono salvate.

14.2 Durezza dell'acqua

Come in ogni apparecchio che funziona con acqua calda, anche in questa macchina per caffè espresso bisogna eliminare il calcare ad intervalli regolari. Il calcare si deposita all'interno dell'apparecchio e sulle aperture piccole (ad es. quelle della lancia vapore **10**). Ciò compromette le funzioni e a lungo andare causa danni all'apparecchio.

Questa macchina determina automaticamente il momento in cui bisogna eliminare il calcare. Quando viene raggiunto questo momento, tutti gli anelli LED **18, 19, 20** restano accesi. A quel punto non sarà più possibile usare l'apparecchio. Per prima cosa bisognerà eliminarne il calcare.

Affinché ciò avvenga nel momento corretto, si può adeguare l'impostazione relativa alla durezza dell'acqua alla propria acqua di rubinetto. Per informazioni sull'acqua di rubinetto rivolgersi all'azienda erogatrice (ad es. nel sito web). Se si usa acqua filtrata si può adeguare la durezza dell'acqua di conseguenza. Attenersi alle indicazioni del produttore del filtro dell'acqua.

È possibile scegliere tra tre intervalli di durezza: dolce, media e dura.

L'impostazione predefinita alla consegna dell'apparecchio è Dura.

Tutte le informazioni sull'eliminazione del calcare sono riportate al capitolo „Eliminazione del calcare” a pagina 280.

Presupposto: il menu è aperto. I 3 anelli LED **18, 19, 20** lampeggiano alternativamente due volte di seguito.

1. Premere il tasto  **19**.

Gli anelli LED **18, 19, 20** indicano brevemente l'intervallo di durezza attuale:

Intervallo di durezza:	dolce	media	dura
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Quando gli anelli LED indicano alternativamente i vari intervalli di durezza, premere il tasto dell'intervallo di durezza desiderato:

Intervallo di durezza:	dolce	media	dura
	X		
		X	
			X

Quando l'anello LED  **19** lampeggia 3 volte, la nuova impostazione è salvata.

14.3 Temperatura del caffè

È possibile cambiare la temperatura dell'acqua durante l'estrazione del caffè per adattarla ai vari tipi di caffè e al proprio gusto. Se la tostatura è scura, la temperatura dovrebbe essere più bassa; se invece è chiara, è preferibile una temperatura più alta.

Si può scegliere tra tre intervalli di temperatura: bassa, media, alta.

L'impostazione predefinita alla consegna dell'apparecchio è media.

Presupposto: il menu è aperto. I 3 anelli LED **18**, **19**, **20** lampeggiano alternativamente due volte di seguito.

1. Premere il tasto  **18**.

Gli anelli LED **18**, **19**, **20** indicano brevemente l'intervallo di temperatura attuale:

Intervallo di temperatura:	bassa	media	alta
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Quando gli anelli LED indicano alternativamente i vari intervalli di temperatura, premere il tasto dell'intervallo di temperatura desiderato:

Intervallo di temperatura:	bassa	media	alta
	X		
		X	
			X

Quando l'anello LED  **18** lampeggia 3 volte, la nuova impostazione è salvata.

14.4 Modifica del volume di caffè

NOTA: il volume del caffè erogato è determinato anche dalla quantità e dalla compattezza del caffè macinato.

Con questa funzione di memoria è possibile adattare la quantità del caffè erogato alle tazze in uso e alle proprie preferenze. L'impostazione avviene indirettamente tramite il tempo di preparazione.

NOTA: il tempo di preparazione può essere compreso tra 20 e 75 secondi. Se si sceglie un tempo inferiore o superiore, verrà mantenuto il tempo salvato in precedenza.

Caffè normale

Presupposto: l'apparecchio è pronto per l'uso. Gli anelli LED **18**, **19** sono accesi in modo fisso.

1. Preparare filtro **2**, portafiltro **17** e caffè macinato per un caffè normale e fissare il portafiltro sotto il gruppo erogatore **14**.
2. Collocare la tazza desiderata sotto il gruppo erogatore **14**.
3. Mantenere premuto il tasto  **18**. Inizia la preparazione del caffè.
4. Quando l'anello LED  **19** lampeggia velocemente e la quantità desiderata è raggiunta, rilasciare il tasto  **18**.

L'operazione si arresta.

Quando l'anello LED  **18** lampeggia 3 volte, il nuovo tempo di preparazione per il caffè normale è salvato.

Quando gli anelli LED **18**, **19** restano accesi, l'apparecchio è nuovamente pronto per il funzionamento.

Caffè doppio

Presupposto: l'apparecchio è pronto per l'uso. Gli anelli LED **18**, **19** sono accesi in modo fisso.

1. Preparare filtro **1**, portafiltro **17** e caffè macinato per un caffè doppio e fissare il portafiltro sotto il gruppo erogatore **14**.
2. Collocare la tazza o le tazze desiderate sotto il gruppo erogatore **14**.

3. Mantenere premuto il tasto  **19**. Inizia la preparazione del caffè.
4. Quando l'anello LED  **18** lampeggia velocemente e la quantità desiderata è raggiunta, rilasciare il tasto  **19**.
L'operazione si arresta.

Quando l'anello LED  **19** lampeggia 3 volte, il nuovo tempo di preparazione per il caffè doppio è salvato.

Quando gli anelli LED **18**, **19** restano accesi, l'apparecchio è nuovamente pronto per il funzionamento.

14.5 Ripristino delle impostazioni di fabbrica

Questa funzione consente di ripristinare le impostazioni di fabbrica.

Presupposto: il menu è aperto. I 3 anelli LED **18**, **19**, **20** lampeggiano alternativamente due volte di seguito.

1. Collocare un recipiente sotto la lancia vapore **10**.
2. Girare l'interruttore girevole **4** verso il simbolo  / .
3. Premere il tasto  **18**.

I 3 anelli LED **18**, **19**, **20** lampeggiano più volte contemporaneamente. Vengono ripristinate le impostazioni di fabbrica.

4. Quando gli anelli LED **18**, **19** lampeggiano ritmicamente, girare nuovamente l'interruttore girevole **4** su **OFF**.

Quando gli anelli LED **18**, **19** restano accesi, l'apparecchio è nuovamente pronto per il funzionamento.

15. Pulizia



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non immergere la macchina per caffè espresso e il cavo di collegamento con spina **7** in acqua o altri liquidi.



PERICOLO di lesioni da scottature!

- ⊙ Molti componenti e accessori della macchina per caffè espresso diventano molto caldi durante il funzionamento. Lasciarli raffreddare prima di pulirli.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.

NOTE:

- I seguenti accessori possono essere puliti in lavastoviglie o a mano:
 - i filtri **1/2**
- I seguenti accessori possono essere lavati a mano con un detersivo per piatti delicato:
 - la caldaia **6** con coperchio **5**
 - la griglia di sgocciolamento **13**
 - la vaschetta **12**
 - il portafiltro **17**
 - la bocchetta della lancia vapore **10**
 - il pressino **9**
- L'eventuale presenza di residui di detersivo per piatti sugli accessori che entrano in contatto con acqua, caffè o latte influisce negativamente sul gusto dell'espresso. Pertanto, se si rende necessario pulire queste parti con detersivo per piatti, sciacquarle accuratamente con acqua pulita.

Dopo ogni caffè

1. Togliere il portafiltro **17** dal gruppo erogatore **14**.
2. Battere sul filtro **1/2** per liberarlo dal fondo di caffè e smaltire quest'ultimo tra i rifiuti organici. Eventuali residui possono essere eliminati con un cucchiaino.
3. Sciacquare il filtro **1/2** e il portafiltro **17** sotto l'acqua calda e asciugarli.

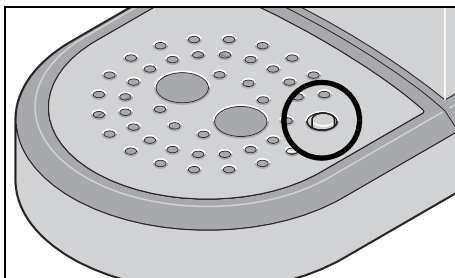
Dopo aver creato schiuma di latte

NOTA: assicurarsi sempre che l'apertura della lancia vapore **10** resti pulita. I residui di latte non eliminati non sono solo antigienici. Possono anche ostruire velocemente la piccola apertura.

1. Pulire la lancia vapore **10** con un panno pulito per eliminarne i residui di latte.
2. Riportare brevemente l'interruttore girevole **4** verso il simbolo ☁ / ☂ finché non esce vapore. In questo modo si rimuovono i residui di latte dall'interno della lancia vapore.

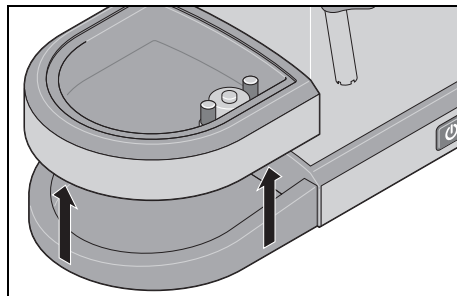
Vaschetta

Quando il galleggiante **11** diventa visibile (vedere figura), bisogna svuotare la vaschetta **12**. In ogni caso è preferibile pulire la vaschetta una volta al giorno.



1. Togliere la griglia di sgocciolamento **13**.

2. Estrarre la vaschetta **12** verso l'alto.



3. Svuotarla e pulire questi accessori a mano con un detersivo per piatti delicato.
4. Asciugare tutti i pezzi prima di reinserirli.

Giornalmente



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Staccare la spina **7** dalla presa di corrente prima di pulire la macchina per caffè espresso.

1. Svuotare la caldaia **6** e sciacquarela più volte con acqua pulita.
2. Pulire il gruppo erogatore **14** con un panno pulito e umido. Pulire anche il bordo intorno al gruppo erogatore.

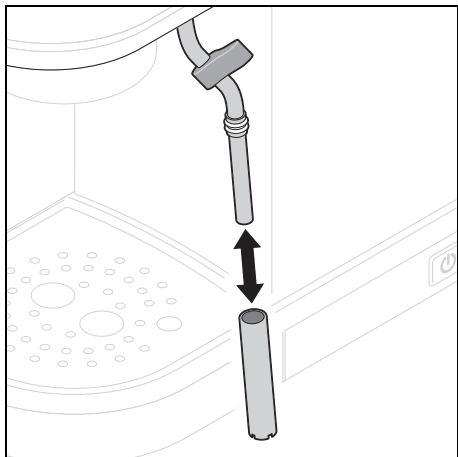
NOTA: se necessario usare un poco di detersivo per piatti. Pulire poi a fondo e ripetutamente con un panno inumidito solo con acqua pulita.

3. Pulire l'apparecchio dall'esterno con un panno inumidito.
4. Asciugare tutti i pezzi con uno straccio.

Lancia vapore

La lancia vapore **10** andrebbe smontata una volta al giorno per pulirla a fondo.

1. Fare raffreddare la lancia vapore **10**.
2. Sfilare la bocchetta dalla lancia vapore **10**.



3. Lavare a mano accuratamente la bocchetta usando un detersivo per piatti delicato. Risciacquare più volte con acqua calda pulita.
4. Passare accuratamente un panno umido sul tubo interno della lancia vapore **10**.

NOTA: se necessario usare un poco di detersivo per piatti. Pulire poi a fondo e ripetutamente con un panno inumidito solo con acqua pulita.

5. Riapplicare la bocchetta alla lancia vapore **10**.

Filtri e portafiltro

1. Anche se si usa sempre lo stesso filtro **1/2**, è preferibile toglierlo dal portafiltro **17** almeno una volta alla settimana.
2. Lavare a mano accuratamente il portafiltro **17** usando un detersivo per piatti delicato. Risciacquare più volte con acqua calda pulita.
3. I filtri **1/2** possono essere messi in lavastoviglie.
4. Asciugare accuratamente i due pezzi prima di riassemblarli.

Caldaia

1. L'interno della caldaia **6** andrebbe pulito all'incirca ogni 2 settimane con un detersivo per piatti delicato.
2. Poi sciacquarlo a fondo con acqua di rubinetto pulita.
3. Prima di inserire la caldaia **6** sciacquarla esternamente.

NOTA: nella rientranza sotto la caldaia **6** si raccoglie un poco d'acqua. Rimuoverla regolarmente con un panno pulito e asciutto.

16. Eliminazione del calcare

Come in ogni apparecchio che funziona con acqua calda, anche in questa macchina per caffè espresso bisogna eliminare il calcare ad intervalli regolari. Il calcare si deposita all'interno dell'apparecchio e sulle aperture piccole (ad es. quelle della lancia vapore **10**). Ciò compromette le funzioni e a lungo andare causa danni all'apparecchio.

Questa macchina determina automaticamente il momento in cui bisogna eliminare il calcare. Quando viene raggiunto questo momento, tutti gli anelli LED **18, 19, 20** restano accesi. A quel punto non sarà più possibile usare l'apparecchio. Per prima cosa bisognerà eliminarne il calcare.

NOTE:

- Affinché la richiesta di eliminare il calcare giunga al momento corretto, si può adeguare l'impostazione relativa alla durezza dell'acqua alla propria acqua di rubinetto (vedere "Durezza dell'acqua" a pagina 276).
 - Il programma per l'eliminazione del calcare può essere comunque avviato in qualsiasi momento, anche indipendentemente da questa impostazione.
 - Per ogni passata (durante la decalcificazione e durante il lavaggio), attraverso l'apparecchio viene pompata ritmicamente per circa 5 minuti una grande quantità di soluzione anticalcare o acqua.
-

Processo di decalcificazione

Si può usare un comune decalcificante per macchine per caffè espresso. Attenersi alle indicazioni del produttore.

Presupposto in caso di richiesta di eliminazione del calcare: tutti gli anelli LED **18**, **19**, **20** restano accesi.

Presupposto senza richiesta di eliminazione del calcare: l'apparecchio è pronto per l'uso. Gli anelli LED **18**, **19** restano accesi in modo fisso.

1. Svuotare la caldaia **6**.
2. Secondo le indicazioni del produttore, miscelare il decalcificante con acqua di rubinetto fredda e pulita per produrre 1 litro di soluzione anticalcare.
3. Riempire la caldaia **6** fino al segno **MAX** di soluzione anticalcare.
4. Inserire la caldaia **6**.
5. Per raccogliere la soluzione anticalcare collocare un recipiente grande (circa 1 litro) sotto la lancia vapore **10** e un altro recipiente (circa 500 ml) sotto il gruppo erogatore **14**.

6. Tenere premuto il tasto  **20** per circa 5 secondi finché i 3 anelli LED **18**, **19**, **20** non lampeggiano alternativamente due volte di seguito.
-

NOTA: dopo 30 secondi senza attività il processo s'interrompe.

7. Girare l'interruttore girevole **4** verso il simbolo  / .
8. Premere il tasto  **20**.
 - L'apparecchio pompa soluzione anticalcare calda attraverso la lancia vapore **10**.
9. Quando sono passati circa 450 ml di soluzione anticalcare, girare l'interruttore girevole **4** su **OFF**.
 - La soluzione anticalcare viene pompata con pause attraverso il gruppo erogatore **14**.

Una volta eseguito completamente il programma anticalcare, gli anelli LED **18**, **19** restano accesi.

Lavaggio

1. Estrarre la caldaia **6** e scuotere via l'eventuale soluzione anticalcare residua.
 2. Sciacquare più volte la caldaia **6** con acqua limpida.
 3. Riempire la caldaia **6** di acqua di rubinetto fredda e pulita non oltre il segno **MAX** e inserirla.
 4. Svuotare i recipienti usati per raccogliere il liquido pompato e collocarli nuovamente sotto la lancia vapore **10** e il gruppo erogatore **14**.
 5. Tenere premuto il tasto  **20** per circa 5 secondi finché i 3 anelli LED **18**, **19**, **20** non lampeggiano alternativamente due volte di seguito.
-

NOTA: dopo 30 secondi senza attività il processo s'interrompe.

6. Girare l'interruttore girevole **4** verso il simbolo ☕ / ☕.
7. Premere il tasto ☕ **20**.
 - L'apparecchio pompa acqua calda attraverso la lancia vapore **10**.
8. Quando sono passati circa 450 ml di acqua, girare l'interruttore girevole **4** su **OFF**.
 - L'acqua viene pompata con pause attraverso il gruppo erogatore **14**.

Al termine dell'operazione gli anelli LED **18**, **19** restano accesi.

9. Riempire la caldaia **6** fino al segno **MAX** di acqua di rubinetto fredda e pulita.

L'apparecchio è nuovamente pronto per la preparazione di caffè.

17. Conservazione e trasporto



PERICOLO per i bambini!

- ⊙ Conservare l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non esporre l'apparecchio a temperature inferiori al punto di congelamento.

- Lasciare asciugare la macchina per caffè espresso pulita e gli accessori puliti prima di rimontare il tutto e di metterlo da parte.
- Se si desidera trasportare la macchina per caffè espresso, svuotare la caldaia **6** e la vaschetta **12**.

18. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE.

Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno

dell'Unione Europea il prodotto

deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori

contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere

smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un

centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici.

Questo simbolo di riciclaggio

contrassegna per esempio un

oggetto o parti di materiali

come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre

il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

19. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere l'elenco di controllo seguente, poiché potrebbe trattarsi solo di un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non tentare in nessun caso di riparare l'apparecchio da soli.

Guasto	Possibili cause / rimedi
L'apparecchio non funziona	• L'alimentazione di corrente è collegata? • Verificare il collegamento.
Indicatori a LED lampeggianti ma nessuna funzione	Per informazioni sui LED vedere il capitolo „Indicazioni degli anelli LED” a pagina 264.
Cattiva qualità del caffè	Per suggerimenti sulla preparazione del caffè vedere il capitolo „Suggerimenti per un caffè perfetto” a pagina 272.
Il caffè è troppo freddo.	• Tazza non preriscaldata? • Regolare la temperatura del caffè nelle impostazioni (vedere “Temperatura del caffè” a pagina 276).
Il caffè gocciola solo dal portafiltro 17 o scorre anche oltre il bordo del portafiltro?	• Il caffè è troppo macinato? Troppo caffè macinato? Caffè troppo pressato nel filtro? • Caffè macinato sul bordo del filtro 1/2? • Controllare se il foro del lato inferiore del filtro 1/2 è ostruito. • È necessario eliminare il calcare dalla macchina/dal gruppo erogatore 14?
Il caffè scorre troppo velocemente attraverso il portafiltro 17 ed è troppo lungo.	• Il caffè è troppo poco macinato? Caffè macinato insufficiente? Caffè troppo poco pressato nel filtro o pressato in modo non uniforme?
tutti gli anelli LED 18, 19, 20 restano accesi. Non è possibile preparare il caffè.	• Bisogna eliminare il calcare dall'apparecchio.
Non è possibile girare completamente il portafiltro 17 su ▼	• Troppo caffè macinato? • Caffè macinato sul bordo del filtro 1/2?
Rumori insoliti della pompa	• La caldaia 6 è vuota? • La caldaia 6 non è inserita correttamente?
Dalla lancia vapore 10 non esce acqua né vapore.	• La caldaia 6 è vuota? • La lancia vapore 10 è ostruita? • È necessario eliminare il calcare dalla macchina/dalla lancia vapore 10?

Guasto	Possibili cause / rimedi
Dopo 120 secondi non esce più acqua/vapore dalla lancia vapore 10 .	Ciò è normale. Si tratta di una funzione di protezione. Riportare l'interruttore girevole 4 su OFF. Controllare se nella caldaia 6 c'è acqua sufficiente. Poi si può riutilizzare subito la funzione.

20. Dati tecnici

Modello:	SEMS 1350 A2
Tensione di rete:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	1350 W
Capienza caldaia:	minimo 250 ml (MIN) massimo 1000 ml (MAX)
Pressione:	19 bar
Passaggio automatico allo stato di spegnimento: ≤ 30 minuti	
Assorbimento di potenza ad apparecchio spento: ≤ 0,5 W	

Simboli utilizzati

	Geprüfte Sicherheit (sicurezza verificata): gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). Non si applica alla Svizzera.
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.
	Con la marcatura UKCA, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UK.
	Il simbolo contrassegna il fabbricante del prodotto.

Con riserva di modifiche tecniche.

21. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia

Gentile cliente, questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo
IAN: 496916_2510 e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.
- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **496916_2510** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: hoyer@lidl.it

IAN: 496916_2510



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza.**

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

22. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta

Gentile cliente,
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo
IAN: 496916_2510 e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonicamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **496916_2510** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza

(CH) Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

(MT) Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 496916_2510



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo
non è un indirizzo di assistenza.

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

GERMANIA

Tartalom

1. Áttekintés	291
2. Rendeltetésszerű használat	292
3. Biztonsági tudnivalók	292
4. A csomag tartalma	295
5. Kicsomagolás és összeszerelés	295
6. A LED gyűrűk kijelzései	296
7. Eszpresszó készítése – a legfontosabb lépések	297
8. Előkészítés	297
8.1 Víztartály feltöltése	297
8.2 Szűrő behelyezése/cseréje	298
8.3 Csatlakoztatás és be-/kikapcsolás	298
8.4 Készülék átöblítése	299
8.5 Csésze előmelegítése	299
8.6 Szűrő és főzőfej előmelegítése (öblítés)	300
9. Kávéörlemény mérése és lenyomása	300
10. Eszpresszó főzése	301
10.1 Egyszerű eszpresszó extrahálása	301
10.2 Dupla eszpresszó extrahálása	302
11. Típek a tökéletes eszpresszóhoz	303
12. Forró víz vétele	303
13. Tej habosítása	304
14. Beállítások	306
14.1 Menü megnyitása	306
14.2 Vízkeménység	306
14.3 Eszpresszó hőmérséklete	306
14.4 Eszpresszó mennyiségének igazítása	307
14.5 Visszaállítás a gyári beállításokra	308
15. Tisztítás	308
16. Vízkömentesítés	310
17. Tárolás és szállítás	312
18. Eltávolítás	312
19. Problémamegoldás	313
20. Műszaki adatok	314
21. Garancia	315

1. Áttekintés

- 1 Szűrő dupla eszpresszóhoz
- 2 Szűrő egyszerű eszpresszóhoz
- 3 Melegítőtálp csészékhez
- 4 **OFF** /  /  Forgókapcsoló gőz és melegvíz ellátáshoz
- 5 Fedél (víz tartály)
- 6 Víz tartály (töltési mennyiség: **MIN** 250 ml – **MAX** 1000 ml)
- 7 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozóval
- 8  Be-/kikapcsoló gomb
- 9 Nyomófej
- 10 Gőzfúvóka
- 11 Úszó (kijelzés: csepegtető tálca ürítése)
- 12 Csepegtető tálca
- 13 Csepegtetőrács
- 14 Főzőfej
- 15 Kezelőelemek (elülső oldal)
- 16 Rovátka a szűrőtartó peremén
- 17 Szűrőtartó

A kép: Kezelőelemek (elülső oldal)*

- 18  Gomb/LED gyűrű az egyszerű eszpresszóhoz
- 19  Gomb/LED gyűrű a dupla eszpresszóhoz
- 20  Gomb/LED gyűrű a gőzöléshez

* A kezelőelemeknek további funkciói is vannak, amelyek magyarázata a jelen használati útmutatóban található.

Köszönjük bizalmát!

Gratulálunk az új Slim presszógépéhez.

A készülék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **az első használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig a kezelési útmutatót.**
- **Feltétlenül tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a kezelési útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a kezelési útmutatót!**
- **Amennyiben később továbbadja a készüléket, kérjük, mellékelje a kezelési útmutatót a termék részét képező.**

Sok örömet kívánunk az új Slim presszógépe használatához!

Jelek a készüléken



Ez a jelzés figyelmezteti, hogy ne érjen hozzá a forró felületekhez.



Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.

2. Rendeltetésszerű használat

A Slim presszógép kizárólag a következő felhasználási célokra készült:

- presszókávé főzésére kávéörleményből,
- forró víz vagy gőz vételére a gőzfúvókán át.

A készülék kizárólag háztartási célokra készült. A készüléket csak belső terekben szabad használni.

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

Előre látható helytelen használat

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ A víztartályt kizárólag friss, hideg ivóvízzel szabad feltölteni!

3. Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



VESZÉLY! Magas kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

FIGYELMEZTETÉS! Közepes kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

VIGYÁZAT: Alacsony kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

MEGJEGYZÉS: A készülék használatához szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ 8 évesnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve csak a készülék biztonságos használatáról szóló megfelelő tájékoztatás után, és ha a lehetséges veszélyeket megértették.
- ⊙ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ⊙ A használó által végzendő tisztítást és karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha elmúltak 8 évesek, és felügyelet alatt állnak.
- ⊙ A 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol kell tartani a készüléktől és annak csatlakozóvezetékétől.
- ⊙ A készüléket háztartási, ill. ahhoz hasonló alkalmazási célokra terveztük, például...
 - ... boltok, irodák és más kereskedelmi egységek konyháiban dolgozó munkatársak számára;
 - ... mezőgazdasági ingatlanokban;
 - ... szállodák, motelek és más lakólétesítmények vendégeinek kiszolgálására;
 - ... reggelizőhelyeken való használatra.
-  ⊙ Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a szűrőhöz, a szűrőtartóhoz, a főzőfejhez, a gőzfúvókához és a melegítőtálphoz. A gőzfúvókát és a szűrőtartót csak a nyelüknél fogva szabad megfogni.
- ⊙ Ne nyúljon a forró gőzbe, ...
 - ... amely a gőzelvétel alatt (pl. a tejhabosításnál) keletkezik.
 - ... amely az eszpresszó főzése közben a főzőfejből távozik.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ A presszógépet, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszély megelőzése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, szervizével vagy más hasonlóan képzett szakemberrel.

- ⊙ Tartsa be a tisztításról szóló fejezet utasításait (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 308).
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a készülék csatlakozójába.
- ⊙ Vegye figyelembe, hogy használat után a fűtőelem felülete még meleg marad. A következő felületek lehetnek még forrók használat után: szűrő és szűrőtartó, főzőfej, gőzfúvóka és melegítőtálp.
- ⊙ A készüléket használat közben nem szabad szekrénybe tenni.
- ⊙ Vegye figyelembe a jelen útmutató biztonsági utasításait, mivel hibás használat esetén sérülések fordulhatnak elő.



VESZÉLY a gyermekekre nézve!

- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.



VESZÉLY házi- és haszonállatokra nézve, és az állatok okozott veszély!

- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és haszonállatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektromos készülékektől.



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Óvja a készüléket a nedvességtől, fröccsenő vagy csöpögő víztől: ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.
- ⊙ A víztartályt csak a **MAX** jelzésig szabad feltölteni.
- ⊙ Legkésőbb akkor ürítse ki a csepegtető tálcát, amikor az úszó ezt jelzi.
- ⊙ Amennyiben folyadék jutna a készülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Ne működtesse a készüléket, ha a készüléken vagy a csatlakozóvezetéken látható sérülések találhatók, illetőleg, ha a készüléket előzőleg leejtették.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, jól hozzáférhető, védőérintkezős csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adatlapján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt.
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően még nincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozót.
- ⊙ A készülék használata során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csipődjön be.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugó kihúzásakor mindig a csatlakozódugót fogja, soha ne a vezetékét.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati aljzataból:
 - ha üzemzavar lép fel
 - ha nem használja a presszógépet
 - a presszógép tisztítása előtt
 - vihar idején

- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen módosításokat a készüléken.



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ Ne érjen a készülék forró alkatrészeihez.
- ⊙ Az eszpresszó főzése közben forró vízgőz távozik a főzőfejéből. A főzőfej még a főzés után is forró. Ne fogja meg a fejet, és semmiképpen ne tartsa a kezét vagy más testrészeit a vízgőzbe.
- ⊙ A gőzfűvókával való munkánál forró gőz és forró víz távozik. A gőzfűvóka igen felforrósodik. A gőzfűvókát csak a műanyag fogantyúnál fogja meg. Semmiképpen ne tartsa a kezét vagy más testrészeit a vízgőzbe.
- ⊙ Tej gőzfűvókával való habosításánál: Először merítse a gőzfűvókát a tejbe, mielőtt elindítja a gőzfunkciót. És állítsa le a gőzfunkciót, mielőtt kihúzza a gőzfűvókát.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ A készülék szilikon tapadókorong-lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a szilikonlábakat károsíthatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.
- ⊙ A presszógépet kizárólag friss ivóvízzel szabad feltölteni!
- ⊙ A fűtőelem sérülésének elkerülése érdekében ne üzemeltesse a készüléket, ha nincs víz a víztartályban.
- ⊙ A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja.
- ⊙ A készüléket stabil, egyenletes felületen állítsa fel.
- ⊙ A kezelésnél (forró) víz és gőz, presszókávé és kávéörlemény kerülhet az alátételre. Ezért a készüléket víz- és hőálló felületre kell helyezni.

- ⊙ Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószeret.
- ⊙ Ne használja a készüléket fagyponthoz alacsony hőmérsékleten.

4. A csomag tartalma

- 1 presszógép
- 1 szűrőtartó **17**
- 1 szűrő egyszerű eszpresszóhoz **2**
- 1 szűrő dupla eszpresszóhoz **1**
- 1 nyomófej **9**
- 1 teljes kezelési útmutató

5. Kicsomagolás és összeszerelés

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Ellenőrizze, hogy megvan-e minden tartozék, és azok sértetlenek-e. Adott esetben további tartozékokat találhat a csomagolóanyagban.



3. Távolítsa el a ragasztószalagokat és matricákat, de a melléte lévő figyelmeztető jelzéseket és az adattáblát ne.
4. **Tisztítsa meg mindegyik alkatrész az első használat előtt** (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 308).
5. **Kérjük, távolítsa el a víztartály és a tartály alatti készülékcsatlakozó közötti védőkupakot, különben a készülék nem működtethető.**
6. Helyezze a készüléket száraz, vízszintes és csúszásmentes felületre. Javasoljuk a sima munkalapot, amelyen a tapadókorong-lábak meg tudnak tapadni.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ A kezelésnél (forró) víz és gőz, presszókávé és kávéörlemény kerülhet az alátételre. Ezért a készüléket víz- és hőálló felületre kell helyezni.

6. A LED gyűrűk kijelzései

A készülék elején lévő gomboknál a 3 LED gyűrű **18/19/20** különböző üzemállapotokat vagy programozási lépéseket mutat. A következő táblázatban találhatók a mindenkori jelentések. Vegye figyelembe, hogy a LED gyűrűk 3 változatban jelezhetnek:

- folyamatosan világítanak
- egyenletesen villognak
- ritmikusan villognak (3 villogás – szünet – 3 villogás – stb.)

A LED gyűrűk kijelzései			Jelentés
 18	 19	 20	
Az összes LED egymás után egyszer felvillan.			Bekapcsolás után a készülék öndiagnosztikát hajt végre.
egyenletesen villognak		—	A készülék felfűt az eszpresszó főzéséhez.
folyamatosan világítanak		—	A készülék készen áll az eszpresszó főzésére.
villog	—	—	Egyszerű eszpresszó készül.
—	—	—	Forgókapcsoló 4 nyitva: Melegvíz ellátás
—	villog	—	Dupla eszpresszó készül.
—	—	villog	A készülék felfűt a gőzöléshez.
—	—	folyamatosan világít	A készülék készen áll a gőzölésre.
—	—	villog	Forgókapcsoló 4 nyitva: Gőzölés
—	—	villog	a vízkömentesítő folyamat alatt
Az összes LED gyűrű egymás után felváltva duplán villog.			A beállítások menü aktíválva van.
ritmikusan villognak		—	Teljesen állítsa vissza a forgókapcsolót 4 OFF állásra.
		—	A készüléknek le kell hűlnie (pl. a gőzölés után)
		—	aktivált gőzfunkciónál: A készülék automatikusan lehűlési módba kapcsol. A gőzfunkció újbóli aktiválásához nyomja meg ismételten a  20 gombot.
Az összes LED folyamatosan világít			A készüléket vízkömentesíteni kell.
Az összes LED ritmikusan villog			Hibaüzenet a fűtőelemmel kapcsolatban. Forduljon a szervizközpontához.

7. ***Eszpresszó készítése – a legfontosabb lépések***

Mielőtt a következő fejezetekben megismerne az egyes elkészítési lépéseket az összes tippel és trükkel, áttekintést nyújtunk Önnek azon lépésekről, amelyek a jó eszpresszó készítéséhez szükségesek:

1. Szűrő **1/2** kiválasztása és behelyezése
2. Csésze, szűrő **1/2** és főzőfej **14** előmelegítése (öblítés)
3. Szűrőtartó **17** és szűrő **1/2** szárítása
4. Kávéörlemény mérése, egyengetése és lenyomása (nyomkodás)
5. Maradék kávéörlemény eltávolítása a széléről
6. Szűrőtartó **17** behelyezése
7. Egyszerű vagy dupla eszpresszó extrahálása
8. Kívánság szerint: Tej habosítása

8. ***Előkészítés***

8.1 ***Víztartály feltöltése***

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

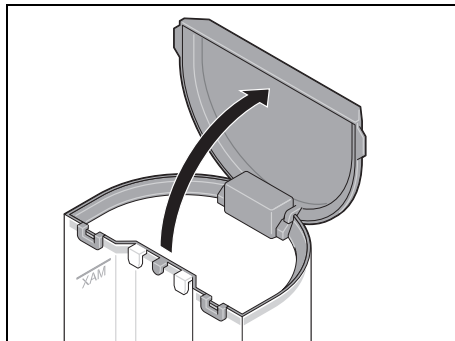
- ⊙ A víztartályt **6** kizárólag friss, hideg ivóvízzel szabad feltölteni!

MEGJEGYZÉS: A víztartály **6** alatti mélyedésben víz gyűlik össze. Távolítsa el rendszeresen száraz, tiszta kendővel.

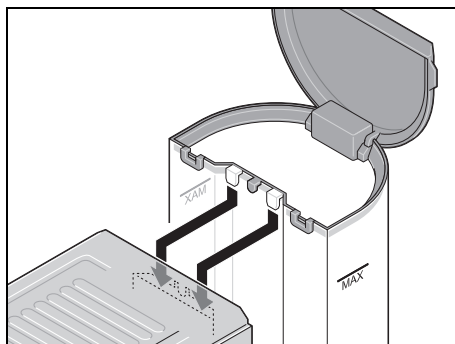
Minden nap használjon friss vizet.

1. Felülről vegye ki a víztartályt **6**.

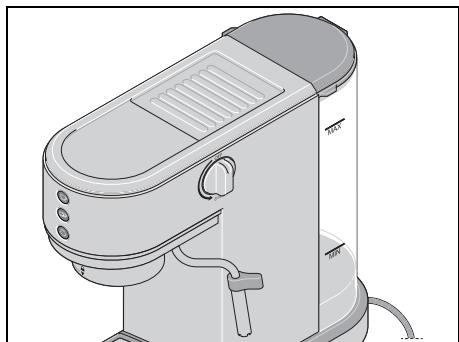
2. Nyissa fel a víztartály **6** fedelét **5**.



3. Szükség esetén engedje le a maradék vizet a víztartályból **6**, és többször alaposan öblítse ki a víztartályt tiszta vízzel.
4. Töltse fel a víztartályt **6** friss, hideg vezetékes vízzel legalább a **MIN** és legfeljebb a **MAX** jelölésig.
5. Helyezze vissza a víztartályt **6** a gépbe. Vegye figyelembe, hogy a víztartályon lévő két kampót be kell helyezni a készülék hátoldalán lévő tartóba.



6. A víztartálynak **6** lent megfelelően illeszkednie kell. Esetleg kissé nyomja le.



7. Zárja vissza a víztartály **6** fedelét **5**.

Víz utántöltése

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ A fűtőelem sérülésének elkerülése érdekében ne üzemeltesse a készüléket, ha nincs víz a víztartályban **6**.

Mindig ügyeljen arra, hogy a víztartály **6** legalább a **MIN** jelzésig fel legyen töltve. A feltöltéshez a víztartályt **6** a készülékbe behelyezve lehet megnyitni.

1. Nyissa fel a víztartály **6** fedelét **5**.
2. Töltse fel a víztartályt **6** legfeljebb a **MAX** jelzésig friss, hideg csapvízzel.
3. Zárja vissza a víztartály **6** fedelét **5**.

8.2 Szűrő behelyezése/cseréje

Az eszpresszógéphez két szűrő tartozik:

Szűrő egyszerű eszpresszóhoz 2	Szűrő dupla eszpresszóhoz 1
Matrica az alsó oldalon:	
1-cup (1 csésze)	2-cup (2 csésze)

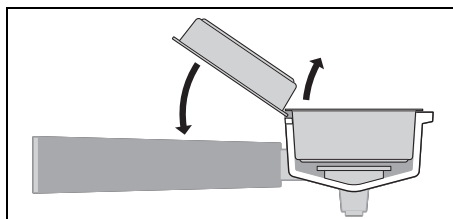
Szűrő behelyezése

1. Válassza ki a kívánt szűrőt **1** vagy **2**.
2. Nyomja bele a szűrőt **1/2** a szűrőtartóba **17**. Ez egy kicsit nehéz, mert a szűrőnek szorosan kell ülnie a szűrőtartóban.

Szűrő eltávolítása

Mivel a szűrő **1/2** szorosan ül a szűrőtartóban **17**, egy apró trükk segíthet eltávolítani:

1. Tegye a be nem helyezett szűrőt **1/2** a szűrőtartó **17** peremén lévő rovátkába **16**, ahogy az ábrán látható.
2. Ennek a szűrőnek a segítségével emelje ki a másikat a szűrőtartóból.



8.3 Csatlakoztatás és be-/kikapcsolás



Aramütés VESZÉLYE!

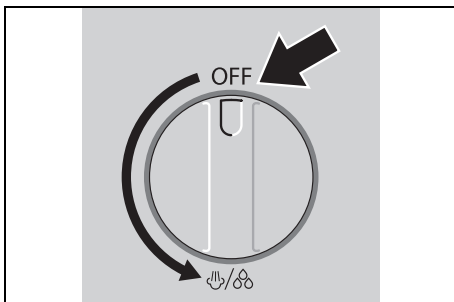
- ⊙ A hálózati csatlakozót kizárólag jól hozzáférhető, védőérintkezős csatlakozóaljzatra csatlakoztassa, melynek feszültsége megfelel a készülék adatlapján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.

A be-/kikapcsolónak **⏻ 8** két pozíciója van:

- kissé benyomva = bekapcsolva
- kissé kifelé állva = kikapcsolva

1. Ellenőrizze, hogy a be-/kikapcsoló **⏻ 8** ki van-e kapcsolva.

2. Állítsa a forgókapcsolót **4** teljesen **OFF** állásra.



3. Dugja a hálózati csatlakozódugót **7** a csatlakozóaljzatba.
4. Nyomja meg a be/ki kapcsolót **8**.
- Az összes LED gyűrű **18, 19, 20** egymás után egyszer felvillog.
 - A LED gyűrűk **18, 19** egyenletesen villognak. A készülék melegszik.

MEGJEGYZÉS: Ha a LED gyűrűk **18, 19** ritmikusan villognak, akkor esetleg állítsa a forgókapcsolót **4** teljesen **OFF** állásba.

Ha a LED gyűrűk **18, 19** folyamatosan világítanak, akkor a készülék üzemkész.

5. A kikapcsoláshoz nyomja ismételtlen meg a be-/kikapcsolót **8**. Az összes LED gyűrű **18, 19, 20** elalszik.

MEGJEGYZÉSEK:

- Ha a presszógép hosszabb ideig üzemkész állapotban van, időnként újból fel-fűt. A LED gyűrűk **18, 19** rövid ideig villognak.
Várja meg, amíg a LED gyűrűk **18, 19** ismét folyamatosan világítanak.
- A presszógép automatikusan kikapcsol, ha 30 percig nem nyomnak meg egyetlen gombot sem.

8.4 Készülék átöblítése

Ha pl. egy nap nem használta, vagy amikor első alkalommal helyezi üzembe a készüléket, akkor azt javasoljuk, hogy öblítse át egyszer, hogy a vezetékeket friss vízzel töltsse fel.

Előfeltétel: A készülék üzemképes. A LED gyűrűk **18, 19** folyamatosan világítanak.

1. Töltsön friss vezetékes vizet a víztartályba **6**.
2. Helyezze az edényt a gőzfúvóka **10** alá.
3. Állítsa a forgókapcsolót **4** a(z)  /  szimbólum irányába, és folyasson át kb. 100 ml vizet.

A LED gyűrű **18** villog. A gép ritmikusan vizet pumpál a készüléken át.

4. Állítsa vissza a forgókapcsolót **4 OFF** állásra.
5. Várjon, amíg a LED gyűrűk **18, 19** folyamatosan világítanak.
6. Helyezzen egy edényt a főzőfej **14** alá, és nyomja meg a(z)  **19** gombot a főzőfej öblítéséhez.
7. Amikor a folyamat befejeződött, a LED gyűrűk **18, 19** ismét folyamatosan világítanak.

MEGJEGYZÉS: amikor először helyezi üzembe a készüléket, főzzön kb. 5 csésze eszpresszót, és öntse ki. Az első csészék még nem annyira ízletesek.

8.5 Csésze előmelegítése

Amikor a készülék üzemkész, a melegítőtálp **3** felmelegszik.

- Az előmelegítéshez helyezze a csészét a melegítőtálpra **3**.

Alternatívaként használhatja azt a csészét az öblítéshez, amelyet elő szeretne melegíteni. Így egy munkalépésben elő tudja me-

legíteni a főzőfejet **14**, a szűrőt **1/2**, a szűrőtartót **17** és a csészét.

Egy másik lehetőség, ha a gőzfúvókából **10** (lásd „Forró víz vétele” a következő oldalon 303) kiáramló gőzzel melegíti fel.

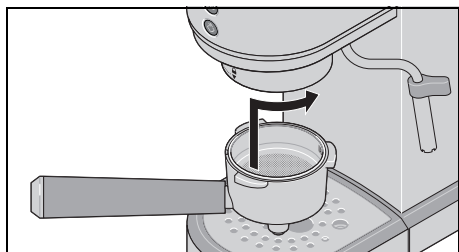
8.6 Szűrő és főzőfej előmelegítése (öblítés)

Minden főzés előtt közvetlenül öblítse át forró vízzel a szűrőt **1/2** és a főzőfejet **14**. A szűrő és a főzőfej előmelegítése (öblítés) javítja az espresszó ízt.

MEGJEGYZÉS: Ha közvetlenül egymás után több espresszót készít, akkor az öblítés csak az első espresszó előtt szükséges.

Előfeltétel: A készülék üzemképes. A LED gyűrűk **18**, **19** folyamatosan világítanak.

1. Helyezze be a szűrőtartót **17** a kiválasztott szűrővel **1/2** kávéörlemény nélkül a főzőfej **14** alá.
 - Helyezze be a szűrőtartót **17** a fogantyúval így: ▼ ☑.
 - Fordítsa a szűrőtartó **17** fogantyúját jobbra a(z) ▼ ☑ szimbólumig.



2. Helyezzen egy csészét a szűrőtartó **17** alá.
3. Nyomja meg a ☕ **19** gombot.
 - A LED gyűrű ☕ **19** villog.
 - A LED gyűrű ☕ **18** elalszik.
 - Forró víz folyik a szűrőtartón **17** keresztül a csészébe.

4. Amikor a folyamat befejeződött, a LED gyűrűk **18**, **19** ismét folyamatosan világítanak.
5. Fordítsa a szűrőtartó **17** fogantyúját balra a(z) ▼ ☑ szimbólumig, és lefelé vegye ki.
6. Az előmelegítéshez hagyja a forró vizet a csészében, és közvetlenül a főzési folyamat előtt öntse ki.
7. Szárítsa meg a szűrőtartót **17** a szűrővel **1/2**.

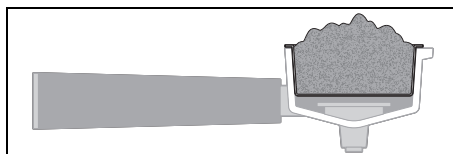
9. Kávéörlemény mérése és lenyomása

MEGJEGYZÉSEK:

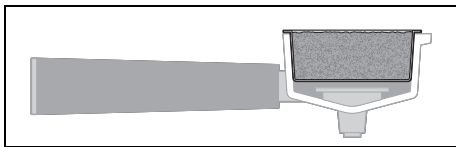
- A kávéörlemény vásárlásakor ügyeljen arra, hogy az őrlés finomsága megfelelő legyen szűrőtartós gépek számára. Finom őrlésű legyen. Ez gyakran meg van adva a csomagoláson.
- Az egyszerű espresszó készítéséhez kb. 7-9 g kávéörlemény szükséges, a duplához kb. 14-18 g.

A lenyomás célja, hogy a kávéörlemény egyenletesen legyen tömörítve a szűrőben **1/2**. A kávéörlemény felületének egyenesnek és repedésektől mentesnek kell lennie, hogy a víz egyenletesen nyomódjon át a kávéörleményen az extrahálásnál. A repedések vagy vékony részek miatt a víz gyorsabban tör utat („channeling”) – az íz rovására.

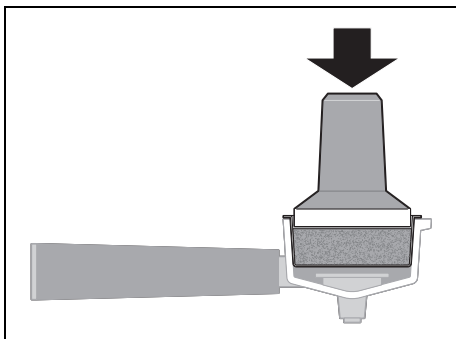
1. Annyi kávéörleményt tegyen a szűrőbe **1/2**, hogy kissé púposan legyen megtöltve.



2. Egyenletesen oszlassa szét a kávéőrleményt a szűrőben **1/2**, de ne nyomja le. Ehhez kissé ütögesse a szűrőtartót **17** a munkalaphoz, és pl. egy teáskanállal nyomás nélkül oszlassa el.



3. Most helyezze a nyomófejet **9** fentről egyenesen a kávéőrleményre. Egyenletesen nyomja le a kávéőrleményt, amíg körülbelül a **MAX** jelölésig nem ér a szűrőben **1/2**.



MEGJEGYZÉSEK:

- az egyenletes nyomás fontosabb, mint az erős nyomás!
- A nyomás optimálisan kb. 15 kg. Ezt egy személymérleggel gyakorolni tudja.
- A repedések elkerülése érdekében: a nyomás **után** soha ne ütögesse a szűrőtartó **17**!

4. Óvatosan emelje le a nyomófejet **9**.
5. Törölje le a kávéőrleményt a szűrő **1/2** pereméről.

10. Eszpresszó főzése



SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

- ⊙ Az eszpresszó főzése közben forró vízgőz távozik a főzőfejből **14**. A főzőfej még a főzés után is forró. Ne fogja meg a fedelet, és semmiképpen ne tartsa a kezét vagy más testrészait a vízgőzbe.

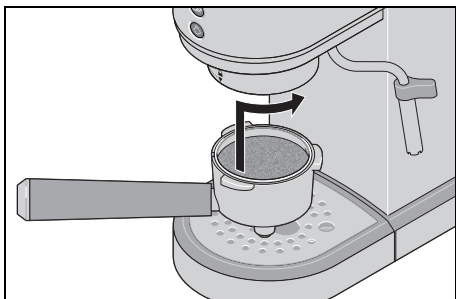
MEGJEGYZÉSEK:

- Ha magasabb edényt szeretne használni, akkor a csepegtetőrácsot **13** vegye le, és helyezze az edényt közvetlenül a csepegtető tálca **12**.
- A készülék előforraló funkcióval rendelkezik. Ezért a készülék az eszpresszó lefőzése előtt először egy kis szünetet tart.

10.1 Egyszerű eszpresszó extrahálása

Előfeltétel: A készülék üzemképes. A LED gyűrűk **18**, **19** folyamatosan világítanak.

1. Az egyszerű eszpresszóhoz használja a(z) szűrőt **2**.
2. Helyezze be az előkészített szűrőtartót **17** a fogantyúval a(z) ▼ a főzőfej **14** alá.
3. Fordítsa a szűrőtartó **17** fogantyúját jobbra a(z) ▼ szimbólumig. A szűrőtartónak szorosan kell illeszkednie.



4. Állítsa az előmelegített csészét a szűrőtartó **17** kifolyócsője alá.
5. Nyomja meg a  **18** gombot.
 - A LED gyűrű  **18** villog.
 - A LED gyűrű  **19** elalszik.
 - Az eszpresszó lassan folyik bele a csészébe, és automatikusan leáll.
6. Ha meg szeretné szakítani a folyamatot, akkor nyomja meg ismételten a(z)  **18** gombot.

MEGJEGYZÉS: Az egyszerű eszpresszóhoz való tárolt vízmennyiséget módosítani lehet (lásd „Eszpresszó mennyiségének igazítása” a következő oldalon 307).

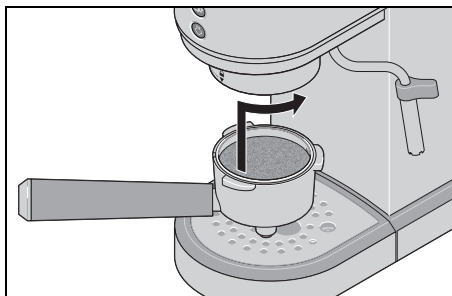
7. Amikor a folyamat befejeződött, a LED gyűrűk **18**, **19** ismét folyamatosan világítanak.
8. Fordítsa a szűrőtartó **17** fogantyúját balra a(z) ▼  szimbólumig, és lefelé vegye ki.
9. Ütögesse ki a kávéörleményt a(z) szűrőből **2**, és ártalmatlanítsa a biohulladékkal. A maradványokat egy teáskanállal el tudja távolítani.
10. Tisztítsa meg a(z) szűrőt **2** és a szűrőtartót **17**, és szárítsa meg.

10.2 Dupla eszpresszó extrahálása

Előfeltétel: A készülék üzemképes. A LED gyűrűk **18**, **19** folyamatosan világítanak.

1. A dupla eszpresszóhoz vagy két csésze eszpresszóhoz használja a(z) szűrőt **1**.
2. Helyezze be az előkészített szűrőtartót **17** a fogantyúval a(z) ▼  a főzőfej **14** alá.

3. Fordítsa a szűrőtartó **17** fogantyúját jobbra a(z) ▼  szimbólumig. A szűrőtartónak szorosan kell illeszkednie.



4. Állítson egy vagy két előmelegített csészét a szűrőtartó **17** kifolyócsője alá.
5. Nyomja meg a  **19** gombot.
 - A LED gyűrű  **19** villog.
 - A LED gyűrű  **18** elalszik.
 - Az eszpresszó lassan folyik bele a csészékbe, és automatikusan leáll.
6. Ha meg szeretné szakítani a folyamatot, akkor nyomja meg ismételten a(z)  **19** gombot.

MEGJEGYZÉS: A dupla eszpresszóhoz való tárolt vízmennyiséget módosítani lehet (lásd „Eszpresszó mennyiségének igazítása” a következő oldalon 307).

7. Amikor a folyamat befejeződött, a LED gyűrűk **18**, **19** ismét folyamatosan világítanak.
8. Fordítsa a szűrőtartó **17** fogantyúját balra a(z) ▼  szimbólumig, és lefelé vegye ki.
9. Ütögesse ki a kávéörleményt a(z) szűrőből **1**, és ártalmatlanítsa a biohulladékkal. A maradványokat egy teáskanállal el tudja távolítani.
10. Tisztítsa meg a(z) szűrőt **1** és a szűrőtartót **17**, és szárítsa meg.

11. Tippek a tökéletes eszpresszóhoz

Nem mindig sikerül tökéletes eszpresszót készíteni. Ezért nyugodtan kísérletezzon egy kicsit, amíg az eredmény megfelel az Ön ízlésének. Néhány tipp, hogy mire ügyeljen közben:

- a kávéörlemény minőségében és ízében nagy különbségek vannak. Próbáljon ki különböző fajtákat.
- A kávéörlemény vásárlásakor ügyeljen arra, hogy az őrlés finomsága megfelelő legyen szűrőtartós gépek számára. Finom őrlésű legyen. Ez gyakran meg van adva a csomagoláson.
- Egyszerre csak egy pontot változtasson meg, mint például a nyomást a lenyomásnál, vagy csak a kávéörlemény mennyiségét, hogy követni tudja ezen változtatás hatását.
- A **tökéletes extrahálást** a következő pontokról ismeri fel:
 - Az extraháláshoz kb. 30 másodperc szükséges.
 - az eszpresszó lassan folyik bele a csészébe.
- A **túl kevés extrahálást** arról ismeri fel, hogy az eszpresszó gyorsan folyik bele a csészébe. Vizes ízű, esetleg kis savanyú is.

Megoldás:

- ellenőrizze, hogy a kávéörlemény elég finomra őrölt-e.
- Tegyen hozzá több kávéörleményt.
- Ügyeljen a kávéörlemény egyenletes tömörítésére repedések nélkül.
- A lenyomásnál fejtse ki nagyobb nyomást.
- A **túlzott extrahálást** arról ismeri fel, hogy az eszpresszó csak lassan csepeg bele a csészébe, és keserű íze van.

Megoldás:

- használjon kevesebb kávéörleményt.
- A lenyomásnál ne fejtse ki akkora nyomást.
- A különböző eszpresszó fajtákhoz különböző vízhőmérséklet szükséges az optimális íz kifejtéséhez. Sötétebb pörkölésnél a hőmérsékletnek inkább alacsonyabbnak kell lennie, világosabb pörkölésnél inkább magasabbnak.
- Rendszeresen tisztítsa meg a presszó-gépet. A kávémaradványok vagy az el-tömődött pórusok megváltoztatják az ízt.
- Mindig friss, nem túl kemény vezetékes vizet használjon. Ha a vezetékes víz kemény, akkor használhat szűrt vizet egy kereskedelemben kapható vízsűrőből.

12. Forró víz vétele

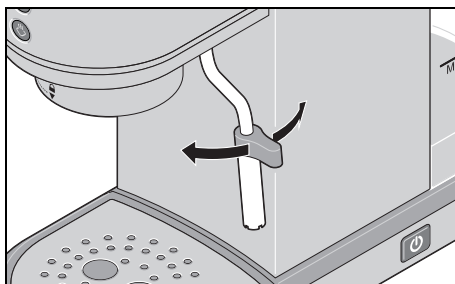


Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ A gőzfűvókával **10** csővel való munkánál forró gőz és forró víz távozik. A gőzfűvóka igen felforrósodik. A gőzfűvókát csak a műanyag fogantyúnál fogja meg. Semmiképpen ne tartsa a kezét vagy más testrészzeit a vízgőzbe.

A gőzfűvóka **10** felett forró vizet (kb. 80 °C) lehet venni, például Americano kávéhoz vagy csészék előmelegítéséhez.

A gőzfűvóka **10** ide-oda forgatható.



Előfeltétel: A készülék üzemképes. A LED gyűrűk **18, 19** folyamatosan világítanak.

1. Helyezze az edényt a gőzfűvőka **10** alá.
2. Állítsa a forgókapcsolót **4 a(z)**  /  szimbólum irányába.

- A LED gyűrű  **18** villog.
- A LED gyűrű  **19** elalszik.
- Forró víz folyik a gőzfűvőkából **10**.

3. Fejezze be a folyamatot, ehhez állítsa vissza a forgókapcsolót **4 OFF** állásba.

Ha a LED gyűrűk **18, 19** villognak, akkor a készülék felmelegszik.

Ha a LED gyűrűk **18, 19** folyamatosan világítanak, akkor a készülék újból készen áll eszpresszó főzésére.

MEGJEGYZÉS: a forró víz vételének maximális ideje 120 másodperc. Majd a funkció automatikusan leáll. Állítsa vissza a forgókapcsolót **4 OFF** állásra. Azután a funkciót újból használni tudja.

13. Tej habosítása



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊗ A gőzfűvőkával **10** csővel való munkánál forró gőz és forró víz távozik. A gőzfűvőka igen felforrósodik. A gőzfűvőkát csak a műanyag fogantyúnál fogja meg. Semmiképpen ne tartsa a kezét vagy más testrészeit a vízgőzbe.
- ⊗ Tej gőzfűvőkával **10** való habosításánál: Először merítse a gőzfűvőkát a tejbe, mielőtt elindítja a gőzfunkciót. És állítsa le a gőzfunkciót, mielőtt kihúzza a gőzfűvőkát.

A gőzfűvőkával **10** tud tejet habosítani. Ezt kicsit gyakorolni kell.

Tippek:

- próbáljon ki különböző gyártóktól származó tejet.
- A magasabb fehérjetartalmú tej jobban habosodik.
- A magasabb zsírtartalomtól krémesebb lesz a hab.
- Mindig hideg (kb. 5 °C-os) tejet használjon a hűtőszekrényből.
- Habosításkor a tej nem forrhat fel. A magasabb hőmérsékletek megváltoztatják az ízt, és emiatt a tejhab szétesik. Viszonyítási alap: fém kanna esetén akkor megfelelő a hőmérséklet, ha a kanna oldalfalai túl forrók ahhoz, hogy a kézben lehessen tartani.
- Ne várjon túl sokáig, amikor a tej habos. Különbözik a tejhab egy része szétesik.

Előfeltétel: A készülék üzemképes. A LED gyűrűk **18, 19** folyamatosan világítanak.

1. Töltse fel az edényt hideg tejjel legfeljebb feléig.
2. Nyomja meg a  **20** gombot.
 - A LED gyűrű  **20** villog.
 - A készülék felmelegszik a gőztermeléshez.

3. Ha a készülék készen áll a gőztermelésre, akkor a LED gyűrű  **20** tartósan világít.

MEGJEGYZÉS: Ha a készülék készen áll a gőztermelésre, akkor gyorsan dolgozzon tovább. Különben a készülék rövid idő múlva lehűlési módba kapcsol (a LED gyűrűk **18**, **19** ritmikusan villognak). Ez a túlmelegedés elleni védelmi funkció. Ebben az esetben a gőzfunkció ismételt aktiválásához nyomja meg újból a  **20** gombot.

4. Tartson egy másik edényt a gőzfúvóka **10** alá, és fordítsa el a forgókapcsolót **4 a(z)** szimbólum irányába  / .
- A LED gyűrű  **20** villog.
 - Gőz áramlik ki.
5. Hagyja kiáramlani a gőzt, majd állítsa le, ehhez állítsa a forgókapcsolót **4 OFF** állásba.
6. Merítse a gőzfúvókát **10** a tejbe, és ismét állítsa a forgókapcsolót **4 a(z)** szimbólum irányába  / .

Tippek:

- a gőzfúvókát **10** csak alig a felszín alá merítse, hogy levegő kerüljön a tejbe („beviteli fázis”).
 - Ne középen, hanem oldalt merítse be, hogy örvény keletkezzen.
7. Amikor a tej mennyisége láthatóan nagyobb (kb. 50%), merítse mélyebbre a gőzfúvókát **10**. Az örvénynek meg kell maradnia. Most a légbuborékok finomabban eloszanak („eloszlási fázis”).
8. Amikor a tejhab kívánt állagúvá válik, állítsa a forgókapcsolót **4 OFF** állásba.

MEGJEGYZÉS: A gőztermelés maximális ideje összesen 120 másodperc. Majd a funkció automatikusan leáll. Állítsa vissza a forgókapcsolót **4 OFF** állásra. Ezután a készülék lehűlési módba kapcsol (a LED gyűrűk **18**, **19** ritmikusan villognak).

9. A tejhabot a lehető leggyorsabban tegye az eszpresszóhoz.
10. Minden tejhabosítás után tiszta ruhával azonnal törölje le a gőzfúvókát **10** a tejmaradványok eltávolítása érdekében.
11. Még egyszer állítsa a forgókapcsolót **4** röviden a(z)  /  szimbólum irányába, amíg gőz nem távozik. Így eltávolítja a tejmaradványokat a gőzfúvóka **10** belsejéből.
12. A végén állítsa a forgókapcsolót **4 OFF** állásba.
- A LED gyűrű  **20** folyamatosan világít.
13. Nyomja meg a  **20** gombot.
- A LED gyűrű  **20** elalszik.
 - A LED gyűrűk **18**, **19** ritmikusan villognak.
 - A készülék lehül.

Ha a LED gyűrűk **18**, **19** folyamatosan világítanak, akkor a készülék újból készen áll eszpresszó főzésére.

MEGJEGYZÉS: Ez a lehűlési folyamat néhány percre tart. Ha gyorsabban szeretne presszókávét készíteni, akkor forró víz vételel felgyorsíthatja a lehűlési folyamatot:

1. Mialatt a LED gyűrűk **18**, **19** ritmikusan villognak, fordítsa el a forgókapcsolót **4 a(z)**  /  szimbólum irányába.
- A LED gyűrű  **18** villog.
 - Először gőz, majd víz áramlik ki, végül a folyamat leáll.
2. Ha a LED gyűrűk **18**, **19** ismét ritmikusan villognak, akkor állítsa vissza a forgókapcsolót **4 OFF** állásba.

A LED gyűrűk **18**, **19** folyamatosan világítanak. A készülék készen áll az eszpresszó főzésére.

14. Beállítások

A presszógépen különböző beállításokat lehet végezni. A legtöbb beállításhoz először meg kell nyitni a menüt.

14.1 Menü megnyitása

Előfeltétel: A készülék üzemképes. A LED gyűrűk **18, 19** folyamatosan világítanak.

- Tartsa a(z)  **20** gombot kb. 5 másodpercig lenyomva, amíg a 3 LED gyűrű **18, 19, 20** egymás után felváltva duplán villog. Most elvégezheti a beállításokat a következő fejezetekben leírtaknak megfelelően.

MEGJEGYZÉS: Ha kb. 30 másodpercig nem nyom meg semmit, akkor a folyamat mentés nélkül megszakad.

14.2 Vízkeménység

Mint minden forró vizes készülék, ezt a presszógépet is rendszeresen vízkömentesíteni kell. A vízkő lerakódik a készülék belsejében és a kis nyílásokban (pl. a gőzfúvókán **10**). Ez zavarja a funkciókat, és hosszú távon árt a készüléknek.

A gép automatikusan meghatározza a vízkömentesítés időpontját. Amikor eléri ezt az időpontot, az összes LED gyűrű **18, 19, 20** folyamatosan világít. Ilyenkor nem tud tovább dolgozni a készülékkel. Először vízkömentesíteni kell.

Ahhoz, hogy a vízkömentesítés megfelelő időpontban történjen, a vízkeménység beállítását a vezetékes vízhez tudja igazítani. A vezetékes vízre vonatkozó információkat a vízművektől kaphat (pl. az internetes oldalon). Ha szűrt vizet használ, akkor a vízkeménységet ehhez tudja igazítani. Ehhez vegye figyelembe a vízszűrő gyártó adatait. Három keménységi fok közül választhat: lágy, közepes, kemény.

A készülék kiszállításkor az előzetes beállítás a kemény.

A vízkömentesítésre vonatkozó összes információ a „Vízkömentesítés” a következő oldalon: 310 fejezetben található.

Előfeltétel: A menü meg van nyitva. A 3 LED gyűrű **18, 19, 20** egymás után felváltva duplán villog.

1. Nyomja meg a  **19** gombot.

A LED gyűrűk **18, 19, 20** egyszer rövid ideig kijelzik az aktuális keménységi fokot:

Keménységi fok:	lágy	közepes	kemény
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Ha a LED gyűrűk felváltva a különböző erősségi fokozatokat mutatják, akkor nyomja meg a kívánt erősségi fokozat gombját:

Keménységi fok:	lágy	közepes	kemény
	X		
		X	
			X

Ha a LED gyűrű  **19** 3-szor villog, akkor az új beállítás mentésre került.

14.3 Eszpresszó hőmérséklete

A víz hőmérséklete az eszpresszó extrahálásánál módosítható, hogy a különböző kávéfajtákhoz és az Ön ízléséhez lehessen

igazítani. Sötétebb pörkölésnél a hőmérsékletnek inkább alacsonyabbnak kell lennie, világosabb pörkölésnél inkább magasabbnak.

Három keménységi hőmérséklet-tartomány közül választhat: alacsony, közepes, forró. A készülék kiszállításkor az előzetes beállítás a közepes.

Előfeltétel: A menü meg van nyitva. A 3 LED gyűrű **18, 19, 20** egymás után felváltva duplán villog.

1. Nyomja meg a  **18** gombot.

A LED gyűrűk **18, 19, 20** egyszer rövid ideig kijelzik az aktuális hőmérséklet-tartományt:

Hőmérséklet-tartomány:	alacsony	közepes	forró
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Ha a LED gyűrűk felváltva a különböző hőmérséklet fokozatokat mutatják, akkor nyomja meg a kívánt hőmérséklet fokozat gombját:

Hőmérséklet-tartomány:	alacsony	közepes	forró
	X		
		X	
			X

Ha a LED gyűrű  **18** 3-szor villog, akkor az új beállítás mentésre került.

14.4 Eszpresszó mennyiségének igazítása

MEGJEGYZÉS: A lefőzött eszpresszó mennyiségét a kávéörlemény mennyisége és tömörítése is befolyásolja.

Ezzel a memória funkcióval a lefőzött eszpresszó mennyiségét a csészékhez és az ízléséhez tudja igazítani. A beállítás közvetve az elkészítési időn keresztül történik.

MEGJEGYZÉS: Az elkészítési idő 20 és 75 másodperc között lehet. Ha rövidebb vagy hosszabb időt választ, akkor az előzőleg elmentett idő megmarad.

Egyszerű eszpresszó

Előfeltétel: A készülék üzemképes. A LED gyűrűk **18, 19** folyamatosan világítanak.

1. Készítse elő az egyszerű eszpresszóhoz való szűrőt **2**, szűrőtartót **17** és kávéörleményt, és fogja be a szűrőtartót a főzőfej **14** alá.
2. Állítsa a kívánt eszpresszó csészét a főzőfej **14** alá.
3. Tartsa lenyomva a  **18** gombot. Az eszpresszó főzése elkezdődik.
4. Ha a LED gyűrű  **19** gyorsan villog, és a kívánt mennyiség lefőtt, akkor engedje el a  **18** gombot. A folyamat leáll.

Ha a LED gyűrű  **18** 3-szor felvillan, akkor az egyszerű eszpresszó főzési ideje mentésre került.

Ha a LED gyűrűk **18, 19** folyamatosan világítanak, akkor a készülék ismét üzemkész.

Dupla eszpresszó

Előfeltétel: A készülék üzemképes. A LED gyűrűk **18, 19** folyamatosan világítanak.

1. Készítse elő a dupla eszpresszóhoz való szűrőt **1**, szűrőtartót **17** és kávéőrleményt, és fogja be a szűrőtartót a főzőfej **14** alá.
2. Állítsa a kívánt eszpresszó csészé(ke)t a főzőfej **14** alá.
3. Tartsa lenyomva a  **19** gombot. Az eszpresszó főzése elkezdődik.
4. Ha a LED gyűrű  **18** gyorsan villog, és a kívánt mennyiség lefőtt, akkor engedje el a  **19** gombot. A folyamat leáll.

Ha a LED gyűrű  **19** 3-szor felvillan, akkor a dupla eszpresszó főzési ideje mentésre került.

Ha a LED gyűrűk **18, 19** folyamatosan világítanak, akkor a készülék ismét üzemkész.

14.5 Visszaállítás a gyári beállításokra

Ezzel a funkcióval az összes beállítást vissza tudja állítani a gyári beállításokra.

Előfeltétel: A menü meg van nyitva. A 3 LED gyűrű **18, 19, 20** egymás után felváltva duplán villog.

1. Helyezze az edényt a gőzfúvóka **10** alá.
2. Fordítsa a forgókapcsolót **4** a(z)  /  szimbólum irányába.
3. Nyomja meg a  **18** gombot. A 3 LED gyűrű **18, 19, 20** többször egyszerre villog. A beállítások visszaálltak a gyári beállításokra.
4. Ha a LED gyűrűk **18, 19** ritmikusan villognak, akkor fordítsa vissza a forgókapcsolót **4 OFF** állásba.

Ha a LED gyűrűk **18, 19** folyamatosan világítanak, akkor a készülék ismét üzemkész.

15. Tisztítás



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A presszógépet és a csatlakozóvezetékét a hálózati csatlakozóval **7** nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.



SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

- ⊙ A presszógép alkatrészei és tartozékai használat közben nagyon felforrósodnak. Várja meg, amíg lehűlnek, csak ezután kezdje el a tisztítást.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószeret.

MEGJEGYZÉSEK:

- A termék következő tartozékait lehet mosogatógépben vagy kézzel mosogatni:
 - a szűrőket **1/2**
- A következő kiegészítőket kézzel is lehet mosogatni enyhe mosogatószerrel:
 - a víztartályt **6** a fedéllel **5**
 - a csepegtetőrácsot **13**
 - a csepegtető tálcát **12**
 - a szűrőtartót **17**
 - a gőzfúvóka csőszáját **10**
 - a nyomófejet **9**
- Az eszpresszó ízét negatívan befolyásolja, ha azokon a tartozékokon, amelyek vízzel, eszpresszóval vagy tejjel érintkeznek, mosogatószer maradványai találhatók. Ezért alaposan öblítse le ezeket az alkatrészeket tiszta vízzel, ha mosogatószeres tisztításra van szükség.

Minden espresszó után

1. Vegye le a szűrőtartót **17** a főzőfejről **14**.
2. Ütögesse ki a kávéőrlemlényt a(z) szűrőből **1/2**, és ártalmatlanítsa a biohulladékkal. A maradványokat egy teáskanállal el tudja távolítani.
3. Öblítse át a(z) szűrőt **1/2** és a szűrőtartót **17** forró víz alatt, és szárítsa meg.

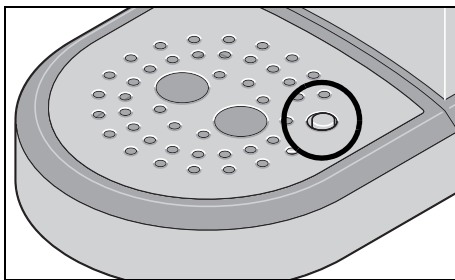
Minden tejhabosítás után

MEGJEGYZÉS: mindig ügyeljen arra, hogy a gőzfúvóka **10** nyílása tiszta maradjon. A le nem mosott tejmaradványok nemcsak nem higiénikusak, hanem a kis nyílást gyorsan el is tömíthetik.

1. Tiszta ruhával törölje le a gőzfúvókát **10** a tejmaradványok eltávolítása érdekében.
2. Még egyszer állítsa a forgókapcsolót **4** röviden a(z) ☰ / ☷ szimbólum irányába, amíg gőz nem távozik. Így eltávolítja a tejmaradványokat a gőzfúvóka belsejéből.

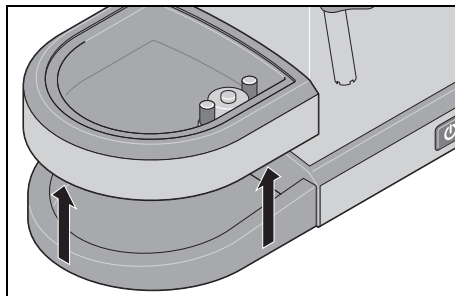
Csepegtető tálca

Ha az úszó **11** láthatóvá válik (lásd ábra), akkor ki kell üríteni a csepegtető tálcát **12**. Minden esetben naponta egyszer tisztítsa meg a csepegtető tálcát.



1. Vegye le a csepegtető **13** tálcát.

2. Felfelé húzza ki a csepegtető tálcát **12**.



3. Ürítse ki és kézzel tisztítsa meg ezeket a tartozékokat kímélő mosogatószerrel.
4. Szárítson meg minden alkatrészt, mielőtt visszahelyezi őket.

Naponta



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A presszógép tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót **7** az aljzatból.

1. Ürítse ki a víztartályt **6**, és többször öblítse ki tiszta vízzel.
2. Törölje le a főzőfejet **14** egy tiszta, nedves törölkendővel. Közben tisztítsa meg a főzőfej szélét is.

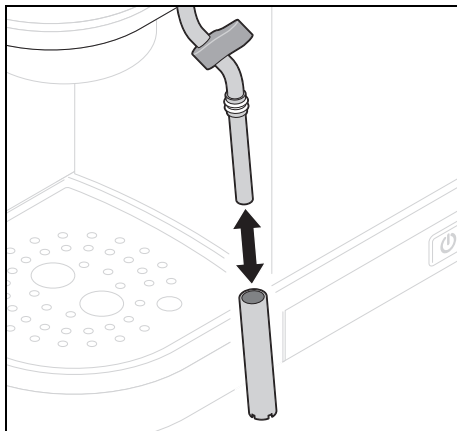
MEGJEGYZÉS: Szükség esetén használjon kevés mosogatószeret. Többször alaposan tisztítsa meg kendővel, amelyet csak tiszta vízzel nedvesített meg.

3. A készüléket törölje le kívülről nedves kendővel.
4. Töröljön szárazra minden alkatrészt.

Gőzfűvóka

A gőzfűvókát **10** naponta egyszer szét kell szerelni az alapos tisztításhoz.

1. Hagyja lehűlni a gőzfűvókát **10**.
2. Húzza le a csőszáját a gőzfűvókáról **10**.



3. Kézzel alaposan mosogassa el a csőszáját kímélő mosogatószerrel. Végül többször öblítse ki tiszta, forró vízzel.
4. Nedves kendővel alaposan törölje el a gőzfűvóka **10** belső csövét.

MEGJEGYZÉS: Szükség esetén használjon kevés mosogatószert. Többször alaposan tisztítsa meg kendővel, amelyet csak tiszta vízzel nedvesített meg.

5. Tolja vissza csőszáját a gőzfűvókára **10**.

Szűrők és szűrőtartók

1. Akkor is, ha mindig ugyanazt a(z) szűrőt **1/2** használja, legalább hetente egyszer ki kellene vennie a szűrőtartóból **17**.
2. Kézzel alaposan mosogassa el a szűrőtartót **17** kímélő mosogatószerrel. Végül többször öblítse ki tiszta, forró vízzel.
3. A(z) szűrők **1/2** mosogatógépben mosogathatók.

4. Szárítsa meg mindkét alkatrészt, mielőtt összeszerelné őket.

Víztartály

1. Kb. 2 hetente belülről meg kellene tisztítani a víztartályt **6** kevés kímélő mosogatószerrel.
2. Majd alaposan öblítse ki tiszta vezetékes vízzel.
3. Behelyezés előtt szárítsa meg a víztartályt **6** kívülről.

MEGJEGYZÉS: A víztartály **6** alatti mélységben víz gyűlik össze. Távolítsa el rendszeresen száraz, tiszta kendővel.

16. Vízkömentesítés

Mint minden forró vizes készülék, ezt a preszógépet is rendszeresen vízkömentesíteni kell. A vízkő lerakódik a készülék belsejében és a kis nyílásokban (pl. a gőzfűvókán **10**). Ez zavarja a funkciókat, és hosszú távon árt a készüléknek.

A gép automatikusan meghatározza a vízkömentesítés időpontját. Amikor eléri ezt az időpontot, az összes LED gyűrű **18, 19, 20** folyamatosan világít. Ilyenkor nem tud tovább dolgozni a készülékkel. Először vízkömentesíteni kell.

MEGJEGYZÉSEK:

- Ahhoz, hogy a vízkömentesítésre való felszólítás megfelelő időpontban érkezzen, a vízkeménység beállítását a csapvízhez tudja igazítani (lásd „Vízkeménység” a következő oldalon 306).
- A vízkömentesítő programot azonban ettől függetlenül is bármikor elindíthatja.
- A gép minden munkafolyamatnál (vízkömentesítésnél és öblítésnél) kb. 5 perig ritmikusan nagyobb mennyiségű

vízkezelő, ill. vizet pumpál át a készüléken.

Vízkezelő folyamat

Kereskedelemben kapható vízkezelő használatos a presszógépekhez. Vegye figyelembe a gyártó adatait.

A vízkezelőre való felszólítás előfeltétele: Az összes LED gyűrű **18, 19, 20** folyamatosan világít.

Előfeltétel a vízkezelőre való felszólítás nélkül: A készülék üzemkész. A LED gyűrűk **18, 19** folyamatosan világítanak.

1. Ürítse ki a víztartályt **6**.
2. A gyártó adataiban megadott mennyiségű vízkezelővel és friss, hideg csapvízzel keverjen ki 1 liter vízkezelő oldatot.
3. Töltse fel a víztartályt **6** a **MAX** jelölésig a vízkezelő oldattal.
4. Helyezze be a víztartályt **6**.
5. A vízkezelő felfogására állítson egy nagyobb edényt (kb. 1 liter) a gőzfűvőka **10** alá, és egy másik edényt (kb. 500 ml) a főzőfej **14** alá.
6. Tartsa a(z)  **20** gombot kb. 5 másodpercig lenyomva, amíg a 3 LED gyűrű **18, 19, 20** egymás után felváltva duplán villog.

MEGJEGYZÉS: Ha 30 másodpercig nem nyom meg semmit, akkor a folyamat megszakad.

7. Fordítsa a forgókapcsolót **4** a(z)  /  szimbólum irányába.
8. Nyomja meg a  **20** gombot.
 - A készülék forró vízkezelőt pumpál a gőzfűvőkán **10** át.
9. Ha mintegy 450 ml vízkezelő átfolyt, akkor fordítsa a forgókapcsolót **4 OFF** állásba.
 - A gép a vízkezelőt szünetekkel át pumpálja a főzőfejen **14**.

Ha a vízkezelő program lejárt, a LED gyűrűk **18, 19** folyamatosan világítanak.

Öblítési folyamat

1. Vegye ki a víztartályt **6**, és öntse ki az esetlegesen felesleges vízkezelő oldatot.
2. Öblítse ki többször a víztartályt **6** tiszta vízzel.
3. Töltse fel a víztartályt **6** friss, hideg vezetékes vízzel a **MAX** jelölésig, és helyezze be.
4. Ürítse ki az átszivattyúzott folyadék felfogására szolgáló edényeket, és állítsa őket ismét a gőzfűvőka **10** és a főzőfej **14** alá.
5. Tartsa a(z)  **20** gombot kb. 5 másodpercig lenyomva, amíg a 3 LED gyűrű **18, 19, 20** egymás után felváltva duplán villog.

MEGJEGYZÉS: Ha 30 másodpercig nem nyom meg semmit, akkor a folyamat megszakad.

6. Fordítsa a forgókapcsolót **4** a(z)  /  szimbólum irányába.
7. Nyomja meg a  **20** gombot.
 - A készülék forró vizet pumpál a gőzfűvőkán **10** át.
8. Ha mintegy 450 ml víz átfolyt, akkor fordítsa a forgókapcsolót **4 OFF** állásba.
 - A gép a vizet szünetekkel át pumpálja a főzőfejen **14**.

Amikor a folyamat befejeződött, a LED gyűrűk **18, 19** ismét folyamatosan világítanak.

9. A végén töltse fel a víztartályt **6** a **MAX** jelölésig friss, hideg csapvízzel. A készülék újból készen áll az eszpresszó főzésére.

17. Tárolás és szállítás



VESZÉLY gyermekekre nézve!

- ⊙ A készüléket gyermekektől távol kell tartani!

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ Ne használja a készüléket fagypont alatt.

- Hagyja megszáradni a megtisztított presszógép és a tartozékait, mielőtt összerakná és eltenné őket.
- Ha a presszógépet szállítani szeretné, akkor ürítse ki a víztartályt **6** és a csepegtető tálcát **12**.

18. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekese szemetestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétbe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.



Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg. Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.



Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

19. Problémamegoldás

Ha készüléke nem megfelelően működik, először ellenőrizze az ellenőrzőlistán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet egyedül is képes megoldani.



Áramütés VESZÉLYE!

- Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani.

Hiba	Lehetséges okok/elhárítás módja
Nem működik	• Van áram? • Ellenőrizze a csatlakozást!
Villogó LED kijelzők, de nincs funkció	A LED-ekre vonatkozó információkat a(z) „A LED gyűrűk kijelzései” a következő oldalon: 296 fejezetben talál.
Az eszpresszó minősége rossz	Az eszpresszó főzéséhez a(z) „Tippek a tökéletes eszpresszóhoz” a következő oldalon: 303 fejezetben talál tippeket.
Az eszpresszó túl hideg.	• A csésze nincs előmelegítve? • Igazítsa a kávé hőmérsékletét a beállításokban (lásd „Eszpresszó hőmérséklete” a következő oldalon 306).
Az eszpresszó csak csepeg a szűrőtartóból 17 , vagy a szűrőtartó peremén is túlfolyik.	• A kávéörlemény túl finomra őrölt? Túl sok kávéörlemény? Túlságosan lenyomkodva? • Kávéörlemény a(z) szűrő 1/2 szélén? • Ellenőrizze a(z) szűrő 1/2 alját, nem tömődött-e el. • A gépet/főzőfejet 14 vízkömentesíteni kell?
Az eszpresszó túl gyorsan folyik át a szűrőtartón 17 , és túl híg.	• A kávéörlemény túl durván őrölt? Túl kevés kávéörlemény? Nem elég tömören vagy egyenetlenül nyomkodva?
Az összes LED gyűrű 18, 19, 20 folyamatosan világít. Nem lehet eszpresszót főzni.	• A készüléket vízkömentesíteni kell.
A szűrőtartót 17 nem lehet teljesen elfordítani a(z) ▼  szimbólum felé.	• Túl sok kávéörlemény? • Kávéörlemény a(z) szűrő 1/2 szélén?
A pumpa szokatlan zajai	• A víztartály 6 üres? • A víztartály 6 nem megfelelően van behelyezve?
A gőzfúvókából 10 nem jön víz vagy gőz.	• A víztartály 6 üres? • A gőzfúvóka 10 eltömődött? • A gépet/gőzfúvókát 10 vízkömentesíteni kell?

Hiba	Lehetséges okok/elhárítás módja
120 másodperc után a gőzfűvókából 10 nem jön víz/gőz.	Ez teljesen normális jelenség. Ez egy védelmi funkció. Állítsa vissza a forgókapcsolót 4 OFF állásra. Ellenőrizze, hogy van-e elegendő víz a víztartályban 6. Azután a funkciót újból használni tudja.

20. Műszaki adatok

Modell:	SEMS 1350 A2
Hálózati feszültség:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	1350 W
Víztartály töltési mennyisége:	minimum 250 ml (MIN) maximum 1000 ml (MAX)
Nyomás:	19 bar
Automatikus kikapcsolt állapotba váltás: ≤ 30 perc	
Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban: ≤ 0,5 W	

Alkalmazott szimbólumok

	Geprüfte Sicherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek elég kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a közepén található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
~	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítőgépben tisztíthatók.
	Egy újrahasznosítható termékről van szó, amely a bővített gyártói felelősségnek és a szelektív hulladékgyűjtésnek van alávetve.
	Az UKCA jelzéssel a HOYER Handel GmbH az Egyesült Királyság rendelkezéseinek való megfelelést jelzi.
	A szimbólum a termék gyártóját jelöli.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

21. Garancia

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	Eszpresszó kávéfőző
Gyártási szám:	496916_2510
A termék típusa:	SEMS 1350 A2
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Presszógép, szűrőtartó, szűrő egyszerű eszpresszóhoz, szűrő dupla eszpresszóhoz, nyomófej
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítás, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának

- bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet a vásárlást igazoló blokkot.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.
(A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közölni kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A www.lidl-service.com weboldalról letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **496916_2510** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciaakártya 496916_2510

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje:

Índice

1. Vista geral	321
2. Utilização correta	322
3. Indicações de segurança	322
4. Material contido nesta embalagem	326
5. Desembalar e instalar	326
6. Indicações dos anéis LED	326
7. Preparação do café expresso - os passos mais importantes	328
8. Preparativos	328
8.1 Encher o reservatório de água	328
8.2 Colocação/substituição de filtro	329
8.3 Conectar e ligar/desligar	330
8.4 Lavagem do aparelho	330
8.5 Pré-aquecer as chávenas	331
8.6 Pré-aquecer o filtro e o grupo da máquina (passagem com água)	331
9. Dosear o café em pó expresso e calcar	332
10. Preparação do café expresso	333
10.1 Tirar um café expresso simples	333
10.2 Tirar um café expresso duplo	334
11. Dicas para um café expresso perfeito	334
12. Tiragem de água quente	335
13. Produzir espuma de leite	336
14. Configurações	337
14.1 Aceder ao menu	337
14.2 Dureza da água	338
14.3 Temperatura do café expresso	338
14.4 Adaptar o volume do café expresso	339
14.5 Repor configurações de fábrica	340
15. Limpar	340
16. Descalcificação	342
17. Armazenamento e transporte	344
18. Eliminar	344
19. Solução do problema	345
20. Dados técnicos	346
21. Garantia da HOYER Handel GmbH	347

1. Vista geral

- 1 Filtro para café expresso duplo
- 2 Filtro para café expresso simples
- 3 Chapa térmica para chávenas
- 4 **OFF** /  /  Interruptor rotativo para dispensa de vapor e água quente
- 5 Tampa (do reservatório de água)
- 6 Reservatório de água
(capacidade: **MIN** 250 ml - **MAX** 1000 ml)
- 7 Cabo de ligação com ficha de alimentação
- 8  Interruptor de ligar/desligar
- 9 Calcador
- 10 Ejetor de vapor
- 11 Boia (indicação: esvaziar o tabuleiro recolhe-gotas)
- 12 Tabuleiro recolhe-gotas
- 13 Grelha do tabuleiro recolhe-gotas
- 14 Grupo da máquina
- 15 Elementos de comando (frente)
- 16 Entalhe no rebordo do porta-filtro
- 17 Porta-filtro

Figura A: elementos de comando (frente)*

- 18  Tecla/anel LED para café expresso simples
- 19  Tecla/anel LED para café expresso duplo
- 20  Tecla/anel LED para dispensa de vapor

* Os elementos de comando têm outras funções que são explicadas nestas instruções de manejo.

Obrigado pela sua confiança!

Parabéns pela aquisição da sua nova máquina de café expresso Slim.

Para utilizar o aparelho com segurança e conhecer todas as suas funcionalidades:

- **Leia atentamente estas instruções de manejo antes da primeira colocação em funcionamento.**
- **Siga impreterivelmente todas as indicações de segurança!**
- **O aparelho só pode ser utilizado conforme descrito nestas instruções de manejo.**
- **Guarde estas instruções de manejo.**
- **Se um dia der este aparelho a outra pessoa, não se esqueça de lhe entregar estas instruções de manejo. As instruções de manejo são parte integrante do produto.**

Esperamos que a sua nova máquina de café expresso Slim seja motivo de grande satisfação!

Símbolos no aparelho



Este símbolo alerta-o para o contacto com a superfície quente.



O símbolo indica que os materiais com esta identificação não alteram o sabor ou o aroma dos alimentos.

2. Utilização correta

A máquina de café expresso Slim destina-se exclusivamente aos seguintes fins:

- preparação de cafés expresso a partir de café em pó expresso moído,
- dispensa de água quente ou de vapor a partir do ejetor de vapor.

O aparelho foi concebido para o uso doméstico. O aparelho só pode ser utilizado em espaços interiores.

Este aparelho não se destina à utilização comercial.

Uso indevido previsível

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Nunca utilize o reservatório de água com quaisquer outros líquidos além de água potável limpa e fria!

3. Indicações de segurança

Indicações de aviso

Quando necessário, são utilizadas as seguintes indicações de aviso nestas instruções de manejo:



PERIGO! Risco elevado: não considerar o aviso pode provocar lesões corporais ou morte.

AVISO! Risco médio: não considerar o aviso pode provocar ferimentos ou danos materiais graves.

CUIDADO: risco reduzido: não considerar o aviso pode provocar ferimentos ligeiros ou danos materiais.

NOTA: particularidades e considerações a ter em conta durante a utilização do aparelho.

Instruções para um funcionamento seguro

- ⊙ O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou, ainda, por pessoas sem experiência e/ou sem conhecimentos sobre o aparelho se estas forem supervisionadas ou depois de terem sido informadas sobre a sua utilização em segurança e terem compreendido os perigos resultantes.
- ⊙ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ⊙ As crianças não podem limpar nem fazer a manutenção do utilizador, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 8 anos e sob supervisão.
- ⊙ Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- ⊙ Este aparelho destina-se a um uso doméstico ou semelhante como, por exemplo, ...
 - ... em cozinhas para utilização de funcionários em lojas, escritórios ou outros estabelecimentos comerciais;
 - ... em propriedades agrícolas;
 - ... para utilização de hóspedes em hotéis, motéis ou outros estabelecimentos residenciais;
 - ... em pensões com serviço de pequeno-almoço.
-  ⊙ Não toque nos componentes quentes do aparelho, como, p. ex., o filtro e o porta-filtro, grupo da máquina, ejetor de vapor e chapa térmica. Pegue no ejetor de vapor e no porta-filtro apenas pelas pegas.
- ⊙ Não toque no vapor quente...
 - ... que é gerado durante a utilização do vapor (p. ex., durante a produção de espuma de leite).
 - ... que sai do grupo da máquina durante a preparação do café expresso.
- ⊙ Este aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- ⊙ A máquina de café expresso, o cabo de ligação e a ficha de alimentação não podem ser mergulhados em água ou noutros líquidos.

- ⊙ Se o cabo de ligação deste aparelho for danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência ao cliente ou por uma pessoa com uma qualificação semelhante, para evitar perigos.
- ⊙ Consulte o capítulo referente à limpeza (ver “Limpar” na página 340).
- ⊙ Certifique-se de que não há nenhum líquido derramado na ligação de encaixar do aparelho.
- ⊙ Tenha em atenção que após a utilização, a superfície do elemento de aquecimento mantém calor residual. As seguintes superfícies podem manter-se quentes após a utilização: filtro e porta-filtro, grupo da máquina, ejetor de vapor e chapa térmica.
- ⊙ O aparelho não pode ser colocado num armário durante a utilização.
- ⊙ Respeite as indicações de segurança destas instruções, sob pena de ocorrerem ferimentos em caso de uso indevido.



PERIGO para crianças!

- ⊙ O material de embalagem não é um brinquedo de criança. As crianças não podem brincar com os sacos de plástico. Existe perigo de asfixia.



PERIGO para e causado por animais domésticos e animais de criação!

- ⊙ Os aparelhos elétricos podem representar perigos para animais domésticos e animais de criação. Além disso, os animais também podem causar danos no aparelho. Deve, portanto, manter os animais afastados dos aparelhos elétricos.



PERIGO de choque elétrico devido a humidade!

- ⊙ Proteja o aparelho contra a humidade e contra gotas ou salpicos de água. Existe o perigo de um choque elétrico.

- ⊙ Encha o reservatório de água no máx. até à marca **MAX**.
- ⊙ Esvazie o tabuleiro recolhe-gotas o mais tardar quando a boia dá a respetiva indicação.
- ⊙ Se entrarem líquidos no aparelho, desligue imediatamente a ficha de alimentação da tomada de corrente. Antes de colocar novamente o aparelho em funcionamento, é necessário que este seja verificado por um técnico.



PERIGO devido a choque elétrico!

- ⊙ Não coloque o aparelho em funcionamento, se o aparelho ou o cabo de ligação apresentarem danos visíveis, ou se o aparelho tiver caído no chão.
- ⊙ Ligue a ficha de alimentação apenas a uma tomada de corrente com contacto de ligação à terra devidamente instalada, com fácil acesso, e cuja tensão corresponda ao que vem indicado na placa de características do aparelho. A toma-

da de corrente deve permanecer facilmente acessível depois de feita a ligação.

- ⊙ Certifique-se de que o cabo de ligação não sofre danos causados por arestas vivas ou pontos quentes.
- ⊙ Mesmo após ser desligado, o aparelho não estará completamente desligado da rede elétrica. Para o desligar, é necessário desligar a ficha de alimentação.
- ⊙ Ao utilizar o aparelho, tenha o cuidado de não deixar que o cabo de ligação fique preso ou comprimido.
- ⊙ Ao desligar a ficha de alimentação da tomada de corrente, nunca puxe pelo cabo.
- ⊙ Desligue a ficha de alimentação da tomada de corrente:
 - se surgir uma falha
 - quando não estiver a utilizar a máquina de café expresso
 - antes de limpar a máquina de café expresso
 - em caso de trovoadas
- ⊙ Para evitar perigos, não faça quaisquer modificações no aparelho.



PERIGO de ferimentos por escaldadura!

- ⊙ Não toque nos componentes quentes do aparelho.
- ⊙ Durante a preparação do café expresso, sai vapor de água quente do grupo da máquina. O grupo da máquina continua quente após a preparação. Não agarre na tampa e não exponha as mãos ou outras partes do corpo ao vapor de água.
- ⊙ Ao trabalhar com o ejetor de vapor, sai vapor e água quentes. O ejetor de vapor aquece muito. Pegue no ejetor de vapor apenas pela pega de plástico. Nunca exponha as mãos ou outras partes do corpo ao vapor de água.

- ⊙ Na produção de espuma de leite com o ejetor de vapor: mergulhe primeiramente o ejetor de vapor no leite antes de iniciar a função de vapor. Pare a função de vapor antes de retirar novamente o ejetor de vapor.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ O aparelho está equipado com pés de ventosa em silicone. Uma vez que os móveis são cobertos com uma variedade de vernizes e de plásticos e são tratados com diferentes produtos de conservação, não é possível excluir totalmente que alguns desses produtos contêm componentes que ataquem ou amoleçam os pés em silicone. Se necessário, coloque uma base antiderrapante por baixo do aparelho.
- ⊙ Nunca utilize na máquina de café expresso quaisquer outros líquidos além de água potável limpa e fria!
- ⊙ Não coloque o aparelho a funcionar sem água no reservatório de água, sob pena de danificar o elemento de aquecimento.
- ⊙ Utilize o aparelho apenas com os acessórios originais.
- ⊙ Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- ⊙ Durante a operação pode cair água (quente) e vapor, café expresso ou café em pó expresso na base. Por isso, coloque o aparelho sobre uma base de trabalho resistente à água e ao calor.
- ⊙ Não utilize produtos de limpeza corrosivos nem abrasivos.
- ⊙ Não exponha o aparelho a temperaturas inferiores ao ponto de congelação.

4. Material contido nesta embalagem

- 1 máquina de café expresso
- 1 porta-filtro **17**
- 1 filtro para café expresso simples **2**
- 1 filtro para café expresso duplo **1**
- 1 calcador **9**
- 1 cópia das instruções de manejo completas

5. Desembalar e instalar

1. Remova todo o material de embalagem.
2. Verifique se todas as peças estão presentes e não apresentam danos. Também podem estar incluídos acessórios no material de embalagem.
3. Retire as fitas autocolantes e os autocolantes, no entanto, mantenha o sinal de advertência adjacente e a placa de características.



4. Limpe todas as peças antes da primeira utilização (ver “Limpar” na página 340).
5. Retire a tampa de proteção entre o reservatório de água e a ligação do aparelho por baixo do reservatório, caso contrário, o aparelho não pode ser colocado em funcionamento.
6. Coloque o aparelho sobre uma base seca, plana e antiderrapante. Recomendamos uma superfície de trabalho lisa na qual os pés de ventosa se possam fixar.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Durante a operação pode cair água (quente) e vapor, café expresso ou café em pó expresso na base. Por isso, coloque o aparelho sobre uma base de trabalho resistente à água e ao calor.

6. Indicações dos anéis LED

Os 3 anéis LED **18/19/20** nas teclas localizadas na parte dianteira do aparelho indicam diferentes estados de operação ou etapas de programação. Pode consultar o respetivo significado na tabela seguinte. Tenha em atenção que os anéis LED podem ser apresentados em 3 variantes:

- acesos continuamente
- a piscar uniformemente
- a piscar de forma rítmica (piscar 3x - pausa - piscar 3x - etc.)

Indicações dos anéis LED			Significado
 18	 19	 20	
Todos os anéis LED acendem-se uma vez sucessivamente.			Depois de ligar o aparelho, este executa um auto-diagnóstico.
piscam uniformemente		—	O aparelho está a aquecer para a preparação do café expresso.

Indicações dos anéis LED			Significado
 18	 19	 20	
acendem-se continuamente		—	O aparelho está pronto para a preparação do café expresso.
pisca	—	—	O café expresso simples está a ser preparado.
			Interruptor rotativo 4 aberto: dispensa de água quente
—	pisca	—	O café expresso duplo está a ser preparado.
—	—	pisca	O aparelho está a aquecer para a dispensa de vapor.
—	—	acende-se continuamente	O aparelho está pronto para a dispensa de vapor.
—	—	pisca	Interruptor rotativo 4 aberto: dispensa de vapor
—	—	pisca	Durante a descalcificação
Todos os anéis LED piscam duas vezes consecutiva e alternadamente.			O menu de configurações está ativado.
piscam de forma rítmica		—	Rode o interruptor rotativo 4 totalmente para OFF .
			O aparelho tem de arrefecer (p. ex., após a dispensa de vapor)
			Com a função de vapor ativada: o aparelho mudou automaticamente para o modo de arrefecimento. Prima outra vez a tecla  20 para ativar novamente a função de vapor.
Todos os anéis LED acendem-se continuamente			O aparelho tem de ser descalcificado.
Todos os anéis LED piscam de forma rítmica			Mensagem de erro sobre o elemento de aquecimento. Entre em contacto com o Centro de Assistência Técnica.

7. *Preparação do café expresso - os passos mais importantes*

Antes de se familiarizar mais pormenorizadamente com os vários passos de preparação e dicas e truques, obtém aqui uma ideia geral dos passos que deve seguir para obter um bom café expresso:

1. Seleccionar e colocar o filtro **1/2**
2. Pré-aquecer a chávena, o filtro **1/2** e o grupo da máquina **14** (passagem com água)
3. Secar o porta-filtro **17** e o filtro **1/2**
4. Dosear o café em pó expresso, nivelar e calcar (comprimir)
5. Retirar os restos de café em pó expresso que possam estar no rebordo
6. Colocar o porta-filtro **17**
7. Tirar um café expresso simples ou duplo
8. A pedido: produzir espuma de leite

8. *Preparativos*

8.1 *Encher o reservatório de água*

AVISO de danos materiais!

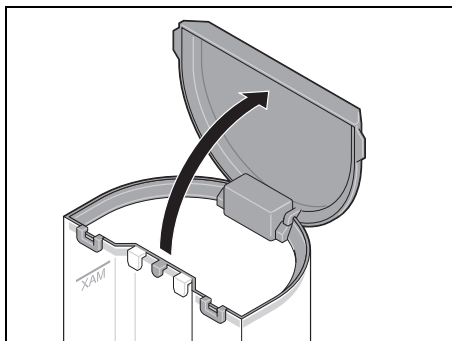
- ⊙ Nunca utilize o reservatório de água **6** com quaisquer outros líquidos além de água potável limpa e fria!

NOTA: na reentrância por baixo do reservatório de água **6** acumula-se um pouco de água. Remova-a regularmente com um pano limpo e seco.

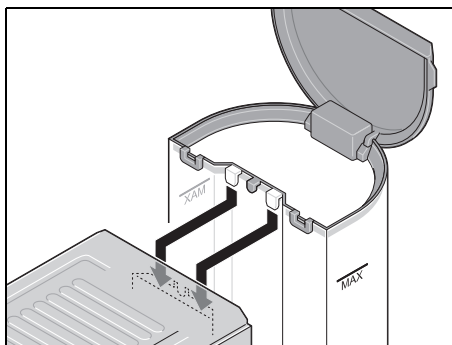
Utilize diariamente água limpa.

1. Remova o reservatório de água **6** puxando-o para cima.

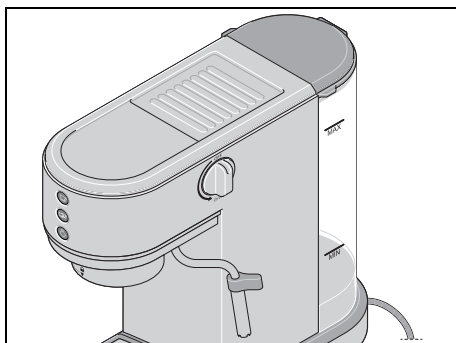
2. Abra a tampa **5** do reservatório de água **6**.



3. Caso necessário, retire a água ainda existente do reservatório de água **6** e lave o reservatório de água várias vezes e bem com água limpa.
4. Encha o reservatório de água **6** pelo menos até à marca **MIN** e, no máximo, até à marca **MAX** com água da torneira limpa e fria.
5. Coloque novamente o reservatório de água **6** na máquina. Tenha em atenção que os dois ganchos do reservatório de água devem ser colocados no suporte na parede traseira do aparelho.



6. O reservatório de água **6** deve ficar corretamente apoiado na parte inferior. Se necessário, pressione-o ligeiramente para baixo.



7. Feche a tampa **5** do reservatório de água **6**.

Encher com água

AVISO de danos materiais!

- Não coloque o aparelho a funcionar sem água no reservatório de água **6**, sob pena de danificar o elemento de aquecimento.

Verifique sempre se o reservatório de água **6** tem água pelo menos até à marca **MIN**.

Para reabastecer o reservatório de água **6**, este pode permanecer colocado no aparelho.

1. Abra a tampa **5** do reservatório de água **6**.
2. Encha o reservatório de água **6** no máximo até à marca **MAX** com água da torneira limpa e fria.
3. Feche a tampa **5** do reservatório de água **6**.

8.2 Colocação/substituição de filtro

A sua máquina de café expresso tem dois filtros:

Filtro para café expresso simples 2	Filtro para café expresso duplo 1
	
Impressão na parte inferior:	
1-cup	2-cup

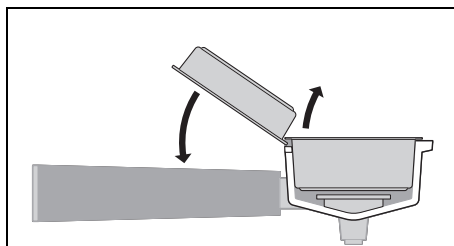
Colocar o filtro

1. Selecione o filtro pretendido **1** ou **2**.
2. Pressione o filtro **1/2** no porta-filtro **17**. Esta tarefa é um pouco difícil, porque o filtro deve assentar firmemente no porta-filtro.

Remover o filtro

Como o filtro **1/2** está firmemente encaixado no porta-filtro **17**, existe um pequeno truque que é útil para o remover.

1. Posicione o filtro **1/2** que não está colocado no entalhe **16** do porta-filtro **17** como ilustrado.
2. Com este filtro, levante o outro para fora do porta-filtro.



8.3 Conectar e ligar/desligar

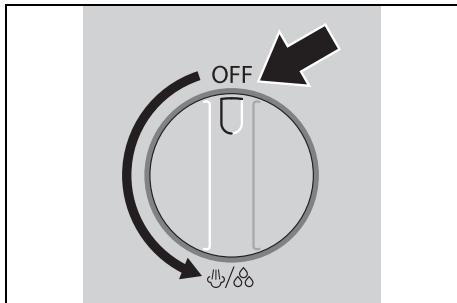


PERIGO devido a choque elétrico!

- ⊙ Ligue o aparelho apenas a uma tomada de corrente com contacto de ligação à terra com fácil acesso e cuja tensão corresponda ao que vem indicado na placa de características do aparelho. A tomada de corrente deve permanecer facilmente acessível depois de feita a conexão.

O interruptor de ligar/desligar 8 tem duas posições:

- ligeiramente premido = ligado
 - ligeiramente para fora = desligado
1. Certifique-se de que o interruptor de ligar/desligar 8 está desligado.
 2. Rode o interruptor rotativo 4 totalmente para **OFF**.



3. Ligue a ficha de alimentação 7 a uma tomada de corrente.
4. Pressione o interruptor de ligar/desligar 8.
 - Todos os anéis LED 18, 19, 20 acendem-se uma vez sucessivamente.
 - Os anéis LED 18, 19 piscam uniformemente. O aparelho aquece.

NOTA: quando os anéis LED 18, 19 piscarem de forma rítmica, se necessário, rode o interruptor rotativo 4 totalmente para **OFF**.

Quando os anéis LED 18, 19 ficarem continuamente acesos, isso significa que o aparelho está operacional.

5. Para desligar, prima novamente o interruptor de ligar/desligar 8. Todos os anéis LED 18, 19, 20 apagam-se.

NOTAS:

- Quando a máquina de café expresso fica operacional durante um período de tempo mais prolongado, volta a aquecer. Os anéis LED 18, 19 piscam brevemente. Aguarde até que os anéis LED 18, 19 se acendam continuamente de novo.
- A máquina de café expresso desliga-se automaticamente se, durante 30 minutos, não for acionado qualquer tecla.

8.4 Lavagem do aparelho

Caso não tenha utilizado o aparelho durante a noite, por exemplo, ou caso esteja a colocar o aparelho em funcionamento pela primeira vez, recomendamos que faça uma lavagem, por forma a encher os tubos flexíveis com água fresca.

Requisito: o aparelho está operacional. Os anéis LED 18, 19 estão continuamente acesos.

1. Coloque água da torneira limpa no reservatório de água 6.
2. Coloque um recipiente por baixo do ejetor de vapor 10.
3. Rode o interruptor rotativo 4 para o símbolo e deixe circular aprox. 100 ml de água.

O anel LED **18** pisca. A água é bombeada ritmicamente através do aparelho.

4. Rode o interruptor rotativo **4** novamente para **OFF**.
5. Aguarde até que os anéis LED **18**, **19** se acendam continuamente.
6. Coloque um recipiente por baixo do grupo da máquina **14** e prima a tecla  **19** para lavar o grupo da máquina.
7. Quando o processo estiver concluído, os anéis LED **18**, **19** acendem-se continuamente de novo.

NOTA: se estiver a colocar o aparelho em funcionamento pela primeira vez, tire aprox. 5 chávenas de café expresso e deite o café fora. As primeiras chávenas de café não são especialmente saborosas.

8.5 Pré-aquecer as chávenas

Quando o aparelho estiver operacional, a chapa térmica **3** é aquecida.

- Coloque as chávenas na chapa térmica **3**, para as pré-aquecer.

Em alternativa, pode utilizar as chávenas que pretende pré-aquecer e passá-las pela água da máquina. Pode, assim, num único passo de trabalho, pré-aquecer o grupo da máquina **14**, o filtro **1/2** e o porta-filtro **17** e a chávena.

Outra opção possível consiste em pré-aquecer com a água quente tirada do ejetor de vapor **10** (ver “Tiragem de água quente” na página 335).

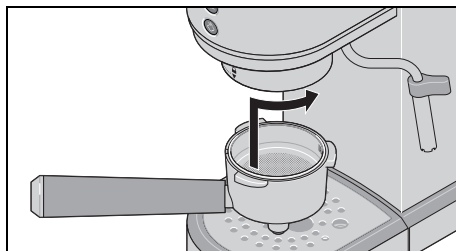
8.6 Pré-aquecer o filtro e o grupo da máquina (passagem com água)

Imediatamente antes da preparação, lave o filtro **1/2** e o grupo da máquina **14** com água quente. Através deste pré-aquecimento do filtro e do grupo da máquina (passagem com água), o sabor do café expresso é sublimado.

NOTA: se preparar vários cafés expresso seguidos, a passagem com água só é necessária antes do primeiro café expresso.

Requisito: o aparelho está operacional. Os anéis LED **18**, **19** estão continuamente acesos.

1. Coloque o porta-filtro **17** com o filtro **1/2** selecionado sem café em pó expresso por baixo do grupo da máquina **14**.
 - Coloque o porta-filtro **17** com a pega em ▼ .
 - Rode a pega do porta-filtro **17** para a direita até ▼ .



2. Coloque a chávena por baixo do porta-filtro **17**.
3. Prima a tecla  **19**.
 - O anel LED  **19** pisca.
 - O anel LED  **18** apaga-se.
 - A água quente flui através do porta-filtro **17** para a chávena.
4. Quando o processo estiver concluído, os anéis LED **18**, **19** acendem-se continuamente de novo.

5. Rode a pega do porta-filtro **17** para a esquerda, até ▼  e retire-o puxando para baixo.
6. Para pré-aquecer a chávena, deixe a água quente na chávena e deite-a fora imediatamente antes do processo de preparação.
7. Seque o porta-filtro **17** com o filtro **1/2**.

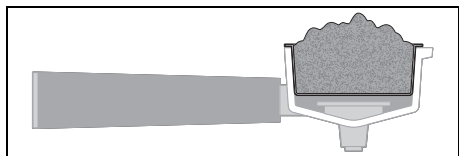
9. Dosear o café em pó expresso e calcar

NOTAS:

- Na compra do café em pó expresso, garantir que o grau de moagem é adequado para máquinas de café expresso manuais. O grau de moagem deve ser fino. Esta informação consta muitas vezes da embalagem.
- Para um café expresso simples, necessita de aprox. 7 a 9 g de café em pó expresso; para um expresso duplo, de aprox. 14 a 18 g.

O objetivo do calcar o café consiste em compactar o café em pó expresso uniformemente no filtro **1/2**. A superfície do café em pó expresso deve ser uniforme e sem falhas, para que a água, na tiragem, passe uniformemente através do café em pó expresso. Eventuais falhas ou diferenças de concentração de café em pó dão origem a que a água possa passar mais facilmente por essas zonas («vias de passagem») o que compromete o aroma.

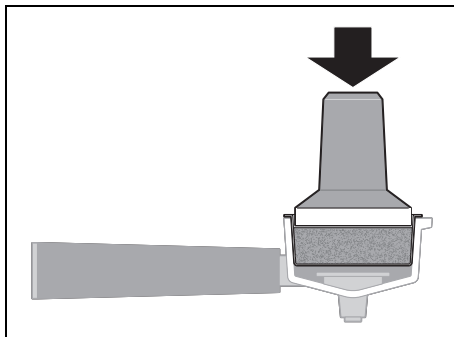
1. Coloque uma quantidade de café em pó expresso no filtro **1/2** de maneira que este não fique demasiado cheio.



2. Distribua o café em pó expresso uniformemente no filtro **1/2**, sem o calcar. Pode bater suavemente com o porta-filtro **17** na superfície de trabalho e distribuir o café, sem compressão, com uma colher de chá.



3. Coloque agora o calcador **9** a direito em cima do café em pó expresso. Comprima uniformemente o café em pó expresso, até ficar perto da marca de **MAX** do filtro **1/2**.



NOTAS:

- Uma compressão uniforme é mais importante do que a força de compressão!
- A compressão ótima é de aprox. 15 kg. Pode treinar esta compressão com a ajuda de uma balança.
- Para evitar falhas: **após** calcar o café, nunca bater contra o porta-filtro **17**!

4. Levante o calcador **9** com cuidado.
5. Limpe o café em pó expresso do rebordo do filtro **1/2**.

10. Preparação do café expresso



PERIGO de ferimentos por escaldadura!

- ⊙ Durante a preparação do café expresso, sai vapor de água quente do grupo da máquina **14**. O grupo da máquina continua quente após a preparação. Não agarre na tampa e não exponha as mãos ou outras partes do corpo ao vapor de água.

NOTAS:

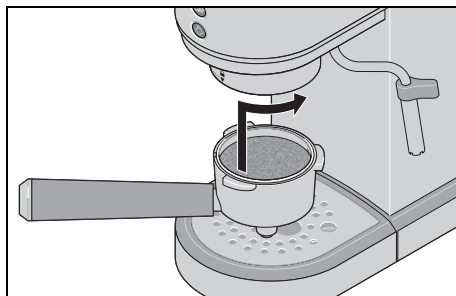
- Se quiser utilizar um recipiente mais alto, pode remover a grelha do tabuleiro recolhe-gotas **13** e colocar o recipiente diretamente no tabuleiro recolhe-gotas **12**.
- Este aparelho dispõe de uma função de pré-infusão. É por isso que o aparelho faz uma pequena pausa no início da tiragem do café expresso.

10.1 Tirar um café expresso simples

Requisito: o aparelho está operacional. Os anéis LED **18**, **19** estão continuamente acesos.

1. Para um café expresso simples, utilize o filtro **2**.
2. Coloque o porta-filtro **17** preparado com a pega em ▼  por baixo do grupo da máquina **14**.

3. Rode a pega do porta-filtro **17** para a direita até ▼ . O porta-filtro deve estar colocado corretamente.



4. Coloque a chávena pré-aquecida por baixo do bico vertedor do porta-filtro **17**.
5. Prima a tecla  **18**.
 - O anel LED  **18** pisca.
 - O anel LED  **19** apaga-se.
 - O café expresso flui lentamente para a chávena e para automaticamente.
6. Se quiser interromper o processo, prima novamente a tecla  **18**.

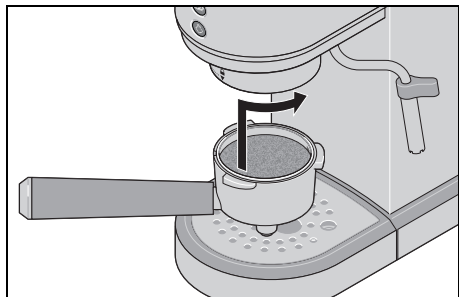
NOTA: pode alterar a quantidade de água memorizada para um café expresso simples (ver “Adaptar o volume do café expresso” na página 339).

7. Quando o processo estiver concluído, os anéis LED **18**, **19** acendem-se continuamente de novo.
8. Rode a pega do porta-filtro **17** para a esquerda, até ▼  e retire-o puxando para baixo.
9. Bata para retirar o café em pó expresso do filtro **2** e coloque-o no lixo orgânico. Os resíduos podem ser retirados, por exemplo, com uma colher de chá.
10. Limpe o filtro **2** e o porta-filtro **17** e seque-os.

10.2 Tirar um café expresso duplo

Requisito: o aparelho está operacional. Os anéis LED **18**, **19** estão continuamente acesos.

1. Para um café expresso duplo ou duas chávenas de café expresso, utilize o filtro **1**.
2. Coloque o porta-filtro **17** preparado com a pega em ▼  por baixo do grupo da máquina **14**.
3. Rode a pega do porta-filtro **17** para a direita até ▼ . O porta-filtro deve estar colocado corretamente.



4. Coloque uma ou duas chávenas pré-aquecidas por baixo do bico vertedor do porta-filtro **17**.
5. Prima a tecla  **19**.
 - O anel LED  **19** pisca.
 - O anel LED  **18** apaga-se.
 - O café expresso flui lentamente para as chávenas e para automaticamente.
6. Se quiser interromper o processo, prima novamente a tecla  **19**.

NOTA: pode alterar a quantidade de água memorizada para um café expresso duplo (ver “Adaptar o volume do café expresso” na página 339).

7. Quando o processo estiver concluído, os anéis LED **18**, **19** acendem-se continuamente de novo.

8. Rode a pega do porta-filtro **17** para a esquerda, até ▼  e retire-o puxando para baixo.
9. Bata para retirar o café em pó expresso do filtro **1** e coloque-o no lixo orgânico. Os resíduos podem ser retirados, por exemplo, com uma colher de chá.
10. Limpe o filtro **1** e o porta-filtro **17** e seque-os.

11. Dicas para um café expresso perfeito

Não se aprende de imediato a tirar um café expresso perfeito. Faça algumas experiências até que o resultado corresponda inteiramente ao seu sabor preferido. Aqui ficam algumas dicas a que deve estar atento:

- Existem grandes diferenças em matéria de qualidade e de aroma do café em pó expresso. Experimente diferentes lotes.
- Na compra do café em pó expresso, garantir que o grau de moagem é adequado para máquinas de café expresso manuais. O grau de moagem deve ser fino. Esta informação consta muitas vezes da embalagem.
- Nas suas experiências, altere apenas um ponto de cada vez, ou seja, apenas a pressão ao calcar o café ou apenas a quantidade de café em pó expresso, para que possa controlar melhor o resultado de uma determinada alteração.
- Aspectos de identificação de uma **tiragem perfeita**:
 - A tiragem demora cerca de 30 segundos.
 - O café expresso corre lentamente para a chávena.
- Uma **tiragem de menor qualidade** ocorre quando o café expresso corre demasiado rápido para a chávena, como se de água se tratasse. O sabor é aguado e, talvez, ligeiramente amargo.

Resolução:

- Verifique se a moagem do café em pó expresso é suficientemente fina.
- Utilize mais café em pó expresso.
- Garanta uma compactação uniforme e sem falhas do café em pó expresso.
- Exerça mais compressão ao calcar o café.

- Uma **tiragem de menor qualidade** ocorre quando o café expresso pinga lentamente para a chávena e tem um sabor relativamente amargo.

Resolução:

- Utilize menos café em pó expresso.
- Ao calcar o café, não exerça tanta compressão.
- Diferentes tipos de café expresso exigem diferentes temperaturas da água para desenvolver o sabor ideal. Para uma torrefação mais escura, a temperatura deve ser mais baixa; para uma torrefação clara, mais alta.
- Limpe regularmente a máquina de café expresso. Os resíduos de café ou os poros entupidos alteram o sabor.
- Utilize sempre água da torneira fresca, não demasiado dura. Se a água da torneira for demasiado dura, pode utilizar água filtrada por um filtro de água convencional.

12. Tiragem de água quente

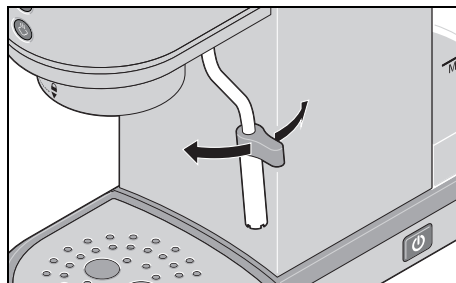


PERIGO de ferimentos por escaldadura!

- ⊙ Ao trabalhar com o ejetor de vapor **10**, sai vapor e água quentes. O ejetor de vapor aquece muito. Pegue no ejetor de vapor apenas pela pega de plástico. Nunca exponha as mãos ou outras partes do corpo ao vapor de água.

O ejetor de vapor **10** permite tirar água quente (aprox. 80 °C) para um café americano ou para pré-aquecer chávenas.

O ejetor de vapor **10** move-se para a frente e para trás.



Requisito: o aparelho está operacional. Os anéis LED **18**, **19** estão continuamente acesos.

1. Coloque um recipiente por baixo do ejetor de vapor **10**.
2. Rode o interruptor rotativo **4** na direção do símbolo ☞/☝.
 - O anel LED ☕ **18** pisca.
 - O anel LED ☕ **19** apaga-se.
 - Saída de água quente do ejetor de vapor **10**.
3. Termine o processo rodando novamente o interruptor rotativo **4** para **OFF**.

Quando os anéis LED **18**, **19** piscam, significa que o aparelho está a aquecer.

Quando os anéis LED **18**, **19** ficam continuamente acesos, significa que o aparelho está de novo operacional e pronto para a preparação do café expresso.

NOTA: o tempo máximo de tiragem de água quente é de 120 segundos. A seguir a função para automaticamente. Rode o interruptor rotativo **4** novamente para **OFF**. Em seguida, pode utilizar a função novamente de imediato.

13. Produzir espuma de leite



PERIGO de ferimentos por escaldadura!

- ⊙ Ao trabalhar com o ejetor de vapor **10**, sai vapor e água quentes. O ejetor de vapor aquece muito. Pegue no ejetor de vapor apenas pela pega de plástico. Nunca exponha as mãos ou outras partes do corpo ao vapor de água.
- ⊙ Na produção de espuma de leite com o ejetor de vapor **10**: mergulhe primeiramente o ejetor de vapor no leite antes de iniciar a função de vapor. Pare a função de vapor antes de retirar novamente o ejetor de vapor.

Pode produzir espuma de leite com o ejetor de vapor **10**. Esta operação exige algum treino.

Dicas:

- Experimente o leite de diferentes produtores.
- O leite com maior teor de proteína forma mais espuma.
- O teor de gordura mais elevado produz uma espuma mais cremosa.
- Utilize sempre leite frio vindo do frigorífico (aprox. 5 °C).
- Durante a produção de espuma, o leite não deve ferver. Temperaturas mais elevadas adulteram o sabor e não permitem a montagem da espuma de leite. Uma referência: numa vasilha de metal, a temperatura correta é atingida quando as paredes laterais da vasilha ficam demasiado quentes para a segurar com as mãos.
- Depois de produzida a espuma de leite, não esperar demasiado tempo. Caso contrário, uma parte da espuma de leite desfaz-se novamente.

Requisito: o aparelho está operacional. Os anéis LED **18**, **19** estão continuamente acesos.

1. Encha e recipiente no máximo até meio com leite frio.
2. Prima a tecla  **20**.
 - O anel LED  **20** pisca.
 - O aparelho aquece para a produção de vapor.
3. Quando o aparelho está pronto para a produção de vapor, o anel LED  **20** acende-se continuamente.

NOTA: quando o aparelho estiver pronto para a produção de vapor, continue a trabalhar rapidamente. Caso contrário, o aparelho muda para o modo de arrefecimento passando pouco tempo (os anéis LED **18**, **19** piscam de forma rítmica). Esta é uma função de proteção contra sobreaquecimento. Neste caso, prima novamente a tecla  **20** para voltar a ativar a função de vapor.

4. Segure outro recipiente por baixo do ejetor de vapor **10** e rode o interruptor rotativo **4** para o símbolo  / .
- O anel LED  **20** pisca.
- Ocorre a saída de vapor.
5. Deixe sair algum vapor e interrompa a saída, rodando o interruptor rotativo **4** para **OFF**.
6. Mergulhe o ejetor de vapor **10** no leite e rode novamente o interruptor rotativo **4** para o símbolo  / .

Dicas:

- Mergulhar apenas a ponta do ejetor de vapor **10** no leite para que o ar entre no leite («fase de extensão»).
 - Não mergulhar no meio do leite mas sim de lado, de modo a formar vórtice.
7. Após o volume do leite ter aumentado visivelmente (aprox. 50%), mergulhe o ejetor de vapor **10** mais fundo. O vórtice deve ser mantido. Seguidamente, as

bolhas de ar são melhor distribuídas («fase de agitação»).

- Quando a espuma de leite tiver a consistência desejada, rode o interruptor rotativo **4** para **OFF**.

NOTA: o tempo máximo para a produção de vapor é de 120 segundos. A seguir a função para automaticamente. Rode o interruptor rotativo **4** novamente para **OFF**. Em seguida, o aparelho é colocado no modo de arrefecimento (os anéis LED **18**, **19** piscam de forma rítmica).

- Junte a espuma de leite o mais rapidamente possível ao café expresso.
- Logo após produzir a espuma de leite, limpe o ejetor de vapor **10** com um pano limpo, eliminando os resíduos de leite.
- Rode o interruptor rotativo **4** novamente e de forma breve na direção do símbolo ☞ / ☞ até sair vapor. Assim remove os resíduos de leite do interior do ejetor de vapor **10**.
- No final, rode o interruptor rotativo **4** novamente para **OFF**.
 - O anel LED ☞ **20** acende-se continuamente.
- Prima a tecla ☞ **20**.
 - O anel LED ☞ **20** apaga-se.
 - Os anéis LED **18**, **19** piscam de forma rítmica.
 - O aparelho arrefece.

Quando os anéis LED **18**, **19** ficam continuamente acesos, significa que o aparelho está de novo operacional e pronto para a preparação do café expresso.

NOTA: este processo de arrefecimento demora alguns minutos. Caso queira tirar rapidamente outro café expresso, pode acelerar o processo de arrefecimento, retirando a água quente:

- Enquanto os anéis LED **18**, **19** estiverem a piscar de forma rítmica, rode o interruptor rotativo **4** na direção do símbolo ☞ / ☞.
 - O anel LED ☞ **18** pisca.
 - Primeiro sai vapor, depois água e, a seguir, o processo para.
 - Quando os anéis LED **18**, **19** voltarem a piscar de forma rítmica, rode o interruptor rotativo **4** novamente para **OFF**.
- Os anéis LED **18**, **19** estão continuamente acesos. O aparelho está pronto para a preparação do café expresso.
-

14. Configurações

Pode efetuar várias configurações na sua máquina de café expresso. Para a maioria das configurações, tem de aceder primeiro ao menu.

14.1 Aceder ao menu

Requisito: o aparelho está operacional. Os anéis LED **18**, **19** estão continuamente acesos.

- Mantenha a tecla ☞ **20** premida durante cerca de 5 segundos, até que os 3 anéis LED **18**, **19**, **20** pisquem duas vezes consecutiva e alternadamente. Agora, pode efetuar as configurações conforme descrito nas seguintes secções.

NOTA: após cerca de 30 segundos de inatividade, o processo é interrompido sem que as configurações sejam guardadas.

14.2 Dureza da água

À semelhança de qualquer outro aparelho de água quente, esta máquina de café expresso também deve ser descalcificada regularmente. O calcário deposita-se no interior do aparelho e em aberturas pequenas (p. ex., no ejetor de vapor **10**). Este calcário interfere com o correto funcionamento e, a longo prazo, causa danos no aparelho. Esta máquina determina automaticamente o momento em que é necessário descalcificar. Quando esse momento chegar, todos os anéis LED **18, 19, 20** acendem-se continuamente. A partir de então, não poderá continuar a trabalhar com o aparelho. Este deve ser descalcificado primeiro.

Para garantir que tal acontece no momento certo, pode adaptar a regulação da dureza da água à sua água da torneira. Pode obter informações sobre a sua água da torneira junto do seu fornecedor de água (p. ex., no site). Se utilizar água filtrada, pode adaptar a dureza da água em conformidade. A este respeito, observe as indicações do fabricante do seu filtro de água.

Pode escolher entre três graus de dureza: macia, média e dura.

A predefinição aquando do fornecimento do aparelho é dura.

Pode encontrar todas as informações sobre a descalcificação no capítulo „Descalcificação” na página 342.

Requisito: o menu está aberto. Os 3 anéis LED **18, 19, 20** piscam duas vezes consecutiva e alternadamente.

1. Prima a tecla  **19**.

Os anéis LED **18, 19, 20** indicam brevemente o grau de dureza atual:

Grau de dureza:	macia	média	dura
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

- Quando os anéis LED indicarem alternadamente os diferentes graus de dureza, prima a tecla correspondente ao grau de dureza pretendido:

Grau de dureza:	macia	média	dura
	X		
		X	
			X

Quando o anel LED  **19** piscar 3 vezes, isso significa que a nova configuração está guardada.

14.3 Temperatura do café expresso

A temperatura da água utilizada para a tiragem do café expresso pode ser alterada para se adequar a diferentes tipos de café e ao seu gosto. Para uma torrefação mais escura, a temperatura deve ser mais baixa; para uma torrefação clara, mais alta. Pode escolher entre três gamas de temperaturas: baixa, média e quente.

A predefinição aquando do fornecimento do aparelho é média.

Requisito: o menu está aberto. Os 3 anéis LED **18**, **19**, **20** piscam duas vezes consecutiva e alternadamente.

1. Prima a tecla  **18**.

Os anéis LED **18**, **19**, **20** indicam brevemente a gama de temperaturas atual:

Gama de temperaturas:	baixa	média	quente
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Quando os anéis LED indicarem alternadamente as diferentes gamas de temperaturas, prima a tecla correspondente à gama de temperaturas pretendida:

Gama de temperaturas:	baixa	média	quente
	X		
		X	
			X

Quando o anel LED  **18** piscar 3 vezes, isso significa que a nova configuração está guardada.

14.4 Adaptar o volume do café expresso

NOTA: o volume do café expresso tirado também é influenciado pela quantidade e a densidade do café em pó expresso.

Com esta função Memory, pode adaptar a quantidade do café expresso tirado à sua chávena e ao seu gosto. A configuração é realizada indiretamente através do tempo de preparação.

NOTA: o tempo de preparação pode ser de entre 20 e 75 segundos. Se selecionar um tempo menor ou maior, o tempo memorizado anteriormente permanece inalterado.

Café expresso simples

Requisito: o aparelho está operacional. Os anéis LED **18**, **19** estão continuamente acesos.

1. Prepare o filtro **2**, o porta-filtro **17** e o café em pó expresso para um café expresso simples e fixe o porta-filtro por baixo do grupo da máquina **14**.
2. Coloque a chávena de café expresso pretendida por baixo do grupo da máquina **14**.
3. Mantenha a tecla  **18** premida. A preparação do café expresso é iniciada.
4. Quando o anel LED  **19** piscar rapidamente e a quantidade pretendida for alcançada, solte a tecla  **18**.

O processo é parado.

Quando o anel LED  **18** piscar 3 vezes, isso significa que o novo tempo de preparação de café expresso simples está guardado.

Quando os anéis LED **18**, **19** ficarem continuamente acesos, isso significa que o aparelho está de novo operacional.

Café expresso duplo

Requisito: o aparelho está operacional. Os anéis LED **18**, **19** estão continuamente acesos.

1. Prepare o filtro **1**, o porta-filtro **17** e o café em pó expresso para um café expresso duplo e fixe o porta-filtro por baixo do grupo da máquina **14**.
2. Coloque a(s) chávena(s) de café expresso pretendida(s) por baixo do grupo da máquina **14**.
3. Mantenha a tecla  **19** premida. A preparação do café expresso é iniciada.
4. Quando o anel LED  **18** piscar rapidamente e a quantidade pretendida for alcançada, solte a tecla  **19**.

O processo é parado.

Quando o anel LED  **19** piscar 3 vezes, isso significa que o novo tempo de preparação de café expresso duplo está guardado.

Quando os anéis LED **18**, **19** ficarem continuamente acesos, isso significa que o aparelho está de novo operacional.

14.5 Repor configurações de fábrica

Com esta função, pode repor todas as configurações para as configurações de fábrica.

Requisito: o menu está aberto. Os 3 anéis LED **18**, **19**, **20** piscam duas vezes consecutiva e alternadamente.

1. Coloque um recipiente por baixo do ejetor de vapor **10**.
2. Rode o interruptor rotativo **4** na direção do símbolo  / .
3. Prima a tecla  **18**.

Os 3 anéis LED **18**, **19**, **20** piscam várias vezes ao mesmo tempo. As configurações foram repostas para as configurações de fábrica.

4. Quando os anéis LED **18**, **19** piscarem de forma rítmica, rode o interruptor rotativo **4** novamente para **OFF**.

Quando os anéis LED **18**, **19** ficarem continuamente acesos, isso significa que o aparelho está de novo operacional.

15. Limpar



PERIGO devido a choque elétrico!

- ⊙ A máquina de café expresso e o cabo de ligação com ficha de alimentação **7** não podem ser mergulhados em água ou noutros líquidos.



PERIGO de ferimentos por escaldadura!

- ⊙ Muitos componentes e acessórios da máquina de café expresso aquecem muito durante o funcionamento. Deixe-os arrefecer antes da limpeza.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Não utilize produtos de limpeza corrosivos nem abrasivos.

NOTAS:

- Os seguintes acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça ou manualmente:
 - os filtros **1/2**
- Os seguintes acessórios podem ser lavados manualmente com um detergente neutro:
 - o reservatório de água **6** com tampa **5**
 - a grelha do tabuleiro recolhe-gotas **13**
 - o tabuleiro recolhe-gotas **12**
 - o porta-filtro **17**
 - o bico do ejetor de vapor **10**
 - o calcador **9**
- O sabor do expresso é influenciado negativamente se os acessórios que entram em contacto com a água, o café expresso ou o leite tiverem resíduos de

detergente. Estes componentes devem ser bem lavados com água limpa sempre que seja necessária a lavagem com detergente.

Após cada tiragem de café expresso

1. Retire o porta-filtro **17** do grupo da máquina **14**.
2. Bata para retirar o café em pó expresso do filtro **1/2** e colocar no lixo orgânico. Os resíduos podem ser retirados, por exemplo, com uma colher de chá.
3. Enxague o filtro **1/2** e o porta-filtro **17** debaixo de água quente e seque.

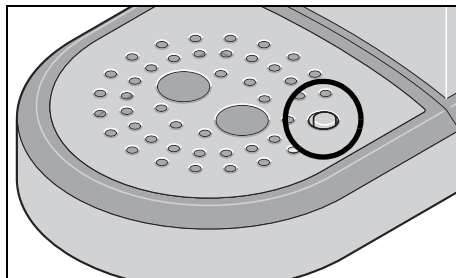
Após a produção de espuma de leite

NOTA: certifique-se de que a abertura do ejetor de vapor **10** se mantém limpa. Os resíduos não removidos de leite não são apenas um problema de higiene. Podem também entupir rapidamente pequenas aberturas.

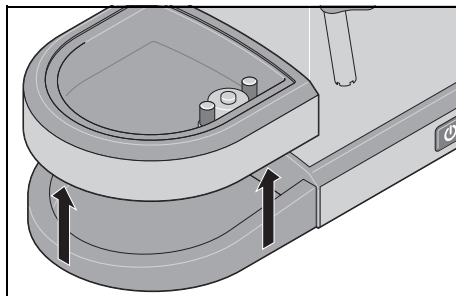
1. Limpe o ejetor de vapor **10** com um pano limpo, removendo os resíduos de leite.
2. Rode o interruptor rotativo **4** novamente e de forma breve na direção do símbolo ☁ / ☂ até sair vapor. Assim remove os resíduos de leite do interior do ejetor de vapor.

Tabuleiro recolhe-gotas

Quando a boia **11** ficar visível (ver figura), é necessário esvaziar o tabuleiro recolhe-gotas **12**. Em todo o caso o tabuleiro recolhe-gotas deve ser limpadado uma vez ao dia.



1. Retire a grelha do tabuleiro recolhe-gotas **13**.
2. Retire o tabuleiro recolhe-gotas **12** pushing-o para cima.



3. Esvazie e limpe estes acessórios manualmente com um detergente suave.
4. Seque todos os componentes antes de os voltar a colocar.

Diariamente



PERIGO devido a choque elétrico!

- ⊙ Retire a ficha de alimentação **7** da tomada de corrente antes de limpar a máquina de café expresso.

1. Esvazie o reservatório de água **6** e lave várias vezes com água limpa.

2. Limpe o grupo da máquina **14** com um pano limpo, húmido. Limpe ainda o rebordo em torno do grupo da máquina.

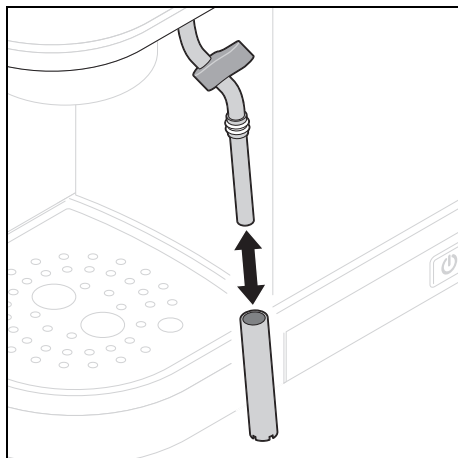
NOTA: caso necessário, utilizar detergente. Limpe várias vezes com um pano, humedecido com água limpa.

3. Limpe o aparelho por fora com um pano húmido.
4. Seque todos os componentes.

Ejetor de vapor

O ejedor de vapor **10** deve ser desmontado diariamente para uma limpeza a fundo.

1. Deixar o ejedor de vapor **10** arrefecer.
2. Retire o bico do ejedor de vapor **10**.



3. Lave bem o bico manualmente com um detergente neutro. Lave várias vezes com água limpa e quente.
4. Limpe bem o tubo interior do ejedor de vapor **10** com um pano húmido.

NOTA: caso necessário, utilizar detergente. Limpe várias vezes com um pano, humedecido com água limpa.

5. Insira novamente o bico no ejedor de vapor **10**.

Filtros e porta-filtro

1. Se utilizar sempre os mesmos filtros **1/2** deve retirá-los pelo menos uma vez por semana do porta-filtro **17**.
2. Lave bem o porta-filtro **17** manualmente com um detergente suave. Lave várias vezes com água limpa e quente.
3. Os filtros **1/2** podem ser colocados na máquina de lavar louça.
4. Seque bem os dois componentes antes de os voltar a montar.

Reservatório de água

1. Recomendamos que limpe quinzenalmente o interior do reservatório de água **6** com detergente neutro.
2. Em seguida, enxague bem com água da torneira limpa.
3. Seque o reservatório de água **6** por fora antes de o colocar novamente.

NOTA: na reentrância por baixo do reservatório de água **6** acumula-se um pouco de água. Remova-a regularmente com um pano limpo e seco.

16. Descalcificação

À semelhança de qualquer outro aparelho de água quente, esta máquina de café expresso também deve ser descalcificada regularmente. O calcário deposita-se no interior do aparelho e em aberturas pequenas (p. ex., no ejedor de vapor **10**). Este calcário interfere com o correto funcionamento e, a longo prazo, causa danos no aparelho. Esta máquina determina automaticamente o momento em que é necessário descalcificar. Quando esse momento chegar, todos os anéis LED **18, 19, 20** acendem-se continuamente. A partir de então, não poderá continuar a trabalhar com o aparelho. Este deve ser descalcificado primeiro.

NOTAS:

- Para garantir que o pedido de descalcificação é emitido no momento adequado, pode adaptar a regulação da dureza da água à sua água da torneira (ver "Dureza da água" na página 338).
 - No entanto, também pode iniciar o programa de descalcificação independentemente deste aspeto a qualquer momento.
 - Em cada operação (descalcificação e lavagem), é bombeada ritmicamente uma quantidade maior de solução descalcificante ou água através do aparelho durante cerca de 5 minutos.
-

Descalcificação

Pode utilizar um produto descalcificante convencional para máquinas de café expresso. Respeite as indicações do fabricante.

Requisito em caso de pedido de descalcificação: todos os anéis LED **18, 19, 20** estão continuamente acesos.

Requisito sem pedido de descalcificação: o aparelho está operacional. Os anéis LED **18, 19** estão continuamente acesos.

1. Esvazie o reservatório de água **6**.
2. Misture o produto descalcificante com água da torneira limpa e fria de acordo com as indicações do fabricante para obter 1 litro de solução descalcificante.
3. Encha o reservatório de água **6** até à marca **MAX** com a solução descalcificante.
4. Encaixe o reservatório de água **6**.
5. Para recolher a solução descalcificante, coloque um recipiente grande (aprox. 1 litro) por baixo do ejetor de vapor **10** e outro recipiente (aprox. 500 ml) por baixo do grupo da máquina **14**.
6. Mantenha a tecla  **20** premida durante cerca de 5 segundos, até que os

3 anéis LED **18, 19, 20** pisquem duas vezes consecutiva e alternadamente.

NOTA: após 30 segundos de inatividade, o processo é interrompido.

7. Rode o interruptor rotativo **4** na direção do símbolo  / .
8. Prima a tecla  **20**.
 - O aparelho bombeia solução descalcificante quente através do ejetor de vapor **10**.
9. Quando tiverem circulado cerca de 450 ml de solução descalcificante, rode o interruptor rotativo **4** para **OFF**.
 - A solução descalcificante é bombeada através do grupo da máquina **14** com pausas.

Quando o programa de descalcificação estiver concluído, os anéis LED **18, 19** acendem-se continuamente.

Lavagem

1. Retire o reservatório de água **6** e deite fora a solução descalcificante.
2. Lave o reservatório de água **6** várias vezes com água limpa.
3. Encha o reservatório de água **6** com água da torneira limpa e fria, até à marca **MAX** e coloque-o na máquina.
4. Esvazie os recipientes para recolher o líquido bombeado e coloque-os novamente por baixo do ejetor de vapor **10** e do grupo da máquina **14**.
5. Mantenha a tecla  **20** premida durante cerca de 5 segundos, até que os 3 anéis LED **18, 19, 20** pisquem duas vezes consecutiva e alternadamente.

NOTA: após 30 segundos de inatividade, o processo é interrompido.

6. Rode o interruptor rotativo **4** na direção do símbolo  / .

7. Prima a tecla  **20**.
- O aparelho bombeia água quente através do ejetor de vapor **10**.
8. Quando tiverem circulado cerca de 450 ml de água, rode o interruptor rotativo **4** para **OFF**.
- A água é bombeada através do grupo da máquina **14** com pausas.

Quando o processo estiver concluído, os anéis LED **18**, **19** acendem-se continuamente.

9. Encha o reservatório de água **6** até à marca **MAX** com água da torneira limpa e fria.

O aparelho está de novo operacional para a preparação de café expresso.

17. Armazenamento e transporte



PERIGO para crianças!

- ⊙ Guarde o aparelho fora do alcance das crianças.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Não exponha o aparelho a temperaturas inferiores ao ponto de congelação.

- Deixe a máquina de café expresso e os acessórios limpos secarem, antes de os montar e guardar.
- Caso pretenda transportar a máquina de café expresso, esvazie o reservatório de água **6** e o tabuleiro recolhe-gotas **12**.

18. Eliminar

Este produto está em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/EU.

O símbolo do contentor de lixo com rodas com uma cruz significa que, na União Europeia, o produto tem de ser deixado numa recolha de lixo separada. Isto é válido para o produto e para todos os acessórios com este símbolo. Os produtos assinalados não podem ser eliminados com o lixo doméstico normal, tendo de ser entregues num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.



Este símbolo de reciclagem marca, p. ex., um objeto ou partes de material com reciclagem valiosa. A reciclagem ajuda a reduzir a utilização de matérias-primas e a preservar o ambiente.



Embalagem

Se pretender eliminar a embalagem, respeite as respectivas normas ambientais em vigor no seu país.

19. Solução do problema

Se o seu aparelho não funcionar corretamente, siga primeiro esta lista de verificação. Talvez se trate apenas de um pequeno problema que você mesmo poderá resolver.



PERIGO devido a choque elétrico!

⊙ Nunca tente reparar o aparelho sozinho.

Falha	Causas possíveis/medidas
Não funciona	• O aparelho está ligado à alimentação de corrente? • Verifique a ligação.
Os indicadores LED piscam, mas sem função	Pode encontrar informações sobre os LED no capítulo „Indicações dos anéis LED” na página 326.
Má qualidade do café expresso	Dicas a que deve estar atento na preparação do café expresso constam do capítulo „Dicas para um café expresso perfeito” na página 334.
Café expresso demasiado frio.	• Não pré-aqueceu a chávina? • Adapte a temperatura do café nas configurações (ver “Temperatura do café expresso” na página 338).
O café expresso pinga do porta-filtro 17 ou corre também pelo rebordo do porta-filtro.	• Café em pó expresso de moagem demasiado fina? • Demasiado café em pó expresso? Demasiado calcado? • Café em pó expresso no rebordo do filtro 1/2? • Verifique o orifício na parte inferior do filtro 1/2 quanto a eventuais entupimentos. • É necessário descalcificar a máquina/ o grupo da máquina 14?
O café expresso sai demasiado rápido do porta-filtro 17 e é demasiado aguado.	• O café em pó expresso está mal moído (grãos demasiado grandes)? Pouco café em pó expresso? Não suficientemente calcado ou não uniformemente calcado?
Todos os anéis LED 18 , 19 , 20 estão continuamente acesos. Não é possível preparar café expresso.	• O aparelho tem de ser descalcificado.
Não é possível rodar o porta-filtro 17 totalmente para ▼  .	• Demasiado café em pó expresso? • Café em pó expresso no rebordo do filtro 1/2?
Ruídos anormais na bomba	• O reservatório de água 6 está vazio? • O reservatório de água 6 não está corretamente colocado?
Não há saída de água nem de vapor no ejetor de vapor 10 .	• O reservatório de água 6 está vazio? • O ejetor de vapor 10 está entupido? • É necessário descalcificar a máquina/o ejetor de vapor 10?

Falha	Causas possíveis/medidas
Após 120 segundos, deixa de sair água/vapor do ejetor de vapor 10 .	Isto é normal. Esta é uma função de proteção. Rode o interruptor rotativo 4 novamente para OFF. Verifique se tem água suficiente no reservatório de água 6. Em seguida, pode utilizar a função novamente de imediato.

20. Dados técnicos

Modelo:	SEMS 1350 A2
Tensão nominal:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Classe de proteção:	I
Potência:	1350 W
Capacidade do reservatório de água:	mínimo 250 ml (MIN) máximo 1000 ml (MAX)
Pressão:	19 bar
Mudança automática para o estado desligado: ≤ 30 minutos	
Consumo de potência no estado desligado: ≤ 0,5 W	

Símbolos utilizados

	Geprüfte Sicherheit (segurança testada): os aparelhos devem cumprir as regras técnicas geralmente reconhecidas e devem estar em conformidade com a lei de segurança de produtos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Com a marcação CE a HOYER Handel GmbH declara a conformidade UE.
	Este símbolo recorda que se deve eliminar a embalagem ecologicamente.
	Os materiais reutilizáveis estão marcados com o símbolo de reciclagem (3 setas). O material pode ser especificado através do número de reciclagem no centro (aqui: 21) e/ou uma abreviatura (aqui: PAP).
	Tensão alternada
	O símbolo indica que as peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
	Trata-se de um produto reciclável, que está sujeito à responsabilidade alargada do produtor e à separação de resíduos.
	Com a marcação UKCA, a HOYER Handel GmbH declara a conformidade para o Reino Unido.
	O símbolo identifica o fabricante do produto.

Reservamo-nos o direito a alterações de ordem técnica.

21. Garantia da HOYER Handel GmbH

Estimado Cliente,

A garantia do seu aparelho é de 3 anos a partir da data de compra. Caso este produto apresente deficiências, assistem-lhe direitos legais em relação ao vendedor. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia a seguir apresentada.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor conserve o talão de caixa original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se, dentro do prazo de três anos, contado a partir da data de compra deste produto, surgir um defeito do material ou de fabrico, nós procederemos à sua reparação, substituição ou ao reembolso do preço de compra – conforme a nossa escolha – que serão gratuitos para si. Esta garantia pressupõe a apresentação do aparelho com defeito juntamente com o respectivo comprovativo de compra (talão de caixa) quando dentro do prazo de três anos, bem como uma breve descrição do defeito e de quando ele surgiu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, o produto será reparado ou substituído por outro novo. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais a reclamação por defeito

O prazo de garantia não é prolongado com a prestação da garantia. Isto é válido também para peças substituídas e peças reparadas. Danos e deficiências eventualmente existentes já no momento da compra devem ser comunicadas imediatamente após a abertura da embalagem. Depois de decorrido o prazo de garantia, as reparações estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi produzido sob directivas rigorosas de qualidade e inspeccionado antes da entrega.

A garantia é válida para defeitos materiais ou de fabrico.

Estão excluídas da garantia as peças de desgaste que estão sujeitas ao desgaste normal e danos em peças frágeis, como por exemplo interruptores, lâmpadas ou outras peças fabricadas em vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, não for utilizado adequadamente, ou não receber a manutenção necessária. Para uma utilização adequada do produto devem ser cumpridas rigorosamente todas as indicações constantes no manual de instruções. Devem ser absolutamente evitadas utilizações e acções que sejam desaconselhadas ou para as quais seja advertido no manual de instruções.

O aparelho destina-se apenas a uma utilização privada, não sendo adequado para uma utilização industrial. A garantia perde a validade no caso de manuseamento impróprio, uso de força, e por intervenções que não tenham sido realizadas pelos nossos centros de assistência técnica autorizados.

Accionamento da garantia

Para assegurar um processamento rápido do seu caso, siga as seguintes indicações:

- Sempre que precise de entrar em contacto com os nossos serviços, por favor tenha à mão o número do artigo **IAN: 496916_2510** e o talão de caixa como comprovativo da compra.
- O número do artigo encontra-se na placa indicadora do tipo, numa gravação, na página do título do seu manual (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, na traseira ou na parte inferior do aparelho.

- Caso surjam falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica a seguir indicado, **por telefone** ou por **e-mail**.
- Poderá depois enviar o artigo considerado com defeito para o endereço da assistência técnica que lhe for comunicado, sem custos de porte para si, juntando o comprovativo de compra (talão de caixa) e uma descrição do defeito e de quando o mesmo surgiu.

Em www.lidl-service.com pode descarregar este e muitos outros manuais, vídeos de produtos e software de instalação.



Com este código QR chega diretamente à página de Assistência Técnica da Lidl (www.lidl-service.com) e pode abrir o seu manual de instruções com a entrada do número do artigo (IAN) **496916_2510**.



Centro de Assistência Técnica

PT Assistência Portugal
Tel.: 800849000
E-Mail: hoyer@lidl.pt

IAN: 496916_2510



Fornecedor

Por favor tenha em atenção que o endereço abaixo **não é um endereço da assistência técnica**. Contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica acima indicado.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANHA