



CAFETERA EXPRESO COMPACTA SSMS 1350 B2 MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO SLIM SSMS 1350 B2

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni
Status of information · Stand der Informationen:

09/2021 ID: SSMS 1350 B2_21_V1.3

(ES)

CAFETERA EXPRESO COMPACTA

Instrucciones de servicio

(IT)

MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO SLIM

Manuale di istruzioni per l'uso

(GB)

SLIM ESPRESSO MACHINE

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

ESPRESSOMASCHINE SLIM

Bedienungsanleitung



***Español*..... 2**

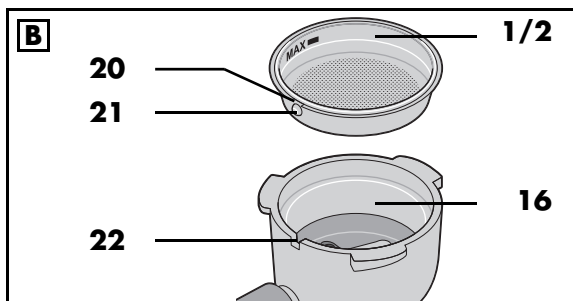
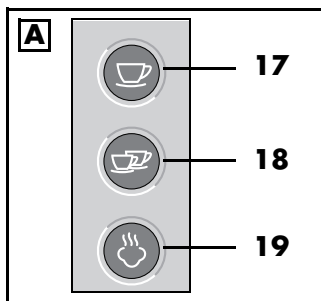
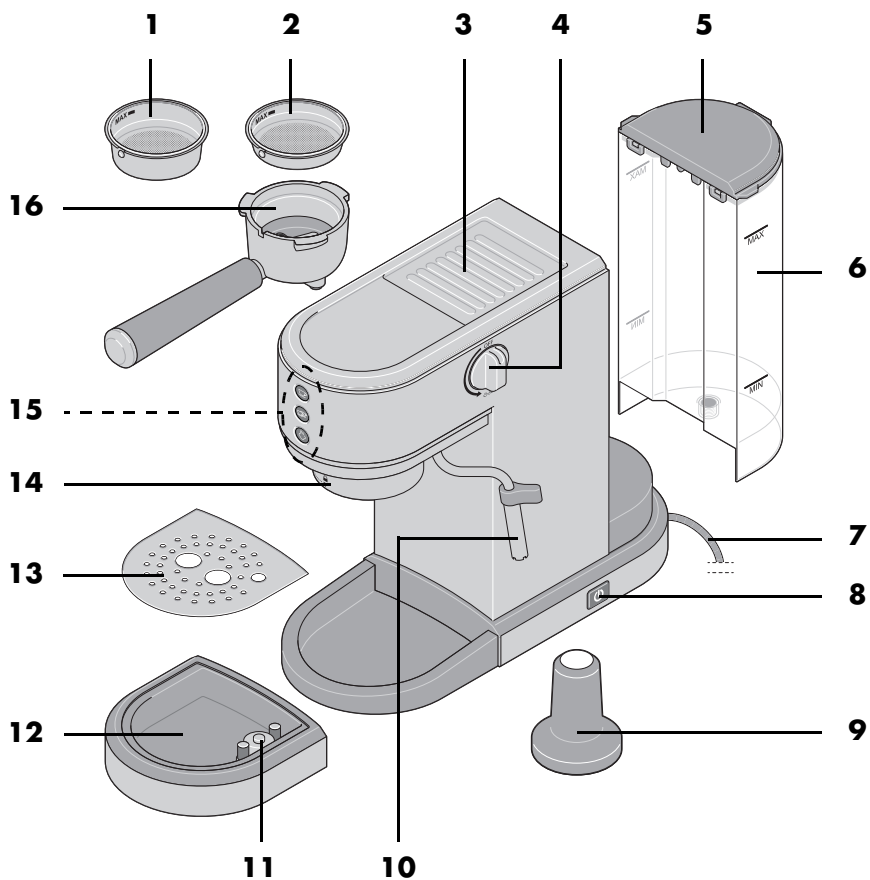
***Italiano*..... 32**

***English*..... 62**

***Deutsch*..... 90**



Vista general / Panoramica / Overview / Übersicht



Índice

1. Vista general	3
2. Uso adecuado.....	4
3. Indicaciones de seguridad.....	4
4. Volumen de suministro	8
5. Desembalaje e instalación	8
6. Indicaciones de los anillos LED	8
7. Preparar un expreso: los pasos más importantes.....	10
8. Preparación.....	10
8.1 Llenado del depósito de agua	10
8.2 Insertar/sustituir el filtro	11
8.3 Conexión, encendido y apagado	12
8.4 Enjuague del aparato	12
8.5 Precalentar las tazas	13
8.6 Precalentar el filtro y la cabeza de grupo (descarga de agua).....	13
9. Dosificar y prensar el café expreso en polvo.....	14
10. Preparar un expreso	15
10.1 Extraer un expreso sencillo.....	15
10.2 Extraer un doble expreso	15
11. Consejos para un expreso perfecto	16
12. Suministrar agua caliente	17
13. Hacer espuma de leche.....	18
14. Ajustes	19
14.1 Acceder al menú.....	19
14.2 Dureza del agua.....	20
14.3 Temperatura del expreso	21
14.4 Adaptar el volumen del expreso	21
14.5 Restablecer la configuración de fábrica	22
15. Limpieza.....	22
16. Descalcificación.....	25
17. Conservación y transporte	27
18. Eliminación	27
19. Solicitar accesorios	27
20. Solución de problemas.....	28
21. Datos técnicos.....	29
22. Garantía de HOYER Handel GmbH.....	30

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: 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 | Portafiltros |

Ilustración A: elementos de mando (parte frontal)*

- | | |
|----|--|
| 17 |  Tecla/anillo LED para expreso sencillo |
| 18 |  Tecla/anillo LED para doble expreso |
| 19 |  Tecla/anillo LED para el suministro de vapor |

* Los elementos de mando tienen más funciones que se explican en este manual de instrucciones.

Ilustración B: filtro y portafiltros

- | | |
|----|--|
| 20 | Muesca en el borde del filtro 1/2 |
| 21 | Punto de relieve en la pared lateral del filtro 1/2 |
| 22 | Muesca en el borde del portafiltros 16 |

sin ilustración: 1 botella de descalcificador (aprox. 125 ml)

¡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.

Possible 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 22).
- ⊙ 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.
- ⊙ 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.



¡PELIGRO de irritación en los ojos!

- ⊙ Al manipular el producto descalcificador incluido en el suministro, tenga en cuenta la información suministrada, p. ej., en el embalaje.

¡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 **16**
- 1 filtro para expreso sencillo **2**
- 1 filtro para doble expreso **1**
- 1 prensador **9**
- 1 botella de descalcificador (aprox. 125 ml)
- 1 manual de instrucciones

5. Desembalaje e instalación

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Compruebe que estén todas las piezas y que no presenten daños.



3. Retire las cintas adhesivas y las etiquetas, pero sin tocar la señal de advertencia contigua y la placa de características.

4. **Limpe todas las piezas antes del primer uso** (véase "Limpieza" en la página 22).
5. 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 **17/18/19** 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
 17	 18	 19	
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.

Indicaciones de los anillos LED			Significado
 17	 18	 19	
parpadea	—	—	Se prepara un expreso sencillo.
			Interruptor giratorio 4 abierto: suministro de agua caliente
—	parpadea	—	Se prepara un doble expreso.
—	—	parpadea	El aparato se precalienta para el suministro de vapor.
—	—	se ilumina de forma duradera	El aparato está listo para el suministro de vapor.
—	—	parpadea	Interruptor giratorio 4 abierto: suministro de vapor
—	—	parpadea	durante el proceso de descalcificación
Todos los anillos LED parpadean consecutivamente por duplicado alternándose.			El menú para los ajustes está activado.
parpadean de manera rítmica		—	Ajuste el interruptor giratorio 4 totalmente en OFF .
			El aparato debe enfriarse (p. ej., después del suministro de vapor)
			Con la función de vapor activada: el aparato ha pasado automáticamente al modo de enfriamiento. Pulse de nuevo la tecla  19 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 **16** 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 **16**
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!

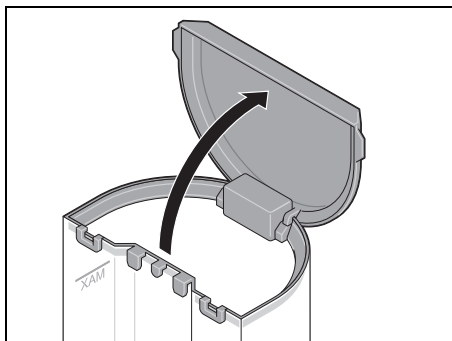
- ⊙ ¡Nunca introduzca en el depósito de agua **6** otros líquidos, utilice solo agua potable fresca y fría!

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.

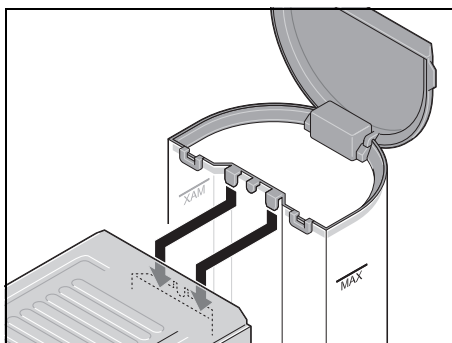
Utilice cada día agua fresca.

1. Retire el depósito de agua **6** hacia arriba.

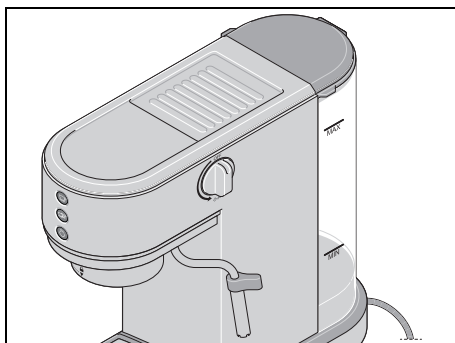
2. Abra la tapa **5** del depósito de agua **6**.



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 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.

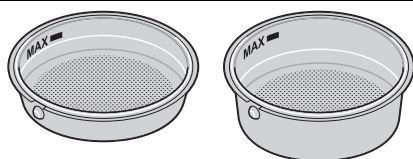
Preste siempre atención a que el depósito de agua **6** esté lleno al menos hasta la marca **MIN**.

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 expresso cuenta con dos filtros distintos:



Impresión en la parte inferior:

1-cup

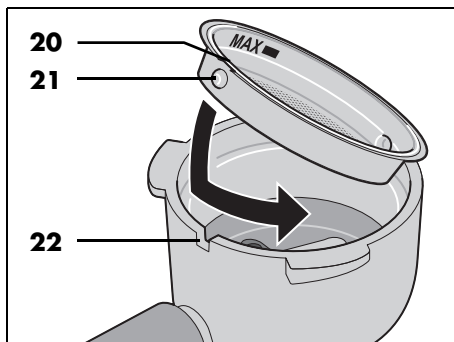
2-cup

Filtro para expreso sencillo **2**

Filtro para doble expreso **1**

Ilustración B: al insertarlos, tenga en cuenta las siguientes marcas:

- Los dos filtros **1/2** tienen una muesca **20** en el borde superior y, bajo esta, un punto de relieve **21**. El filtro **2** presenta un segundo punto de relieve en el lado opuesto para que no se caiga del portafiltros **16**.
 - El portafiltros **16** cuenta con una muesca **22** en el borde.
1. Seleccione el filtro **1** o **2** deseado.
 2. Coloque el filtro **1/2** inclinado en el portafiltros **16** de manera que la muesca **20** y la muesca **22** queden solapadas. Presione el filtro hacia abajo y gírelo un poco en el portafiltros de manera que no pueda caer.



NOTA: dado que el filtro **1** tan solo presenta un punto de relieve **21**, también puede insertarse recto en el portafiltros **16**.

Para extraer el filtro **1/2** del portafiltros **16**, gire el filtro de tal forma que las dos muescas **20** y **22** vuelvan a quedar solapadas. En esta posición es posible extraer el filtro.

8.3 Conexión, encendido y apagado

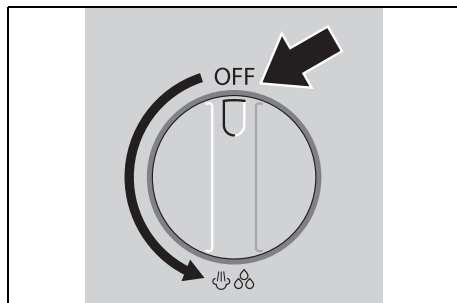


¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ 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 **17, 18, 19** se iluminan una vez consecutivamente.
 - Los anillos LED **17, 18** parpadean de manera uniforme. El aparato se calienta.

NOTA: si los anillos LED **17, 18** parpadean de manera rítmica, ajuste, dado el caso, el interruptor giratorio **4** totalmente en **OFF**.

Cuando los anillos LED **17, 18** 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 **17, 18, 19** se apagan.

NOTAS:

- Si la cafetera expreso está lista para el servicio durante un tiempo prolongado, se calentará de nuevo entretanto. Los anillos LED **17, 18** parpadean brevemente.
Espere hasta que los anillos LED **17, 18** 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 **17**, **18** 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 **17** 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 **17**, **18** se iluminen de forma duradera.
6. Coloque un recipiente bajo la cabeza de grupo **14** y pulse la tecla ☕ **18** para enjuagar la cabeza de grupo.

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 **16** y la taza.

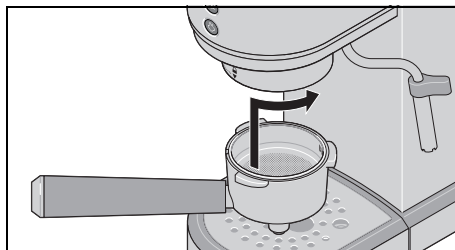
Otra posibilidad es precalentar con agua caliente de la boquilla de vapor **10** (véase "Suministrar agua caliente" en la página 17).

8.6 Precalentar el filtro y la cabeza de grupo (descarga de agua)

Justo antes de cada 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.

Requisito: el aparato está listo para el servicio. Los anillos LED **17**, **18** se iluminan de forma duradera.

1. Inserte el portafiltros **16** con el filtro **1/2** seleccionado sin café expreso en polvo debajo de la cabeza de grupo **14**.
 - Coloque el portafiltros **16** con el mango en ▼ ☑.
 - Gire el mango del portafiltros **16** hacia la derecha hasta ▼ ☑.



2. Coloque una taza bajo el portafiltros **16**.
3. Pulse la tecla ☕ **18**.
 - El anillo LED ☕ **18** parpadea.
 - El anillo LED ☕ **17** se apaga.
 - Fluye agua caliente a través del portafiltros **16** hasta la taza.
4. Cuando el proceso haya concluido, los anillos LED **17**, **18** vuelven a iluminarse de forma duradera.
5. Gire el mango del portafiltros **16** 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 **16** con el filtro **1/2**.

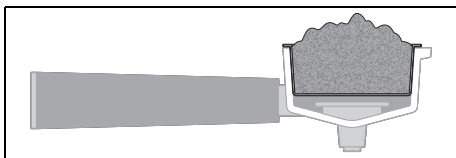
9. Dosificar y prensar el café expreso en polvo

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.

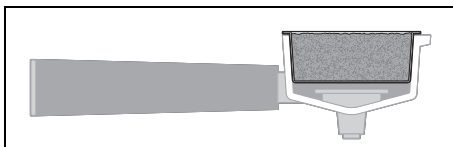
El objetivo al prensar es que el café expreso en polvo se compacte de manera uniforme en el filtro **1/2**. La superficie del café expreso en polvo debe ser recta y estar libre de grietas para que durante la extracción el agua se presione de manera uniforme a través del café en polvo. Las grietas o los 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.

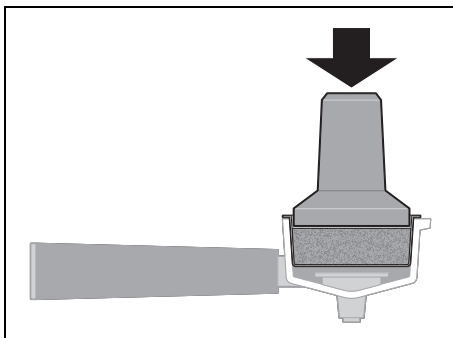


2. Distribuya el café expreso en polvo de manera uniforme en el filtro **1/2** sin apretarlo. Para ello, puede dar ligeros golpecitos al portafiltros **16** contra la

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 pensar, no dar nunca golpecitos contra el portafiltros **16**!
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!

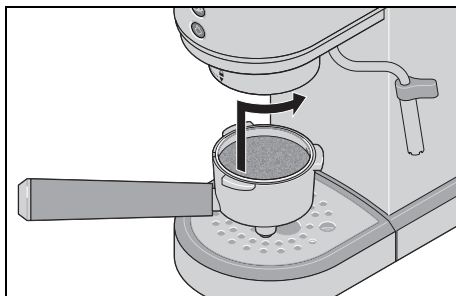
- ⊙ Mientras se prepara el expreso saldrá vapor de agua caliente de la cabeza de grupo **14**. La cabeza de grupo sigue estando caliente después de la preparación. No la agarre con las manos ni acerque bajo ningún concepto las manos u otras partes del cuerpo al vapor de agua.

NOTA: 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**.

10.1 Extraer un expreso sencillo

Requisito: el aparato está listo para el servicio. Los anillos LED **17**, **18** se iluminan de forma duradera.

1. Para un expreso sencillo, utilice el filtro **2**.
2. Coloque el portafiltros **16** preparado con el mango en ▼ ➡ debajo de la cabeza de grupo **14**.
3. Gire el mango del portafiltros **16** hacia la derecha hasta ▼ ➡. El portafiltros debe quedar bien ajustado.



4. Coloque la taza precalentada bajo la salida del portafiltros **16**.
5. Pulse la tecla ☕ **17**.
 - El anillo LED ☕ **17** parpadea.
 - El anillo LED ☕ **18** se apaga.
 - El expreso fluye lentamente hasta la taza y se detiene automáticamente.
6. Si desea interrumpir el proceso, pulse de nuevo la tecla ☕ **17**.

NOTA: puede modificar la cantidad de agua guardada para un expreso sencillo (véase "Adaptar el volumen del expreso" en la página 21).

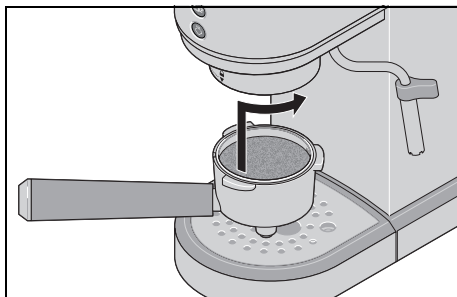
7. Cuando el proceso haya concluido, los anillos LED **17**, **18** vuelven a iluminarse de forma duradera.
8. Gire el mango del portafiltros **16** hacia la izquierda hasta ▼ ➡ y retírelo hacia abajo.
9. Sacuda el filtro **2** para sacar el café expreso en polvo y elimine el café con la basura orgánica. En caso necesario, puede retirar los restos con una cuchara.
10. Limpie el filtro **2** y el portafiltros **16** y séquelos.

10.2 Extraer un doble expreso

Requisito: el aparato está listo para el servicio. Los anillos LED **17**, **18** se iluminan de forma duradera.

1. Para un doble expreso o para dos tazas de expreso, utilice el filtro **1**.
2. Coloque el portafiltros **16** preparado con el mango en ▼ ➡ debajo de la cabeza de grupo **14**.

3. Gire el mango del portafiltros **16** hacia la derecha hasta ▼ . El portafiltros debe quedar bien ajustado.



4. Coloque una o dos tazas precalentadas bajo la salida del portafiltros **16**.

5. Pulse la tecla  **18**.

- El anillo LED  **18** parpadea.

- El anillo LED  **17** se apaga.

- El expreso fluye lentamente hasta las tazas y se detiene automáticamente.

6. Si desea interrumpir el proceso, pulse de nuevo la tecla  **18**.

NOTA: puede modificar la cantidad de agua guardada para un doble expreso (véase "Adaptar el volumen del expreso" en la página 21).

7. Cuando el proceso haya concluido, los anillos LED **17**, **18** vuelven a iluminarse de forma duradera.

8. Gire el mango del portafiltros **16** 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 cuchara.

10. Limpie el filtro **1** y el portafiltros **16** 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

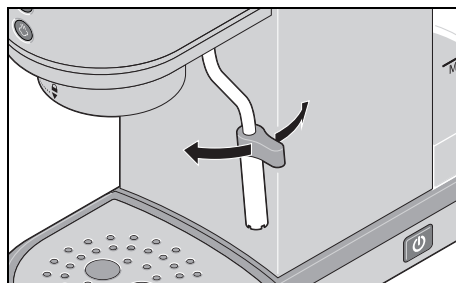


¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ 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 **17**, **18** 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 ☕ **17** parpadea.
 - El anillo LED ☕ **18** 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 **17**, **18** parpadean, el aparato se calienta. Cuando los anillos LED **17**, **18** 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.

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 **17**, **18** parpadean de manera rítmica). Se trata de una función de protección contra el sobrecalentamiento. En ese caso, pulse de nuevo la tecla  **19** para volver a activar la función de vapor.

Con la boquilla de vapor **10** puede hacer espuma de leche. Esto exige un poco de práctica.

Consejos:

- Trate de probar leche de distintos fabricantes.
- La leche con un elevado contenido en proteínas genera más espuma.
- Un alto contenido graso produce una espuma más cremosa.
- Utilice siempre leche fría del frigorífico (aprox. 5 °C).
- Al hacer espuma, la leche no debe calentarse hasta que hierva. Las temperaturas más elevadas alteran el sabor y

hacen que la espuma de leche se deshaga. Un punto de referencia: con una jarrita metálica se alcanza la temperatura adecuada cuando las paredes laterales de la jarrita estén demasiado calientes como para sujetarla en la mano.

- Una vez la leche se haya hecho espuma, no espere demasiado tiempo. De lo contrario, una parte de la espuma volverá a deshacerse.

Requisito: el aparato está listo para el servicio. Los anillos LED **17**, **18** se iluminan de forma duradera.

1. Llene un recipiente con leche fría como máximo hasta la mitad.
2. Pulse la tecla  **19**.
 - El anillo LED  **19** parpadea.
 - El aparato se calienta para producir vapor.
3. Cuando el aparato está listo para producir vapor, el anillo LED  **19** se ilumina de forma duradera.
4. Sostenga otro recipiente bajo la boquilla de vapor **10** y gire el interruptor giratorio **4** en la dirección del símbolo  .
 - El anillo LED  **19** 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**. Seguidamente, podrá utilizar de nuevo la función de inmediato.

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 ☕ **19** se ilumina de forma duradera.
13. Pulse la tecla ☕ **19**.
 - El anillo LED ☕ **19** se apaga.
 - Los anillos LED **17**, **18** parpadean de manera rítmica.
 - El aparato se enfría.

Cuando los anillos LED **17**, **18** 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 **17**, **18** parpadean de manera rítmica, gire el interruptor giratorio **4** en la dirección del símbolo ☕ ☕.
 - El anillo LED ☕ **17** parpadea.
 - Primero sale vapor, después sale agua y finalmente se detiene el proceso.
2. Cuando los anillos LED **17**, **18** parpadeen de nuevo de manera rítmica, vuelva a girar el interruptor giratorio **4** hasta **OFF**.

Los anillos LED **17**, **18** 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 **17**, **18** se iluminan de forma duradera.

- Mantenga pulsada la tecla ☕ **19** durante aprox. 5 segundos hasta que los 3 anillos LED **17**, **18**, **19** parpadeen consecutivamente por duplicado alternándose. Ahora ya puede realizar los ajustes tal y como se describe en los siguientes párrafos.

NOTA: tras aprox. 25 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 **17**, **18**, **19** 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 25.

Requisito: se ha accedido al menú. Los 3 anillos LED **17**, **18**, **19** parpadean consecutivamente por duplicado alternándose.

1. Pulse la tecla  **18**.

Los anillos LED **17**, **18**, **19** indican brevemente el rango de dureza actual:

Rango de dureza:	blanda	intermedia	dura
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Cuando los anillos LED se iluminan consecutivamente alternándose, pulse la tecla para el rango de dureza deseado:

Rango de dureza:	blanda	intermedia	dura
	X		
		X	
			X

Cuando el anillo LED  **18** 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 **17**, **18**, **19** parpadean consecutivamente por duplicado alternándose. 1. Pulse la tecla  **17**.

Los anillos LED **17**, **18**, **19** indican brevemente el rango de temperatura actual:

Rango de temperatura:	baja	intermedia	caliente
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Cuando los anillos LED se iluminan consecutivamente alternándose, pulse la tecla para el rango de temperatura deseado:

Rango de temperatura:	baja	intermedia	caliente
	X		
		X	
			X

Cuando el anillo LED  **17** 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 **17**, **18** se iluminan de forma duradera.

1. Prepare el filtro **2**, el portafiltros **16** 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 ☕ **17**. Comienza la preparación del expreso.
4. Cuando el anillo LED ☕ **18** parpadea rápidamente y se ha alcanzado la cantidad deseada, suelte la tecla ☕ **17**.

El proceso se detiene.

Cuando el anillo LED ☕ **17** parpadea 3 veces, el nuevo tiempo de preparación para un expreso sencillo queda guardado. El aparato volverá a estar de inmediato listo para el servicio para preparar un expreso. Los anillos LED **17**, **18** se iluminan de nuevo de forma duradera.

Doble expreso

Requisito: el aparato está listo para el servicio. Los anillos LED **17**, **18** se iluminan de forma duradera.

1. Prepare el filtro **1**, el portafiltros **16** 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 ☕ **18**. Comienza la preparación del expreso.
4. Cuando el anillo LED ☕ **17** 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 doble expreso queda guardado.

El aparato volverá a estar de inmediato listo para el servicio para preparar un expreso. Los anillos LED **17**, **18** se iluminan de nuevo de forma duradera.

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 **17**, **18**, **19** 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 ☕ ☕.
 - Fluye agua por la boquilla de vapor **10**.
3. Pulse la tecla ☕ **17**. Los 3 anillos LED **17**, **18**, **19** parpadean varias veces al mismo tiempo. Los ajustes se han restablecido a la configuración de fábrica.
4. Cuando los anillos LED **17**, **18** parpadeen de manera rítmica, vuelva a girar el interruptor giratorio **4** hasta **OFF**.

Cuando los anillos LED **17**, **18** 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 **16**
 - 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 **16** 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 cucharilla.
3. Enjuague el filtro **1/2** y el portafiltros **16** bajo el grifo de agua caliente y séquelos.

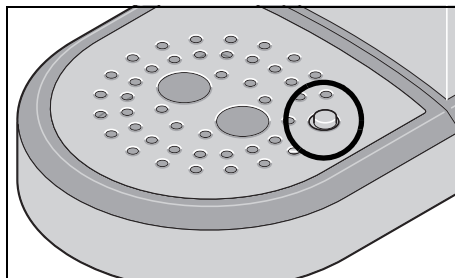
Después de hacer espuma de leche

NOTA: procure siempre que el orificio de la boquilla de vapor **10** permanezca limpio. Los restos de leche que no se eliminen no solamente perjudican a la higiene. También pueden obstruir rápidamente el pequeño orificio.

1. Limpie la boquilla de vapor **10** pasando un paño limpio para eliminar los restos de leche.
2. Ponga el interruptor giratorio **4** ahora brevemente en la dirección del símbolo ☵ ☶ hasta que salga vapor. De esa forma se eliminarán los restos de leche del interior de la boquilla de vapor.

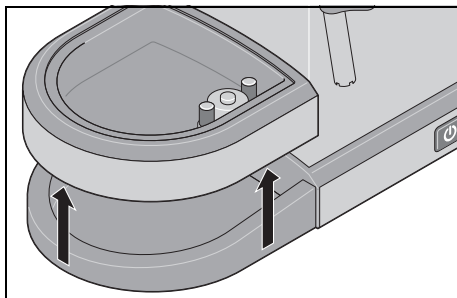
Bandeja de goteo

Antes de que el flotador **11** asome hacia arriba a través de la rejilla de goteo **13** (véase la ilustración), se debe vaciar la bandeja de goteo **12**. En cualquier caso, la bandeja de goteo debe limpiarse una vez al día.



1. Desmonte la rejilla de goteo **13**.

2. Eleve la bandeja de goteo **12** tirando de ella hacia arriba.



3. Vacíe y limpie estos accesorios a mano con un detergente suave.
4. Seque todas las piezas antes de volver a insertarlas.

Diariamente



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Retire el enchufe **7** de la toma de corriente antes de limpiar la cafetera expresado.

1. Vacíe el depósito de agua **6** y enjuáguelo varias veces con agua limpia.
2. Limpie la cabeza de grupo **14** pasando por encima un paño húmedo y limpio. Limpie también en torno al borde de la cabeza de grupo.

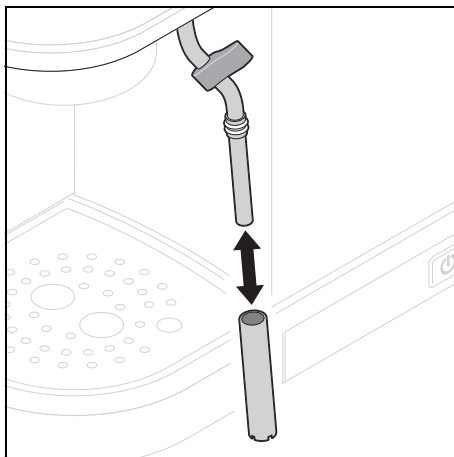
NOTA: si es necesario, utilice también un poco de detergente. Limpie a continuación varias veces a fondo con un paño humedecido únicamente con agua limpia.

3. Limpie el aparato por fuera con un paño humedecido.
4. Frote todas las piezas hasta que queden secas.

Boquilla de vapor

Debería desmontar la boquilla de vapor **10** una vez al día para limpiarla a fondo.

1. Deje que la boquilla de vapor **10** se enfríe.
2. Retire el pitorro de la boquilla de vapor **10**.



3. Lave el pitorro a fondo y a mano con un detergente suave. Enjuague varias veces con agua limpia y caliente.
4. Limpie a fondo el tubo interior de la boquilla de vapor **10** con un paño húmedo.

NOTA: si es necesario, utilice también un poco de detergente. Limpie a continuación varias veces a fondo con un paño humedecido únicamente con agua limpia.

5. Vuelva a deslizar el pitorro en la boquilla de vapor **10**.

Filtros y portafiltros

1. Incluso aunque utilice siempre el mismo filtro **1/2**, debe extraerlo al menos una vez a la semana del portafiltros **16**.
2. Lave el portafiltros **16** 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 **17**, **18**, **19** 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 20).
- 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.

Preparar la solución de descalcificación



¡PELIGRO de irritación en los ojos!

- ⊙ Al manipular el producto descalcificador incluido en el suministro, tenga en cuenta la información suministrada, p. ej., en el embalaje.

El volumen de suministro incluye una botella con solución descalcificadora. También puede utilizar otro descalcificador para cafeteras expreso de venta habitual en comercios. En ese caso, tenga en cuenta las indicaciones del fabricante.

Proceso de descalcificación

Requisito si aparece el requerimiento para la descalcificación: todos los anillos LED **17**, **18**, **19** se iluminan de forma duradera.

Requisito si no aparece el requerimiento para la descalcificación: el aparato está listo para el servicio. Los anillos LED **17**, **18** se iluminan de forma duradera.

1. Vacíe el depósito de agua **6**.
2. Introduzca el contenido completo de la botella de descalcificador (aprox. 125 ml) en el depósito de agua **6**.
3. Llene el depósito de agua **6** hasta la marca **MAX** con agua del grifo fresca y fría.
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  **19** durante aprox. 5 segundos hasta que los 3 anillos LED **17**, **18**, **19** parpadeen consecutivamente por duplicado alternándose.

NOTA: tras 15 segundos sin actividad, el proceso se interrumpe.

7. Gire el interruptor giratorio **4** en la dirección del símbolo  .
8. Pulse la tecla  **19**.
 - 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 **17**, **18** 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  **19** durante aprox. 5 segundos hasta que los 3 anillos LED **17**, **18**, **19** parpadeen consecutivamente por duplicado alternándose.

NOTA: tras 15 segundos sin actividad, el proceso se interrumpe.

6. Gire el interruptor giratorio **4** en la dirección del símbolo  .
 7. Pulse la tecla  **19**.
 - 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**.
- Quando el proceso haya finalizado, los anillos LED **17**, **18** 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 las disposiciones de 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 se aplica al producto y a todos los accesorios 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 reciclaje 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. Solicitar accesorios

En nuestro sitio web servicio encontrará información sobre los accesorios que puede solicitar de forma suplementaria.

Pedido en línea

shop.hoyerhandel.com



1. Escanee el código QR con su smartphone/tablet.
2. Con el código QR accederá a un sitio web en el que puede efectuar el pedido suplementario.

20. 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 8.
Mala calidad del expreso	Encontrará consejos para preparar un expreso en el capítulo "Consejos para un expreso perfecto" en la página 16.
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 21).
El expreso gotea únicamente desde el portafiltros 16 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 16 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 17 , 18 , 19 se iluminan de forma duradera. No es posible preparar un expreso.	• Es necesario descalcificar el aparato.
El portafiltros 16 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.

21. Datos técnicos

Modelo:	SSMS 1350 B2
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 1.000 ml (MAX)
Presión:	15 bar
Apagado automático:	al cabo de 30 minutos

NOTA: para conmutar el producto entre 50 y 60 Hz no es necesario que el usuario haga nada. El producto se adapta tanto para 50 como para 60 Hz.

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.

Reserva de modificaciones técnicas.

22. 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, baterías, 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: 373122_2104 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) **373122_2104**.



Servicio técnico

(ES) Servicio España
Tel.: 900 984 989 (gratuito)
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 373122_2104



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
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
ALEMANIA

Indice

1. Panoramica	33
2. Uso conforme	34
3. Istruzioni per la sicurezza	34
4. Materiale in dotazione	37
5. Disimballaggio e posizionamento	38
6. Indicazioni degli anelli LED	38
7. Preparazione di un caffè: i passi più importanti	39
8. Preparazione	40
8.1 Riempimento della caldaia	40
8.2 Inserimento/sostituzione del filtro	41
8.3 Collegamento e accensione/spegnimento	41
8.4 Lavaggio dell'apparecchio	42
8.5 Preriscaldamento delle tazze	43
8.6 Preriscaldamento di filtro e gruppo erogatore (risciacquo)	43
9. Misurazione e pressatura del caffè macinato	44
10. Preparazione di un caffè	45
10.1 Estrazione di un caffè normale	45
10.2 Estrazione di un caffè doppio	45
11. Suggerimenti per un caffè perfetto	46
12. Prelievo di acqua calda	47
13. Creazione di schiuma di latte	48
14. Impostazioni	49
14.1 Apertura del menu	49
14.2 Durezza dell'acqua	49
14.3 Temperatura del caffè	50
14.4 Modifica del volume di caffè	51
14.5 Ripristino delle impostazioni di fabbrica	52
15. Pulizia	52
16. Eliminazione del calcare	54
17. Conservazione e trasporto	56
18. Smaltimento	57
19. Ordinazione degli accessori	57
20. Risoluzione dei problemi	58
21. Dati tecnici	59
22. Garanzia della HOYER Handel GmbH	60

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 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 | Portafiltro |

Figura A: elementi di comando (lato anteriore)*

- | | |
|----|---|
| 17 |  Tasto/anello LED per caffè normale |
| 18 |  Tasto/anello LED per caffè doppio |
| 19 |  Tasto/anello LED per prelievo di vapore |

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

Figura B: filtro e portafiltro

- | | |
|----|--|
| 20 | Tacca sul bordo del filtro 1/2 |
| 21 | Sporgenza sul fianco del filtro 1/2 |
| 22 | Tacca sul bordo del portafiltro 16 |

non illustrato: 1 flacone di decalcificante (circa 125 ml)

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 conoscere 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 52).
- ⊙ 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.
- ⊙ 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.



PERICOLO di irritazioni agli occhi!

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

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 **16**
- 1 filtro per caffè normale **2**
- 1 filtro per caffè doppio **1**
- 1 pressino **9**
- 1 flacone di decalcificante (circa 125 ml)
- 1 manuale d'uso

5. Disimballaggio e posizionamento

1. Togliere tutto il materiale di imballaggio.
2. Verificare che tutti i pezzi siano presenti e integri.



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 52).

5. 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 **17/18/19** 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
 17	 18	 19	
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
—	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.

Indicazioni degli anelli LED			Significato
 17	 18	 19	
—	—	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  19 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 **16** 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 **16**
7. Estrarre un caffè normale o doppio
8. Se lo si desidera: creare schiuma di latte

8. Preparazione

8.1 Riempimento della caldaia

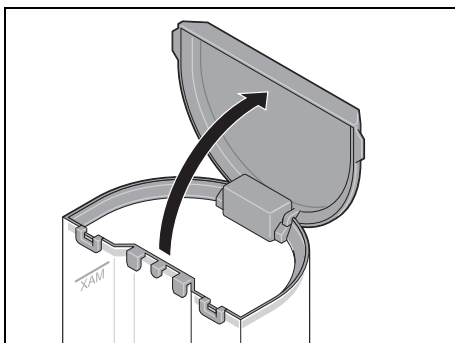
AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ 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.

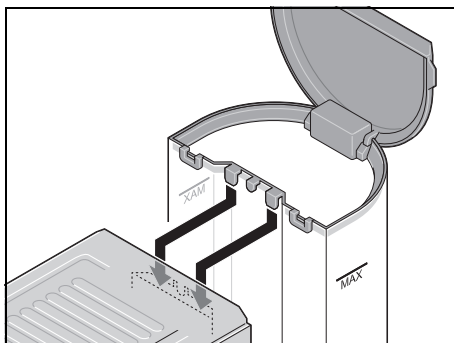
Utilizzare acqua pulita ogni giorno.

1. Togliere la caldaia **6** verso l'alto.
2. Aprire il coperchio **5** della caldaia **6**.

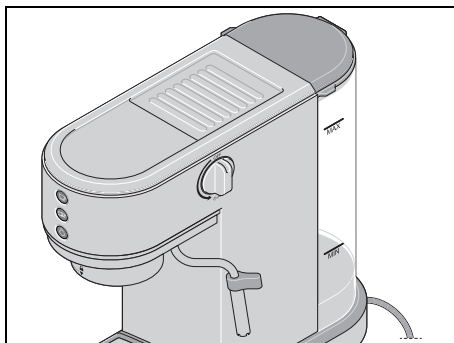


3. Eventualmente scuotere via dalla caldaia **6** l'acqua ancora presente e sciacquare a fondo più volte la caldaia con acqua limpida.
4. Riempire la caldaia **6** almeno fino al segno **MIN** e non oltre il segno **MAX** di acqua di rubinetto fredda e pulita.

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 deve poggiare correttamente in basso. Eventualmente premerla 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:

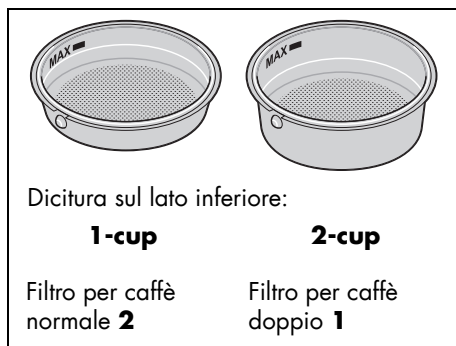
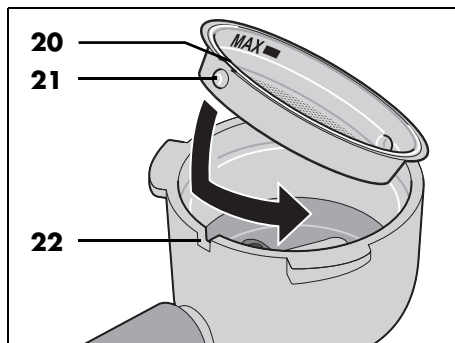


Figura B: durante l'inserimento osservare i due contrassegni seguenti:

- Entrambi i filtri **1/2** presentano sul bordo superiore una tacca **20** sotto la quale si trova una sporgenza **21**. Il filtro **2** presenta una seconda sporgenza sul lato opposto che impedisce che cada fuori dal portafiltro **16**.
 - Il portafiltro **16** presenta una tacca **22** sul bordo.
1. Scegliere il filtro **1** o **2** desiderato.

2. Inserire il filtro **1/2** obliquamente nel portafiltro **16**, in modo che la tacca **20** e la tacca **22** siano sovrapposte. Premere il filtro verso il basso e girarlo un poco nel portafiltro in modo che non possa cadere fuori.



NOTA: dato che il filtro **1** presenta una sola sporgenza **21**, può anche essere inserito dritto nel portafiltro **16**.

Per estrarre il filtro **1/2** dal portafiltro **16** girare il filtro in modo che le due tacche **20** e **22** si sovrappongano nuovamente. In questa posizione è possibile estrarre il filtro.

8.3 Collegamento e accensione/spengimento



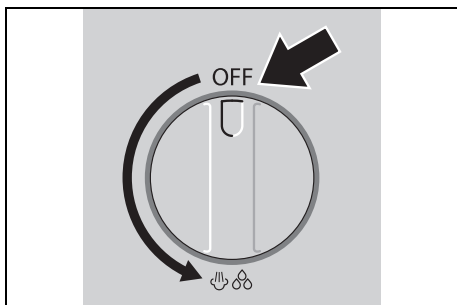
PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ 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 **17, 18, 19** si accendono consecutivamente una volta.
 - Gli anelli LED **17, 18** lampeggiano uniformemente. L'apparecchio si riscalda.

NOTA: se gli anelli LED **17, 18** lampeggiano ritmicamente, eventualmente portare l'interruttore girevole **4** completamente su **OFF**.

Quando gli anelli LED **17, 18** restano accesi, l'apparecchio è pronto per l'uso.

5. Per spegnere premere nuovamente l'interruttore on/off  **8**. Tutti gli anelli LED **17, 18, 19** 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 **17, 18** lampeggiano brevemente.
Attendere che gli anelli LED **17, 18** 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 **17, 18** 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 **17** lampeggia. Viene pompata ritmicamente acqua attraverso l'apparecchio.
4. Riportare l'interruttore girevole **4** su **OFF**.
5. Attendere che gli anelli LED **17, 18** restino accesi.
6. Collocare un recipiente sotto il gruppo erogatore **14** e premere il tasto  **18** per sciacquare il gruppo erogatore.

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 **16** e la tazza.

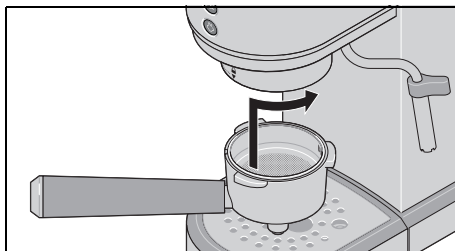
Un'ulteriore possibilità consiste nel preriscaldare con acqua calda prelevata dalla lancia vapore **10** (vedere "Prelievo di acqua calda" a pagina 47).

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.

Presupposto: l'apparecchio è pronto per l'uso. Gli anelli LED **17**, **18** sono accesi in modo fisso.

1. Inserire il portafiltro **16** con il filtro scelto **1/2** senza caffè macinato sotto il gruppo erogatore **14**.
 - Inserire il portafiltro **16** con l'impugnatura su ▼ .
 - Girare l'impugnatura del portafiltro **16** verso destra fino a ▼ .



2. Collocare una tazza sotto il portafiltro **16**.
3. Premere il tasto  **18**.
 - L'anello LED  **18** lampeggia.
 - L'anello LED  **17** si spegne.
 - L'acqua calda scorre attraverso il portafiltro **16** nella tazza.
4. Al termine dell'operazione gli anelli LED **17**, **18** restano nuovamente accesi.
5. Girare l'impugnatura del portafiltro **16** 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 **16** con filtro **1/2**.

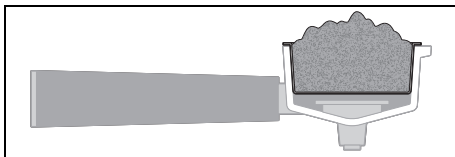
9. **Misurazione e pressatura del caffè macinato**

NOTE:

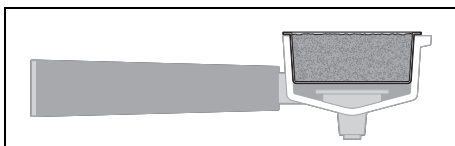
- Quando si compra il caffè macinato, assicurarsi che il grado di macinazione sia adatto alle macchine con portafiltro. Il grado di macinazione deve essere fine. Spesso ciò è indicato sulla confezione.
- Per un caffè normale ci vogliono circa 7-9 g di caffè macinato, per uno doppio circa 14-18 g.

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.

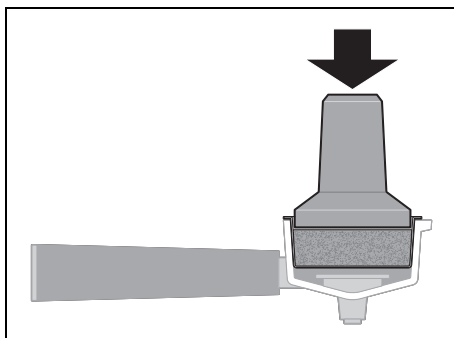
1. Versare nel filtro **1/2** una quantità di caffè macinato sufficiente a colmare leggermente il filtro.



2. Distribuire uniformemente il caffè macinato nel filtro **1/2** senza comprimerlo. Per farlo si può battere leggermente il portafiltro **16** 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 **16**!

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!

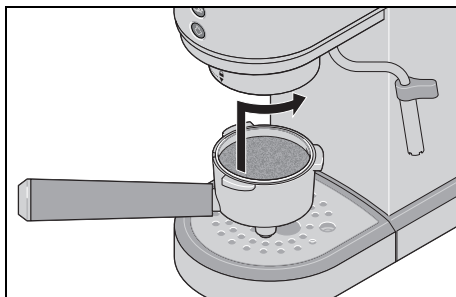
- ③ Durante la preparazione del caffè, dal gruppo erogatore **14** esce vapore acqueo caldo. Il gruppo erogatore resta rovente anche dopo la preparazione. Non toccarlo e non mantenere in nessun caso le mani o altre parti del corpo nel vapore acqueo.

NOTA: se si desidera utilizzare un recipiente più alto, si può togliere la griglia di sgocciolamento **13** e collocare il recipiente direttamente sulla vaschetta **12**.

10.1 Estrazione di un caffè normale

Presupposto: l'apparecchio è pronto per l'uso. Gli anelli LED **17**, **18** sono accesi in modo fisso.

1. Per un caffè normale usare il filtro **2**.
2. Inserire il portafiltro **16** preparato con l'impugnatura su ▼  sotto il gruppo erogatore **14**.
3. Girare l'impugnatura del portafiltro **16** verso destra fino a ▼ . Il portafiltro deve essere collocato saldamente.



4. Collocare la tazza preriscaldata sotto l'uscita del portafiltro **16**.

5. Premere il tasto  **17**.
 - L'anello LED  **17** lampeggia.
 - L'anello LED  **18** si spegne.
 - Il caffè scorre lentamente nella tazza e si arresta automaticamente.
6. Se si desidera interrompere l'operazione, premere nuovamente il tasto  **17**.

NOTA: è possibile cambiare la quantità d'acqua memorizzata per un caffè normale (vedere "Modifica del volume di caffè" a pagina 51).

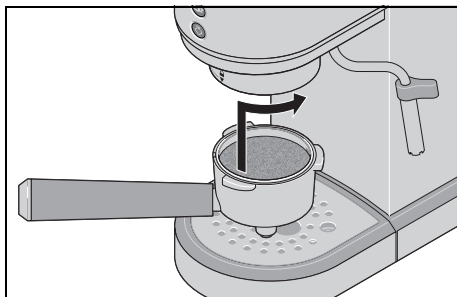
7. Al termine dell'operazione gli anelli LED **17**, **18** restano nuovamente accesi.
8. Girare l'impugnatura del portafiltro **16** verso sinistra fino a ▼  e togliere il portafiltro verso il basso.
9. Battere sul filtro **2** per liberarlo dal fondo di caffè e smaltire quest'ultimo tra i rifiuti organici. Eventuali residui possono essere eliminati con un cucchiaino.
10. Pulire il filtro **2** e il portafiltro **16** e asciugarli.

10.2 Estrazione di un caffè doppio

Presupposto: l'apparecchio è pronto per l'uso. Gli anelli LED **17**, **18** sono accesi in modo fisso.

1. Per un caffè doppio o per due tazze di caffè usare il filtro **1**.
2. Inserire il portafiltro **16** preparato con l'impugnatura su ▼  sotto il gruppo erogatore **14**.

3. Girare l'impugnatura del portafiltro **16** verso destra fino a ▼ . Il portafiltro deve essere collocato saldamente.



4. Collocare una o due tazze preriscaldate sotto l'uscita del portafiltro **16**.
5. Premere il tasto  **18**.
- L'anello LED  **18** lampeggia.
- L'anello LED  **17** si spegne.
- Il caffè scorre lentamente nelle tazze 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 doppio (vedere "Modifica del volume di caffè" a pagina 51).

7. Al termine dell'operazione gli anelli LED **17**, **18** restano nuovamente accesi.
8. Girare l'impugnatura del portafiltro **16** 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 **16** 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

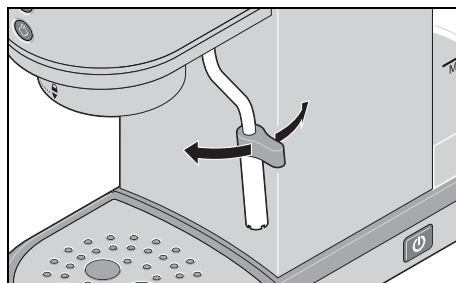


PERICOLO di lesioni da scottature!

- ⊙ 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 **17**, **18** 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 ☕ **17** lampeggia.
- L'anello LED ☕ **18** 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 **17**, **18** lampeggiano, l'apparecchio si sta riscaldando.

Quando gli anelli LED **17**, **18** 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.

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 **17**, **18** lampeggiano ritmicamente). Si tratta di una funzione di protezione contro il surriscaldamento. In tal caso premere nuovamente il tasto  **19** per riattivare la funzione 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 **17**, **18** sono accesi in modo fisso.

1. Riempire un recipiente di latte freddo non oltre la metà.
2. Premere il tasto  **19**.
 - L'anello LED  **19** lampeggia.
 - L'apparecchio si riscalda per la produzione di vapore.
3. Quando l'apparecchio è pronto per la produzione di vapore, l'anello LED  **19** resta acceso.
4. Sostenere un altro recipiente sotto la lancia vapore **10** e girare l'interruttore girevole **4** verso il simbolo  .
 - L'anello LED  **19** 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").

- 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 si può riutilizzare subito la funzione.

- Aggiungere la schiuma al caffè nel minor tempo possibile.
- Subito dopo aver creato la schiuma di latte pulire la lancia vapore **10** con un panno pulito per eliminarne i residui di latte.
- 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**.
- Al termine portare l'interruttore girevole **4** su **OFF**.
 - L'anello LED ☞ **19** resta acceso.
- Premere il tasto ☞ **19**.
 - L'anello LED ☞ **19** si spegne.
 - Gli anelli LED **17, 18** lampeggiano ritmicamente.
 - L'apparecchio si raffredda.

Quando gli anelli LED **17, 18** 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:

- Mentre gli anelli LED **17, 18** lampeggiano ritmicamente, girare l'interruttore girevole **4** verso il simbolo ☞ ☞.
 - L'anello LED ☞ **17** lampeggia.
 - Dapprima esce vapore, poi acqua. Quindi il processo si arresta.

- Quando gli anelli LED **17, 18** lampeggiano di nuovo ritmicamente, riportare l'interruttore girevole **4** su **OFF**.

Gli anelli LED **17, 18** 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 **17, 18** sono accesi in modo fisso.

- Tenere premuto il tasto ☞ **19** per circa 5 secondi finché i 3 anelli LED **17, 18, 19** non lampeggiano alternativamente due volte di seguito. È possibile effettuare solo le impostazioni descritte nelle sezioni che seguono.

NOTA: dopo circa 25 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 **17**, **18**, **19** 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 54.

Presupposto: il menu è aperto. I 3 anelli LED **17**, **18**, **19** lampeggiano alternativamente due volte di seguito.

1. Premere il tasto  **18**.

Gli anelli LED **17**, **18**, **19** indicano brevemente l'intervallo di durezza attuale:

Intervallo di durezza:	dolce	media	dura
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Quando gli anelli LED si accendono alternativamente uno dopo l'altro, premere il tasto dell'intervallo di durezza desiderato:

Intervallo di durezza:	dolce	media	dura
	X		
		X	
			X

Quando l'anello LED  **18** 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 **17**, **18**, **19** lampeggiano alternativamente due volte di seguito.

1. Premere il tasto ☕ **17**.

Gli anelli LED **17**, **18**, **19** indicano brevemente l'intervallo di temperatura attuale:

Intervallo di temperatura:	bassa	media	alta
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Quando gli anelli LED si accendono alternativamente uno dopo l'altro, premere il tasto dell'intervallo di temperatura desiderato:

Intervallo di temperatura:	bassa	media	alta
	X		
		X	
			X

Quando l'anello LED ☕ **17** 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 **17**, **18** sono accesi in modo fisso.

1. Preparare filtro **2**, portafiltro **16** e caffè macinato per un caffè normale e fissare il portafiltro sotto il gruppo erogatore **14**.
2. Collocare la tazzina desiderata sotto il gruppo erogatore **14**.
3. Mantenere premuto il tasto ☕ **17**. Inizia la preparazione del caffè.
4. Quando l'anello LED ☕ **18** lampeggia velocemente e la quantità desiderata è raggiunta, rilasciare il tasto ☕ **17**.

L'operazione si arresta.

Quando l'anello LED ☕ **17** lampeggia 3 volte, il nuovo tempo di preparazione per il caffè normale è salvato.

L'apparecchio è subito pronto per la preparazione di caffè. Gli anelli LED **17**, **18** si riaccendono in modo fisso.

Caffè doppio

Presupposto: l'apparecchio è pronto per l'uso. Gli anelli LED **17**, **18** sono accesi in modo fisso.

1. Preparare filtro **1**, portafiltro **16** e caffè macinato per un caffè doppio e fissare il portafiltro sotto il gruppo erogatore **14**.
2. Collocare la tazzina o le tazzine desiderate sotto il gruppo erogatore **14**.
3. Mantenere premuto il tasto ☕ **18**. Inizia la preparazione del caffè.
4. Quando l'anello LED ☕ **17** 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 doppio è salvato.

L'apparecchio è subito pronto per la preparazione di caffè. Gli anelli LED **17**, **18** si riaccendono in modo fisso.

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 **17**, **18**, **19** lampeggiano alternativamente due volte di seguito.

1. Collocare un recipiente sotto la lancia vapore **10**.
2. Girare l'interruttore girevole **4** verso il simbolo ☕ ☕.
 - Dalla lancia vapore **10** esce acqua.
3. Premere il tasto ☕ **17**.

I 3 anelli LED **17**, **18**, **19** lampeggiano più volte contemporaneamente. Vengono ripristinate le impostazioni di fabbrica.

4. Quando gli anelli LED **17**, **18** lampeggiano ritmicamente, girare nuovamente l'interruttore girevole **4** su **OFF**.

Quando gli anelli LED **17**, **18** 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 **16**
 - 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 **16** 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 **16** sotto l'acqua calda e asciugarli.

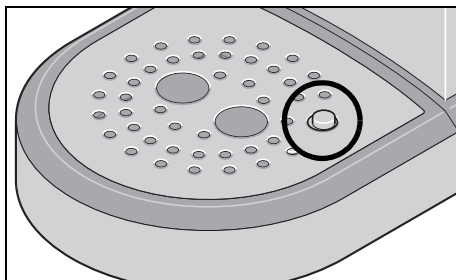
Dopo aver creato schiuma di latte

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.

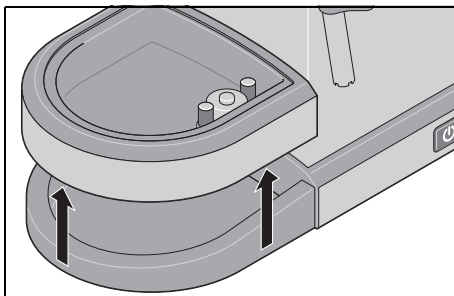
1. Pulire la lancia vapore **10** con un panno pulito per eliminarne i residui di latte.
2. Riportare brevemente l'interruttore girevole **4** verso il simbolo ☁ ☁ finché non esce vapore. In questo modo si rimuovono i residui di latte dall'interno della lancia vapore.

Vaschetta

La vaschetta **12** va svuotata prima che il galleggiante **11** sporga in alto dalla griglia di sgocciolamento **13** (vedere figura). In ogni caso è preferibile pulire la vaschetta una volta al giorno.



1. Togliere la griglia di sgocciolamento **13**.
2. Estrarre la vaschetta **12** verso l'alto.



3. Svuotarla e pulire questi accessori a mano con un detersivo per piatti delicato.
4. Asciugare tutti i pezzi prima di reinserirli.

Giornalmente



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Staccare la spina **7** dalla presa di corrente prima di pulire la macchina per caffè espresso.

1. Svuotare la caldaia **6** e sciacquarla più volte con acqua pulita.
2. Pulire il gruppo erogatore **14** con un panno pulito e umido. Pulire anche il bordo intorno al gruppo erogatore.

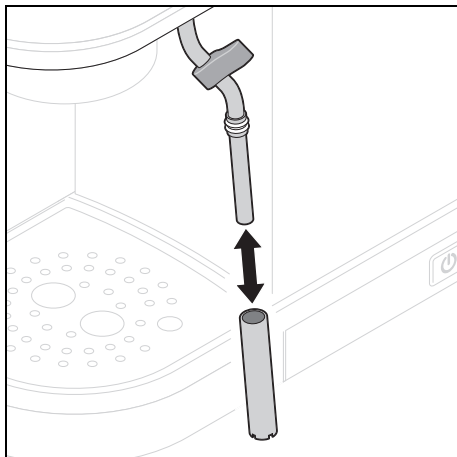
NOTA: se necessario usare un poco di detersivo per piatti. Pulire poi a fondo e ripetutamente con un panno inumidito solo con acqua pulita.

3. Pulire l'apparecchio dall'esterno con un panno inumidito.
4. Asciugare tutti i pezzi con uno straccio.

Lancia vapore

La lancia vapore **10** andrebbe smontata una volta al giorno per pulirla a fondo.

1. Fare raffreddare la lancia vapore **10**.
2. Sfilare la bocchetta dalla lancia vapore **10**.



3. Lavare a mano accuratamente la bocchetta usando un detersivo per piatti delicato. Risciacquare più volte con acqua calda pulita.
4. Passare accuratamente un panno umido sul tubo interno della lancia vapore **10**.

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

5. Riapplicare la bocchetta alla lancia vapore **10**.

Filtri e portafiltro

1. Anche se si usa sempre lo stesso filtro **1/2**, è preferibile toglierlo dal portafiltro **16** almeno una volta alla settimana.
2. Lavare a mano accuratamente il portafiltro **16** 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 riassemblyarli.

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 **17**, **18**, **19** 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 49).
 - 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.
-

Preparazione della soluzione anticalcare



PERICOLO di irritazioni agli occhi!

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

Il materiale in dotazione comprende un flacone di soluzione anticalcare.

Si può usare anche un altro decalcificante comune per macchine per caffè espresso. In tal caso attenersi alle indicazioni del produttore.

Processo di decalcificazione

Presupposto in caso di richiesta di eliminazione del calcare: tutti gli anelli

LED **17**, **18**, **19** restano accesi.

Presupposto senza richiesta di eliminazione del calcare: l'apparecchio è pronto per l'uso. Gli anelli LED **17**, **18** sono accesi in modo fisso.

1. Riempire la caldaia **6**.
 2. Versare tutto il contenuto del flacone di decalcificante (circa 125 ml) nella caldaia **6** dell'acqua.
 3. Riempire la caldaia **6** fino al segno **MAX** di acqua di rubinetto fredda e pulita.
 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  **19** per circa 5 secondi finché i 3 anelli LED **17**, **18**, **19** non lampeggiano alternativamente due volte di seguito.
-

NOTA: dopo 15 secondi senza attività il processo s'interrompe.

7. Girare l'interruttore girevole **4** verso il simbolo .
8. Premere il tasto  **19**.
 - 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 **17**, **18** 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  **19** per circa 5 secondi finché i 3 anelli LED **17**, **18**, **19** non lampeggiano alternativamente due volte di seguito.

NOTA: dopo 15 secondi senza attività il processo s'interrompe.

6. Girare l'interruttore girevole **4** verso il simbolo  .
7. Premere il tasto  **19**.
 - 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 **17**, **18** 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.



Il simbolo del riciclaggio indica che l'oggetto o il materiale in questione possono essere riciclati. 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. Ordinazione degli accessori

Sul nostro sito web si possono ottenere informazioni sugli accessori che è possibile ordinare.

Ordinazione online

shop.hoyerhandel.com



1. Scansionare il codice QR con lo smartphone/tablet.
2. Con il codice QR si accede a un sito web dove è possibile effettuare gli ordini.

20. 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 38.
Cattiva qualità del caffè	Per suggerimenti sulla preparazione del caffè vedere il capitolo „Suggerimenti per un caffè perfetto” a pagina 46.
Il caffè è troppo freddo.	• Tazza non preriscaldata? • Regolare la temperatura del caffè nelle impostazioni (vedere “Temperatura del caffè” a pagina 50).
Il caffè gocciola solo dal portafiltro 16 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 16 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 17, 18, 19 restano accesi. Non è possibile preparare il caffè.	• Bisogna eliminare il calcare dall'apparecchio.
Non è possibile girare completamente il portafiltro 16 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.

21. Dati tecnici

Modello:	SSMS 1350 B2
Tensione di rete:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	1350 W
Capienza caldaia:	minimo 250 ml (MIN) massimo 1.000 ml (MAX)
Pressione:	15 bar
Spegnimento automatico:	dopo 30 minuti

NOTA: non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per convertire il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto si adatta sia a 50 sia a 60 Hz.

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).
	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.

Con riserva di modifiche tecniche.

22. Garanzia della HOYER Handel GmbH

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, batterie, 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: 373122_2104** 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) **373122_2104** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: hoyer@lidl.it

MT Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 373122_2104



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza.**

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

GERMANIA

Contents

1. Overview	63
2. Intended purpose	64
3. Safety information	64
4. Items supplied	67
5. Unpacking and setting up	67
6. LED ring displays	68
7. Preparing an espresso - the most important steps	69
8. Preparation	69
8.1 Filling the water tank	69
8.2 Inserting/replacing the filter	70
8.3 Connecting and switching on/off	71
8.4 Rinsing the device	72
8.5 Preheating the cups	72
8.6 Preheating the filter and brewing head (flushing)	72
9. Measure and tamp the espresso powder	73
10. Preparing an espresso	74
10.1 Extracting a single espresso	74
10.2 Extracting a double espresso	74
11. Tips for the perfect espresso	75
12. Extracting hot water	76
13. Frothing the milk	76
14. Settings	78
14.1 Selecting the menu	78
14.2 Water hardness	78
14.3 Espresso temperature	79
14.4 Adjust espresso volume	79
14.5 Reset to factory settings	80
15. Cleaning	80
16. Descaling	82
17. Storage and transport	84
18. Disposal	84
19. Ordering accessories	84
20. Trouble-shooting	85
21. Technical specifications	86
22. Warranty of the HOYER Handel GmbH	87

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: 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 | | Portafilter |

Figure A: control elements (front panel)*

- | | | |
|----|---|--------------------------------------|
| 17 |  | Button/LED ring for single espresso |
| 18 |  | Button/LED ring for double espresso |
| 19 |  | Button/LED ring for steam production |

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

Figure B: filter and portafilter

- | | | |
|----|--|--|
| 20 | | Notch in the edge of the filter 1/2 |
| 21 | | Nub on the side of the filter 1/2 |
| 22 | | Notch in the edge of the portafilter 16 |

no image: 1 bottle descaling agent (approx. 125 ml)

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 80).
- ⊙ 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.
- ⊙ 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 dam-

age, 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.



DANGER! Risk of eye irritation!

- ⊙ When handling the supplied descaling agent, observe the information provided, e.g. on the packaging.

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 **16**
- 1 filter for single espresso **2**
- 1 filter for double espresso **1**
- 1 tamper **9**
- 1 bottle descaling agent (approx. 125 ml)
- 1 copy of the user instructions

5. Unpacking and setting up

1. Remove all packing material.
2. Check to ensure that all parts are present and undamaged.



3. 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 80).
5. 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 **17/18/19** 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
 17	 18	 19	
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  19 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 **16** 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 **16**
7. Extract a single or double espresso
8. As desired: froth the milk

8. **Preparation**

8.1 **Filling the water tank**

WARNING! Risk of material damage!

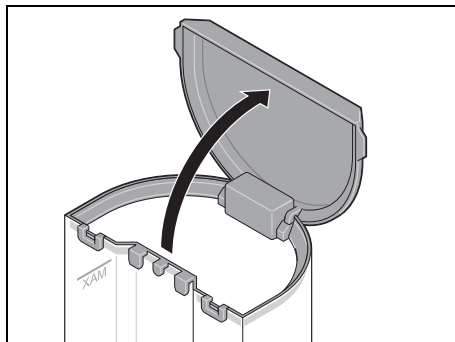
- ⊙ Never put liquids other than fresh, cold drinking water into the water tank **6**!

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

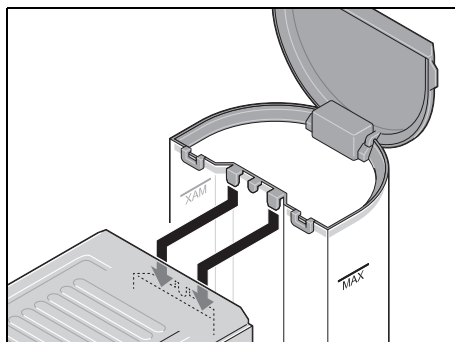
Use fresh water every day.

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

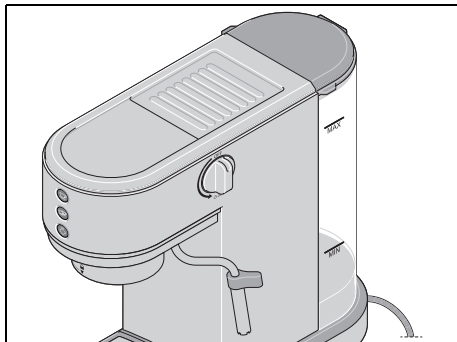
2. Open the lid **5** of the water tank **6**.



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



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



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

Refilling the water

WARNING! Risk of material damage!

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

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

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

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

8.2 Inserting/replacing the filter

Your espresso machine comes with two filters:

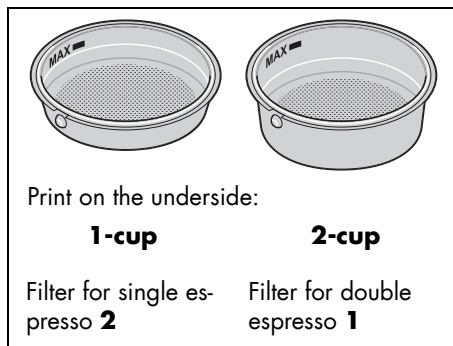
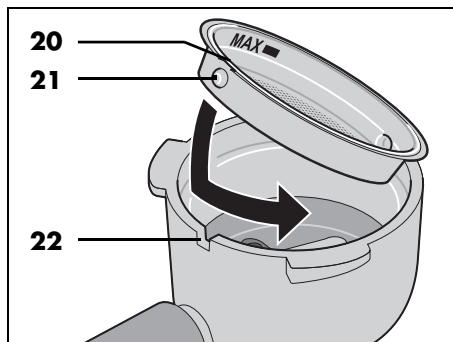


Figure B: observe the following markings when inserting:

- Both filters **1/2** have a notch **20** in the upper edge and a nub **21** underneath. The filter **2** has a second nub on the opposite side so that it does not fall out of the portafilter **16**.
- There is a notch **22** in the edge of the portafilter **16**.

1. Select the desired filter **1** or **2**.
2. Insert the filter **1/2** in an inclined manner into the portafilter **16** so that the notch **20** and the notch **22** are on top of each other. Press the filter down and turn it a little in the portafilter so that it cannot fall out.



NOTE: as the filter **1** has only one nub **21**, it can also be inserted straight into the portafilter **16**.

To remove the filter **1/2** from the portafilter **16**, turn the filter such that the two notches **20** and **22** are on top of each other again. The filter can be removed in this position.

8.3 Connecting and switching on/off

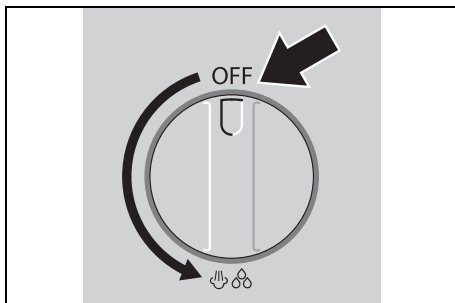


DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ 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 **17**, **18**, **19** light up one after the other.
 - The LED rings **17**, **18** flash regularly. The device heats up.

NOTE: if the LED rings **17**, **18** flash rhythmically, turn the dial **4** all the way to **OFF**.

When the LED rings **17**, **18** are continuously lit, the device is ready to be used.

5. To switch off, press the on/off switch again **8**. All LED rings **17**, **18**, **19** go out.

NOTES:

- The espresso machine heats up again if it is left ready for use for a long time. The LED rings **17**, **18** flash briefly. Wait until the LED rings **17**, **18** 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 **17**, **18** 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 **17** flashes. Water is rhythmically pumped through the device.
4. Set the dial **4** back to **OFF**.
5. Wait until the LED rings **17**, **18** are lit continuously.
6. Place a container under the brewing head **14** and press the button  **18** to rinse the brewing head.

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 **16** and the cup in one step.

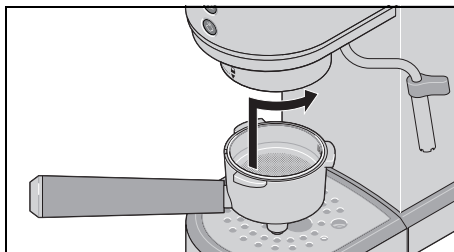
Another possibility is preheating with hot water from the steam nozzle **10** (see "Extracting hot water" on page 76).

8.6 Preheating the filter and brewing head (flushing)

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

Requirement: the device is ready to be used. The LED rings **17**, **18** are permanently lit.

1. Insert the portafilter **16** with the selected filter **1/2** without espresso powder under the brewing head **14**.
 - Insert the portafilter **16** with the handle at .
 - Turn the handle of the portafilter **16** to the right as far as .



2. Place a cup under the portafilter **16**.
3. Press the button  **18**.
 - The LED ring  **18** flashes.
 - The LED ring  **17** goes out.
 - Hot water flows through the portafilter **16** into the cup.
4. When the process is complete, the LED rings **17**, **18** will again be lit continuously.
5. Turn the handle of the portafilter **16** 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 **16** with filter **1/2**.

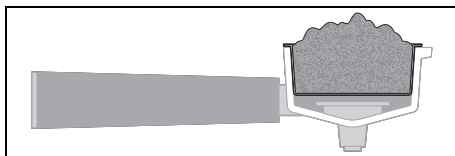
9. Measure and tamp the espresso powder

NOTES:

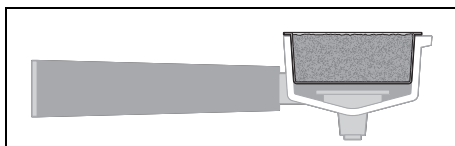
- When buying espresso powder, make sure that the degree of grinding is suitable for portafilter machines. The degree of grinding must be fine. This is often indicated on the packaging.
- For a single espresso you need approx. 7 - 9 g of espresso powder, for a double espresso approx. 14 - 18 g.

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.

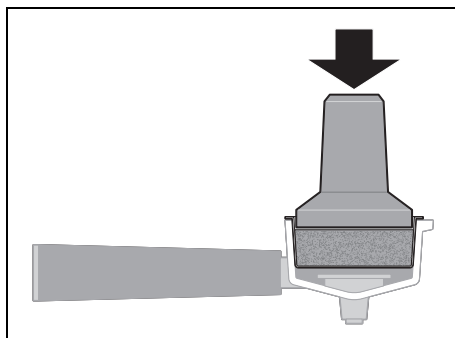
1. Place espresso powder into the filter **1/2** until it is full and slightly heaped.



2. Distribute the espresso powder evenly in the filter **1/2** without pressing on it. To do this, you can easily tap the portafilter **16** 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 **16** 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!

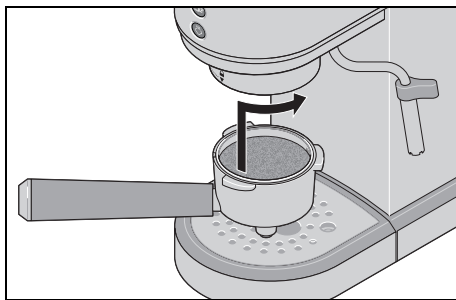
- ⊙ During the preparation of espresso, hot steam is released from the brewing head **14**. The brewing head is still hot even after preparation. Do not touch it or put your hands or other body parts in the steam under any circumstances.

NOTE: 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**.

10.1 Extracting a single espresso

Requirement: the device is ready to be used. The LED rings **17**, **18** are permanently lit.

1. For a single espresso, use the filter **2**.
2. Insert the prepared portafilter **16** with the handle at ▼  under the brewing head **14**.
3. Turn the handle of the portafilter **16** to the right as far as ▼ . The portafilter must be tight.



4. Place the preheated cup under the spout of the portafilter **16**.

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

NOTE: you can change the amount of water stored for a single espresso (see "Adjust espresso volume" on page 79).

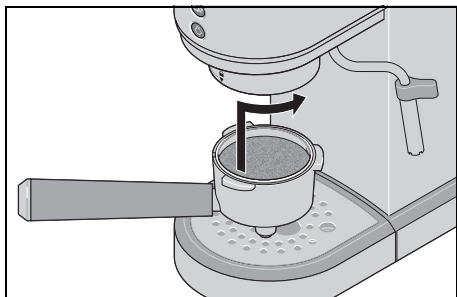
7. When the process is complete, the LED rings **17**, **18** will again be lit continuously.
8. Turn the handle of the portafilter **16** to the left as far as ▼  and remove it downwards.
9. Knock the espresso powder out of the filter **2** and dispose of it in an organic waste bin. If necessary, you can remove residues with a teaspoon.
10. Clean the filter **2** and the portafilter **16** and then dry them.

10.2 Extracting a double espresso

Requirement: the device is ready to be used. The LED rings **17**, **18** are permanently lit.

1. For a double espresso or two cups of espresso, use the filter **1**.
2. Insert the prepared portafilter **16** with the handle at ▼  under the brewing head **14**.

3. Turn the handle of the portafilter **16** to the right as far as ▼ . The portafilter must be tight.



4. Place one or two preheated cups under the spout of the portafilter **16**.
5. Press the button  **18**.
 - The LED ring  **18** flashes.
 - The LED ring  **17** goes out.
 - The espresso flows slowly into the cups 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 double espresso (see "Adjust espresso volume" on page 79).

7. When the process is complete, the LED rings **17**, **18** will again be lit continuously.
8. Turn the handle of the portafilter **16** 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 **16** 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

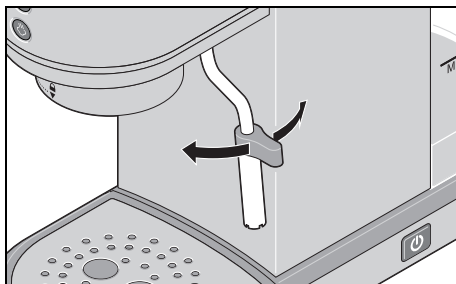


DANGER! Risk of injury through scalding!

- ⊙ 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 **17**, **18** 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  **17** flashes.
 - The LED ring  **18** 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 **17**, **18** are flashing, the device is heating up.

When the LED rings **17**, **18** 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.

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 **17**, **18** flash rhythmically). This is a protective function against overheating. In this case, press the button  **19** again to reactivate the steam function.

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 **17**, **18** are permanently lit.

1. Fill a container at most up to half way with cold milk.
2. Press the button  **19**.
 - The LED ring  **19** flashes.
 - The device heats up for steam production.
3. When the device is ready for steam production, the LED ring  **19** is lit continuously.
4. Hold another container under the steam nozzle **10** and turn the dial **4** in the direction of the symbol  .
 - The LED ring  **19** 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**. You can then immediately use the function again.

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  **19** is lit permanently.
13. Press the button  **19**.
 - The LED ring  **19** goes out.
 - The LED rings **17**, **18** flash rhythmically.
 - The device cools down.

When the LED rings **17**, **18** 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 **17**, **18** are flashing rhythmically, turn the dial **4** in the direction of the symbol  .
 - The LED ring  **17** flashes.
 - First steam escapes, then water, then the process stops.
2. When the LED rings **17**, **18** are again flashing rhythmically, turn the dial **4** back to **OFF**.

The LED rings **17**, **18** 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 **17**, **18** are permanently lit.

- Press and hold the button  **19** for approx. 5 seconds until the 3 LED rings **17**, **18**, **19** flash twice in succession. You can now configure the settings as described in the following sections.

NOTE: after approx. 25 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 **17**, **18**, **19** 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 82.

Requirement: the menu is selected. The 3 LED rings **17**, **18**, **19** flash twice in turn, one after the other.

1. Press the button  **18**.

The LED rings **17**, **18**, **19** briefly indicate the current hardness range once:

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

- When the LED rings light up one after the other, press the button for the desired hardness range:

Hardness range:	soft	medium	hard
	X		
		X	
			X

When the LED ring  **18** 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 **17**, **18**, **19** flash twice in turn, one after the other.

- Press the button  **17**.

The LED rings **17**, **18**, **19** briefly indicate the current temperature range once:

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

- When the LED rings light up one after the other, press the button for the desired hardness range:

Temperature range:	low	medium	hot
	X		
		X	
			X

When the LED ring  **17** 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 **17**, **18** are permanently lit.

- Prepare the filter **2**, portafilter **16** and espresso powder for a single espresso and clamp the portafilter under the brewing head **14**.
- Place the desired espresso cup under the brewing head **14**.

3. Press and hold the button  **17**. The espresso preparation begins.
4. When the LED ring  **18** flashes quickly and the desired quantity has been reached, let go of the button  **17**.

The process stops.

When the LED ring  **17** flashes 3 times, the new preparation time for single espresso is saved.

The device is ready to make espresso again straight away. The LED rings **17**, **18** light up permanently again.

Double espresso

Requirement: the device is ready to be used. The LED rings **17**, **18** are permanently lit.

1. Prepare the filter **1**, portafilter **16** and espresso powder for a double espresso and clamp the portafilter under the brewing head **14**.
2. Place the desired espresso cup(s) under the brewing head **14**.
3. Press and hold the button  **18**. The espresso preparation begins.
4. When the LED ring  **17** 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 double espresso is saved.

The device is ready to make espresso again straight away. The LED rings **17**, **18** light up permanently 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 **17**, **18**, **19** flash twice in turn, one after the other.

1. Place a container under the steam nozzle **10**.
2. Turn the dial **4** in the direction of the symbol  .
 - Water flows out of the steam nozzle **10**.
3. Press the button  **17**. The 3 LED rings **17**, **18**, **19** flash several times simultaneously. The settings have been reset to the factory settings.
4. If the LED rings **17**, **18** flash rhythmically, turn the dial **4** back to **OFF**. When the LED rings **17**, **18** 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 **16**
 - 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 **16** 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 **16** under hot water and then dry them.

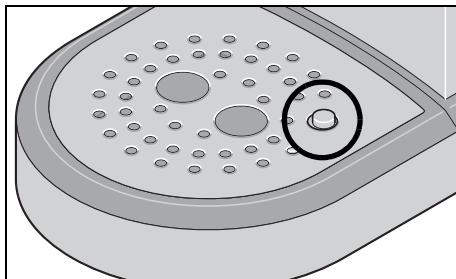
After frothing milk

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.

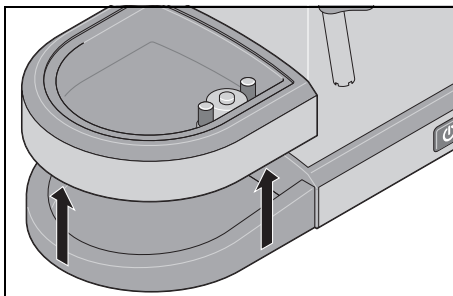
1. Wipe the steam nozzle **10** with a clean cloth to remove any milk residue.
2. Turn the dial **4** again briefly in the direction of the symbol  until steam emerges. This removes milk residues from inside the steam nozzle.

Drip tray

The drip tray **12** must be emptied before the float **11** protrudes upwards through the drip grid **13** (see illustration). 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.

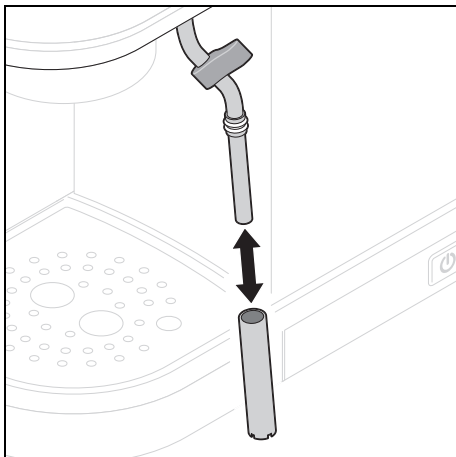
NOTE: if necessary, use a little detergent. Clean thoroughly several times with a cloth moistened only with clear water.

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 **16** at least once a week.
2. Rinse the portafilter **16** 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 **17**, **18**, **19** 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 78).
- 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.

Preparing the descaling solution



DANGER! Risk of eye irritation!

- ⊙ When handling the supplied descaling agent, observe the information provided, e.g. on the packaging.

A bottle of descaling agent is included in the items supplied.

You can also use another commercially available descaling agent for espresso machines. In this case please follow the manufacturer's instructions.

Descaling process

Prerequisite when prompted to descale: all LED rings **17**, **18**, **19** are permanently lit.
Prerequisite when not prompted to descale: the device is ready to be used. The LED rings **17**, **18** are permanently lit.

1. Empty the water tank **6**.
2. Pour the entire contents of the descaling agent bottle (approx. 125 ml) into the water tank **6**.
3. Fill the water tank **6** with fresh, cold tap water 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  **19** for approx. 5 seconds until the 3 LED rings **17**, **18**, **19** flash twice in succession.

NOTE: the process is cancelled after 15 seconds without activity.

7. Turn the dial **4** in the direction of the symbol .
8. Press the button  **19**.
 - 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 **17**, **18** 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  **19** for approx. 5 seconds until the 3 LED rings **17**, **18**, **19** flash twice in succession.

NOTE: the process is cancelled after 15 seconds without activity.

6. Turn the dial **4** in the direction of the symbol .
7. Press the button  **19**.
 - 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 **17**, **18** 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 marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices.



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. Ordering accessories

On our website you will find information on which accessories can be reordered.

Ordering online

shop.hoyerhandel.com



1. Scan the QR code with your Smartphone/Tablet.
2. The QR code will take you to a website where you can place the reorder.

20. 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 68.
Poor quality espresso	You will find tips on preparing espresso in the chapter "Tips for the perfect espresso" on page 75.
The espresso is too cold.	• Cup not preheated? • Adjust the temperature of the coffee in the settings (see "Espresso temperature" on page 79).
Espresso only drips out of the portafilter 16 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 16 too quickly and is too thin.	• Espresso powder ground too coarsely? Not enough espresso powder? Not tight enough or unevenly compressed?
All LED rings 17, 18, 19 are permanently lit. No espresso preparation possible.	• The device needs to be descaled.
The portafilter 16 cannot be completely turned to ▼ ☒.	• Too much espresso powder? • Espresso powder on the edge of the filter 1/2?
Unusual pump sounds	• Is the water tank 6 empty? • Is the water tank 6 inserted incorrectly?
No water or steam comes out of the steam nozzle 10 .	• Is the water tank 6 empty? • Is the steam nozzle 10 clogged? • Does the machine / steam nozzle 10 need to be descaled?

Fault	Possible causes / Action
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.

21. Technical specifications

Model:	SSMS 1350 B2
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 1,000 ml (MAX)
Pressure:	15 bar
Automatic switch off:	after 30 minutes

NOTE: no action by the user is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adjusts itself for both 50 and 60 Hz.

Symbols used

	Geprüfte Sicherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	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.

Subject to technical modifications.

22. 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, batteries, 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: 373122_2104** 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) **373122_2104** to open your user instructions.



Service Centre

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

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

IAN: 373122_2104



Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY

Inhalt

1. Übersicht	91
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	92
3. Sicherheitshinweise	93
4. Lieferumfang	96
5. Auspacken und aufstellen	96
6. Anzeigen der LED-Ringe	97
7. Espresso zubereiten - die wichtigsten Schritte	98
8. Vorbereitung	98
8.1 Wassertank füllen	98
8.2 Sieb einsetzen/tauschen	99
8.3 Anschließen und Ein-/Ausschalten	100
8.4 Gerät durchspülen	101
8.5 Tassen vorwärmen	101
8.6 Sieb und Brühkopf vorwärmen (Flushen)	101
9. Espressopulver abmessen und tampen	102
10. Espresso zubereiten	103
10.1 Einfachen Espresso extrahieren	103
10.2 Doppelten Espresso extrahieren	104
11. Tipps für den perfekten Espresso	104
12. Heißwasser beziehen	105
13. Milch schäumen	106
14. Einstellungen	107
14.1 Menü aufrufen	107
14.2 Wasserhärte	108
14.3 Espresso-Temperatur	109
14.4 Espresso-Volumen anpassen	109
14.5 Auf Werkseinstellungen zurücksetzen	110
15. Reinigen	111
16. Entkalken	113
17. Aufbewahren und Transportieren	114
18. Entsorgen	115
19. Zubehörteile bestellen	115
20. Problemlösung	116
21. Technische Daten	117
22. Garantie der HOYER Handel GmbH	118

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: 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 | Siebträger |

Bild A: Bedienelemente (Frontseite)*

- | | |
|----|---|
| 17 |  Taste/LED-Ring für einfachen Espresso |
| 18 |  Taste/LED-Ring für doppelten Espresso |
| 19 |  Taste/LED-Ring für Dampfbezug |

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

Bild B: Sieb und Siebträger

- | | |
|----|---|
| 20 | Kerbe im Rand des Siebes 1/2 |
| 21 | Noppe in der Seitenwand des Siebes 1/2 |
| 22 | Kerbe im Rand des Siebträgers 16 |

ohne Abbildung: 1 Flasche Entkalker (ca. 125 ml)

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!

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!
-

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.

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 Gebrauches 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 hausähnlichen 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 111).
- ⊙ 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.
- ⊙ 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.



GEFAHR von Augenreizungen!

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

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 (heiβes) 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 **16**
- 1 Sieb für einfachen Espresso **2**
- 1 Sieb für doppelten Espresso **1**
- 1 Tamper **9**
- 1 Flasche Entkalker (ca. 125 ml)
- 1 Bedienungsanleitung

5. Auspacken und aufstellen

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
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 111).
5. 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 **17/18/19** an den Tasten vorne am Gerät zeigen verschiedene Betriebszustände oder Programmschritte 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
 17	 18	 19	
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
—	—	—	Doppelter Espresso wird zubereitet.
—	—	blinkt	Gerät heizt vor für Dampfbezug.
—	—	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  19 , 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 **16** und Sieb **1/2** abtrocknen
4. Espressopulver abmessen, ebnen und andrücken (Tampen)
5. Espressopulver-Reste vom Rand entfernen
6. Siebträger **16** einsetzen
7. Einfachen oder doppelten Espresso extrahieren
8. Nach Wunsch: Milch schäumen

8. Vorbereitung

8.1 Wassertank füllen

WARNUNG vor Sachschäden!

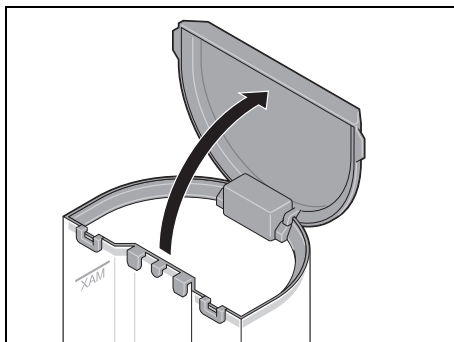
- ⊙ Füllen Sie auf keinen Fall andere Flüssigkeiten als frisches, kaltes Trinkwasser in den Wassertank **6**!

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

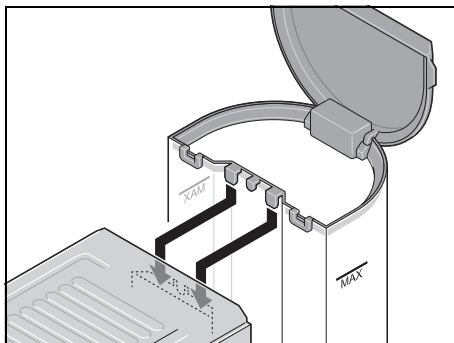
Verwenden Sie jeden Tag frisches Wasser.

1. Nehmen Sie den Wassertank **6** nach oben ab.

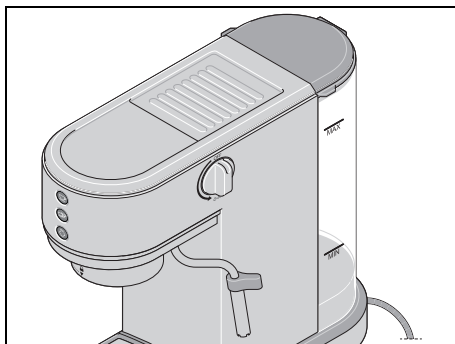
2. Öffnen Sie den Deckel **5** des Wassertanks **6**.



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.



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



- 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.

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

8.2 Sieb einsetzen/tauschen

Zu Ihrer Espressomaschine gehören zwei Siebe:

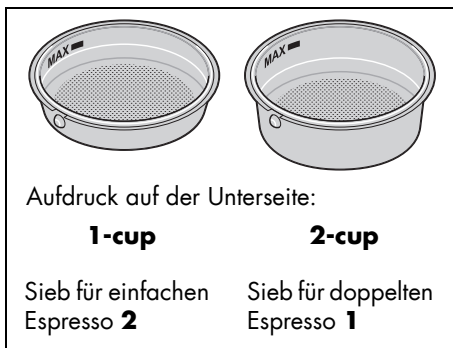
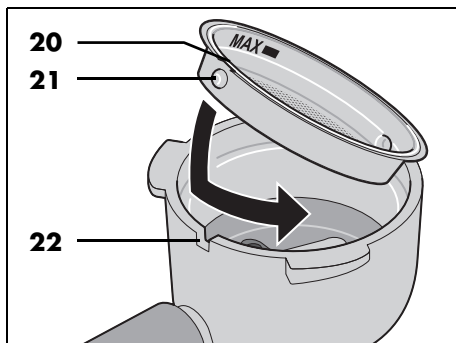


Bild B: Beachten Sie beim Einsetzen die folgenden Kennzeichnungen:

- Beide Siebe **1/2** haben am oberen Rand eine Kerbe **20** und darunter eine Noppe **21**. Beim Sieb **2** gibt es noch eine zweite Noppe auf der gegenüberliegenden Seite, damit es nicht aus dem Siebträger **16** herausfällt.
 - Am Siebträger **16** gibt es eine Kerbe **22** im Rand.
- Wählen Sie das gewünschte Sieb **1** oder **2** aus.

2. Setzen Sie das Sieb **1/2** schräg in den Siebträger **16**, sodass die Kerbe **20** und die Kerbe **22** übereinander liegen. Drücken Sie das Sieb herunter und drehen Sie es ein Stück im Siebträger, so dass es nicht herausfallen kann.



HINWEIS: Da das Sieb **1** nur eine Noppe **21** hat, kann es auch gerade in den Siebträger **16** eingesetzt werden.

Zum Herausnehmen des Siebes **1/2** aus dem Siebträger **16** drehen Sie das Sieb so, dass die beiden Kerben **20** und **22** wieder übereinander liegen. In dieser Position lässt sich das Sieb herausnehmen.

8.3 Anschließen und Ein-/Ausschalten



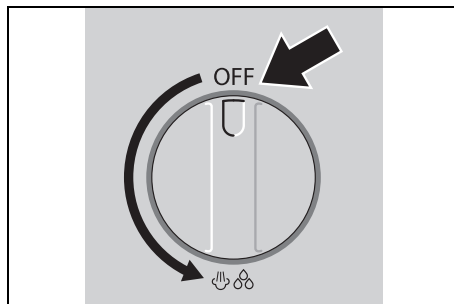
GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ 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 **17, 18, 19** leuchten nacheinander einmal auf.
 - Die LED-Ringe **17, 18** blinken gleichmäßig. Das Gerät heizt auf.

HINWEIS: Wenn die LED-Ringe **17, 18** rhythmisch blinken, stellen Sie ggf. den Drehschalter **4** vollständig auf **OFF**.

Wenn die LED-Ringe **17, 18** dauerhaft leuchten, ist das Gerät betriebsbereit.

5. Zum Ausschalten drücken Sie erneut auf den Ein-/Ausschalter **8**. Alle LED-Ringe **17, 18, 19** erlöschen.

HINWEISE:

- Wenn die Espressomaschine längere Zeit betriebsbereit steht, heizt sie zwischendurch erneut auf. Die LED-Ringe **17, 18** blinken kurzzeitig. Warten Sie ab, bis die LED-Ringe **17, 18** 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 **17**, **18** leuchten dauerhaft.

- Füllen Sie frisches Leitungswasser in den Wassertank **6**.
- Stellen Sie ein Gefäß unter die Dampfdüse **10**.
- Stellen Sie den Drehschalter **4** in Richtung des Symbols ☕ und lassen Sie ca. 100 ml Wasser durchlaufen. Der LED-Ring **17** blinkt. Es wird rhythmisch Wasser durch das Gerät gepumpt.
- Stellen Sie den Drehschalter **4** zurück auf **OFF**.
- Warten Sie, bis die LED-Ringe **17**, **18** dauerhaft leuchten.
- Stellen Sie ein Gefäß unter den Brühkopf **14** und drücken Sie die Taste ☕ **18**, um den Brühkopf zu spülen.

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 **16** und die Tasse vorwärmen.

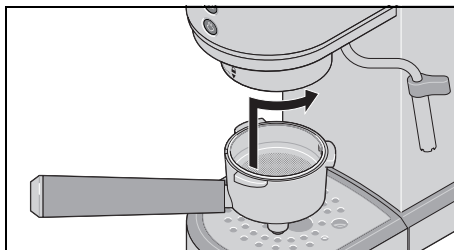
Eine weitere Möglichkeit ist das Vorwärmen mit heißem Wasser aus der Dampfdüse **10** (siehe "Heißwasser beziehen" auf Seite 105).

8.6 Sieb und Brühkopf vorwärmen (Flushen)

Direkt vor jeder 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.

Voraussetzung: Das Gerät ist betriebsbereit. Die LED-Ringe **17**, **18** leuchten dauerhaft.

- Setzen Sie den Siebträger **16** mit dem ausgewählten Sieb **1/2** ohne Espressopulver unter dem Brühkopf **14** ein.
 - Setzen Sie den Siebträger **16** mit dem Griff bei ▼ ein.
 - Drehen Sie den Griff des Siebträgers **16** nach rechts bis ▼.



- Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **16**.

3. Drücken Sie die Taste  **18**.
 - Der LED-Ring  **18** blinkt.
 - Der LED-Ring  **17** erlischt.
 - Heißes Wasser fließt durch den Siebträger **16** in die Tasse.
4. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, leuchten die LED-Ringe **17**, **18** wieder dauerhaft.
5. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **16** nach links bis   und nehmen diesen nach unten ab.
6. Lassen Sie das heiße Wasser zum Vorwärmen in der Tasse und schütten es direkt vor dem Brühvorgang aus.
7. Trocknen Sie den Siebträger **16** mit Sieb **1/2** ab.

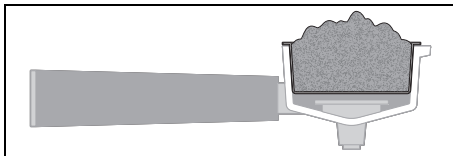
9. *Espressopulver abmessen und tampen*

HINWEISE:

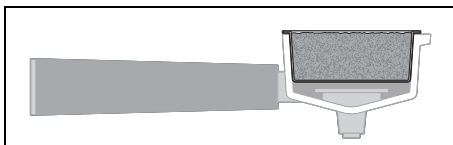
- Achten Sie beim Einkauf von Espressopulver darauf, dass der Mahlgrad für Siebträgermaschinen geeignet ist. Der Mahlgrad muss fein sein. Oft ist dies auf der Verpackung angegeben.
- Für einen einfachen Espresso benötigen Sie ca. 7 - 9 g Espressopulver, für einen doppelten ca. 14 - 18 g.

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

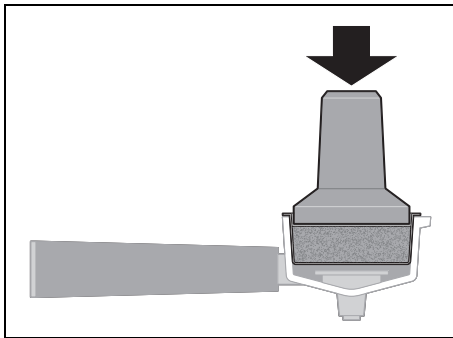
1. Geben Sie so viel Espressopulver in das Sieb **1/2**, dass dies leicht gehäuft gefüllt ist.



2. Verteilen Sie das Espressopulver im Sieb **1/2** gleichmäßig, ohne es anzudrücken. Dazu können Sie den Siebträger **16** 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 **16** 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.

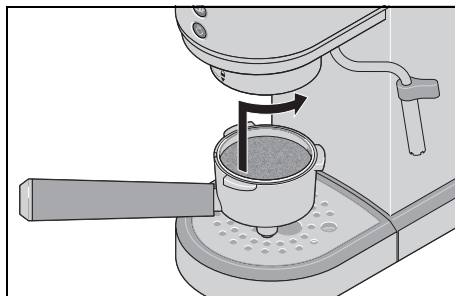
HINWEIS: Wenn Sie ein höheres Gefäß verwenden möchten, können Sie das Abtropfgitter **13** abnehmen und das Gefäß direkt in die Abtropfschale **12** stellen.

10.1 Einfachen Espresso extrahieren

Voraussetzung: Das Gerät ist betriebsbereit. Die LED-Ringe **17**, **18** leuchten dauerhaft.

1. Für einen einfachen Espresso verwenden Sie das Sieb **2**.
2. Setzen Sie den vorbereiteten Siebträger **16** mit dem Griff bei ▼ ■ unter dem Brühkopf **14** ein.

3. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **16** nach rechts bis ▼ ■. Der Siebträger muss fest sitzen.



4. Stellen Sie die vorgewärmte Tasse unter den Auslauf des Siebträgers **16**.
5. Drücken Sie die Taste ☕ **17**.
 - Der LED-Ring ☕ **17** blinkt.
 - Der LED-Ring ☕ **18** erlischt.
 - Der Espresso fließt langsam in die Tasse und stoppt automatisch.
6. Wenn sie den Vorgang abbrechen wollen, drücken Sie erneut die Taste ☕ **17**.

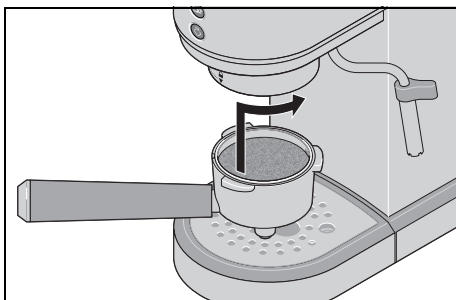
HINWEIS: Die gespeicherte Wassermenge für einen einfachen Espresso können Sie verändern (siehe "Espresso-Volumen anpassen" auf Seite 109).

7. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, leuchten die LED-Ringe **17**, **18** wieder dauerhaft.
8. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **16** 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 **16** und trocknen diese ab.

10.2 Doppelten Espresso extrahieren

Voraussetzung: Das Gerät ist betriebsbereit. Die LED-Ringe **17**, **18** leuchten dauerhaft.

1. Für einen doppelten Espresso oder zwei Tassen Espresso verwenden Sie das Sieb **1**.
2. Setzen Sie den vorbereiteten Siebträger **16** mit dem Griff bei ▼ ☒ unter dem Brühkopf **14** ein.
3. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **16** nach rechts bis ▼ ☒. Der Siebträger muss fest sitzen.



4. Stellen Sie eine oder zwei vorgewärmte Tassen unter den Auslauf des Siebträgers **16**.
5. Drücken Sie die Taste ☕ **18**.
 - Der LED-Ring ☕ **18** blinkt.
 - Der LED-Ring ☕ **17** erlischt.
 - Der Espresso fließt langsam in die Tassen und stoppt automatisch.
6. Wenn sie den Vorgang abbrechen wollen, drücken Sie erneut die Taste ☕ **18**.

HINWEIS: Die gespeicherte Wassermenge für einen doppelten Espresso können Sie verändern (siehe "Espresso-Volumen anpassen" auf Seite 109).

7. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, leuchten die LED-Ringe **17**, **18** wieder dauerhaft.

8. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **16** 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 **16** 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

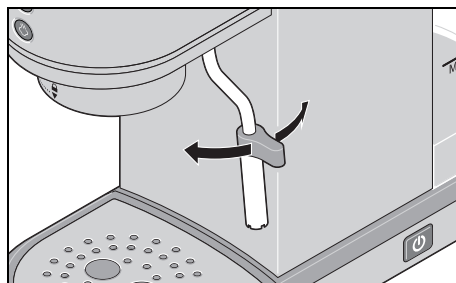


GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

- ⊙ 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 **17**, **18** leuchten dauerhaft.

1. Stellen Sie ein Gefäß unter die Dampfdüse **10**.
2. Stellen Sie den Drehschalter **4** in Richtung des Symbols  .
- Der LED-Ring  **17** blinkt.
- Der LED-Ring  **18** 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 **17**, **18** blinken, heizt das Gerät auf.

Wenn die LED-Ringe **17**, **18** 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.

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 **17**, **18** blinken rhythmisch). Dies ist eine Schutzfunktion vor Überhitzung. In diesem Fall drücken Sie erneut die Taste  **19**, um die Dampffunktion wieder zu aktivieren.

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 **17**, **18** leuchten dauerhaft.

1. Füllen Sie ein Gefäß bis maximal zur Hälfte mit kalter Milch.
2. Drücken Sie die Taste  **19**.
 - Der LED-Ring  **19** blinkt.
 - Das Gerät heizt für die Dampfproduktion auf.
3. Wenn das Gerät für die Dampfproduktion bereit ist, leuchtet der LED-Ring  **19** dauerhaft.
4. Halten Sie ein anderes Gefäß unter die Dampfdüse **10** und drehen Sie den Drehschalter **4** in Richtung des Symbols  .
 - Der LED-Ring  **19** 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 können Sie die Funktion sofort erneut verwenden.

9. Geben Sie den Milchschaum möglichst rasch zum Espresso.
10. Wischen Sie die Dampfdüse **10** sofort nach jedem Milchschaäumen 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  **19** leuchtet dauerhaft.
13. Drücken Sie die Taste  **19**.
- Der LED-Ring  **19** erlischt.
 - Die LED-Ringe **17, 18** blinken rhythmisch.
 - Das Gerät kühlt ab.

Wenn die LED-Ringe **17, 18** 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 **17, 18** rhythmisch blinken, drehen Sie den Drehschalter **4** in Richtung des Symbols  .
- Der LED-Ring  **17** blinkt.
- Zuerst tritt Dampf, dann Wasser aus, dann stoppt der Vorgang.
2. Wenn die LED-Ringe **17, 18** wieder rhythmisch blinken, drehen Sie den Drehschalter **4** zurück auf **OFF**.

Die LED-Ringe **17, 18** 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 **17, 18** leuchten dauerhaft.

- Halten Sie die Taste  **19** ca. 5 Sekunden lang gedrückt, bis die 3 LED-Ringe **17, 18, 19** nacheinander im Wechsel doppelt blinken. Sie können nun die Einstellungen vornehmen, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben.

HINWEIS: Nach ca. 25 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 **17**, **18**, **19** 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 113.

Voraussetzung: Das Menü ist aufgerufen. Die 3 LED-Ringe **17**, **18**, **19** blinken nacheinander im Wechsel jeweils doppelt.

1. Drücken Sie die Taste  **18**.

Die LED-Ringe **17**, **18**, **19** zeigen einmal kurz den aktuellen Härtebereich an:

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

2. Wenn die LED-Ringe nacheinander im Wechsel aufleuchten, drücken Sie die Taste für den gewünschten Härtebereich:

Härtebereich:	weich	mittel	hart
	X		
		X	
			X

Wenn der LED-Ring  **18** 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 **17**, **18**, **19** blinken nacheinander im Wechsel jeweils doppelt.

1. Drücken Sie die Taste  **17**.

Die LED-Ringe **17**, **18**, **19** zeigen einmal kurz den aktuellen Temperaturbereich an:

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

2. Wenn die LED-Ringe nacheinander im Wechsel aufleuchten, drücken Sie die Taste für den gewünschten Temperaturbereich:

Temperaturbereich:	niedrig	mittel	heiß
	X		
		X	
			X

Wenn der LED-Ring  **17** 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 **17**, **18** leuchten dauerhaft.

1. Bereiten Sie Sieb **2**, Siebträger **16** 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  **17** gedrückt. Die Espresso-Zubereitung beginnt.
4. Wenn der LED-Ring  **18** schnell blinkt und die gewünschte Menge erreicht ist, lassen Sie die Taste  **17** los.

Der Vorgang wird gestoppt.

Wenn der LED-Ring  **17** 3-mal blinkt, ist die neue Zubereitungszeit für einfachen Espresso gespeichert.

Das Gerät ist sofort wieder betriebsbereit für die Espressozubereitung. Die LED-Ringe **17**, **18** leuchten wieder dauerhaft.

Doppelter Espresso

Voraussetzung: Das Gerät ist betriebsbereit. Die LED-Ringe **17**, **18** leuchten dauerhaft.

1. Bereiten Sie Sieb **1**, Siebträger **16** 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  **18** gedrückt. Die Espresso-Zubereitung beginnt.
4. Wenn der LED-Ring  **17** 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 doppelten Espresso gespeichert.

Das Gerät ist sofort wieder betriebsbereit für die Espressozubereitung. Die LED-Ringe **17**, **18** leuchten wieder dauerhaft.

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 **17**, **18**, **19** 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 .
 - Aus der Dampfdüse **10** fließt Wasser.
3. Drücken Sie die Taste  **17**.

Die 3 LED-Ringe **17**, **18**, **19** blinken mehrmals gleichzeitig auf. Die Einstellungen wurden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

4. Wenn die LED-Ringe **17**, **18** rhythmisch blinken, drehen Sie den Drehschalter **4** zurück auf **OFF**.

Wenn die LED-Ringe **17**, **18** 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 **16**
 - 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 **16** 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 **16** unter heißem Wasser und trocknen diese ab.

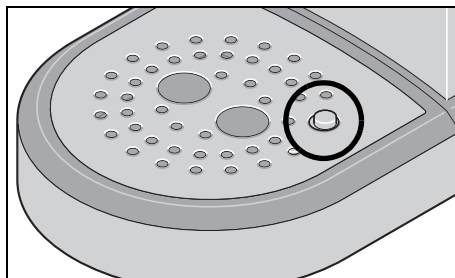
Nach jedem Milchschaümen

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.

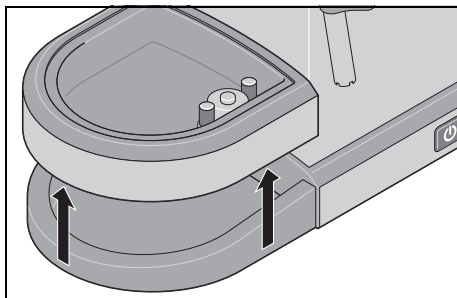
Abtropfschale

Bevor der Schwimmer **11** nach oben durch das Abtropfgitter **13** herausguckt (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 Zubehörteile 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.

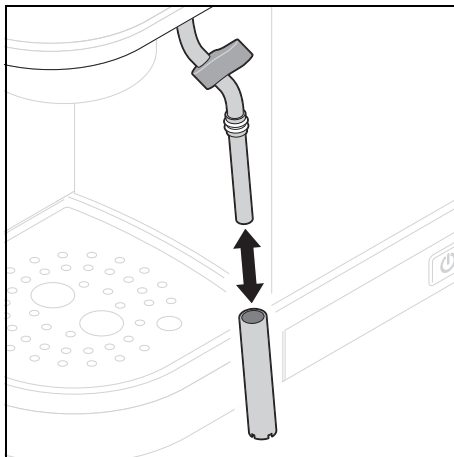
HINWEIS: Falls notwendig, verwenden Sie dabei etwas Spülmittel. Reinigen Sie mehrmals gründlich mit einem Tuch nach, dass nur mit klarem Wasser befeuchtet wurde.

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 **16** herausnehmen.
2. Waschen Sie den Siebträger **16** 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 **17, 18, 19** 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 108).
- 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.

Entkalkungslösung herstellen



GEFAHR von Augenreizungen!

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

Im Lieferumfang befindet sich eine Flasche mit Entkalkerlösung.

Sie können auch einen anderen handelsüblichen Entkalker für Espressomaschinen verwenden. Beachten Sie in diesem Fall die Angaben des Herstellers.

Entkalkungsvorgang

Voraussetzung bei der Aufforderung zum Entkalken: Alle LED-Ringe **17, 18, 19** leuchten dauerhaft.

Voraussetzung ohne Aufforderung zum Entkalken: Das Gerät ist betriebsbereit. Die LED-Ringe **17, 18** leuchten dauerhaft.

1. Leeren Sie den Wassertank **6**.
2. Geben Sie den kompletten Inhalt der Entkalker-Flasche (ca. 125 ml) in den Wassertank **6**.

3. Füllen Sie den Wassertank **6** bis zur Markierung **MAX** mit frischem, kalten Leitungswasser auf.
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  **19** ca. 5 Sekunden lang gedrückt, bis die 3 LED-Ringe **17**, **18**, **19** nacheinander im Wechsel doppelt blinken.

HINWEIS: Nach 15 Sekunden ohne Aktivität wird der Vorgang abgebrochen.

7. Drehen Sie den Drehschalter **4** in Richtung des Symbols .
8. Drücken Sie die Taste  **19**.
 - 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 **17**, **18** 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, kalten 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  **19** ca. 5 Sekunden lang gedrückt, bis die 3 LED-Ringe **17**, **18**, **19** nacheinander im Wechsel doppelt blinken.

HINWEIS: Nach 15 Sekunden ohne Aktivität wird der Vorgang abgebrochen.

6. Drehen Sie den Drehschalter **4** in Richtung des Symbols .
7. Drücken Sie die Taste  **19**.
 - 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 **17**, **18** 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 Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



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



Verpackung

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

19. Zubehörteile bestellen

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

Bestellung online

shop.hoyerhandel.com



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

20. 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 97.
Schlechte Qualität des Espressos	Tipps zur Espresso-Zubereitung finden Sie im Kapitel „Tipps für den perfekten Espresso“ auf Seite 104.
Espresso ist zu kalt.	- Tasse nicht vorgewärmt? - Temperatur des Kaffees in den Einstellungen anpassen (siehe „Espresso-Temperatur“ auf Seite 109).
Espresso tropft nur aus dem Siebträger 16 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 16 und ist zu dünn.	Espressopulver zu grob gemahlen? Zu wenig Espressopulver? Nicht fest genug oder ungleichmäßig getampft?
Alle LED-Ringe 17, 18, 19 leuchten dauerhaft. Keine Espressozubereitung möglich.	Das Gerät muss entkalkt werden.
Der Siebträger 16 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?

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
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.

21. Technische Daten

Modell:	SSMS 1350 B2
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1350 W
Füllmenge Wassertank:	mindestens 250 ml (MIN) maximal 1.000 ml (MAX)
Druck:	15 bar
Automatisches Abschalten:	nach 30 Minuten

HINWEIS: Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

22. 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, Akkus, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 373122_2104** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **373122_2104** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

(DE) Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 373122_2104



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND