

SILVERCREST®



ESPRESSO MACHINE SEM 1050 A1

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY

Az információ kelte · Stanje informacij
Stav informácií · Stand der Informationen:

02/2021 ID: SEM 1050 A1_21_V1.4

(HU)

ESZPRESSZÓ KÁVÉFŐZŐL

Kezelési útmutató

(SI)

KAVNI APARAT ZA ESPRESSO

Navodilo za uporabo

(SK)

KÁVOVAR

Návod na obsluhu

(DE) (CH)

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 360268_2010

(HU) (SI) (SK)

IAN 360268_2010

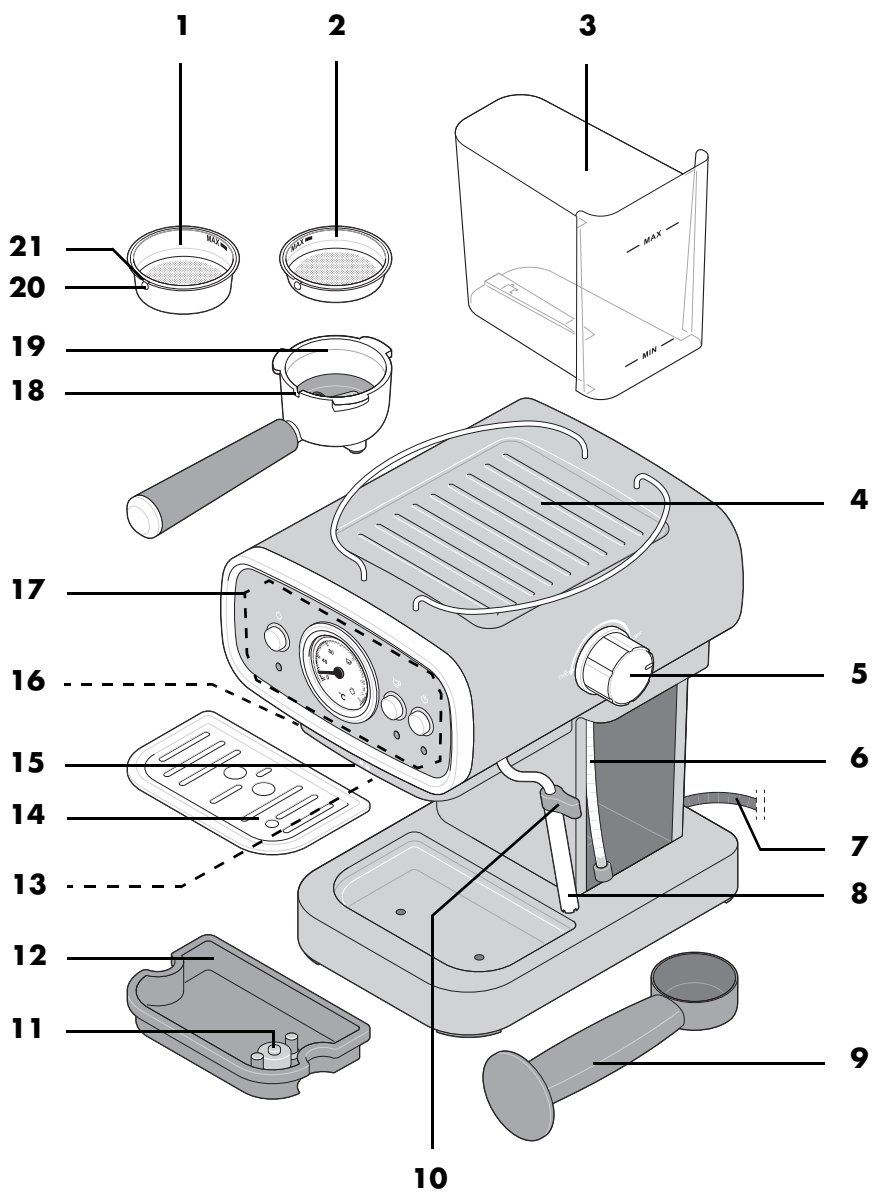
(HU) (SI) (SK)



Magyar	2
Slovenščina	26
Slovenčina	50
Deutsch	72



Áttekintés / Pregled / Prehľad / Übersicht



Tartalom

1. Áttekintés	3
2. Rendeltetésszerű használat.....	4
3. Biztonsági tudnivalók	4
4. A csomag tartalma	7
5. Kicsomagolás és összeszerelés	7
6. Kezelőelemek (elülső oldal)	8
7. Hőmérséklet-kijelző és LED viselkedése.....	8
8. Eszpresszó készítése – a legfontosabb lépések.....	9
9. Előkészítés.....	9
9.1 Víztartály feltöltése	9
9.2 Csepegtető tálca és csepegtetőrács behelyezése.....	9
9.3 Szűrő behelyezése/cseréje	10
9.4 Szűrőtartó behelyezése/levétele	10
9.5 Csatlakoztatás és be-/kikapcsolás.....	11
9.6 Készülék átöblítése	11
9.7 Csésze előmelegítése	12
9.8 Szűrő és főzőfej előmelegítése (öblítés).....	12
10. Kávéörlemény mérése és lenyomása	13
11. Eszpresszó főzése	14
12. Típek a tökéletes eszpresszóhoz	14
13. Forró víz vétele.....	15
14. Tej habosítása	16
15. Tisztítás	17
16. Vízkötelenítés	19
17. Tárolás és szállítás.....	20
18. Eltávolítás.....	20
19. Problémamegoldás.....	21
20. Műszaki adatok.....	22
21. Garancia	23

1. Áttekintés

- 1 Szűrő dupla eszpresszóhoz
- 2 Szűrő egyszerű eszpresszóhoz
- 3 Víztartály
- 4 Melegítőtálp csészékhez
- 5  / OFF forgókapcsoló gőz és melegvíz ellátáshoz
- 6 Tömlő (a víztartályhoz)
- 7 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozóval
- 8 Gőzfúvóka
- 9 Kávéskanál nyomófejjel
- 10 Fogantyú (a gőzfúvókán)
- 11 Úszó (kijelzés: csepegtető tálca ürítése)
- 12 Csepegtető tálca
- 13 Főzőfej
- 14 Csepegtetőrács
- 15 ●  Szimbólum (elülső oldal): azt a pozíciót jelöli, amelyben a szűrőtartó reteszelve van
- 16   Szimbólum (a készülék bal oldalán): azt a pozíciót jelöli, amelyben a szűrőtartót be lehet helyezni és ki lehet venni
- 17 Kezelőelemek (elülső oldal)
- 18 Rovátka a szűrőtartó peremén **19**
- 19 Szűrőtartó
- 20 Gomb a szűrő oldalfalán **1/2**
- 21 Rovátka a szűrő peremén **1/2**

Köszönjük bizalmát!

Gratulálunk új presszógépéhez.

A készülék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **Az első használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig a kezelési útmutatót.**
- **Feltétlenül tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a kezelési útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a kezelési útmutatót!**
- **Amennyiben később továbbadja a készüléket, kérjük, mellékelje a kezelési útmutatót is. A kezelési útmutató a termék részét képezi.**

Sok örömet kívánunk új presszógépe használatához!

Jelek a készüléken



Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.

2. Rendeltetésszerű használat

A presszógép kizárólag a következő felhasználási célokra készült:

- presszókávé főzésére kávéörleményből,
- forró víz vagy gőz vételére a gőzfúvókán át.

A készülék kizárólag háztartási célokra készült. A készüléket csak belső terekben szabad használni.

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

Előre látható helytelen használat

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ A víztartályt kizárólag friss, hideg ivóvízzel szabad feltölteni!

3. Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



VESZÉLY! Magas kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

FIGYELMEZTETÉS! Közepes kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

VIGYÁZAT: Alacsony kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

MEGJEGYZÉS: A készülék használatához szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ 8 évesnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve csak a készülék biztonságos használatáról szóló megfelelő tájékoztatás után, és ha a lehetséges veszélyeket megértették.
- ⊙ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ⊙ A használó által végzendő tisztítást és karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha elmúltak 8 évesek, és felügyelet alatt állnak.
- ⊙ A 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol kell tartani a készüléktől és annak csatlakozóvezetékétől.
- ⊙ A készüléket háztartási, ill. ahhoz hasonló alkalmazási célokra terveztük, például...
 - ... boltok, irodák és más kereskedelmi egységek konyháiban dolgozó munkatársak számára;
 - ... mezőgazdasági ingatlanokban;
 - ... szállodák, motelek és más lakólétesítmények vendégeinek kiszolgálására;
 - ... reggelizőhelyeken való használatra.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ A presszógépet, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszély megelőzése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, szervizével vagy más hasonlóan képzett szakemberrel.
- ⊙ Tartsa be a tisztításról szóló fejezet utasításait (lásd „Tisztítás” a(z) 17. oldalon).
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a készülék csatlakozójába.
- ⊙ Vegye figyelembe, hogy használat után a fűtőelem felülete még meleg marad. A következő felületek lehetnek még forrók használat után: szűrő és szűrőtartó, főzőfej és gőzfúvóka.

- ⊙ Vegye figyelembe a jelen útmutató biztonsági utasításait, mivel hibás használat esetén sérülések fordulhatnak elő.



VESZÉLY a gyermekekre nézve!

- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.



VESZÉLY házi- és haszonállatokra nézve, és az általuk okozott veszély!

- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és haszonállatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektromos készülékektől.



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Óvja a készüléket a nedvességtől, fröcsenő vagy csöpögő víztől: ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.
- ⊙ A víztartályt csak a **MAX** jelzésig szabad feltölteni.
- ⊙ Legkésőbb akkor ürítse ki a csepegtető tálcát, amikor az úszó ezt jelzi.
- ⊙ Amennyiben folyadék jutna a készülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Ne működtesse a készüléket, ha a készüléken vagy a csatlakozóvezetéken látható sérülések találhatók, illetőleg, ha a készüléket előzőleg leejtették.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, jól hozzáférhető, védőérintkezős csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adat-

lapján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt.
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően még nincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozót.
- ⊙ A készülék használata során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csipődjön be.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugó kihúzásakor mindig a csatlakozódugót fogja, soha ne a vezetékét.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz, ... ha üzemzavar lép fel, ... ha nem használja a presszógépet, ... a presszógép tisztítása előtt, és ... vihar idején.
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen módosításokat a készüléken.



Égési sérülés VESZÉLYE!

- ⊙ Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a szűrőhöz, a szűrőtartóhoz, a főzőfejhez és a gőzfűvókához! A gőzfűvókát és a szűrőtartót csak a nyelőknel fogva szabad megfogni.



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ A gőzfűvókával való munkánál forró gőz és forró víz távozik. A gőzfűvóka nagyon felforrósodik. A gőzfűvókát csak a műanyag fogantyúnál fogja meg. Semmiképpen ne tartsa a kezét vagy más testrészeit a vízgőzbe.

- ⊙ Tej gőzfűvókával való habosításánál: Először merítse a gőzfűvókát a tejbe, mielőtt elindítja a gőzfunkciót. És állítsa le a gőzfunkciót, mielőtt kihúzza a gőzfűvókát.
- ⊙ A főzőfejnél is távozzhat vízgőz.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ A készülék csúszásmentes szilikonlábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a szilikonlábakat károsíthatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.
- ⊙ A presszógépet kizárólag friss ivóvízzel szabad feltölteni!
- ⊙ A fűtőelem sérülésének elkerülése érdekében ne üzemeltesse a készüléket, ha nincs víz a víztartályban.
- ⊙ A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja.
- ⊙ A készüléket stabil, egyenletes felületen állítsa fel.
- ⊙ A kezelésnél (forró) víz és gőz, presszókávé és kávéörlemény kerülhet az alátételre. Ezért a készüléket víz- és hőálló felületre kell helyezni.
- ⊙ Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószer.
- ⊙ Ne használja a készüléket fagypont alatt.

4. A csomag tartalma

- 1 presszógép
- 1 szűrőtartó **19**
- 1 szűrő egyszerű eszpresszóhoz **2**
- 1 szűrő dupla eszpresszóhoz **1**
- 1 kávéskanál nyomófejjel **9**
- 1 kezelési útmutató

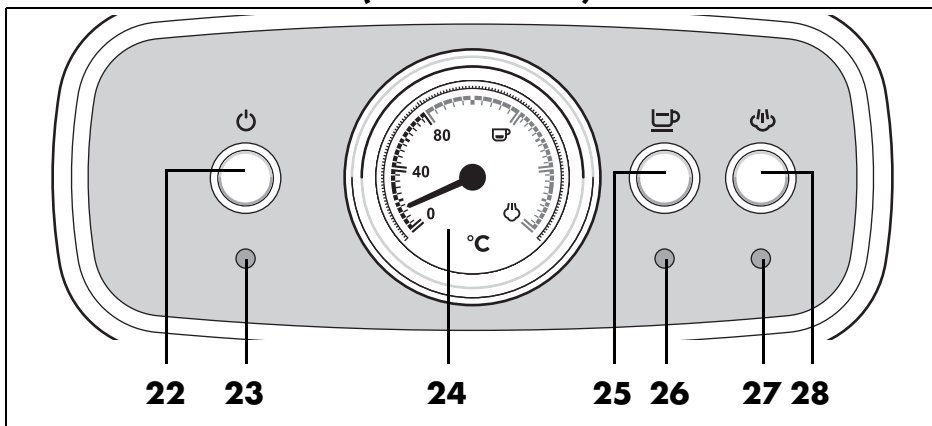
5. Kicsomagolás és összeszerelés

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Ellenőrizze, hogy megvan-e minden tartozék, és sértetlenek-e.
3. Távolítsa a ragasztószalagokat és matricákat, de az adattáblát ne.
4. **Tisztítsa meg mindegyik alkatrész az első használat előtt** (lásd „Tisztítás” a(z) 17. oldalon).
5. Helyezze a készüléket száraz, vízszintes és csúszásmentes felületre.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

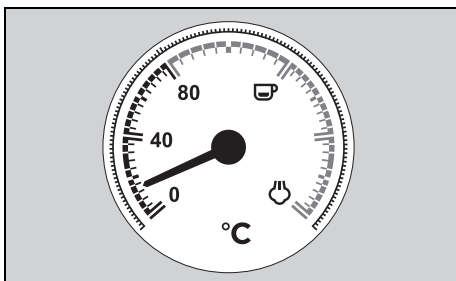
- ⊙ A kezelésnél (forró) víz és gőz, presszókávé és kávéörlemény kerülhet az alátételre. Ezért a készüléket víz- és hőálló felületre kell helyezni.
-

6. Kezelőelemek (elülső oldal)



- | | | |
|-----------|---|---------------------------|
| 22 | ☰ | Be-/kikapcsoló gomb |
| 23 | | Piros LED/üzemjelző lámpa |
| 24 | | Hőmérséklet-kijelző |
| 25 | ☕ | Eszpresszó gomb |
| 26 | | Eszpresszó LED |
| 27 | ☁ | Gőz LED |
| 28 | ☁ | Gőz gomb |

7. Hőmérséklet-kijelző és LED viselkedése



A hőmérséklet-kijelző **24** a presszógép aktuális hőmérsékletét jelzi ki.

- Bekapcsolás után a készülék felmelegszik, és a hőmérséklet emelkedik. Az eszpresszó LED **26** villog.
- Az eszpresszó készítéshez megfelelő hőmérsékletet akkor éri el a gép, ha a hőmérséklet a piros tartományban

80 °C és ☕ között van. Az eszpresszó LED **26** folyamatosan világít.

- Ha megnyomja a gőz gombot ☁ **28**, akkor a készülék tovább melegszik, és a hőmérséklet tovább emelkedik. A gőz LED **27** villog.
- A gőztermeléshez megfelelő hőmérsékletet akkor éri el a gép, ha a hőmérséklet ☕ és ☁ között van. A gőz LED **27** folyamatosan világít.
- A ☕ és ☁ közötti hőmérséklet-tartomány túl forró az ízletes eszpresszóhoz. A készüléknek először le kell hűlnie, amíg ☕ alatti hőmérséklet nem jelenik meg. Ezt a gép úgy jelzi, hogy mind a három LED **23**, **26**, **27** villog.

8. Eszpresszó készítése – a legfontosabb lépések

Mielőtt a következő fejezetekben megismerne az egyes elkészítési lépéseket az összes tippel és trükkel, áttekintést nyújtunk Önnek azon lépésekről, amelyek a jó eszpresszó készítéséhez szükségesek:

1. Szűrő **1/2** kiválasztása és behelyezése
2. Csésze, szűrő **1/2** és főzőfej **13** előmelegítése (öblítés)
3. Szűrőtartó **19** és szűrő **1/2** szárítása
4. Kávéörlemény mérése, egyengetése és lenyomása (nyomkodás)
5. Maradék kávéörlemény eltávolítása a széléről
6. Szűrőtartó **19** behelyezése
7. Egyszerű vagy dupla eszpresszó extrahálása
8. Kívánság szerint: Tej habosítása

9. Előkészítés

9.1 Víztartály feltöltése

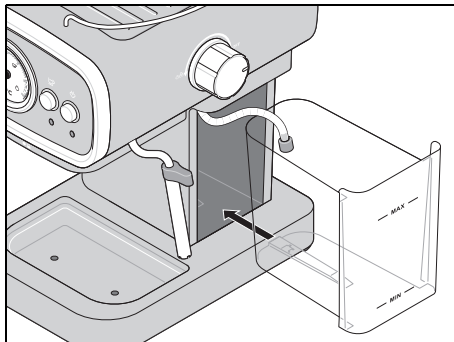
FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ A víztartályt **3** kizárólag friss, hideg ivóvízzel szabad feltölteni!

Minden nap használjon friss vizet.

1. Húzza ki a víztartályt **3**.
2. Szükség esetén engedje le a maradék vizet a víztartályból **3**, és többször alaposan öblítse ki a víztartályt tiszta vízzel.
3. Töltse fel a víztartályt **3** friss, hideg vezetékes vízzel legalább a **MIN** és legfeljebb a **MAX** jelölésig.

4. Tolja vissza a víztartályt **3** a gépbe. Vegye figyelembe, hogy közben a tömlőnek **6** bele kell nyúlnia a víztartályba.



Víz utántöltése kellő időben

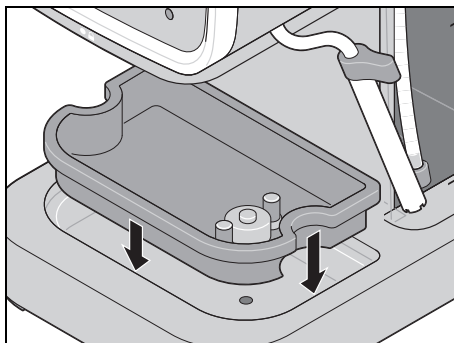
FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ A fűtőelem sérülésének elkerülése érdekében ne üzemeltesse a készüléket, ha nincs víz a víztartályban **3**.

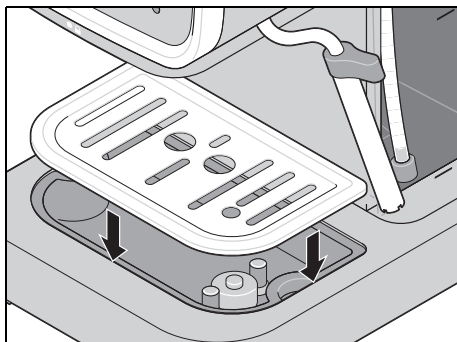
Mindig ügyeljen arra, hogy a víztartály **3** legalább a **MIN** jelzésig fel legyen töltve.

9.2 Csepegtető tálca és csepegtetőrács behelyezése

1. Helyezze a csepegtető tálcát **12** a készülék mélyedésébe.

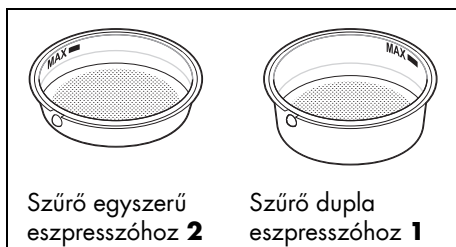


2. A csepegtetőrácsot **14** úgy helyezze fel a csepegtető tálcára **12**, hogy egy kis kerek lyuk legyen az úszó **11** felett.



9.3 Szűrő behelyezése/cseréje

A presszógéphez két szűrő tartozik:

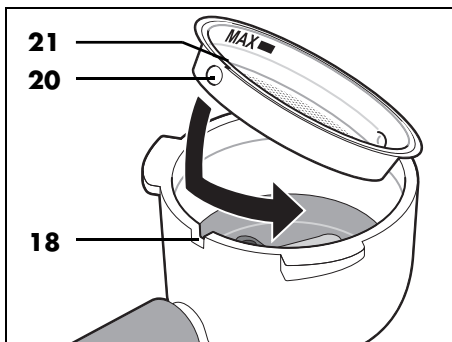


Behelyezéskor vegye figyelembe a következő jelöléseket:

- Mindkét szűrő **1/2** felső peremén van egy rovátká **21** és alatta egy gomb **20**. A szűrőnél **2** van egy második gomb is az ellentétes oldalon, hogy ne essen ki a szűrőtartóból **19**.
- A szűrőtartó **19** peremén van egy rovátká **18**.

1. Válassza ki a kívánt szűrőt **1** vagy **2**.
2. Helyezze be a szűrőt **1/2** ferdén a szűrőtartóba **19**, hogy a rovátká **21** és a rovátká **18** egymás felett legyenek.

Nyomja le a szűrőt, és kissé fordítsa el a szűrőtartóban, hogy ne tudjon kiesni.



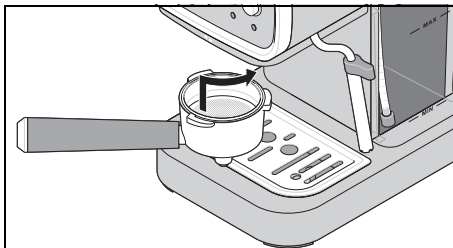
MEGJEGYZÉS: Mivel a szűrőn **1** csak egy rovátká **20** van, egyenesen is behelyezhető a szűrőtartóba **19**.

A szűrő **1/2** szűrőtartóból **19** való kivételéhez fordítsa el úgy a szűrőt, hogy a két gomb **21** és **18** ismét egymás felett legyen. Ebben a helyzetben ki lehet venni a szűrőt.

9.4 Szűrőtartó behelyezése/levétele

Felhelyezés:

1. Helyezze be a szűrőtartót **19** a fogantyúval a(z)  **16** szimbólumnál.
2. Fordítsa a szűrőtartó **19** fogantyúját jobbra a(z)  **15** szimbólumig.



Levétel:



SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

- ⊙ A szűrőtartó **19**, a szűrők **1/2** és a főzőfej **13** öblítés és eszpresszó főzés után forró. Csak a fogantyúnál fogva fogja meg a szűrőtartót, és hagyjon minden alkatrészt lehűlni, mielőtt megérinti őket.

1. Fordítsa a szűrőtartó **19** fogantyúját balra a(z)  **16** szimbólumig.
2. Felülről vegye le a szűrőtartót **19**.

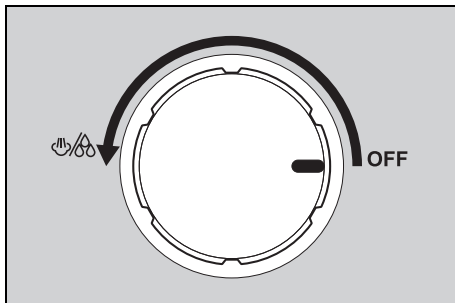
9.5 Csatlakoztatás és be-/kikapcsolás



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A hálózati csatlakozót kizárólag jól hozzáférhető, védőérintkezős csatlakozóaljzatra csatlakoztassa, melynek feszültsége megfelel a készülék adatlapján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.

1. Állítsa a forgókapcsolót **5** teljesen **OFF** állásra.



2. Győződjön meg róla, hogy az eszpresszó gomb  **25** és a gőz gomb  **28** ki van-e kapcsolva. Ez azt jelenti, hogy a gombok nincsenek benyomva.

3. Dugja a hálózati csatlakozódugót **7** a csatlakozóaljzatba.
4. Nyomja meg a be-/ki kapcsolót  **22**. A kapcsoló bekattan. A piros LED **23** világít. Az eszpresszó LED **26** villog. A készülék melegszik. A hőmérséklet-kijelzőn **24** látszik a hőmérséklet növekedése. Ha az eszpresszó LED **26** folyamatosan világít, akkor a készülék készen áll eszpresszó főzésére.
5. A kikapcsoláshoz nyomja meg ismét a be-/kikapcsoló gombot  **22**, így az kioldódik. Minden LED elalszik.

MEGJEGYZÉSEK:

- Ha a presszógép hosszabb ideig üzemkész állapotban van, időnként újból fel-fűt. Az eszpresszó LED **26** rövid ideig villog. Várja meg, amíg az eszpresszó LED **26** ismét folyamatosan világít.
- A presszógép automatikusan kikapcsol, ha kb. 30 percre nem nyomnak meg egyetlen gombot sem. A visszakapcsoláshoz nyomja meg egyszer a be-/ki kapcsoló gombot  **22**, így feloldásra kerül, és még egyszer a készülék visszakapcsolásához.

9.6 Készülék átöblítése

Ha pl. egy nap nem használta, vagy amikor első alkalommal helyezi üzembe a készüléket, akkor azt javasoljuk, hogy öblítse át egyszer, hogy a vezetékeket friss vízzel töltsse fel.

Feltételek:

- A készülék üzemképes. Az eszpresszó LED **26** folyamatosan világít.
- A forgókapcsoló **5 OFF** állásban van.

1. Töltsön friss vezetékes vizet a víztartályba **3**.
2. Helyezze az edényt a gőzfúvóka **8** alá.

3. Állítsa a forgókapcsolót **5 a(z)**  szimbólumra.
4. Nyomja meg az eszpresszó gombot **☰ 25**, és folyasson át kb. 100 ml vizet a gőzfúvókán.
5. Nyomja meg ismét az eszpresszó gombot **☰ 25**, hogy kioldódjon, és a víz leálljon.
6. Állítsa vissza a forgókapcsolót **5 OFF** állásra.
7. Helyezze be a szűrőtartót **19** a kiválasztott szűrővel **1/2** kávéőrlemény nélkül.
8. Helyezzen egy edényt a csepegtetőrács **14** alá.
9. Nyomja meg az eszpresszó gombot **☰ 25**, és folyasson kb. 100 ml vizet az edénybe.
10. Nyomja meg ismét az eszpresszó gombot **☰ 25**, hogy kioldódjon, és a víz leálljon.
11. Öntse ki az öblítővizet.
12. Fordítsa a szűrőtartó **19** fogantyúját balra a(z) **↳ ☐ 16** szimbólumig, és lefelé vegye ki.
13. Öntse le a szűrőtartót **19** a szűrővel **1/2** tiszta vízzel, és szárítsa meg.

MEGJEGYZÉS: amikor először helyezi üzembe a készüléket, főzzön kb. 5 csésze eszpresszót, és öntse ki. Az első csészék még nem annyira ízletesek.

9.7 Csésze előmelegítése

Amikor a készülék üzemkész, a melegítőtalp **4** felmelegszik.

- Az előmelegítéshez helyezze a csészét a melegítőtalpra **4**.

Alternatívaként használhatja azt a csészét az öblítéshez, amelyet elő szeretne melegíteni. Így egy munkalépésben elő tudja melegíteni a főzőfejet **13**, a szűrőt **1/2**, a szűrőtartót **19** és a csészét.

Egy másik lehetőség, ha a gőzfúvókából **8** (lásd „Forró víz vétele” a(z) 15. oldalon) kiáramló gőzzel melegíti fel.

9.8 Szűrő és főzőfej előmelegítése (öblítés)

Minden főzés előtt közvetlenül öblítse át forró vízzel a szűrőt **1/2** és a főzőfejet **13**. A szűrő és a főzőfej előmelegítése (öblítés) javítja az eszpresszó ízét.

Feltételek:

- A készülék üzemképes. Az eszpresszó LED **26** folyamatosan világít.
 - A forgókapcsoló **5 OFF** állásban van.
1. Helyezze be a szűrőtartót **19** a kiválasztott szűrővel **1/2** kávéőrlemény nélkül.
 2. Helyezzen egy csészét a szűrőtartó **19** alá.
 3. Nyomja meg az eszpresszó gombot **☰ 25**, és folyasson annyi vizet az edénybe, amennyi az eszpresszónak megfelel (kb. 40 ml).
 4. Nyomja meg ismét az eszpresszó gombot **☰ 25**, hogy kioldódjon, és a víz leálljon.
 5. Az előmelegítéshez hagyja a forró vizet a csészében, és közvetlenül a főzési folyamat előtt öntse ki.
 6. Felülről vegye le a szűrőtartót **19** a szűrővel **1/2**.
 7. Szárítsa meg a szűrőtartót **19** a szűrővel **1/2**.

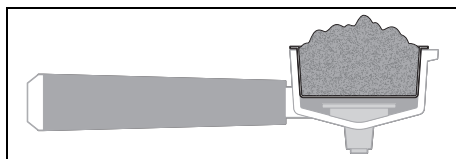
10. Kávéőrlemény mé- rése és lenyomása

MEGJEGYZÉSEK:

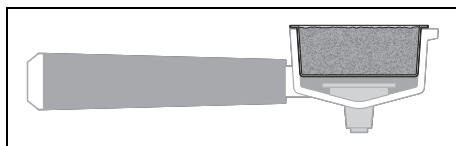
- a kávéőrlemény vásárlásakor ügyeljen arra, hogy az őrlés finomsága megfelelő legyen szűrőartós gépek számára. Finom őrlésű legyen. Ez gyakran meg van adva a csomagoláson.
- Az egyszerű eszpresszó készítéséhez kb. 8-10 g kávéőrlemény szükséges, a duplához kb. 16-20 g.

A lenyomás célja, hogy a kávéőrlemény egyenletesen legyen tömörítve a szűrőben **1/2**. A kávéőrlemény felületének egyenesnek és repedésektől mentesnek kell lennie, hogy a víz egyenletesen nyomódjon át a kávéőrleményen az extrahálásnál. A repedések vagy vékony részek miatt a víz gyorsabban tör utat („channeling”) – az íz rovására.

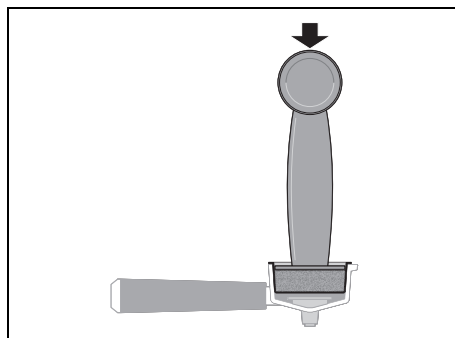
1. Az egyszerű eszpresszóhoz kávéskanállal **9** mérjen ki kb. 1 szűk kanállal. A dupla vagy 2 csésze eszpresszóhoz értelemszerűen szűk 2 kanállal. A szűrő **1/2** kissé púposan legyen megtöltve.



2. Egyenletesen oszlassa szét a kávéőrleményt a szűrőben **1/2**, de ne nyomja le. Ehhez kissé ütögesse a szűrőartót **19** a munkalaphoz, és pl. egy teáskanállal nyomás nélkül oszlassa el.



3. Most helyezze a kávéskanál **9** nyomó oldalát fentről egyenesen a kávéőrleményre. Egyenletesen nyomja le a kávéőrleményt, amíg körülbelül a **MAX** jelölésig nem ér a szűrőben **1/2**.



MEGJEGYZÉSEK:

- az egyenletes nyomás fontosabb, mint az erős nyomás!
 - A nyomás optimálisan kb. 15 kg. Ezt egy személymérleggel gyakorolni tudja.
 - A repedések elkerülése érdekében: a nyomás **után** soha ne üstögesse a szűrőartót **19**!
4. Óvatosan emelje le a kávéskanál **9** nyomó oldalát.
 5. Törölje le a kávéőrleményt a szűrő **1/2** pereméről.

11. Eszpresszó főzése

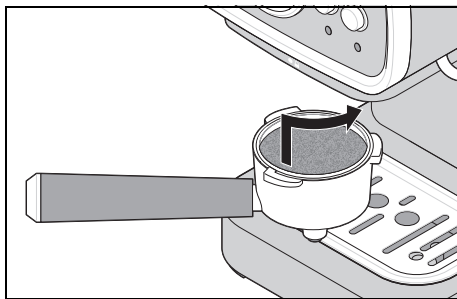


SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

- ⊙ A szűrőtartó **19**, a szűrők **1/2** és a főzőfej **13** öblítés és eszpresszó főzés után forró. Csak a fogantyúnál fogva fogja meg a szűrőtartót, és hagyjon minden alkatrészt lehűlni, mielőtt megérinti őket.

Feltételek:

- A készülék üzemképes. Az eszpresszó LED **26** folyamatosan világít.
- A forgókapcsoló **5 OFF** állásban van.
- 1. Az egyszerű eszpresszóhoz használja a(z) **2** szűrőt. A dupla eszpresszóhoz vagy 2 csésze eszpresszóhoz használja a(z) szűrőt **1**.
- 2. Helyezze az előkészített szűrőtartót **19** a főzőfej **13** alá. A szűrőtartónak szorosan kell illeszkednie.



- 3. Állítsa az előmelegített csészé(ke)t a szűrőtartó **19** kifolyócsöve alá.
- 4. Nyomja meg az eszpresszó gombot **25**. Megkezdődik az eszpresszó extrahálása. Az eszpresszó LED **26** világog.
- 5. Addig hagyja az eszpresszót a csészé(k)be folyni, amíg el nem éri a kívánt mennyiséget.
- 6. Nyomja meg ismét az eszpresszó gombot **25**, hogy kioldódjon, és az eszpresszó extrahálása leálljon.

- 7. Az eszpresszó LED **26** villog, mialatt a készülék felmelegszik. Amikor az eszpresszó LED ismét folyamatosan világít, akkor a készülék készen áll a következő eszpresszó főzésére.
- 8. Fordítsa a szűrőtartó **19** fogantyúját balra a(z) **16** szimbólumig, és lefelé vegye ki.
- 9. Ütögesse ki a kávéörleményt a(z) szűrőből **1/2**, és ártalmatlanítsa a biohulladékkal. A maradványokat egy teáskanállal el tudja távolítani.
- 10. Tisztítsa meg a(z) szűrőt **1/2** és a szűrőtartót **19**, és szárítsa meg.

12. Tippek a tökéletes eszpresszóhoz

Nem mindig sikerül tökéletes eszpresszót készíteni. Ezért nyugodtan kísérletezzen egy kicsit, amíg az eredmény megfelel az Ön ízlésének. Néhány tipp, hogy mire ügyeljen közben:

- a kávéörlemény minőségében és ízében nagy különbségek vannak. Próbáljon ki különböző fajtákat.
- A kávéörlemény vásárlásakor ügyeljen arra, hogy az őrlés finomsága megfelelő legyen szűrőtartós gépek számára. Finom őrlésű legyen. Ez gyakran megvan adva a csomagoláson.
- Egyszerre csak egy pontot változtasson meg, mint például a nyomást a lenyomásnál, vagy csak a kávéörlemény mennyiségét, hogy követni tudja ezen változtatás hatását.
- A **tökéletes extrahálást** a következő pontokról ismeri fel:
 - az eszpresszó lassan folyik bele a csészébe.
 - Az eszpresszón aranybarna vagy mogoróbarna krém keletkezik.
- A **túl kevés extrahálást** arról ismeri fel, hogy az eszpresszó gyorsan folyik bele a csészébe. Vizes ízű, esetleg kissé savanyú is.

Megoldás:

- ellenőrizze, hogy a kávéőrlemény elég finomra őrölte.
- Tegyen hozzá több kávéőrleményt.
- Ügyeljen a kávéőrlemény egyenletes tömörítésére repedések nélkül.
- A lenyomásnál fejtse ki nagyobb nyomást.

- A **túlzott extrahálást** arról ismeri fel, hogy az eszpresszó csak lassan csepeg bele a csészébe, és keserű íze van.

Megoldás:

- használjon kevesebb kávéőrleményt.
- A lenyomásnál ne fejtse ki akkora nyomást.
- Rendszeresen tisztítsa meg a presszó-gépet. A kávémaradványok vagy az eltömődött pórusok megváltoztatják az ízt.
- Mindig friss, nem túl kemény vezetékes vizet használjon. Ha a vezetékes víz kemény, akkor használhat szűrt vizet egy kereskedelemben kapható vízsűrőből.

13. Forró víz vétele

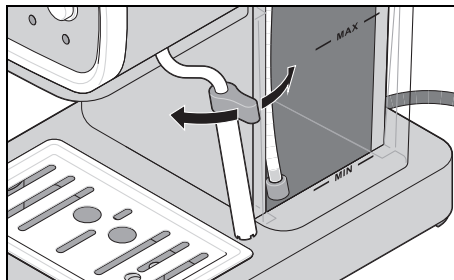


Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ A gőzfúvókával **8** való munkánál forró gőz és forró víz távozik. A gőzfúvóka igen felforrósodik. A gőzfúvókát csak a műanyag fogantyúnál **10** fogja meg. Semmiképpen ne tartsa a kezét vagy más testrészeit a vízgőzbe.

A gőzfúvóka **8** felett forró vizet (kb. 80 °C) lehet venni, például Americano kávéhoz vagy csészék előmelegítéséhez.

A gőzfúvóka **8** ide-oda forgatható.



Feltételek:

- A készülék üzemképes. Az eszpresszó LED **26** folyamatosan világít.

1. Helyezze az edényt a gőzfúvóka **8** alá.
2. Állítsa a forgókapcsolót **5 a(z)** ☕ szimbólumra.
3. Nyomja meg az eszpresszó gombot ☞ **25**. Forró víz folyik a gőzfúvókából **8**.
4. Állítsa le a folyamatot legkésőbb akkor, ha 100 ml víz kifolyt, ehhez nyomja meg ismét az eszpresszó gombot ☞ **25**, így a gomb kioldódik.
5. Állítsa vissza a forgókapcsolót **5 OFF** állásra.

Az eszpresszó LED **26** villog, és a készülék újból felmelegszik. Ha az eszpresszó LED folyamatosan világít, akkor a készülék újból készen áll eszpresszó főzésére.

MEGJEGYZÉS: a forró víz vételének maximális ideje kb. 80 másodperc. Majd a funkció automatikusan leáll. Kapcsolja vissza a forgókapcsolót **5 OFF** állásra, és oldja ki az eszpresszó gombot ☞ **25**. Amikor a készülék újból felmelegedett, a funkció ismét használható.

14. Tej habosítása



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ A gőzkivezető csővel való munkánál forró gőz és forró víz távozik. A gőzfűvőka **8** igen felforrósodik. A gőzfűvőkát csak a műanyag fogantyúnál **10** fogja meg. Semmiképpen ne tartsa a kezét vagy más testrészeit a vízgőzbe.
- ⊙ Tej gőzfűvőkéval **8** való habosításánál: Először merítse a gőzfűvőkát a tejbe, mielőtt elindítja a gőzfunkciót. És állítsa le a gőzfunkciót, mielőtt kihúzza a gőzfűvőkát.

A gőzfűvőkéval **8** tud tejet habosítani. Ezt kicsit gyakorolni kell.

Tippek:

- próbáljon ki különböző gyártóktól származó tejet.
- A magasabb fehérjetartalmú tej jobban habosodik.
- A magasabb zsírtartalomtól krémesebb lesz a hab.
- Mindig hideg (kb. 5 °C-os) tejet használjon a hűtőszekrényből.
- Habosításkor a tej nem forrhat fel. A magasabb hőmérsékletek megváltoztatják az ízt, és emiatt a tejhab szétesik. Viszonyítási alap: fém kanna esetén akkor megfelelő a hőmérsékletet, ha a kanna oldalfalai túl forrók ahhoz, hogy a kézben lehessen tartani.
- Ne várjon túl sokáig, amikor a tej habos. Különben a tejhab egy része szétesik.

Feltételek:

- A készülék üzemképes. Az eszpresszó LED **26** folyamatosan világít.
 - A forgókapcsoló **5 OFF** állásban van.
1. Töltse fel az edényt hideg tejjel legfeljebb feléig.

2. Nyomja meg a gőz gombot ☁ **28**.
 - A gőz LED **27** villog.
 - A készülék felmelegszik a gőztermeléshez.
3. Amikor a gőz LED **27** ismét folyamatosan világít, akkor a készülék készen áll a gőztermelésre.
4. Tartson egy másik edényt a gőzfűvőka **8** alá, és lassan fordítsa el a forgókapcsolót **5 a(z)** ☁ szimbólum irányába.
 - Gőz áramlik ki.
 - A gőz LED **27** villog.
5. Hagyja kiáramlani a gőzt, majd állítsa le, ehhez állítsa a forgókapcsolót **5 OFF** állásba.
6. Merítse a a gőzfűvőkát **8** a tejbe, és ismét fordítsa el lassan a forgókapcsolót **5 a(z)** ☁ szimbólum irányába.

Tippek:

- a gőzfűvőkát **8** csak alig a felszín alá merítse, hogy levegő kerüljön a tejbe („beviteli fázis”).
 - Ne középen, hanem oldalt merítse be, hogy örvény keletkezzen.
7. Amikor a tej mennyisége láthatóan nagyobb (kb. 50%), merítse mélyebbre a gőzfűvőkát **8**. Az örvénynek meg kell maradnia. Most a légbuborékok finomabban eloszlanak („eloszlási fázis”).
 8. Amikor a tejhab kívánt állagúvá válik, állítsa a forgókapcsolót **5 OFF** állásba.

MEGJEGYZÉS: a gőztermelés maximális ideje összesen kb. 80 másodperc. Majd a funkció automatikusan leáll. Állítsa vissza a forgókapcsolót **5 OFF** állásra. Amikor a készülék újból felmelegedett, a funkció ismét használható.

9. A tejhabot a lehető leggyorsabban tegye az eszpresszóhoz.
10. Minden tejhabosítás után tiszta ruhával azonnal törölje le a gőzfűvőkát **8** a tejmaradványok eltávolítása érdekében.

11. Még egyszer állítsa a forgókapcsolót **5** röviden a(z)  szimbólum irányába, amíg gőz nem távozik. Így eltávolítja a tejmaradványokat a gőzfúvóka **8** belsejéből.
12. A végén állítsa a forgókapcsolót **5 OFF** állásba.
13. Nyomja meg a gőz gombot  **28**, ekkor kioldódik, és állítsa vissza az eszpresszó funkcióra.
 - A három LED **23**, **26**, **27** villog.
 - A készülék lehül.

Ha a piros LED **23** és az eszpresszó LED **26** ismét folyamatosan világít, akkor a készülék újból készen áll eszpresszó főzésére.

Lehülési folyamat felgyorsítása

Ez a lehülési folyamat néhány percig tart. Ha gyorsabban szeretne presszókávét készíteni, akkor forró víz vételével felgyorsíthatja a lehülési folyamatot:

1. Mialatt a három LED **23**, **26**, **27** villog, fordítsa el a forgókapcsolót **5 a(z)**  szimbólum irányába.
2. Nyomja meg az eszpresszó gombot  **25**. Először gőz, majd víz áramlik ki.
3. Amikor a gőz LED **27** elalszik, fordítsa vissza a forgókapcsolót **5 OFF** állásba. Ha a piros LED **23** és az eszpresszó LED **26** ismét folyamatosan világít, akkor a készülék újból készen áll eszpresszó főzésére.

15. Tisztítás



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A presszógépet és a csatlakozóvezeték a hálózati csatlakozóval **7** nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.



SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

- ⊙ A presszógép alkatrészei és tartozékai használat közben nagyon felforrósodnak. Várja meg, amíg lehűlnek, csak ezután kezdje el a tisztítást.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószeret.

MEGJEGYZÉSEK:

- A termék következő tartozékait lehet mosogatógépben vagy kézzel mosogatni:
 - a kávéskanalat nyomófejjel **9**
 - a szűrőket **1/2**
 - a gőzfúvóka csőszáját **8**
 - a csepegtetőrácsot **14**
 - a csepegtető tálcát **12**
- A következő kiegészítőket kézzel is lehet mosogatni enyhe mosogatószerrel:
 - a víztartályt **3**
 - a szűrőtartót **19**
- Az eszpresszó ízét negatívan befolyásolja, ha azokon a tartozékokon, amelyek vízzel, eszpresszóval vagy tejjel érintkeznek, mosogatószer maradványai találhatók. Ezért alaposan öblítse le ezeket az alkatrészeket tiszta vízzel, ha mosogatószeres tisztításra van szükség.

Minden eszpresszó után

1. Vegye le a főzőfejet **19** a szűrőtartóról **13**.
2. Ütögesse ki a kávéörleményt a(z) szűrőből **1/2**, és ártalmatlanítsa a biohulladékkal. A maradványokat egy teáskanállal el tudja távolítani.
3. Öblítse át a(z) szűrőt **1/2** és a szűrőtartót **19** forró víz alatt, és szárítsa meg.

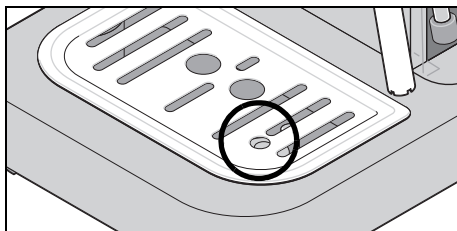
Minden tejhabosítás után

MEGJEGYZÉS: mindig ügyeljen arra, hogy a gőzfúvóka **8** nyílása tiszta maradjon. A le nem mosott tejmaradványok nemcsak nem higiénikusak, hanem a kis nyílást gyorsan el is tömíthetik.

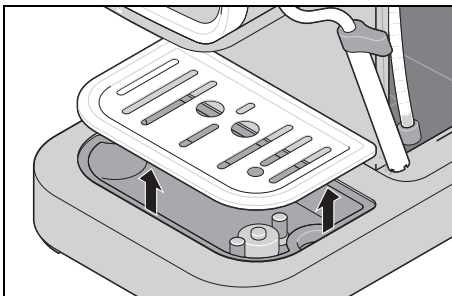
1. Tiszta ruhával törölje le a gőzfúvókát **8** a tejmaradványok eltávolítása érdekében.
2. Lassan fordítsa el a forgókapcsolót **5** a(z) ☰ szimbólum irányába, amíg gőz nem távozik. Így eltávolítja a tejmaradványokat a gőzfúvóka belsejéből.

Csepegtető tálca

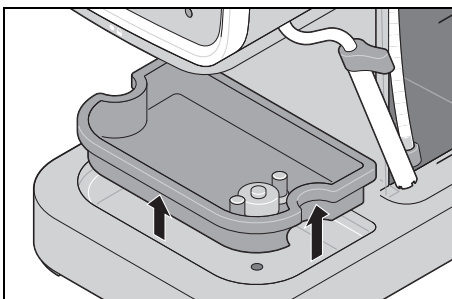
Mielőtt az úszó **11** kinéz felfelé a csepegtető **14** tálcán lévő kis kerek lyukon, a csepegtető tálcát **12** ki kell üríteni. Minden esetben naponta egyszer tisztítsa meg a csepegtető tálcát.



1. Vegye le a csepegtető **14** tálcát.



2. Felfelé húzza ki a csepegtető tálcát **12**.



3. Ürítse ki, és kézzel tisztítsa meg ezeket a tartozékokat, kímélő mosogatószerrel vagy mosogatógépben.
4. Szárítsa meg minden alkatrészt, mielőtt visszahelyezi őket.

Naponta



Áramütés VESZÉLYE!

- ☉ A presszógép tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót **7** az aljzatból.

1. Ürítse ki a víztartályt **3**, és többször öblítse ki tiszta vízzel.
2. Törölje le a főzőfejet **13** egy tiszta, nedves törölkendővel. Közben tisztítsa meg a főzőfej szélét is.

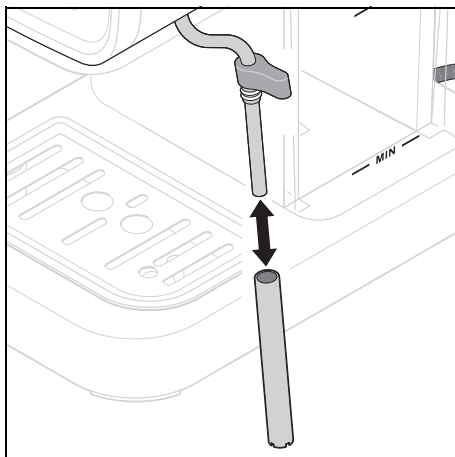
MEGJEGYZÉS: szükség esetén használjon kevés mosogatószerrel. Többször alaposan tisztítsa meg kendővel, amelyet csak tiszta vízzel nedvesített meg.

3. A készüléket törölje le kívülről nedves kendővel.
4. Töröljön szárazra minden alkatrészt.

Gőzfűvóka

A gőzfűvókát **8** naponta egyszer szét kell szerelni az alapos tisztításhoz.

1. Hagyja lehűlni a gőzfűvókát **8**.
2. Húzza le a csőszáját a gőzfűvókáról **8**.



3. Kézzel alaposan mosogassa el a csőszáját kímélő mosogatószerrel. Végül többször öblítse ki tiszta, forró vízzel. Vagy tisztítsa meg őket mosogatógépekben (pl. az evőeszközosárban).
4. Nedves kendővel alaposan törölje el a gőzfűvóka **8** belső csövét.

MEGJEGYZÉS: Szükség esetén használjon kevés mosogatószerrel. Többször alaposan tisztítsa meg kendővel, amelyet csak tiszta vízzel nedvesített meg.

5. Tolja vissza csőszáját a gőzfűvókára **8**.

Szűrők és szűrőtartók

1. Akkor is, ha mindig ugyanazt a(z) szűrőt **1/2** használja, legalább hetente egyszer ki kellene vennie a szűrőtartóból **19**.
2. Alaposan öblítse le a szűrőtartót **19** forró vízben.
3. A(z) szűrők **1/2** mosogatógépben mosogathatók.
4. Szárítsa meg mindkét alkatrészt, mielőtt összeszerelné őket.

Vízartály

1. Kb. 2 hetente belülről meg kellene tisztítani a vízartályt **3** kevés kímélő mosogatószerrel.
2. Majd alaposan öblítse ki tiszta vezetékes vízzel.
3. Alaposan törölje le a tömlőt **6** egy nedves kendővel és kevés mosogatószerrel. Többször alaposan tisztítsa meg kendővel, amelyet csak tiszta vízzel nedvesített meg.
4. Behelyezés előtt szárítsa meg a vízartályt **3** kívülről.

16. Vízkötelenítés

Mint minden forró vizes készülék, ezt a preszógépet is rendszeresen vízköteleníteni kell. A vízkő lerakódik a készülék belsejében és a kis nyílásokban (pl. a gőzfűvókán **8**). Ez zavarja a funkciókat, és hosszútávon árt a készüléknek.

1. Töltse fel a vízartályt **3** a **MAX** jelölésig hideg vezetékes vízzel.
2. Oldjon fel benne 2 csapott evőkanál (kb. 30 gramm) citromsavat.
3. Tolja vissza a vízartályt **3** a készülékbe.
4. Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsolóval **22**, és hagyja felfűteni.
5. A forgókapcsoló **5 OFF** állásban van.
6. Helyezze be a szűrőtartót **19** szűrő **1/2** nélkül.

7. Helyezze az edényt (kb. 250 ml) a szűrőtartó **19** alá.
8. Amikor az eszpresszó LED **26** folyamatosan világít, nyomja meg az eszpresszó gombot **25**.
9. Hagyja a kb. 250 ml vízköoldó oldatot átfolyani.
10. A leállításhoz nyomja meg ismételten az eszpresszó gombot **25**.
11. Üritse ki az edényt, és állítsa a gőzfúvóka **8** alá.
12. Várjon, amíg az eszpresszó LED **26** ismét folyamatosan világít.
13. Állítsa a forgókapcsolót **5** a szimbólumra , és nyomja meg ismételten az eszpresszó gombot **25**.
14. Hagyja a kb. 250 ml vízköoldó oldatot átfolyani.
15. A leállításhoz nyomja meg ismételten az eszpresszó gombot **25**.
16. Állítsa a forgókapcsolót **5 OFF** állásba.
17. 15 percig hagyja hatni a vízköoldó oldatot a készülékben.
18. Ismétlje meg a folyamatot.

Öblítési folyamat

1. Vegye ki a víztartályt **3**, és öntse ki az esetlegesen felesleges vízköoldó oldatot.
2. Öblítse ki többször a víztartályt **3** tiszta vízzel.
3. Töltse fel a víztartályt **3** friss, hideg vezetékes vízzel a **MAX** jelölésig, és helyezze be.
4. Hajtsa végre mindkét öblítési folyamatot (mint a vízköoldó oldatnál) egyenként 500 ml vízzel a főzőfejhez **13** és a gőzfúvókához **8**.
5. A végén töltse fel a víztartályt **3** a **MAX** jelölésig friss, hideg vezetékes vízzel.

A készülék ismét felfűt, majd üzemelésre kész eszpresszó főzéséhez.

17. Tárolás és szállítás



VESZÉLY gyermekekre nézve!

- ⊙ A készüléket gyermekektől távol kell tartani!

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ Ne használja a készüléket fagyponthoz alacsony hőmérsékleten.

- Hagyja megszáradni a megtisztított presszógép és a tartozékait, mielőtt összerakná és eltenné őket.
- Ha a presszógépet szállítani szeretné, vagy hosszabb ideig nem használja, akkor ürítse ki a víztartályt **3** és a csepegtető tálcát **12**.

18. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekesebb szemetestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai



Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében tárolható el. Ez a termék, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemetbe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.

Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg.



Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.

Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

19. Problémamegoldás

Ha készüléke nem megfelelően működik, először ellenőrizze az ellenőrzőlistán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet egyedül is képes megoldani.



Áramütés VESZÉLYE!

⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani!

Hiba	Lehetséges okok/elhárítás módja
Nem működik	• Van áram? • Ellenőrizze a csatlakozást.
Az eszpresszó minősége rossz	Az eszpresszó főzéséhez a(z) „Tippek a tökéletes eszpresszóhoz” a következő oldalon: 14 fejezetben talál tippeket.
Az eszpresszó túl hideg.	• A csésze nincs előmelegítve? • A(z) szűrő 1/2, a szűrőtartó 19 és a főzőfej 13 nincs előmelegítve?
Az eszpresszó csak csepeg a szűrőtartóból 19 , vagy a szűrőtartó peremén is túlfolyik.	• A kávéörlemény túl finomra őrölt? Túl sok kávéörlemény? Túlságosan lenyomkodva? • Kávéörlemény a(z) szűrő 1/2 szélén? • Ellenőrizze a(z) szűrő 1/2 alját, nem tömődött-e el. • A gépet/főzőfejet 13 vízköteleníteni kell?
Az eszpresszó túl gyorsan folyik át a szűrőtartón 19 , és túl híg.	• A kávéörlemény túl durván őrölt? Túl kevés kávéörlemény? Nem elég tömören vagy egyenetlenül nyomkodva?
A szűrőtartót 19 nem lehet teljesen elfordítani a(z) ● 15 szimbólumig.	• Túl sok kávéörlemény? • Kávéörlemény a(z) szűrő 1/2 szélén?
Hangos szivattyú zaj	• A víztartály 3 üres? • A víztartály 3 vagy a tömlő 6 nem megfelelően van behelyezve? • Az első üzembe helyezésnél ez normális lehet, amíg a rendszer fel nincs töltve vízzel.
A gőzfűvókából 8 nem jön víz vagy gőz.	• A víztartály 3 üres? • A gőzfűvóka 8 eltömődött? • A gépet/gőzfűvókát 8 vízköteleníteni kell?

Hiba	Lehetséges okok/elhárítás módja
Kb. 80 másodperc után a gőzfűvókából 8 nem jön víz/gőz.	Ez teljesen normális jelenség. Ez egy védelmi funkció. Kapcsolja vissza a forgókapcsolót 5 OFF állásra, és a forró víz vételnél oldja ki az eszpresszó gombot  25. Ellenőrizze, hogy van-e elegendő víz a víztartályban 3. Amikor a készülék újból felmelegedett, a funkció ismét használható.
A három LED 23, 26, 27 villog.	Gőzölés után a hőmérséklet még túl forró az ízletes eszpresszóhoz. A készülék lehűl. ezt a lehűlési folyamatot fel tudja gyorsítani (lásd „Lehűlési folyamat felgyorsítása” a(z) 17. oldalon).

20. Műszaki adatok

Modell:	SEM 1050 A1
Hálózati feszültség:	220–240 V ~ 50 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	1050 W
A víztartály maximális töltési mennyisége (MAX):	kb. 1,2 liter
Nyomás:	15 bar
Automatikus ki- kapcsolás:	30 perc után

Alkalmazott szimbólumok

	Geprüfte Sicherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek elég kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a közepén található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítőgépben tisztíthatók.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

21. Garancia

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	ESZPRESSZÓ KÁVÉFŐZŐL
Gyártási szám:	360268_2010
A termék típusa:	SEM 1050 A1
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Presszógép, szűrőtartó, szűrő egyszerű eszpresszóhoz, szűrő dupla eszpresszóhoz, kávé, és kanál nyomófejjel
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Tasköprüstraße 3 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Teknihall Elektronik GmbH Breitefeld 15 64839 Münster GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoeyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyar Köztársaság területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet (nyugtát).

3. A vásárlástól számított három napon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. A fogyasztó jótállási kifogásáról a forgalmazó (szerviz) jegyzőkönyvet köteles felvenni, amelyben rögzíteni kell a fogyasztó nevét, címét, a fogyasztási cikk (termék) megnevezését, vételárát, a vásárlás időpontját, a hiba bejelentésének időpontját, a hiba leírását, a fogyasztó által érvényesíteni kívánt igényt, a kifogás rendezésének módját. Amennyiben a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indoklását a jegyzőkönyvben meg kell adni. A jegyzőkönyv másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legkésőbb három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót. A jótállás ideje alatt a fogyasztó kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárát. Ha a forgalmazó, vagy szerviz a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a forgalmazó költségére kijavíthatja, vagy mással kijavíttathatja. A kijavítás során a termékekbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt

időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése, kijavítása esetén a kicserélt, vagy kijavított termékre, illetve alkatrészeire újra kezdődik.

5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncsok stb.) rendeltetésszerű felhasználására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A www.lidl-service.com weboldalról letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **360268_2010** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.



Garanciaakártya 360268_2010

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje:



Vsebina

1. Pregled.....	27
2. Predvidena uporaba.....	28
3. Varnostni napotki.....	28
4. Obseg dobave.....	31
5. Razpakiranje in postavitve	31
6. Upravljalni elementi (sprednja stran)	32
7. Prikaz temperature in delovanje lučk LED	32
8. Priprava espressa – najpomembnejši koraki.....	33
9. Priprava	33
9.1 Polnjenje posode za vodo.....	33
9.2 Vstavite odcejalnik in odcejalno mrežo.....	33
9.3 Vstavite/zamenjajte sito.....	34
9.4 Vstavljanje/odstranjevanje nosilca sita	34
9.5 Priključitev, vklop in izklop	35
9.6 Spiranje aparata	35
9.7 Predgrevanje skodelic.....	36
9.8 Predgrejte sito in kuhalno enoto (spiranje).....	36
10. Odmerite mleto kavo za espresso in jo potlačite	36
11. Priprava espressa.....	38
12. Namigi za popoln espresso.....	38
13. Izpust vroče vode	39
14. Penjenje mleka.....	40
15. Čiščenje	41
16. Odstranjevanje vodnega kamna.....	43
17. Shranjevanje in transport	44
18. Odlaganje med odpadke	44
19. Odpravljanje težav	45
20. Tehnični podatki	46
21. Garancija	47

1. Pregled

- | | |
|----|--|
| 1 | sito za dvojni espresso |
| 2 | sito za običajni espresso |
| 3 | posoda za vodo |
| 4 | grelna plošča za skodelice |
| 5 |  / OFF |
| 6 | cevi (za posodo za vodo) |
| 7 | napajalni kabel z omrežnim vtičem |
| 8 | parna šoba |
| 9 | kavna merica s tlačilnikom |
| 10 | ročaj (na parni šobi) |
| 11 | plovec (prikazano: praznjenje odcejalnika) |
| 12 | odcejalnik |
| 13 | kuhalna enota |
| 14 | odcejalna mreža |
| 15 |  simbol (sprednja stran): označuje položaj, v katerem je nosilec sita zaklenjen |
| 16 |  simbol (leva stran aparata): označuje položaj, v katerem lahko nosilec sita vstavite in odstranite |
| 17 | upravljalni elementi (sprednja stran) |
| 18 | zarez na robu nosilca sita 19 |
| 19 | nosilec sita |
| 20 | izboklina na stranski steni sita 1/2 |
| 21 | zarez na robu sita 1/2 |

Najlepša hvala za vaše zaupanje!

Čestitamo vam za nakup vašega novega kavnega aparata za espresso.

Za varno uporabo izdelka in informacije o njegovi celotni zmogljivosti:

- **Pred prvo uporabo temeljito preberite ta navodila za uporabo.**
- **Upoštevajte predvsem varnostne napotke!**
- **Aparat se lahko uporablja samo na način, ki je opisan v teh navodilih za uporabo.**
- **Shranite ta navodila za uporabo.**
- **Če aparat predate naprej, zraven priložite tudi ta navodila za uporabo. Ta navodila za uporabo so sestavni del izdelka.**

Želimo vam veliko zadovoljstva z vašim novim kavnim aparatom za espresso!

Simboli na aparatu



Simbol označuje, da materiali s tem simbolom ne vplivajo niti na okus niti na vonj živil.

2. Predvidena uporaba

Kavni aparat za espresso je predviden izključno za naslednje namene uporabe:

- za pripravo espressa iz mlete kave za espresso,
- za izpust vroče vode ali pare iz parne šobe.

Aparat je zasnovan za uporabo v zasebnem gospodinjstvu. Aparat lahko uporabljate le v notranjih prostorih.

Tega aparata ni dovoljeno uporabljati v komercialne namene.

Predvidena napačna uporaba

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ V posodo za vodo nikoli ne dajajte drugih tekočin, razen sveže in mrzle pitne vode!

3. Varnostni napotki

Opozorilni napotki

Po potrebi upoštevajte naslednje opozorilne napotke v teh navodilih za uporabo:



NEVARNOST! Visoko tveganje:

Neupoštevanje opozorila lahko povzroči telesne poškodbe in smrt.

OPOZORILO! Srednje tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči poškodbe ali večjo materialno škodo.

POZOR: Majhno tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči lažje poškodbe ali materialno škodo.

NAPOTEK: Dejanska stanja in posebnosti, ki jih morate upoštevati pri delu z aparatom.

Navodila za varno uporabo

- ⊙ Ta aparat lahko otroci, starejši od 8 let, in osebe z omejenimi fizičnimi, čutilnimi ali miselnimi sposobnostmi oziroma pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem uporabljajo samo, če so pod nadzorom odrasle osebe ali so bili poučeni o varni uporabi aparata in razumejo nevarnosti, do katerih lahko pride pri taki uporabi.
- ⊙ Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
- ⊙ Čiščenja in vzdrževanja ne smejo izvajati otroci, razen če so stari 8 let ali več ter jih nadzoruje odrasla oseba.
- ⊙ Otrokom, mlajšim od 8 let, preprečite dostop do aparata in napajalnega kabla.
- ⊙ Ta aparat je prav tako namenjen za uporabo v gospodinjstvu in gospodinjskih aplikacijah, kot tudi na primer...
 - ... za delavce v kuhinjah, trgovinah, pisarnah in drugih gospodarskih področjih;
 - ... na kmetijskih posestvih;
 - ... za stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih objektih;
 - ... v penzionih z zajtrkom.
- ⊙ Ta aparat ni predviden za uporabo z zunanjim časovnim stikalom ali ločenim sistemom daljinskega vodenja.
- ⊙ Kavnega aparata za espresso, napajalnega kabla in omrežnega vtiča ne smete potopiti v vodo ali druge tekočine.
- ⊙ Če se napajalni kabel tega aparata poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba oziroma podobno usposobljena oseba, da tako preprečite nevarnosti.
- ⊙ Upoštevajte poglavje o čiščenju (glejte »Čiščenje« na strani 41).
- ⊙ Pazite, da po priključkih aparata ne teče nobena tekočina.
- ⊙ Upoštevajte, da je površina grelnih elementov po uporabi še vedno topla. Naslednje površine so lahko po uporabi še vedno vroče: sito in nosilec sita, kuhalna enota in parna šoba.
- ⊙ Upoštevajte varnostne napotke v teh navodilih, saj zaradi nepravilne uporabe lahko pride do poškodb.



NEVARNOST za otroke!

- ⊙ Embalaža ni otroška igrača. Otroci se ne smejo igrati s plastičnimi vrečkami. Obstaja nevarnost zadušitve.



NEVARNOST za hišne in domače živali ter zaradi njih!

- ⊙ Električne naprave so lahko nevarne za hišne ljubljence in domače živali. Poleg tega lahko tudi živali povzročijo škodo na aparatu. Zato živalim preprečite stik z električnimi napravami.



NEVARNOST električnega udara zaradi vlage!

- ⊙ Aparat zaščitite pred vlago, kaplajočo vodo ali pršenjem vode. Lahko pride do električnega udara.
- ⊙ Posodo za vodo napolnite največ do oznake **MAX** (največ).
- ⊙ Odcejalnik izpraznite najpozneje, ko to označuje plovec.
- ⊙ Če v aparat prodre tekočina, takoj izvalcite omrežni vtič. Pred ponovno uporabo aparat temeljito preglejte.



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Ne uporabljajte aparata, če so na njem ali na napajalnem kablu vidne poškodbe ali če je aparat padel na tla.
- ⊙ Omrežni vtič priključite samo v pravilno nameščeno, lahko dostopno električno vtičnico z varnostnimi kontakti, kjer napetost ustreza oznaki na napisni plošči. Vtičnica mora biti tudi po priključitvi lahko dostopna.
- ⊙ Zagotovite, da se napajalni kabel ne more poškodovati na ostrih robovih ali vročih mestih.
- ⊙ Aparat tudi po izklopu ni popolnoma izključen iz električnega omrežja. Če ga želite popolnoma odklopiti, izvalcite omrežni vtič.

- ⊙ Pri uporabi aparata bodite pozorni, da napajalni kabel ni ukleščen ali stisnjen.
- ⊙ Omrežnega vtiča nikoli ne izvalcite iz vtičnice, tako da ga potegnete za kabel, temveč vedno za vtič.
- ⊙ Omrežni vtič izvalcite iz vtičnice ...
...če se pojavi motnja,
...če kavnega aparata za espresso ne uporabljate,
...pred čiščenjem kavnega aparata za espresso in
...ob nevihtah.
- ⊙ Da bi preprečili morebitne nevarnosti, aparata ne predelujte.



NEVARNOST poškodb zaradi opeklin!

- ⊙ Ne dotikajte se vročih delov aparata, kot so npr. sito in nosilec sita, kuhalna enota in parna šoba. Parno šobo in nosilec sita držite le za ročaje.



NEVARNOST poškodb zaradi oparin!

- ⊙ Pri delu s parno šobo uhajata vroča para in vroča voda. Parna šoba je zelo vroča. Parno šobo držite le za plastični ročaj. V nobenem primeru se z rokami ali drugimi deli telesa ne dotikajte vodne pare.
- ⊙ Pri penjenju mleka s parno šobo: Parno šobo najprej potopite v mleko, preden zaženete funkcijo penjenja. Funkcijo penjenja zaustavite, preden izvalčete parno šobo.
- ⊙ Vroča para lahko uhaja tudi iz kuhalne enote.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Aparat je opremljen s silikonskimi nogicami, ki preprečujejo zdrs. Ker je pohištvo zaščiteno z različnimi vrstami lakov in umetnih snovi ter se neguje z različnimi vrstami negovalnih sredstev, pri tem ne moremo popolnoma izključiti možnosti, da nekatere od teh sredstev

vsebujejo sestavine, ki lahko nažirajo in zmeščajo silikonske nogice. Po možnosti pod aparat položite neдрsečo podlago.

- ⊙ V kavni aparat za espresso nikoli ne dajajte drugih tekočin, razen sveže in mrzle pitne vode!
- ⊙ Aparata ne upravljajte brez vode v posodi za vodo, da preprečite poškodbe na grelnem elementu.
- ⊙ Aparat uporabljajte le z originalnimi deli.
- ⊙ Aparat postavite na stabilno, ravno podlago.
- ⊙ Pri upravljanju lahko na podlago zaidejo (vroča) voda in para, pripravljeni espresso in mleta kava za espresso. Zato aparat postavite na vodoodporno delovno površino, ki ni občutljiva za vročino.
- ⊙ Ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistil.
- ⊙ Aparata ne izpostavljajte temperaturam pod zmrziščem.

4. Obseg dobave

- 1 kavni aparat za espresso
- 1 nosilec sita **19**
- 1 sito za običajni espresso **2**
- 1 sito za dvojni espresso **1**
- 1 kavna merica s tlačilnikom **9**
- 1 navodila za uporabo

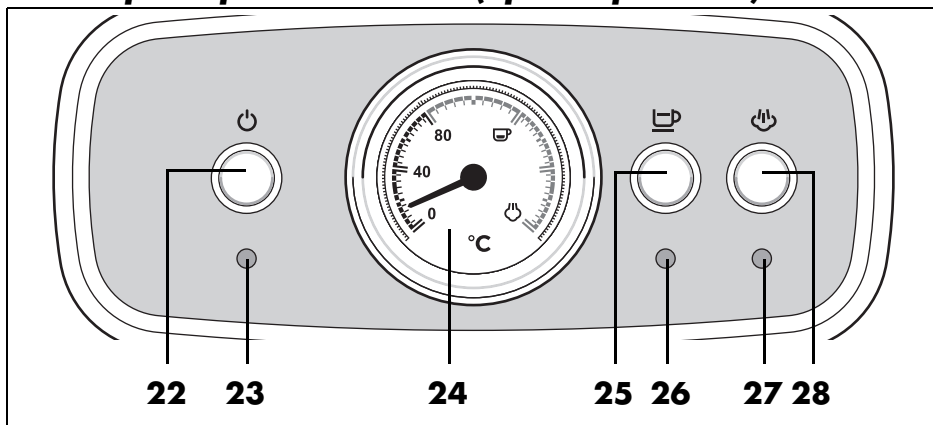
5. Razpakiranje in postavitve

1. Odstranite vso embalažo.
2. Preverite, ali so vsi deli na voljo in nepoškodovani.
3. Odstranite lepilne trakove in nalepke, ne pa tudi tipske ploščice.
4. **Pred prvo uporabo očistite vse dele** (glejte »Čiščenje« na strani 41).
5. Aparat postavite na suho, ravno in neдрsečo površino.

OPOZORILO pred materialno škodo!

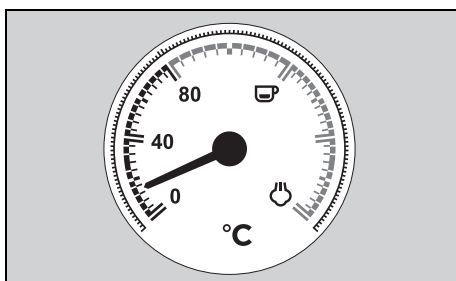
- ⊙ Pri upravljanju lahko na podlago zaidejo (vroča) voda in para, pripravljeni espresso in mleta kava za espresso. Zato aparat postavite na vodoodporno delovno površino, ki ni občutljiva za toploto.
-

6. Upravljalni elementi (sprednja stran)



- | | |
|---|---|
| 22  | stikalo za vklop/izklop |
| 23 | rdeča lučka LED/kontrolna lučka obratovanja |
| 24 | prikaz temperature |
| 25  | tipka za espresso |
| 26 | lučka LED za espresso |
| 27 | lučka LED za paro |
| 28  | tipka za paro |

7. Prikaz temperature in delovanje lučk LED



Prikaz temperature **24** prikazuje trenutno temperaturo kavnega aparata za espresso.

- Po vklopu se aparat segreje in temperatura naraste. Lučka LED za espresso **26** utripa.
- Primerna temperatura za pripravo espressa je dosežena, ko je v rdečem

območju med 80 °C in . Lučka LED za espresso **26** neprekinjeno sveti.

- Ko pritisnete tipko za paro  **28**, se aparat segreva in temperatura narašča še naprej. Lučka LED za paro **27** utripa.
- Primerna temperatura za nastajanje pare je v območju med  in . Lučka LED za paro **27** neprekinjeno sveti.
- Temperaturno območje med  in  je prevroče za pripravo okusnega espressa. Aparat se mora najprej ohladiti do temperature pod . Ko je ta temperatura dosežena, utripajo vse tri lučke LED **23**, **26**, **27**.

8. Priprava espressa – najpomembnejši koraki

Preden se v naslednjih poglavjih seznanite s posameznimi koraki ter namigi in triki za pripravo kave, si najprej oglejte pregled vseh korakov, ki so potrebni za pripravo dobrega espressa:

1. Izberite in vstavite sito **1/2**
2. Predgrejte (sperite) skodelico, sito **1/2** in kuhhalno enoto **13**
3. Posušite nosilec sita **19** in sito **1/2**
4. Odmerite, poravnajte in potlačite mleto kavo za espresso
5. Ostanke mleto kave za espresso odstranite z roba sita
6. Vstavite nosilec sita **19**
7. Pripravite običajni ali dvojni espresso
8. Po želji spenite mleko.

9. Priprava

9.1 Polnjenje posode za vodo

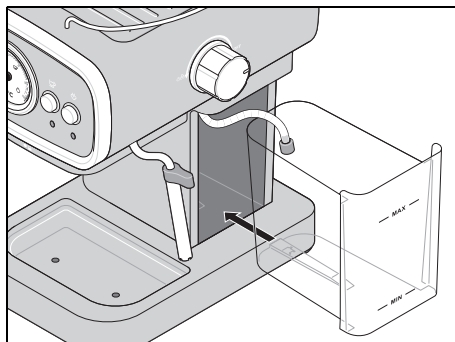
OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊗ V posodo za vodo **3** nikoli ne dajajte drugih tekočin, razen sveže in mrzle pitne vode!

Vsak dan uporabite svežo vodo.

1. Izvlecite posodo za vodo **3**.
2. Iz posode za vodo **3** zlijte ostanke vode in jo večkrat temeljito sperite s čisto vodo.
3. Napolnite posodo za vodo **3** najmanj do oznake **MIN** in največ do oznake **MAX** s svežo in mrzlo vodo iz pipe.

4. Posodo za vodo **3** znova vstavite v aparat. Pri tem pazite, da cev **6** sega nazaj v posodo za vodo.



Pravočasno dolijte vodo

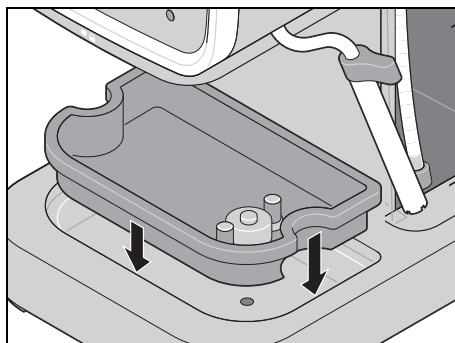
OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊗ Aparata ne upravljajte brez vode v posodi za vodo **3**, da preprečite poškodbe na grelnem elementu.

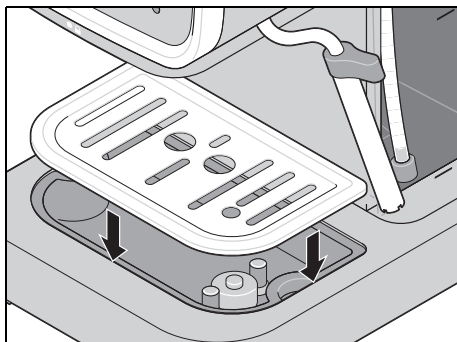
Vedno pazite, da je posoda za vodo **3** napolnjena vsaj do oznake **MIN**.

9.2 Vstavite odcejalnik in odcejalno mrežo

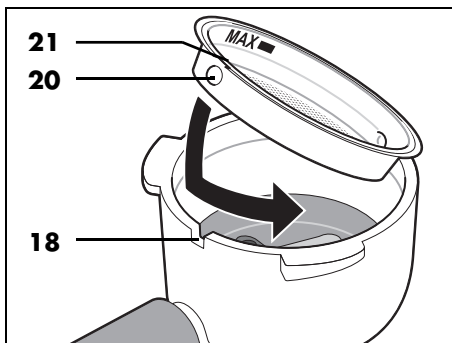
1. Postavite odcejalnik **12** v vdolbino na aparatu.



2. Odcejalno mrežo **14** položite na odcejalnik **12** tako, da je majhna okrogla odprtina nad plovcem **11**.

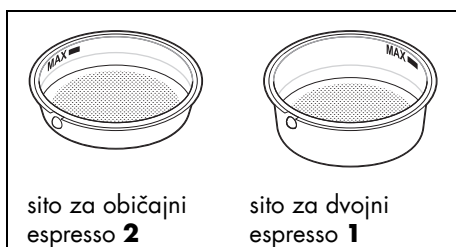


2. Sito postavite **1/2** poševno v nosilec sита **19**, da sta zareza **21** in zareza **18** ena nad drugo. Sito potisnite navzdol in ga nekoliko zavrtite v nosilcu sита, da ne bo moglo pasti ven.



9.3 Vstavite/zamenjajte sito

Vaš kavni aparat za espresso ima dve siti:



Pri vstavljanju pazite na naslednje oznake:

- Obe siti **1/2** imata na zgornjem robu zarezo **21** in pod njo izboklino **20**. Na situ **2** je še ena izboklina na nasprotni strani, ki varuje sito, da ne pade iz nosilca sита **19**.
 - Na robu nosilca sита **19** je zareza **18**.
1. Izberite želeno sito **1** ali **2**.

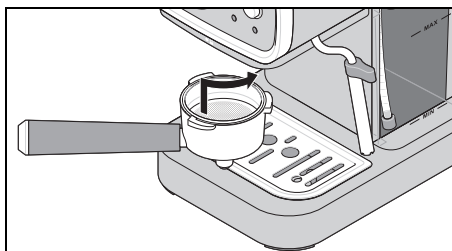
NAPOTEK: Ker ima sito **1** le eno izboklino **20**, ga je mogoče vstaviti neposredno v nosilec sита **19**.

Za odstranitev sита **1/2** iz nosilca sита **19** morate sito zavrteti tako, da sta zarezi **21** in **18** znova ena nad drugo. V tem položaju lahko odstranite sito.

9.4 Vstavljanje/odstranjevanje nosilca sита

Vstavljanje:

1. Nosilec sита **19** vstavite tako, da je ročaj pri simbolu **16**.
2. Ročaj nosilca sита **19** zavrtite v desno do simbola **15**.



Odstranjevanje:



NEVARNOST poškodb zaradi opeklin!

- Nosilec sita **19**, sito **1/2** in kuhalna enota **13** tudi po spiranju in pripravi espressa ostanejo vroči. Vroč nosilec sita držite le za ročaj in počakajte, da se vsi deli ohladijo, preden se jih dotikate.

1. Ročaj nosilca sita **19** zavrtite v levo do simbola **16**.
2. Nosilec sita **19** snemite v smeri navzdol.

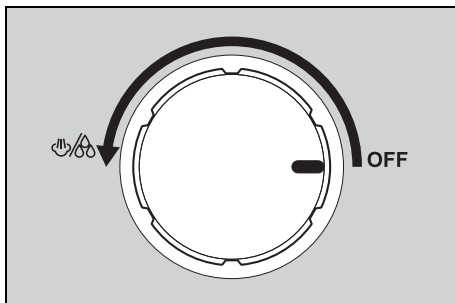
9.5 Priključitev, vklop in izklop



NEVARNOST električnega udara!

- Aparat priključite samo v lahko dostopno vtičnico z zaščitnimi kontakti, katere napetost ustreza navedbam na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vključitvi lahko dostopna.

1. Vrtljivi gumb **5** popolnoma zavrtite v položaj **OFF** (Izklop).



2. Prepričajte se, da sta tipka za espresso **25** in tipka za paro **28** izključeni. To pomeni, da nista pritisnjeni.
3. Vtaknite omrežni vtič **7** v vtičnico.

4. Pritisnite stikalo za vklop/izklop **22**. Stikalo se zaskoči. Rdeča lučka LED **23** sveti. Lučka LED za espresso **26** utripa. Aparat se segreva. Na prikazu temperature **24** lahko vidite, kako temperatura narašča. Ko lučka LED za espresso **26** neprekinjeno sveti, je aparat pripravljen za uporabo in pripravo espressa.
5. Za izklop znova pritisnite stikalo za vklop/izklop **22**, da se sprostijo. Vse lučke LED ugasnejo.

NAPOTKI:

- Če je kavni aparat za espresso dlje časa pripravljen za uporabo, se vmes znova segreje. Lučka LED za espresso **26** utripa za kratek čas. Počakajte, da lučka LED za espresso **26** znova začne neprekinjeno svetiti.
- Kavni aparat za espresso se samodejno izklopi, če v približno 30 minutah ne pritisnete nobene tipke. Za ponoven vklop znova pritisnite stikalo za vklop/izklop **22**, da stikalo sprostite, in ga znova pritisnite, da zopet vklopite aparat.

9.6 Spiranje aparata

Če aparata nekaj časa niste uporabljali, npr. čez noč, ali pred njegovo prvo uporabo je priporočljivo, da aparat sperete, da se vsa vodila napolnijo s svežo vodo.

Predpogoji:

- Aparat je pripravljen za uporabo. Lučka LED za espresso **26** neprekinjeno sveti.
 - Vrtljivi gumb **5** je v položaju **OFF** (Izklop).
1. V posodo za vodo **3** nalijte svežo vodo iz pipe.
 2. Pod parno šobo **8** položite posodo.

3. Vrtljivi gumb **5** zavrtite do simbola ☉.
4. Pritisnite tipko za espresso **☰ 25** in pustite, da skozi parno šobo priteče približno 100 ml vode.
5. Znova pritisnite tipko za espresso **☰ 25**, da jo sprostite in ustavite iztekanje vode.
6. Vrtljivi gumb **5** znova postavite v položaj **OFF** (Izklop).
7. Nosilec sita **19** z izbranim sitom **1/2** vstavite brez mlete kave za espresso.
8. Na odcejalno mrežo **14** položite posodo.
9. Pritisnite tipko za espresso **☰ 25** in pustite, da v posodo priteče približno 100 ml vode.
10. Znova pritisnite tipko za espresso **☰ 25**, da jo sprostite in ustavite iztekanje vode.
11. Izlijte rabljeno vodo.
12. Ročaj nosilca sita **19** zavrtite v levo do simbola **↩** **16** in ga snemite v smeri navzdol.
13. Nosilec sita **19** s sitom **1/2** sperite s čisto vodo in ga posušite.

NAPOTEK: Pri prvi uporabi aparata pripravite približno 5 skodelic espressa in jih zlijte proč. Prve skodelice kave namreč še niso okusne.

9.7 Predgrevanje skodelic

Ko je aparat pripravljen za uporabo, se grelna plošča **4** segreje.

- Skodelice položite na grelno ploščo **4**, da se segrejejo.

Skodelico, ki jo želite predgreti, lahko uporabite tudi za spiranje. Tako lahko v enem koraku predgrejete kahalno enoto **13**, sito **1/2**, nosilec sita **19** in skodelico.

Predgrevanje je mogoče tudi z vročo vodo iz parne šobe **8** (glejte »Izpust vroče vode« na strani 39).

9.8 Predgrejte sito in kahalno enoto (spiranje)

Neposredno pred vsako pripravo sperite sito **1/2** in kahalno enoto **13** z vročo vodo. S predgrevanjem sita in kahalne enote (spiranje) boste izboljšali okus espressa.

Predpogoji:

- Aparat je pripravljen za uporabo. Lučka LED za espresso **26** neprekinjeno sveti.
 - Vrtljivi gumb **5** je v položaju **OFF** (Izklop).
1. Nosilec sita **19** z izbranim sitom **1/2** vstavite brez mlete kave za espresso.
 2. Skodelico položite pod nosilec sita **19**.
 3. Pritisnite tipko za espresso **☰ 25** in pustite, da v posodo izteče toliko vode, kolikor je potrebno za en espresso (pribl. 40 ml).
 4. Znova pritisnite tipko za espresso **☰ 25**, da jo sprostite in ustavite iztekanje vode.
 5. Vročo vodo za predgrevanje pustite v skodelici in jo izlijte neposredno pred postopkom vrenja.
 6. Snemite nosilec sita **19** s sitom **1/2**.
 7. Posušite nosilec sita **19** s sitom **1/2**.

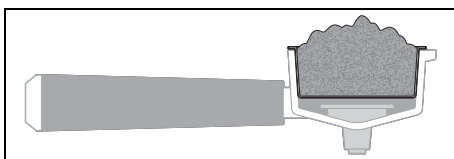
10. Odmerite mleto kavo za espresso in jo potlačite

NAPOTKI:

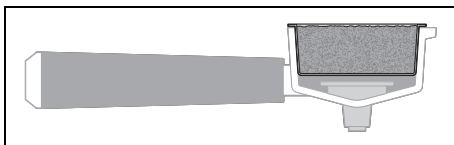
- Pri nakupu mlete kave za espresso pazite, da je stopnja mletja primerna za aparate z nosilci sita. Kava mora biti fino mleta. To je običajno navedeno na embalaži.

Namen tlačenja je, da mleto kavo za espresso enakomerno stisnete v situ **1/2**. Površina mlete kave za espresso mora biti ravna, brez špranj, da voda pri ekstrakciji pod enakomernim tlakom teče skozi mleto kavo za espresso. Špranje in tanjša mesta povzročijo, da voda poišče hitrejšo pot (t. i. »channeling«), kar vpliva na okus.

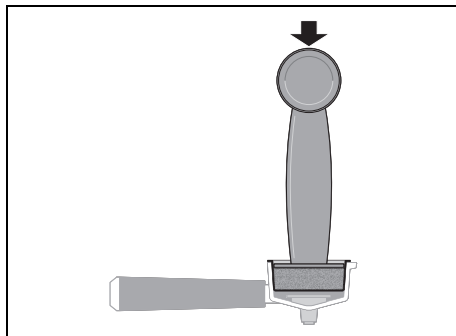
1. Za običajni espresso odmerite 1 skoraj polno kavno merico **9**. Za dvojni espresso ali 2 skodelici espressa sta zato potrebni 2 kavni merici. Sito **1/2** mora biti napolnjeno.



2. Mleto kavo za espresso enakomerno porazdelite po situ **1/2**, pri čemer je ne tlačite. Pri tem lahko nosilec sita **19** narahlo potrkate ob delovno površino in mleto kavo porazdelite npr. s čajno žličko in brez tlačenja.



3. Stran kavne merice **9**, na kateri je tlačilnik, položite od zgoraj na mleto kavo za espresso. Enakomerno potlačite mleto kavo za espresso, da približno doseže oznako **MAX** na situ **1/2**.



NAPOTKI:

- Enakomerno tlačenje je pomembnejše od močnega pritiskanja!
 - Optimalno je, da pritisnete z močjo 15 kg. To lahko vadite s pomočjo osebne tehtnice.
 - Za preprečevanje nastajanja špranj: **Po** tlačenju nikoli ne udarjajte ob nosilec sita **19**!
4. Stran s tlačilnikom kavne merice **9** previdno dvignite.
 5. Obrišite preostalo mleto kavo za espresso z roba sita **1/2**.

11. Priprava espressa



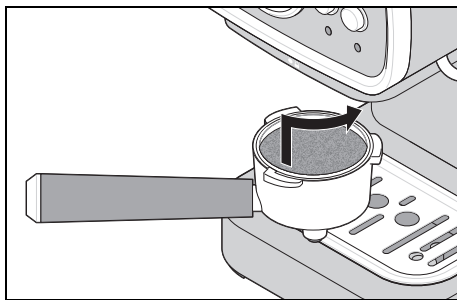
NEVARNOST poškodb zaradi opeklin!

- ⊙ Nosilec sita **19**, sito **1/2** in kuhalna enota **13** tudi po spiranju in pripravi espressa ostanejo vroči. Vroč nosilec sita držite le za ročaj in počakajte, da se vsi deli ohladijo, preden se jih dotikate.

Predpogoji:

- Aparat je pripravljen za uporabo. Lučka LED za espresso **26** neprekinjeno svetli.
- Vrtljivi gumb **5** je v položaju **OFF** (izklop).

1. Za običajni espresso uporabite sito **2**. Za dvojni espresso ali dve skodelici espressa uporabite sito **1**.
2. Pripravljeni nosilec sita **19** namestite pod kuhalno enoto **13**. Nosilec sita mora biti trdno pritrjen.



3. Predgreto skodelico oz. skodelici položite pod iztočno odprtino nosilca sita **19**.
4. Pritisnite tipko za espresso  **25**. Začne se ekstrakcija kave za espresso. Lučka LED za espresso **26** utripa.
5. Pustite, da espresso teče v skodelico/skodelici, dokler ni dosežena želena količina.

6. Znova pritisnite tipko za espresso  **25**, da jo sprostite in ustavite ekstrakcijo kave espresso.
7. Lučka LED za espresso **26** utripa, ko se aparat znova segreva. Ko lučka LED za espresso znova neprekinjeno svetli, je aparat pripravljen za pripravo naslednjega espressa.
8. Ročaj nosilca sita **19** zavrtite v levo do simbola  **16** in ga snemite v smeri navzdol.
9. Mleto kavo za espresso stresite iz sita **1/2** in jo zavrzite med biološke odpadke. Ostanke lahko odstranite tudi s čajno žličko.
10. Očistite sito **1/2** in nosilec sita **19** ter ju posušite.

12. Namigi za popoln espresso

Popolnega espressa vam morda ne bo uspelo pripraviti takoj. Zato eksperimentirajte, dokler rezultat ne ustreza vašemu okusu. Tukaj je nekaj namigov, ki jih lahko upoštevate:

- Pri kakovosti in okusu mlete kave za espresso obstajajo velike razlike. Preizkusite različne vrste kave.
- Pri nakupu mlete kave za espresso pazite, da je stopnja mletja primerna za aparate z nosilci sita. Kava mora biti fino mleta. To je običajno navedeno na embalaži.
- Pri vsakem poskusu spremenite le en korak, npr. moč pri tlačenju ali količino mlete kave za espresso, da boste lažje prepoznali učinek te spremembe.
- **Popolno ekstrakcijo** boste prepoznali takole:
 - Espresso počasi teče v skodelico.
 - Na espressu nastaja pena zlato rjave do lesnikovo rjave barve.

- **Nezadostno ekstrakcijo** prepoznate, če espresso v skodelico teče enako hitro kot voda. Tako ima voden ali celo kiselkast okus.

Pomoč:

- Preverite, ali je mleta kava za espresso dovolj fino mleta.
- Uporabite več mlete kave za espresso.
- Pazite na enakomerno zgostitev mlete kave za espresso brez špranj.
- Pri tlačanju uporabite večjo silo.

- **Prekomerno ekstrakcijo** prepoznate tako, da espresso v skodelico teče zelo počasi v kapljicah in ima grenak okus.

Pomoč:

- Uporabite manj mlete kave za espresso.
- Pri tlačanju ne uporabite prevelike sile.
- Redno čistite kavni aparat za espresso. Ostanke kave ali zamašene odprtine spremenijo okus.
- Vedno uporabljajte svežo in ne pretrdo vodo iz pipe. Če je vaša voda iz pipe trda, lahko uporabite vodo, filtrirano z gospodinjskim vodnim filtrom.

13. Izpust vroče vode

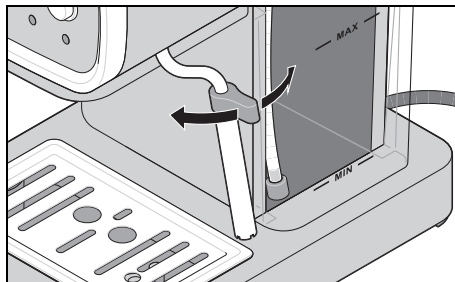


NEVARNOST poškodb zaradi oparin!

- ⊙ Pri delu s parno šobo **8** uhajata vroča para in vroča voda. Parna šoba je zelo vroča. Parno šobo držite le za plastični ročaj **10**. V nobenem primeru ne polagajte rok ali drugih delov telesa v vodno paro.

Skozi parno šobo **8** lahko pridobite vročo vodo (pribl. 80 °C), na primer za američano ali za predgretje skodelic.

Parno šobo **8** lahko vrtite v vse smeri.



Predpogoji:

- Aparat je pripravljen za uporabo. Lučka LED za espresso **26** neprekinjeno sveti.

1. Pod parno šobo **8** položite posodo.
2. Vrtljivi gumb **5** zavrtite do simbola ☕.
3. Pritisnite tipko za espresso **25**. Vročna voda teče skozi parno šobo **8**.
4. Ko izteče 100 ml vode, ustavite postopek tako, da znova pritisnete tipko za espresso **25**, da jo sprostite.
5. Vrtljivi gumb **5** znova postavite v položaj **OFF** (Izklop).

Lučka LED za espresso **26** utripa, in aparat se znova segreva. Ko lučka LED za espresso neprekinjeno sveti, je aparat pripravljen za uporabo in pripravo espressa.

NAPOTEK: Najdaljši čas za pridobivanje vroče vode je približno 80 sekund. Nato se funkcija samodejno izklopi. Vrtljivi gumb **5** znova zavrtite v položaj **OFF** (Izklop) in sprostite tipko za espresso **25**. Ko se aparat znova segreje, lahko spet uporabite to funkcijo.

14. Penjenje mleka



NEVARNOST poškodb zaradi oparin!

- ⊙ Pri delu s parno šobo **8** uhajata vroča para in vroča voda. Parna šoba je zelo vroča. Parno šobo držite le za plastični ročaj **10**. V nobenem primeru ne polagajte rok ali drugih delov telesa v vodno paro.
- ⊙ Pri penjenju mleka s parno šobo **8**: Parno šobo najprej potopite v mleko, preden zaženete funkcijo penjenja. Funkcijo penjenja zaustavite, preden izvlečete parno šobo.

S parno šobo **8** lahko spenite mleko. Za to pa potrebujete nekaj vaje.

Namigi:

- Preizkusite mleko različnih proizvajalcev.
- Mleko z višjo vsebnostjo beljakovin se bolje peni.
- Če ima mleko več maščob, je pena bolj kremasta.
- Vedno uporabite mrzlo mleko iz hladilnika (pribl. 5 °C).
- Pri penjenju mleko ne sme biti segreto. Višje temperature spremenijo okus, zaradi česar mlečna pena razpade. Oporna točka: Če uporabljate kovinski vrček, je primerna temperatura dosežena takrat, ko je stena vrčka prevročna, da bi jo držali z roko.
- Ko je mleko spenjeno, ne čakajte predolgo, sicer bo del mlečne pene znova razpadel.

Predpogoji:

- Aparat je pripravljen za uporabo. Lučka LED za espresso **26** neprekinjeno svetli.
- Vrtljivi gumb **5** je v položaju **OFF** (Izklop).

1. Nalijte mrzlo mleko do največ polovice posode.
2. Pritisnite tipko za paro ☞ **28**.
 - Lučka LED za paro **27** utripa.
 - Aparat se segreva za proizvodnjo pare.
3. Ko lučka LED za paro **27** znova neprekinjeno svetli, je aparat pripravljen za proizvodnjo pare.
4. Drugo posodo držite pod parno šobo **8** in vrtljivi gumb **5** počasi vrtite v smeri simbola ☞.
- Para začne uhajati.
- Lučka LED za paro **27** utripa.
5. Pustite, da iz šobe pride nekaj pare in to uhajanje prekinite, tako da vrtljivi gumb **5** premaknete v položaj **OFF** (Izklop).
6. Parno šobo **8** potopite v mleko in vrtljivi gumb **5** znova počasi vrtite v smeri simbola ☞.

Namigi:

- Parno šobo **8** potopite tik pod površino, da se zrak in mleko premešata (»faza mešanja«).
 - Šobe ne vstavite v sredino mleka, ampak ob strani, da nastane vrtinec.
7. Ko se prostornina mleka vidno poveča (za pribl. 50 %), parno šobo **8** potopite še malo globlje. Vrtinec morate ohraniti. Tako bodo zračni mehurčki bolj drobno porazdeljeni (»faza vrtenja«).
 8. Ko dosežete zeleno gostoto mlečne pene, vrtljivi gumb **5** zavrtite v položaj **OFF** (Izklop).

NAPOTEK: Najdaljši skupen čas za pravo paro je približno 80 sekund. Nato se funkcija samodejno izklopi. Vrtljivi gumb **5** znova zavrtite v položaj **OFF** (Izklop). Ko se aparat znova segreje, lahko spet uporabite to funkcijo.

9. Mlečno peno čim hitreje dodajte espressu.

10. Vedno obrišite parno šobo **8** takoj po vsakemu penjenju mleka s čisto krpo, da odstranite ostanke mleka.
11. Vrtljivi gumb **5** znova za kratek čas zavrtite v smeri simbola ☞, da začne uhajati para. Tako odstranite ostanke mleka iz notranjosti parne šobe **8**.
12. Na koncu vrtljivi gumb **5** zavrtite v položaj **OFF** (Izklop).
13. Pritisnite tipko za paro ☞ **28**, da jo sprostite in tako znova preklopite v funkcijo za pripravo espressa.
 - Utripajo 3 lučke LED **23, 26, 27**.
 - Aparat se ohlaja.

Ko rdeča lučka LED **23** in lučka LED za espresso **26** znova neprekinjeno svetita, je aparat pripravljen za uporabo in pripravo espressa.

Pospeševanje ohlajanja

Ohlajanje traja nekaj minut. Če želite hitreje pripraviti še en espresso, lahko ohlajanje pospešite z odvzemom vroče vode.

1. Ko utripajo tri lučke LED **23, 26, 27**, vrtljivi gumb **5** zavrtite v smeri simbola ☞.
2. Pritisnite tipko za espresso ☞ **25**. Najprej uhaja para, nato voda.
3. Ko lučka LED za paro **27** ugasne, zavrtite vrtljivi gumb **5** znova v položaj **OFF** (Izklop).

Ko rdeča lučka LED **23** in lučka LED za espresso **26** znova neprekinjeno svetita, je aparat pripravljen za uporabo in pripravo espressa.

15. Čiščenje



NEVARNOST električnega udara!

- ☉ Kavnega aparata za espresso in napajalnega kabla z omrežnim vtičem **7** ne smete potopiti v vodo ali katero koli drugo tekočino.



NEVARNOST poškodb zaradi opeklin!

- ☉ Številni sestavni deli in dodatna oprema kavnega aparata za espresso se med uporabo zelo segrejejo. Pred čiščenjem počakajte, da se ohladijo.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ☉ Ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistil.

NAPOTKI:

- Naslednje dele pribora lahko operete v pomivalnem stroju ali pomijete ročno:
 - kavna merica s tlačilnikom **9**
 - sito **1/2**
 - nastavek parne šobe **8**
 - odcejalna mreža **14**
 - odcejalnik **12**
- Naslednje dele pribora lahko pomijete ročno z blagim sredstvom za pomivanje posode:
 - posoda za vodo **3**
 - nosilec sita **19**
- Če so na delih pribora, ki pridejo v stik z vodo, espressom ali mlekom, ostanki sredstva za pomivanje posode, to negativno vpliva na okus espressa. Če je potrebno čiščenje s sredstvom za pomivanje posode, te dele vedno temeljito očistite tudi s čisto vodo.

Po vsaki pripravi espressa

1. Nosilec sita **19** snemite s kuhalne enote **13**.
2. Mleto kavo za espresso stresite iz sita **1/2** in jo zavržite med biološke odpadke. Ostanke lahko odstranite tudi s čajno žličko.
3. Sito **1/2** in nosilec sita **19** splaknite pod vročo vodo in ju posušite.

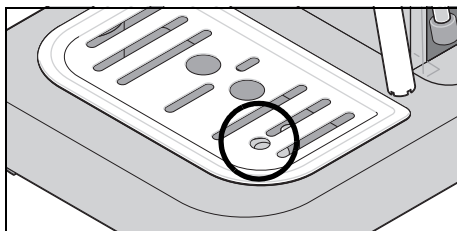
Po vsakem penjenju mleka

NAPOTEK: Vedno pazite, da je odprtina parne šobe **8** čista. Ostanke mleka, ki jih ne odstranite, niso le nehygienični. Zelo hitro lahko zamašijo majhno odprtino.

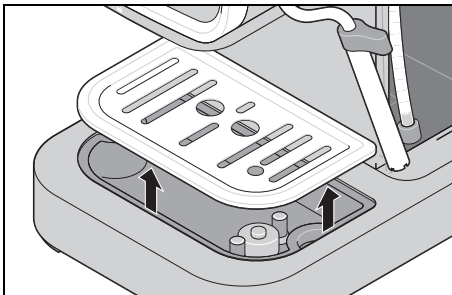
1. Parno šobo **8** vedno obrišite s čisto krpo, da odstranite ostanke mleka.
2. Vrtljivi gumb **5** počasi zavrtite v smeri simbola ☞, da začne uhajati para. Tako odstranite ostanke mleka iz notranjosti parne šobe.

Odcejalnik

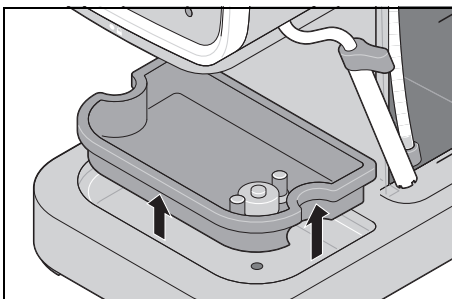
Odcejalnik **12** morate izprazniti, preden plovec **11** pokuka ven skozi majhno okroglo špranjo odcejalne mreže **14**. Odcejalnik morate v vsakem primeru očistiti enkrat dnevno.



1. Snemite odcejalno mrežo **14**.



2. Odcejalnik **12** odstranite tako, da ga dvignete navzgor.



3. Te dele pribora izpraznite in ga ročno pomijte z blagim pomivalnim sredstvom ali v pomivalnem stroju.
4. Preden vse dele znova vstavite v aparat, jih posušite.

Vsakodnevno



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Pred čiščenjem kavnega aparata za espresso izvlecite omrežni vtič **7** iz vtičnice.

1. Izpraznite posodo za vodo **3** in jo večkrat splaknite s čisto vodo.
2. Kuhalno enoto **13** obrišite s čisto vlažno krpo. Pri tem očistite tudi rob kuhalne enote.

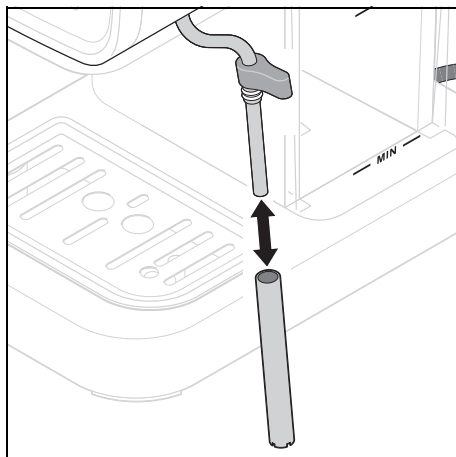
NAPOTEK: Če je potrebno, uporabite pomivalno sredstvo. Enoto večkrat temeljito očistite s krpo, ki je navlažena le s čisto vodo.

3. Z vlažno krpo obrišite tudi zunanost aparata.
4. Obrišite vse dele do suhega.

Parna šoba

Parno šobo **8** morate enkrat dnevno razstaviti in jo temeljito očistiti.

1. Parna šoba **8** naj se ohladi.
2. Snemite nastavek s parne šobe **8**.



3. Nastavek temeljito ročno pomijte z blagim pomivalnim sredstvom. Nato ga večkrat splaknite s čisto vročo vodo. Ali pa ga pomijte v pomivalnem stroju (npr. v košarici za pribor).
4. Notranjo cen parne šobe **8** temeljito obrišite z vlažno krpo.

NAPOTEK: Če je potrebno, uporabite pomivalno sredstvo. Parno šobo večkrat temeljito očistite s krpo, ki je navlažena le s čisto vodo.

5. Nastavek znova potisnite na parno šobo **8**.

Sito in nosilec sita

1. Tudi, če uporabljate isto sito **1/2**, ga morate najmanj enkrat tedensko odstraniti iz nosilca sita **19**.
2. Nosilec sita **19** temeljito splaknite z vročo vodo.
3. Sito **1/2** lahko pomijete tudi v pomivalnem stroju.
4. Preden vse dele znova sestavite, jih temeljito posušite.

Posoda za vodo

1. Približno vsaka 2 tedna morate notranjost posode za vodo **3** pomiti z blagim pomivalnim sredstvom.
2. Nato jo temeljito splaknite s čisto vodo iz pipe.
3. Cev **6** temeljito obrišite z vlažno krpo, uporabite malo pomivalnega sredstva. Posodo za vodo večkrat temeljito očistite s krpo, ki je navlažena le s čisto vodo.
4. Preden posodo za vodo **3** vstavite v aparat, mora biti njegova zunanost suha.

16. Odstranjevanje vodnega kamna

Tako kot vsako grelno napravo za vodo morate tudi iz kavnega aparata za espresso redno odstranjevati vodni kamen. Vodni kamen se kopiči v notranjosti aparata in v majhnih odprtinah (npr. v parni šobi **8**). To vpliva na delovanje aparata in dolgoročno povzroča škodo na aparatu.

1. Posodo za vodo **3** napolnite z mrzlo vodo iz pipe do oznake **MAX**.
2. V vodi raztopite 2 poravnani jedilni žlici (pribl. 30 gramov) citronske kisline.
3. Posodo za vodo **3** potisnite v aparat.
4. Aparat izklopite s stikalom za vklop/izklop **22** in počakajte da se predgreje.
5. Vrtljivi gumb **5** je v položaju **OFF** (Izklop).

6. Vstavite nosilec sita **19** brez sita **1/2**.
7. Pod nosilec sita **19** podstavite posodo (pribl. 250 ml).
8. Ko lučka LED za espresso **26** neprekinjeno sveti, pritisnite tipko za espresso  **25**.
9. Skozi aparat naj steče pribl. 250 ml raztopine za odstranjevanje vodnega kamna.
10. Znova pritisnite tipko za espresso  **25**, da prekinete postopek.
11. Izpraznite posodo in jo položite pod parno šobo **8**.
12. Počakajte, da lučka LED za espresso **26** znova začne neprekinjeno svetiti.
13. Vrtljivi gumb **5** znova nastavite na simbol  in še enkrat pritisnite tipko za espresso  **25**.
14. Skozi aparat naj steče pribl. 250 ml raztopine za odstranjevanje vodnega kamna.
15. Znova pritisnite tipko za espresso  **25**, da prekinete postopek.
16. Vrtljivi gumb **5** zavrtite v položaj **OFF** (izklop).
17. Počakajte, da raztopina za odstranjevanje vodnega kamna v aparatu učinkuje 15 minut.
18. Ponovite postopek.

Splakovanje

1. Odstranite posodo za vodo **3** in zlijte odvečno raztopino za odstranjevanje vodnega kamna stran.
2. Posodo za vodo **3** večkrat izperite s čisto vodo.
3. Posodo za vodo **3** napolnite s svežo mrzlo vodo iz pipe do oznake **MAX** in jo vstavite v aparat.
4. Med obema postopkoma splakovanja (kot pri raztopini za odstranjevanje vodnega kamna) spustite 500 ml vode skozi kuhalno enoto **13** in parno šobo **8**.

5. Nato posodo za vodo **3** napolnite s svežo mrzlo vodo iz pipe do oznake **MAX**.

Aparat se znova segreje in je pripravljena za uporabo in pripravo espressa.

17. Shranjevanje in transport



NEVARNOST za otroke!

- ⊙ Aparat shranjujte izven dosega otrok.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Aparata ne izpostavljajte temperaturam pod zmrziščem.

- Preden sestavite in pospravite očiščeni kavni aparat za espresso in očiščeni pribor, morata biti povsem suha.
- Če želite transportirati kavni aparat za espresso ali ga dlje časa ne boste uporabljali, izpraznite posodo za vodo **3** in odcejalnik **12**.

18. Odlaganje med odpadke

Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

Simbol prečrtanega smetiščne ga koša na kolesčkih pomeni, da se mora proizvod v Evropski Uniji odstranjovati v ločenem postopku zbiranja odpadkov. To velja za proizvod in za vse dodatne kose proizvoda, ki so označeni s tem simbolom. Označene proizvode ne smete odstranjevati skupaj s hišnimi smetmi, ampak jih morate oddati na posebnih zbirnih mestih za električne in elektronske aparate.



Ta simbol za recikliranje označuje npr. predmet ali dele materiala, ki so primerni za ponovno uporabo. Recikliranje pomaga pri zmanjševanju porabe surovin in tako razbremenjuje okolje.



Embalaza

Kadar bi želeli odstraniti embalažo, bodite prosimo pozorni na okoljske predpise v Vaši državi.

19. Odpravljanje težav

Če vaš aparat nenadoma ne deluje tako, kot bi želeli, najprej preglejte spodnji seznam. Morada gre za manjšo težavo, ki jo lahko odpravite sami.



NEVARNOST električnega udara!

⊙ Nikoli ne poskušajte sami popravljati aparata.

Napaka	Možni vzroki/ukrepi
Aparat ne deluje.	- Ali je zagotovljeno električno napajanje aparata? - Preverite priključek.
Slaba kakovost espressa	Namige za pripravo espressa najdete v poglavju »Namigi za popoln espresso« na strani 38.
Espresso je prehladen.	- Niste predgreti skodelice? - Sito 1/2, nosilec sita 19 in kuhalna enota 13 niso predgreti?
Espresso kaplja le skozi nosilec sita 19 ali teče čez rob nosilca sita.	- Je kava za espresso preveč fino mleta? Preveč mlete kave za espresso? Je mleta kava preveč potlačena? - Je mleta kava za espresso na robu sita 1/2? - Preverite, če je zamašena odprtina na spodnji strani sita 1/2. - Je treba odstraniti vodni kamen iz aparata/kuhalne enote 13?
Espresso prehitro teče iz nosilca sita 19 in je voden.	Je kava za espresso pregrobo mleta? Premalo mlete kave za espresso? Kava ni dovolj trdno ali je neenaakomerno potolčena?
Nosilca sita 19 ni mogoče popolnoma zavrteti do simbola ● 15 .	- Preveč mlete kave za espresso? - Je mleta kava za espresso na robu sita 1/2?
Črpalka povzroča hrup	- Je posoda za vodo 3 prazna? - Sta posoda za vodo 3 ali cev 6 nepravilno vstavljena? - Pri prvi uporabi je to lahko normalno, dokler se sistem ne napolni z vodo.

Napaka	Možni vzroki/ukrepi
Skozi parno šobo 8 ne uhajata niti voda niti para.	- Je posoda za vodo 3 prazna? - Je parna šoba 8 zamašena? - Je treba odstraniti vodni kamen iz aparata/parne šobe 8?
Po približno 80 sekundah skozi parno šobo 8 ne uhaja voda/para.	To je običajno. To je zaščitna funkcija. Vrtljivi gumb 5 znova zavrtite v položaj OFF (Izklop) in ob izpustu vroče vode sprostite tipko za espresso 25. Preverite, če je v posodi za vodo 3 dovolj vode. Ko se aparat znova segreje, lahko spet uporabite to funkcijo.
Utripajo 3 lučke LED 23, 26, 27 .	Po izpustu pare je temperatura še vedno previsoka za pripravo okusnega espressa. Aparat se ohlaja. Ohlajanje lahko pospešite (glejte »Pospeševanje ohlajanja« na strani 41).

20. Tehnični podatki

Model:	SEM 1050 A1
Omrežno napajanje:	220–240 V ~ 50 Hz
Razred zaščite:	I
Moč:	1050 W
Največja količina vode v posodi za vodo (MAX):	pribl. 1,2 litra
Tlak:	15 barov
Samodejni izklop:	po 30 minutah

Uporabljeni simboli

	Geprüfte Sicherheit (preizkušena varnost): naprave morajo biti v skladu s splošno prizanimi tehničnimi predpisi in z nemškimi zakonom o varnosti izdelkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Z oznako CE podjetje HOYER Handel GmbH zagotavlja skladnost s predpisi EU.
	Ta simbol vas opozarja, da embalažo odstranite okolju prijazno.
	S simbolom za recikliranje (3 puščice) so označeni materiali, ki so primerni za ponovno uporabo. Material je lahko specifičen s številko za recikliranje (tu: 21) in/ali okrajšavo (tu: PAP) na sredini.
	Izmenična napetost
	Simbol označuje dele, ki jih lahko operete v pomivalnem stroju.

Pridržujemo si pravice do tehničnih sprememb.

21. Garancija



Dobavitelj

Upoštevajte, da naslednji naslov **ni naslov servisnega centra**.

Najprej se obrnite na zgoraj naveden servisni center.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
NEMČIJI



Servisni Center

SI Servis Slovenija
Tel.: 080080917
E-Mail: hoyer@lidl.si

IAN: 360268_2010

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Hoyer Handel GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.

5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o.k.d.
Pod lipami 1
SI-1218 Komenda

Ta priročnik in še mnoge druge priročnike, video posnetke o izdelkih ter programsko opremo za namestitve lahko prenesete s spletne strani www.lidl-service.com.



S to kodo QR odprete Lidlovo spletno stran (www.lidl-service.com), na kateri lahko vpišete številko artikla (IAN) **360268_2010** in odprete navodila za uporabo.

Obsah

1. Prehľad	51
2. Účel použitia.....	52
3. Bezpečnostné pokyny	52
4. Obsah balenia	55
5. Vybalenie a umiestnenie.....	55
6. Ovládacie prvky (predná strana)	56
7. Ukazovateľ teploty a správanie sa LED	56
8. Príprava espressa – najdôležitejšie kroky	57
9. Príprava	57
9.1 Naplnenie nádržky na vodu	57
9.2 Vloženie odkvapkávacej misky a odkvapkávacej mriežky	57
9.3 Vloženie/výmena sitka	58
9.4 Vloženie/odobratie držiak sitka	58
9.5 Pripojenie a zapnutie/vypnutie	59
9.6 Prepláchnutie prístroja	59
9.7 Predhriatie šálok	60
9.8 Predhriatie sitka a sparovacej hlavice (prepláchnutie)	60
10. Odmeranie a zatlačenie mletej kávy	61
11. Príprava espressa.....	62
12. Tipy na perfektné espresso	62
13. Odber horúcej vody	63
14. Spenenie mlieka	63
15. Čistenie.....	65
16. Odstránenie vodného kameňa.....	67
17. Skladovanie a preprava	68
18. Likvidácia	68
19. Riešenie problémov	68
20. Technické údaje	70
21. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH	70

1. Prehľad

- | | |
|-----------|--|
| 1 | Sitko na dvojité espresso |
| 2 | Sitko na jednoduché espresso |
| 3 | Nádržka na vodu |
| 4 | Ohrievacia platnička na šálky |
| 5 |  / OFF |
| 6 | Hadica (pre nádržku na vodu) |
| 7 | Pripojovací kábel so zástrčkou |
| 8 | Parná dýza |
| 9 | Lyžička na kávu so zatláčadlom |
| 10 | Rukoväť (na parnej dýze) |
| 11 | Plavák (indikácia: vyprázdniť odkvapkávaciu miskú) |
| 12 | Odkvapkávacia miska |
| 13 | Sparovacia hlavica |
| 14 | Odkvapkávacia mriežka |
| 15 |  Symbol (čelná strana): označuje polohu, v ktorej je držiak sitka zablokovaný |
| 16 |  Symbol (ľavá strana prístroja): označuje polohu, v ktorej sa môže držiak sitka nasadiť a odobrať |
| 17 | Ovládacie prvky (predná strana) |
| 18 | Drážka na okraji držiaka sitka 19 |
| 19 | Držiak sitka |
| 20 | Výstupok v bočnej stene sitka 1/2 |
| 21 | Drážka na okraji sitka 1/2 |

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k novému kávovaru na espresso.

Na bezpečné zaobchádzanie s prístrojom a oboznámenie sa s rozsahom výkonov:

- **Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj sa smie používať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.**
- **Tento návod na obsluhu si uschovajte.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu je súčasťou produktu.**

Prajeme vám veľa radosti s vašim novým kávovarom na espresso!

Symboly na prístroji



Symbol uvádza, že takto označené materiály nemenia chuť ani vôňu potravín.

2. Účel použitia

Kávovar na espresso je určený výlučne na nasledujúce účely použitia:

- príprava espressa z mletej kávy,
- na odber horúcej vody alebo pary z parnej dýzy.

Prístroj je koncipovaný na domáce používanie. Prístroj sa smie používať len vo vnútorných priestoroch.

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ V žiadnom prípade nenapĺňajte nádržku na vodu inými tekutinami ako čerstvou, studenou pitnou vodou!

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

Pre prípad potreby sú v tomto návode na obsluhu uvedené nasledovné výstražné upozornenia:



NEBEZPEČENSTVO! Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia a ohrozenie života.

VÝSTRAHA! Stredné riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia alebo rozsiahle vecné škody.

POZOR: Nízke riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ľahké poranenia alebo vecné škody.

UPOZORNENIE: Skutočnosti a špecifiká, ktoré by sa mali rešpektovať pri manipulácii s prístrojom.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili riziká, ktoré sú s jeho používaním spojené.
- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ⊙ Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, len ak sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- ⊙ Prístroj a pripojovacie vedenie uchováajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- ⊙ Tento prístroj je taktiež určený na to, aby sa používal v domácnosti a tiež spôsobom podobným domácejmu použitiu, ako napríklad...
 - ... v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
 - ... na poľnohospodárskych farmách;
 - ... hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - ... v penziónoch s raňajkami.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ Kávovar na espresso, pripojovacie vedenie a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ V prípade, že je poškodený elektrický pripojovací kábel tohto prístroja, musí ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba nahradiť, aby sa predišlo ohrozeniu.
- ⊙ Dodržiavajte pokyny v kapitole Čistenie (pozri „Čistenie“ na strane 65).
- ⊙ Dbajte na to, aby na zástrčkové spojenie prístroja neunikla žiadna tekutina.
- ⊙ Nezabudnite, že po použití disponuje povrch vyhrievacieho prvku zvyškovým teplom. Aj nasledujúce povrchy môžu byť po použití horúce: sitko a držiak sitka, sparovacia hlavica a parná dýza.
- ⊙ Dodržiavajte bezpečnostné upozornenia v tomto návode, pretože v prípade nesprávnych použití sú možné poranenia.



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte prístup k elektrickým prístrojom.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou: Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- ⊙ Nádržku na vodu naplňte maximálne po značku **MAX**.
- ⊙ Vyprázdňte odkvapkavaciu misku najneskôr vtedy, keď to indikuje plavák.
- ⊙ Ak by sa do prístroja dostala kvapalina, okamžite vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky v prípade, že sú prístroj alebo pripojacie vedenie viditeľne poškodené alebo ak vám predtým prístroj spadol.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky s ochranným kontaktom, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.

- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach.
- ⊙ Po vypnutí prístroj nie je celkom odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Pri používaní prístroja dbajte na to, aby sa pripojovacie vedenie nezaseklo alebo nestlačilo.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky ...
...v prípade poruchy,
...keď kávovar na espresso nepoužívate,
...pred čistením kávovaru na espresso a
...počas búrky.
- ⊙ Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajte na prístroji žiadne zmeny.



NEBEZPEČENSTVO úrazu popálením!

- ⊙ Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. sitka a držačka sitka, sparovacej hlavice a parnej dýzy. Parnú dýzu a držiak sitka chytajte len za rukoväte.



NEBEZPEČENSTVO poranení obarením!

- ⊙ Pri práci s parnou dýzou uniká horúca para a horúca voda. Parná dýza je veľmi horúca. Parnú dýzu chytajte len za plastovú rukoväť. V žiadnom prípade nedávajte ruky alebo iné časti tela do vodnej pary.
- ⊙ Pri speňovaní mlieka s parnou dýzou: Pred spustením funkcie pary najskôr parnú dýzu ponorte do mlieka. A funkciu pary vypnite predtým, ako parnú dýzu zase vytiahnete.
- ⊙ Aj na sparovacej hlavici môže unikať horúca para.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými silikónovými nožičkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť silikónové pätky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊙ V žiadnom prípade nenapíňajte kávovar na espresso inými tekutinami ako čerstvou, studenou pitnou vodou!
- ⊙ Prístroj nepoužívajte bez vody v nádrži, aby ste predišli poškodeniam na vyhrievacom prvku.
- ⊙ Používajte prístroj len s originálnymi dielmi príslušenstva.
- ⊙ Prístroj postavte na stabilný, rovný povrch.
- ⊙ Pri obsluhu sa môže na podložku dostať (horúca) voda a para, espresso a mletá káva. Prístroj preto umiestnite na pracovnú dosku odolnú voči vode a teplu.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Nevystavujte prístroj teplotám nižším ako bod mrazu.

4. Obsah balenia

- 1 kávovar na espresso
- 1 držiak sitka **19**
- 1 sitko na jednoduché espresso **2**
- 1 sitko na dvojité espresso **1**
- 1 lyžička na kávu so zatlačadlom **9**
- 1 návod na obsluhu

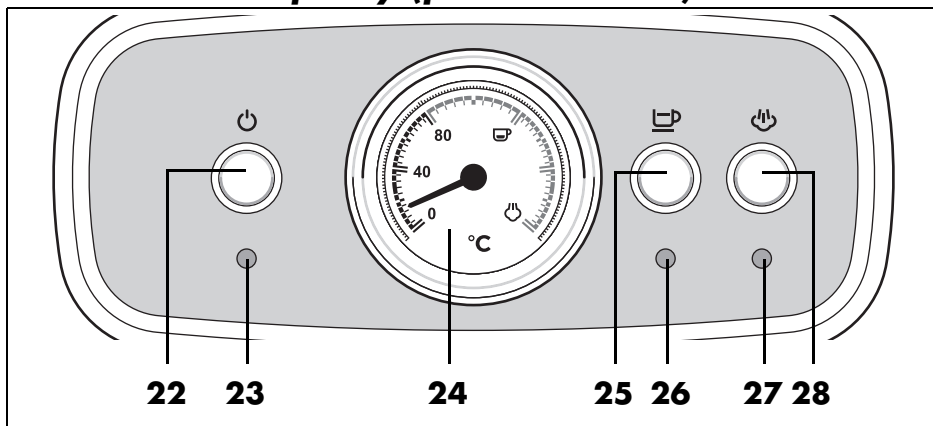
5. Vybalenie a umiestnenie

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Skontrolujte, či máte všetky diely a či nie sú poškodené.
3. Odstráňte lepiace pásky a nálepky, ale nie typový štítok.
4. **Pred prvým použitím vyčistite všetky diely** (pozri „Čistenie“ na strane 65).
5. Prístroj postavte na suchú, rovnú a nekľavú podložku.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

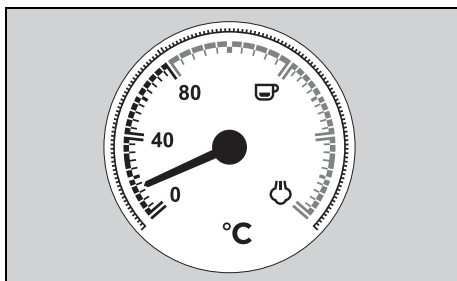
- ⊙ Pri obsluhu sa môže na podložku dostať (horúca) voda a para, espresso a mletá káva. Prístroj preto umiestnite na pracovnú dosku odolnú voči vode a teplu.
-

6. Ovládacie prvky (predná strana)



22 	Zapínač/vypínač
23	Červená LED/prevádzková kontrolka
24	Zobrazenie teploty
25 	Tlačidlo espresso
26	LED espresso
27	LED pary
28 	Tlačidlo pary

7. Ukazovateľ teploty a správanie sa LED



Ukazovateľ teploty **24** zobrazuje aktuálnu teplotu na kávovare ne espresso.

- Po zapnutí sa prístroj zohrieva a teplota stúpa. LED espresso **26** bliká.
- Správna teplota na prípravu espresso je dosiahnutá, keď je teplota v červenej oblasti medzi 80 °C a . LED espresso **26** svieti trvalo.

- Keď stlačíte tlačidlo pary  **28**, prístroj sa ďalej zohrieva a teplota ďalej stúpa. LED pary **27** bliká.
- Správna teplota na výrobu pary je dosiahnutá, keď je teplota medzi  a . LED pary **27** svieti trvalo.
- Teplota v rozsahu  a  je príliš horúca pre chutné espresso. Prístroj sa musí najskôr ochladiť, kým sa nezobrazí teplota pod . To sa zobrazuje tým, že blikajú všetky tri LED **23, 26, 27**.

8. *Príprava espressa – najdôležitejšie kroky*

Skôr ako sa v nasledujúcich kapitolách presne oboznámite s jednotlivými krokmi prípravy so všetkými tipmi a trikmi, získate tu prehľad o krokoch, ktoré potrebujete pre každé dobré espresso:

1. Vyberte sitko **1/2** a nasadíte ho.
2. Predhrejete šálku, sitko **1/2** a sparovaciu hlavicu **13** (prepláchnutie).
3. Osušte držiak sitka **19** a sitko **1/2**.
4. Odmerajte mletú kávu a pritlačte (zatlačenie).
5. Z okraja odstráňte zvyšky mletej kávy.
6. Nasadíte držiak sitka **19**.
7. Extrahujete jednoduché alebo dvojité espresso.
8. Podľa želania: Spenenie mlieka.

9. *Príprava*

9.1 *Naplnenie nádržky na vodu*

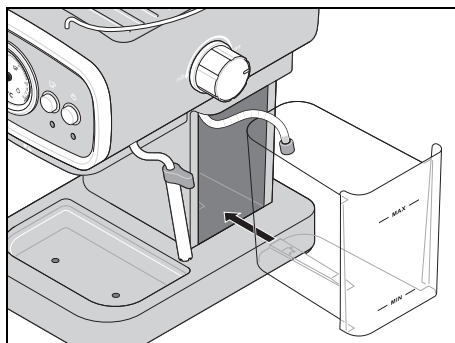
VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊗ V žiadnom prípade nenapĺňajte nádržku na vodu **3** inými tekutinami ako čerstvou, studenou pitnou vodou!

Každý deň použite čerstvú vodu.

1. Vytiahnite nádržku na vodu **3**.
2. Vylejte ešte prípadnú zostávajúcu vodu z nádržky na vodu **3** a nádržku na vodu viackrát dôkladne opláchnite čistou vodou.
3. Nádržku na vodu **3** naplňte minimálne po značku **MIN** a najviac po značku **MAX** čerstvou, studenou vodou z vodovodu.

4. Znovu zasunúť nádržku na vodu **3** do stroja. Dbajte pritom na to, že hadica **6** musí vyčnievať do nádržky na vodu.



Včasná doplnenie vody

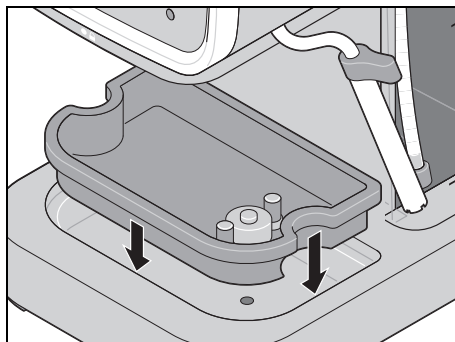
VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊗ Prístroj nepoužívajte bez vody v nádržke na vodu **3**, aby ste predišli poškodeniam na vyhrievacom prvku.

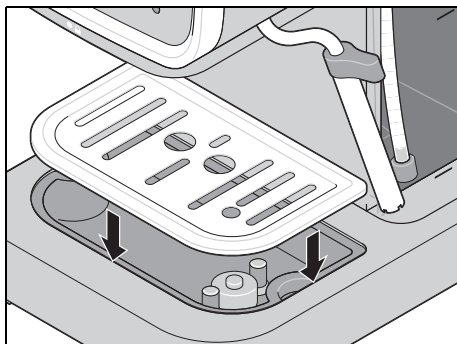
Vždy sledujte, či je nádržka na vodu **3** naplnená aspoň po značku **MIN**.

9.2 *Vloženie odkvapkávacej misky a odkvapkávacej mriežky*

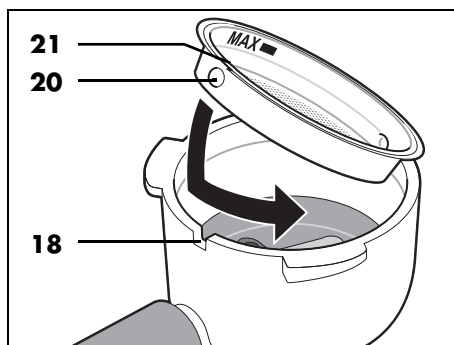
1. Odkvapkávaciu misku **12** vložte do priehlbiny na prístroji.



2. Odkvapkávaciu mriežku **14** položte na odkvapkávaciu misku **12** tak, aby bol nad plavákom **11** malý okrúhly otvor.

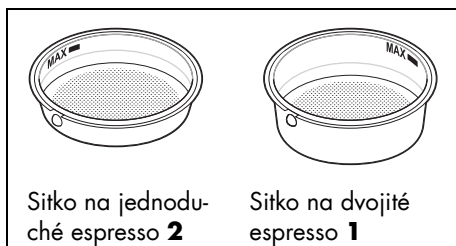


2. Vložte sitko **1/2** šikmo do držiaka sitka **19**, takže budú drážka **21** a drážka **18** ležať nad sebou. Zatlačte sitko a kúsok ho v držiaku sitka otočte, aby nemohlo vypadnúť.



9.3 Vloženie/výmena sitka

K vášmu kávovaru na espresso patria dve sitká:



Pri vkladaní si všimnite nasledujúce značky:

- Obidve sitká **1/2** majú na hornom okraji drážku **21** a pod ňou výstupok **20**. Na sitku **2** je ešte druhý výstupok na opačnej strane, aby nevypadlo z držiaka sitka **19**.
- Na držiaku sitka **19** je drážka **18** v okraji.

1. Vyberte si požadované sitko **1** alebo **2**.

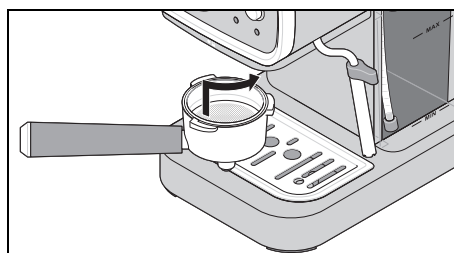
UPOZORNENIE: Pretože má sitko **1** len jeden výstupok **20**, dá sa tiež rovno vložiť do držiaka sitka **19**.

Na vybratie sitka **1/2** z držiaka sitka **19** otočte sitko tak, aby obidve drážky **21** a **18** znovu ležali nad sebou. V tejto polohe sa dá sitko vybrať.

9.4 Vloženie/odoberatie držiak sitka

Vloženie:

1. Držiak sitka **19** vložte s rukoväťou pri symbole  **16**.
2. Otočte rukoväť držiaka sitka **19** doprava k symbolu  **15**.



Odobratie:



NEBEZPEČENSTVO úrazu popálením!

- Držiak sitka **19**, sitká **1/2** a sparovacia hlavica **13** sú po opláchnutí a po príprave espressa horúce. Horúci držiak sitka chytajte len za rukoväť a nechajte všetky časti vychladnúť predtým, ako sa ich dotknete.

- Otočte rukoväť držiaka sitka **19** doláva k symbolu **16**.
- Držiak sitka **19** snímte nadol.

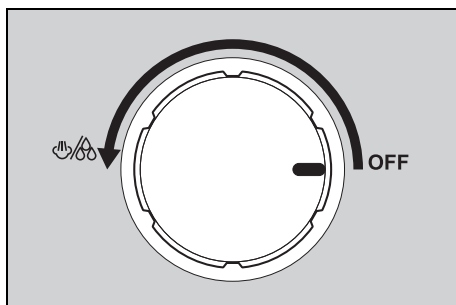
9.5 Pripojenie a zapnutie/vypnutie



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- Prístroj pripájajte len do dobre prístupnej zásuvky s ochrannými kontaktmi, ktorej napätie zodpovedá údaju na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení naďalej dobre prístupná.

- Nastavte otočný spínač **5** celkom na **OFF**.



- Skontrolujte, či sú tlačidlo espressa **25** a tlačidlo pary **28** vypnuté. To znamená, že tlačidlá nie sú zatlačené.
- Zasuňte sieťovú zástrčku **7** do zásuvky.

- Zatlačte na tlačidlo zapnutia/vypnutia **22**. Spínač zapadne. Svetí červená LED **23**. LED espressa **26** bliká.

Prístroj ohrieva. Na ukazovateli teploty **24** vidieť, ako stúpa teplota. Keď trvalo svieti LED espressa **26**, je prístroj opäť pripravený na prevádzku na prípravu espressa.

- Na vypnutie znovu zatlačte na zapínač/vypínač **22**, takže sa uvoľní. Zhasnú všetky LED.

UPOZORNENIA:

- Keď kávovar na espresso dlhší čas stojí pripravený na prevádzku, znovu sa medzitým zohrieva. LED espressa **26** krátko zabliká. Počkajte, kým nebude LED espressa **26** znovu trvalo svietiť.
- Kávovar na espresso sa automaticky vypne, keď sa asi 30 minút nestlačí žiadne tlačidlo. Na opätovné zapnutie znovu stlačte zapínač/vypínač **22** raz, aby ste ho uvoľnili a druhýkrát, aby ste znovu zapli prístroj.

9.6 Prepláchnutie prístroja

Keď ste prístroj nepoužívali napr. cez noc alebo keď prístroj prvýkrát uvádzate do prevádzky, odporúčame, aby ste ho raz prepláchnuli, aby sa potrubia naplnili čerstvou vodou.

Predpoklady:

- Prístroj je pripravený na prevádzku. LED espressa **26** svieti trvalo.
- Otočný spínač **5** je na **OFF**.

- Do nádrčky na vodu **3** naplňte čerstvú vodu z vodovodu.
- Pod parnú dýzu **8** postavte nádobu.
- Nastavte otočný spínač **5** na symbol .
- Stlačte tlačidlo espressa **25** a nechajte vyteciť asi 100 ml vody cez parnú dýzu.

5. Znovu stlačte tlačidlo **espressa**  **25**, aby ste ho uvoľnili a zastavili vodu.
6. Otočný spínač **5** nastavte späť na **OFF**.
7. Vložte držiak **sitka 19** s vybraným sitkom **1/2** bez mletej kávy.
8. Postavte nádobku na odkvapkávaciu mriežku **14**.
9. Stlačte tlačidlo **espressa**  **25** a do nádoby nechajte vytiecť asi 100 ml vody.
10. Znovu stlačte tlačidlo **espressa**  **25**, aby ste ho uvoľnili a zastavili vodu.
11. Vylejte preplachovaciu vodu.
12. Otočte rukoväť držiaka **sitka 19** doláva po symbol   **16** a vyberte ho smerom nadol.
13. Opláchnite držiak **sitka 19** so sitkom **1/2** čistou vodou a osušte ho.

UPOZORNENIE: Keď prístroj uvádzate prvýkrát do prevádzky, pripravte asi 5 šálok **espressa** a tieto vylejte. Tieto prvé šálky ešte nie sú tak chutné.

9.7 Predhriatie šálok.

Keď je prístroj pripravený na prevádzku, zahrieva sa vyhrievacia platnička **4**.

- Položte šálky na vyhrievaciu platničku **4**, aby ste ich predhriali.

Alternatívne môžete šálku, ktorú chcete predhriať, použiť na prepláchnutie. V jednom pracovnom kroku môžete predhriať **sparovaciu hlavicu 13**, **sitko 1/2** a **držiak sitka 19** a šálku.

Ďalšia možnosť je predhriatie s horúcou vodou s **parnej dýzy 8** (pozri „Odber horúcej vody“ na strane 63).

9.8 Predhriatie sitka a sparovacej hlavice (prepláchnutie)

Priamo pred každou prípravou prepláchnite **sitko 1/2** a **sparovaciu hlavicu 13** horúcou vodou. Týmto predhriatím **sitka** a **sparovacej hlavice** (prepláchnutím) sa zlepší chuť **espressa**.

Predpoklady:

- Prístroj je pripravený na prevádzku. **LED** **espressa 26** svieti trvalo.
- Otočný spínač **5** je na **OFF**.

1. Vložte držiak **sitka 19** s vybraným sitkom **1/2** bez mletej kávy.
2. Postavte šálku pod držiak **sitka 19**.
3. Stlačte tlačidlo **espressa**  **25** a nechajte vytiecť do nádoby trochu vody, ktorá zodpovedá množstvu jedného **espressa** (cca 40 ml).
4. Znovu stlačte tlačidlo **espressa**  **25**, aby ste ho uvoľnili a zastavili vodu.
5. Nechajte horúcu vodu v šálke na predhriatie a vylejte ju bezprostredne pred **sparovaním**.
6. Odoberte držiak **sitka 19** so sitkom **1/2**.
7. Osušte držiak **sitka 19** so sitkom **1/2**.

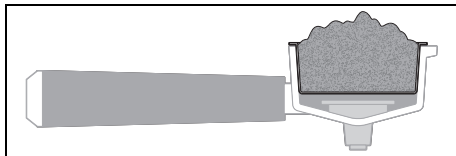
10. Odmeranie a zatlačenie mletej kávy

UPOZORNENIA:

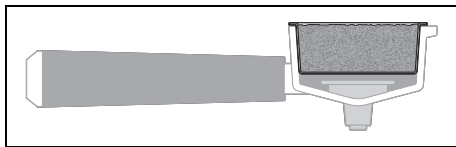
- Pri nákupe mletej kávy dbajte o to, aby bol stupeň mletia vhodný pre pákové kávovary. Stupeň mletia musí byť jemný. Často je to uvedené na obale.
- Na jednoduché espresso potrebujete cca 8 – 10 g mletej kávy, na dvojité cca 16 – 20 g.

Cieľom zatlačenia je rovnomerné zhutnenie mletej kávy v sitku **1/2**. Povrch mletej kávy má byť rovný a bez trhlín, aby sa pri extrakcii voda rovnomerne pretláčala cez mletú kávu. Trhliny alebo tenké miesta spôsobia, že si voda dokáže nájsť rýchlejšie cestu („channeling“) – na úkor chuti.

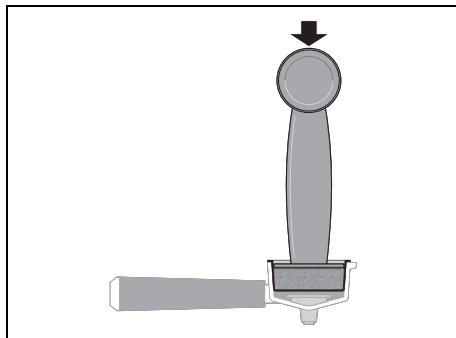
1. Pomocou lyžičky na kávu **9** odmerajte cca 1 takmer plnú lyžičku na jednoduché espresso. Na dvojité alebo na 2 šálky espressa sú zodpovedajúco asi 2 lyžičky. Sitko **1/2** by malo byť naplnené mierne kopcom.



2. Mletú kávu rovnomerne rozdeľte v sitku **1/2** bez pritlačania. Na to môžete držiacom sitka **19** mierne poklopať na pracovnú dosku a rozdeliť ju bez tlaku napr. čajovou lyžičkou.



3. Teraz umiestnite zatlačiacu stranu lyžičky na kávu **9** priamo zhora na mletú kávu. Rovnomerne zatlačte na mletú kávu, kým nebude siahť približne po značku **MAX** v sitku **1/2**.



UPOZORNENIA:

- Rovnomerný tlak je dôležitejší ako silný tlak!
 - Optimálny je tlak cca 15 kg. Toto si môžete zistiť pomocou osobnej váhy.
 - Na predchádzanie trhlínám: **Po** zatlačení nikdy neklopte proti držiakom sitka **19**!
4. Opatrne nadvihnite zatlačiacu stranu lyžičky na kávu **9**.
 5. Utrite mletú kávu z okraja sitka **1/2**.

11. Príprava espressa

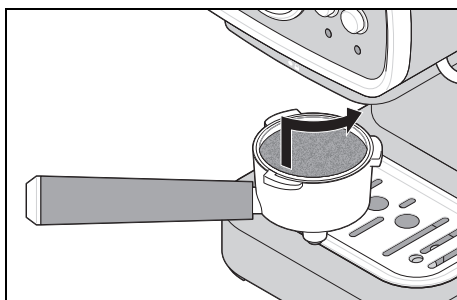


NEBEZPEČENSTVO úrazu popálením!

- ⊙ Držiak sitka **19**, sitká **1/2** a sparovacia hlavica **13** sú po opláchnutí a po príprave espressa horúce. Horúci držiak sitka chytajte len za rukoväť a nechajte všetky časti vychladnúť predtým, ako sa ich dotknete.

Predpoklady:

- Prístroj je pripravený na prevádzku. LED espressa **26** svieti trvalo.
 - Otočný spínač **5** je na **OFF**.
1. Na jednoduché espresso použijete sitko **2**. Na dvojité espresso alebo dve šálky espressa použijete sitko **1**.
 2. Pripravený držiak sitka **19** vložte pod sparovaciu hlavicu **13**. Držiak sitka musí pevne sedieť.



3. Postavte predhriatu šálku/šálky pod výpusť držiaka sitka **19**.
4. Stlačte tlačidlo espressa **25**. Začína extrakcia espressa. LED espressa **26** bliká.
5. Espresso nechajte tiecť do šálky/šálok tak dlho, kým sa nedosiahne požadované množstvo.
6. Znovu stlačte tlačidlo espressa **25**, aby ste ho uvoľnili a zastavili extrakciu espressa.
7. LED espressa **26** bliká, kým sa prístroj znovu zahrieva. Keď znovu trvalo svieti

LED espressa, je prístroj pripravený na ďalšie espresso.

8. Otočte rukoväť držiaka sitka **19** doláva po symbol  **16** a vyberte ho smerom nadol.
9. Vyklepte mletú kávu zo sitka **1/2** a zlikvidujte ju v biodpade. Zvyšky môžete odstrániť pomocou kávovej lyžičky.
10. Umyte sitko **1/2** a držiak sitka **19** a vysušte ich.

12. Tipy na perfektné espresso

Pripraviť perfektné espresso sa vždy hneď nepodarí. Preto pokojne trochu experimentujte, kým nebude výsledok zodpovedať vašej chuti. Tu je pár tipov, na čo pritom môžete dávať pozor:

- Sú veľké rozdiely v kvalite a chuti mletej kávy. Vyskúšajte rôzne druhy.
- Pri nákupe mletej kávy dbajte o to, aby bol stupeň mletia vhodný pre pákové kávovary. Stupeň mletia musí byť jemný. Často je to uvedené na obale.
- Naraz zmeníte vždy len jeden bod, napr. len tlak pri zatlačaní alebo len množstvo mletej kávy, aby ste mohli precítiť účinok tejto zmeny.
- **Perfektnú extrakciu** spoznáte podľa nasledujúcich bodov:
 - Espresso pomaly tečie do šálky.
 - Na esprese sa vytvorí zlatohnedá až orieškovohnedá pena.
- **Nedostatočnú extrakciu** spoznáte podľa toho, že espresso tečie do šálky rýchlo ako voda. Chuť vodnato, prípadne aj trochu kyslo.

Náprava:

- Skontrolujte, či je mletá káva dostatočne jemne namletá.
- Použitie viac mletej kávy.
- Dbajte na rovnomerné zhutnenie mletej kávy bez trhlín.
- Pri zatlačaní vyviňte väčší tlak.

- **Nadmernú extrakciu** spoznáte podľa toho, že espresso do šálky len pomaly kvapká a chuť horko.
Náprava:
 - Použite menej mletej kávy.
 - Pri zatlačaní nevyvíjajte taký veľký tlak.
- Kávovar na espresso pravidelne čistite. Zvyšky kávy alebo upchaté póry menia chuť.
- Používajte vždy čerstvú, nie príliš tvrdú vodu z vodovodu. Keď je vaša voda z vodovodu tvrdá, môžete použiť filtrovanú vodu z bežného filtra na vodu.

13. Odber horúcej vody

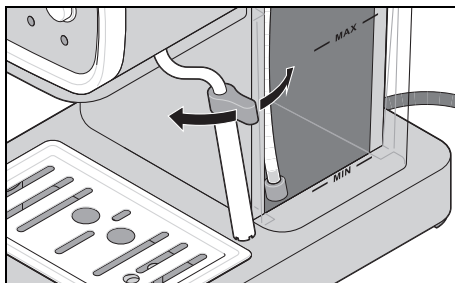


NEBEZPEČENSTVO poranení obarením!

- ⊙ Pri práci s parnou dýzou **8** uniká horúca para a horúca voda. Parná dýza je veľmi horúca. Parnú dýzu chytajte len za plastovú rukoväť **10**. V žiadnom prípade nedávajte ruky alebo iné časti tela do vodnej pary.

Cez parnú dýzu **8** môžete získať horúcu vodu (cca 80 °C) napríklad na americano alebo na predhriatie šálok.

Parnú dýzu **8** môžete otáčať sem a tam.



Predpoklady:

- Prístroj je pripravený na prevádzku. LED espresso **26** svieti trvalo.

1. Pod parnú dýzu **8** postavte nádobu.
2. Nastavte otočný spínač **5** na symbol ☕.
3. Stlačte tlačidlo espresso ☞ **25**. Horúca voda tečie z parnej dýzy **8**.
4. Najneskôr, keď pretieklo 100 ml vody, proces zastavte tak, že znovu stlačíte tlačidlo espresso ☞ **25**, aby ste ho uvoľnili.
5. Otočný spínač **5** nastavte späť na **OFF**. LED espresso **26** bliká a sa prístroj znovu zahrieva. Keď trvalo svieti LED espresso, je prístroj znovu pripravený na prevádzku na prípravu espresso.

UPOZORNENIE: Maximálna doba na odoberanie horúcej vody je asi 80 sekúnd. Potom sa funkcia automaticky zastaví. Otočný spínač **5** nastavte späť na **OFF** a uvoľnite tlačidlo espresso ☞ **25**. Keď sa prístroj znovu zohreje, môže sa funkcia opätovne použiť.

14. Spenenie mlieka



NEBEZPEČENSTVO poranení obarením!

- ⊙ Pri práci s parnou dýzou **8** uniká horúca para a horúca voda. Parná dýza je veľmi horúca. Parnú dýzu chytajte len za plastovú rukoväť **10**. V žiadnom prípade nedávajte ruky alebo iné časti tela do vodnej pary.
- ⊙ Pri speňovaní mlieka s parnou dýzou **8**: Pred spustením funkcie pary najskôr parnú dýzu ponorte do mlieka. A funkciu pary vypnite predtým, ako parnú dýzu zase vytiahnete.

Pomocou parnej dýzy **8** môžete speniť mlieko. To si vyžaduje trochu cviku.

Tipy:

- Vyskúšajte mlieko rôznych výrobcov.
- S väčším obsahom bielkovín viac pení.
- Väčší obsah tuku dáva krémovejšiu penu.
- Vždy používajte studené mlieko z chladničky (cca 5 °C).
- Pri speňovaní mlieko nemá byť mlieko vriace. Vyššie teploty menia chuť a spôsobia rozpad mliečnej peny. Orientačný bod: Pri kovovej kanvičke je správna teplota dosiahnutá vtedy, keď sú bočné steny kanvičky príliš horúce na to, aby ste ju udržali v ruke.
- Keď je mlieko hotovo spenené, nečakajte príliš dlho. Časť mliečnej peny sa inak znovu rozpadne.

Predpoklady:

- Prístroj je pripravený na prevádzku. LED espressa **26** svieti trvalo.
 - Otočný spínač **5** je na **OFF**.
1. Naplňte nádobu maximálne do polovice studeným mliekom.
 2. Stlačte tlačidlo pary  **28**.
 - LED pary **27** bliká.
 - Prístroj sa zohrieva na výrobu pary.
 3. Keď znovu trvalo svieti LED pary **27**, je prístroj pripravený na funkciu pary.
 4. Podržte druhú nádobu pod parnou dýzou **8** a pomaly otočte otočný spínač **5** v smere symbolu .
 - Para vystupuje.
 - LED pary **27** bliká.
 5. Nechajte uniknúť trochu pary a potom ju prerušte otočením otočného spínača **5** na **OFF**.
 6. Ponorte parnú dýzu **8** do mlieka a otočte otočný spínač **5** znovu v smere symbolu .

Tipy:

- Parnú dýzu **8** ponorte len tesne pod povrch, takže sa vzduch zapracuje do mlieka („fáza fahania“).
- Neponárajte do stredu, ale z boku, takže vznikne vír.

7. Keď sa objem mlieka viditeľne zväčší (cca o 50 %), ponorte parnú dýzu **8** trochu hlbšie. Mlieko sa má stále víriť. Teraz sa vzduchové bublinky jemnejšie rozdelia („fáza krúženie“).
8. Keď má mliečna pena požadovanú konzistenciu, nastavte otočný spínač **5** na **OFF**.

UPOZORNENIE: Celkovo trvá maximálna doba na výrobu pary asi 80 sekúnd. Potom sa funkcia automaticky zastaví. Otočný spínač **5** nastavte späť na **OFF**. Keď sa prístroj znovu zohreje, môže sa funkcia opätovne použiť.

9. Mliečnu penu pridajte k espressu čo najrýchlejšie.
10. Parnú dýzu **8** ihneď po každom speňovaní mlieka utrite čistou handričkou, aby ste odstránili zvyšky mlieka.
11. Otočný spínač **5** ešte raz krátko nastavte v smere symbolu , kým nezačne vystupovať para. Tak sa odstránia zvyšky mlieka z vnútra parnej dýzy **8**.
12. Na konci nastavte otočný spínač **5** na **OFF**.
13. Stlačte tlačidlo pary  **28**, aby ste ho uvoľnili a potom znovu prestavili na funkciu espressa.
 - Tri LED **23**, **26**, **27** blikajú.
 - Prístroj sa ochladzuje.

Keď znovu trvalo svietia červená LED **23** a LED espressa **26**, je prístroj znovu pripravený na prevádzku na prípravu espressa.

Urýchlenie procesu chladnutia

Tento proces ochladzovania trvá niekoľko minút. Keď chcete espresso rýchlejšie znovu pripraviť, môžete proces ochladzovania urýchliť vypustením horúcej vody:

1. Kým blikajú tri LED **23**, **26**, **27**, otočte otočný spínač **5** v smere symbolu .
2. Stlačte tlačidlo espressa  **25**. Najskôr vystupuje para, potom voda.

3. Keď zhasne LED pary **27**, otočte otočný spínač **5** späť na **OFF**.
Keď znovu trvalo svietia červená LED **23** a LED espressa **26**, je prístroj znovu pripravený na prevádzku na prípravu espressa.

15. Čistenie



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- Kávovar na espresso a pripojovacie vedenie so zástrčkou **7** sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.



NEBEZPEČENSTVO úrazu popálením!

- Mnohé súčasti a diely príslušenstva kávovaru na espresso sú počas prevádzky veľmi horúce. Pred čistením ich nechajte vychladnúť.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.

UPOZORNENIA:

- Nasledovné diely príslušenstva je možné umývať v umývačke riadu alebo ručne:
 - lyžička na kávu so zatláčadlom **9**
 - sitká **1/2**
 - hrdlo parnej dýzy **8**
 - odkvapkávacia mriežka **14**
 - odkvapkávacia miska **12**
- Nasledujúce diely príslušenstva sa môžu umývať ručne s jemným prostriedkom na umývanie:
 - nádržka na vodu **3**
 - držiak sitka **19**
- Chuť espressa sa negatívne ovplyvní, keď sa na dieloch príslušenstva, ktoré prichádzajú do kontaktu s vodou, espressom alebo mliekom, nachádzajú zvyšky prostriedku na umývanie. Preto tieto diely dôkladne opláchnite čistou vodou, keď bolo potrebné umývanie s prostriedkom na umývanie.

Po každom esprese

1. Odoberte držiak sitka **19** zo sparovacej hlavice **13**.
2. Vyklepte mletú kávu zo sitka **1/2** a zlikvidujte ju v bioodpade. Zvyšky môžete odstrániť pomocou kávovej lyžičky.
3. Opláchnite sitko **1/2** a držiak sitka **19** pod horúcou vodou a vysušte ich.

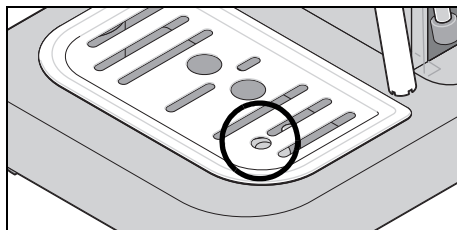
Po každom speňovaní mlieka

UPOZORNENIE: Vždy dbajte o to, aby zostal otvor parnej dýzy **8** čistý. Neodstráňené zvyšky mlieka sú nehygienické. Tiež môžu malý otvor rýchlo upchať.

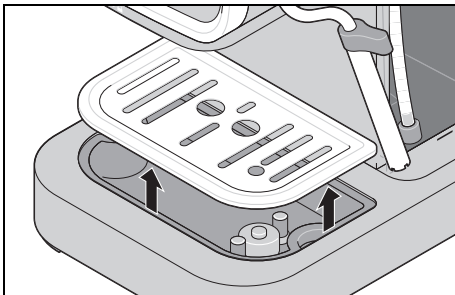
1. Parnú dýzu **8** utrite čistou handričkou, aby ste odstránili zvyšky mlieka.
2. Otočný spínač **5** pomaly otočte v smere symbolu ☁, kým nezačne vystupovať para. Tak sa odstránia zvyšky mlieka z vnútra parnej dýzy.

Odkvapkávacia miska

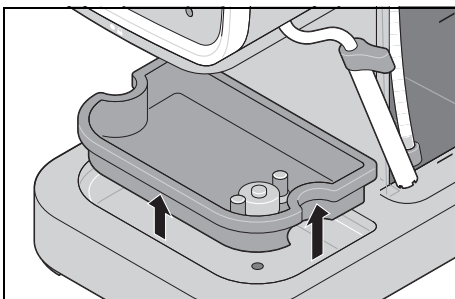
Skôr ako bude plavák **11** vykúkať cez malý okrúhly otvor v odkvapkávacej mriežke **14**, musí sa vyprázdniť odkvapkávacia miska **12**. V každom prípade by ste mali odkvapkávaciu misku čistiť raz denne.



1. Vyberte odkvapkávaciu mriežku **14**.



2. Vytiahnite odkvapkávaciu misku **12** nahor.



3. Vyprázdňte ju a umyte tieto diely príslušenstva ručne s jemným prostriedkom na umývanie alebo v umývačke.
4. Pred ich opätovným vložením všetky diely vysušte.

Denne



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊗ Vytiahnite zástrčku **7** zo zásuvky, skôr ako budete kávovar na espresso čistiť.

1. Vyprázdňte nádržku na vodu **3** a viackrát ju vypláchnite čistou vodou.
2. Sparovaciu hlavicu **13** utrite čistou, vlhkou handričkou. Prítom vyčistíte aj okraj okolo sparovacej hlavice.

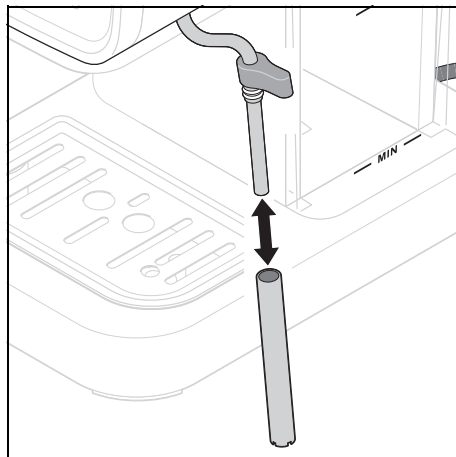
UPOZORNENIE: Ak je to potrebné, použite pritom malé množstvo prostriedku na umývanie. Viackrát dôkladne očistite handrou, ktorá bola len navlhčená čistou vodou.

3. Prístroj zvonku utrite navlhčenou handričkou.
4. Všetky diely dosucha utrite.

Parná dýza

Parnú dýzu **8** by ste mali raz denne rozobrať na dôkladné čistenie.

1. Nechajte parnú dýzu **8** vychladnúť.
2. Stiahnite hrdlo z parnej dýzy **8**.



3. Hrdlo dôkladne umyte ručne s jemným prostriedkom na umývanie. Viackrát opláchnite čistou, horúcou vodou. Alebo ho umyte v umývačke (napr. v koši na príbor).
4. Vnútnú rúrku parnej dýzy **8** dôkladne utrite vlhkou handrou.

UPOZORNENIE: Ak je to potrebné, použite pritom malé množstvo prostriedku na umývanie. Viackrát dôkladne očistite handrou, ktorá bola len navlhčená čistou vodou.

5. Hrdlo znovu nasuňte na parnú dýzu **8**.

Sitká a držiak sitka

1. Aj keď vždy používate rovnaké sitko **1/2**, mali by ste ho aspoň raz za týždeň vybrať z držiaka sitka **19**.
2. Držiak sitka **19** dôkladne opláchnite pod horúcou vodou.
3. Sitká **1/2** môžete dať do umývačky riadu.
4. Obidva diely dôkladne vysušte predtým, ako ich znovu poskladáte.

Nádržka na vodu

1. Cca každé 2 týždne by ste mali nádržku na vodu **3** umyť zvnútra s malým množstvom prostriedku na umývanie.
2. Potom ju dôkladne vypláchnite vodou z vodovodu.
3. Hadicu **6** dôkladne utrite vlhkou handrou s malým množstvom prostriedku na umývanie. Viackrát dôkladne očistite handrou, ktorá bola len navlhčená čistou vodou.
4. Pred vložením nádržku na vodu **3** zvonku osušte.

16. Odstránenie vodného kameňa

Ako každý prístroj na prípravu horúcej vody musí sa aj tento kávovar na espresso pravidelne odvápnovať. Vodný kameň sa usadzuje vnútri prístroja a na malých otvoroch (napr. na parnej dýze **8**). Toto ovplyvňuje funkcie a dlhodobo sa prístroj poškodí.

1. Nádržku na vodu **3** naplňte po značku **MAX** studenou vodou z vodovodu.
2. Rozpustíte v nej 2 zarovnané polievkové lyžice (cca 30 gramov) kyseliny citrónovej.
3. Nádržku na vodu **3** zasuniete do prístroja.
4. Zapnete prístroj pomocou tlačidla zapnutia/vypnutia **22** a nechajte ho predhriať.
5. Otočný spínač **5** je na **OFF**.
6. Vložte držiak sitka **19** bez sitka **1/2**.

7. Umiestnite nádobku (cca 250 ml) pod držiak sitka **19**.
8. Keď LED espressa **26** trvalo svieti, stlačte tlačidlo espressa **25**.
9. Nechajte pretiecť asi 250 ml odvápnovacieho roztoku.
10. Na zastavenie znovu stlačte tlačidlo espressa **25**.
11. Vyprázdňte nádobku a postavte ju pod parnú dýzu **8**.
12. Počkajte, kým nebude LED espressa **26** znovu trvalo svietiť.
13. Otočný spínač **5** nastavte späť na symbol  a znovu stlačte tlačidlo espressa **25**.
14. Nechajte pretiecť asi 250 ml odvápnovacieho roztoku.
15. Na zastavenie znovu stlačte tlačidlo espressa **25**.
16. Otočný spínač **5** nastavte na **OFF**.
17. Odvápnovací roztok nechajte pôsobiť v prístroji 15 minút.
18. Tento postup zopakujte.

Oplachovanie

1. Vyberte nádržku na vodu **3** a prípadne vylejte nadbytočný odvápnovací roztok.
2. Nádržku na vodu **3** viackrát vypláchnite čistou vodou.
3. Nádržku na vodu **3** naplňte čerstvou, studenou vodou z vodovodu po značku **MAX** a nasadte ju.
4. Vykonajte obidva procesy opláchnutia (ako pri odvápnovacom roztoku) vždy s 500 ml vody pre sparovaciu hlavicu **13** a parnú dýzu **8**.
5. Nakoniec naplňte nádržku na vodu **3** po značku **MAX** čerstvou, studenou vodou z vodovodu.

Prístroj sa znovu zohrieva a potom je pripravený na prípravu espressa.

17. Skladovanie a preprava



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nevystavujte prístroj teplotám nižším ako bod mrazu.
- Vyčistený kávovar na espresso a príslušenstvo vysušte, kým ho zložíte a odložíte.
- Keď chcete kávovar na espresso prepravovať alebo ho dlhšie nebudete používať, vyprázdnite nádržku na vodu **3** a odkvapkávaciu misku **12**.

18. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ.

Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť



odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.

Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časť materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

19. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.

Chyba	Možné príčiny/opatrenia
Prístroj nefunguje	• Je zabezpečené napájanie prúdom? • Skontrolujte pripojenie.
Zlá kvalita espressa	Tipy na prípravu espressa nájdete v kapitole „Tipy na perfektné espresso“ na strane 62.
Espresso je príliš studené.	• Nebola šálka predhriata? • Sitko 1/2, držiak sitka 19 a sparovacia hlavica 13 nie sú predhriate?

Chyba	Možné príčiny/opatrenia
Espresso len kvapká z držiaka sitka 19 alebo aj preteká cez okraj držiaka sitka.	- Nie je mletá káva príliš jemne namletá? Príliš veľa mletej kávy? Príliš utlačená? - Nie je mletá káva na okraji sitka 1/2? - Skontrolujte otvor na spodnej strane sitka 1/2 vzhľadom na upchatia. - Nemusi sa stroj/sparovacia hlavica 13 odvápnit?
Espresso tečie príliš rýchlo z držiaka sitka 19 a je príliš riedke.	Nie je mletá káva príliš hrubo namletá? Príliš málo mletej kávy? Nie je dostatočne alebo nerovnomerne utlačená?
Držiak sitka 19 sa nedá úplne otočiť na symbol  15 .	- Príliš veľa mletej kávy? - Nie je mletá káva na okraji sitka 1/2?
Hlasný zvuk čerpadla	- Nie je prázdna nádržka na vodu 3? - Je nádržka na vodu 3 alebo hadica 6 správne nasadená? - Pri prvom uvedení do prevádzky to môže byť normálne, kým nie je systém naplnený vodou.
Z parnej dýzy 8 nevychádza voda ani para.	- Nie je prázdna nádržka na vodu 3? - Nie je parná dýza 8 upchatá? - Nemusi sa stroj/parná dýza 8 odvápnit?
Po asi 80 sekundách už z parnej dýzy 8 nevychádza voda/para.	To je normálne. Toto je ochranná funkcia. Otočný spínač 5 nastavte späť na OFF a pri odbere horúcej vody uvoľníte tlačidlo espresso  25. Skontrolujte, či je v nádržke na vodu 3 dost' vody. Keď sa prístroj znovu zohreje, môže sa funkcia opätovne použiť.
Tri LED 23, 26, 27 blikajú.	Po odbere pary je teplota ešte príliš horúca na chute espresso. Prístroj sa ochladzuje. Tento proces ochladzovania môžete zrýchliť (pozri „Urýchlenie procesu chladnutia“ na strane 64).

20. Technické údaje

Model:	SEM 1050 A1
Sieťové napätie	220 – 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochra- ny:	I
Výkon:	1050 W
Maximálne na- plnenie nádrž- ky na vodu (MAX):	cca 1,2 l
Tlak:	15 barov
Automatické vypnutie:	po 30 minútach

Použitie symboly

	Geprüfte Sicherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.

Technické zmeny vyhradené.

21. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe. V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spoplatnené.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísnych smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, batérií, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborné. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhýbať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

Postup pri reklamácii

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 360268_2010** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalačný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN)

360268_2010 si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 360268_2010



Dodávateľ

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

NEMECKO

Inhalt

1. Übersicht	73
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	74
3. Sicherheitshinweise	74
4. Lieferumfang	77
5. Auspacken und aufstellen	77
6. Bedienelemente (Frontseite)	78
7. Temperaturanzeige und LED-Verhalten	78
8. Espresso zubereiten - die wichtigsten Schritte	79
9. Vorbereitung	79
9.1 Wassertank füllen	79
9.2 Abtropfschale und Abtropfgitter einsetzen	79
9.3 Sieb einsetzen/tauschen	80
9.4 Siebträger einsetzen/abnehmen	81
9.5 Anschließen und Ein-/Ausschalten	81
9.6 Gerät durchspülen	82
9.7 Tassen vorwärmen	82
9.8 Sieb und Brühkopf vorwärmen (Flushen)	82
10. Espressopulver abmessen und tampen	83
11. Espresso zubereiten	84
12. Tipps für den perfekten Espresso	85
13. Heißwasser beziehen	85
14. Milch schäumen	86
15. Reinigen	88
16. Entkalken	90
17. Aufbewahren und Transportieren	91
18. Entsorgen	91
19. Problemlösung	92
20. Technische Daten	93
21. Garantie der HOYER Handel GmbH	94

1. Übersicht

- | | |
|-----------|---|
| 1 | Sieb für doppelten Espresso |
| 2 | Sieb für einfachen Espresso |
| 3 | Wassertank |
| 4 | Wärmeplatte für Tassen |
| 5 |  / OFF Drehschalter für Dampf- und Heißwasserbezug |
| 6 | Schlauch (für den Wassertank) |
| 7 | Anschlussleitung mit Netzstecker |
| 8 | Dampfdüse |
| 9 | Kaffeelöffel mit Tamper |
| 10 | Griff (an der Dampfdüse) |
| 11 | Schwimmer (Anzeige: Abtropfschale leeren) |
| 12 | Abtropfschale |
| 13 | Brühkopf |
| 14 | Abtropfgitter |
| 15 |  Symbol (Frontseite): kennzeichnet die Position, in der der Siebträger verriegelt ist |
| 16 |  Symbol (linke Geräteseite): kennzeichnet die Position, in der der Siebträger eingesetzt und entnommen werden kann |
| 17 | Bedienelemente (Frontseite) |
| 18 | Kerbe im Rand des Siebträgers 19 |
| 19 | Siebträger |
| 20 | Noppe in der Seitenwand des Siebes 1/2 |
| 21 | Kerbe im Rand des Siebes 1/2 |

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Espressomaschine.

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!

Symbole am Gerät



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Espressomaschine ist ausschließlich zu folgenden Verwendungszwecken vorgesehen:

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

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

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

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren 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 haus-haltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen ge-werblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschalt-uhr 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 qua-lifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Sei-te 88).
- ⊙ Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbin-dung überläuft.
- ⊙ Beachten Sie, dass nach der Anwendung die Oberfläche des Heiz-elements noch über Restwärme verfügt. Folgende Oberflächen kön-nen auch nach der Anwendung noch heiß sein: Sieb und Siebträger, Brühkopf und Dampfdüse.

- ⊙ Beachten Sie die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung, da bei Fehlanwendungen Verletzungen möglich sind.



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die

Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.

- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
... wenn eine Störung auftritt,
... wenn Sie die Espressomaschine nicht benutzen,
... bevor Sie die Espressomaschine reinigen und
... bei Gewitter.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. Sieb und Siebträger, Brühkopf und Dampfdüse. Fassen Sie die Dampfdüse und den Siebträger nur an den Griffen an.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

- ⊙ 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.
- ⊙ Auch am Brühkopf kann heißer Wasserdampf entweichen.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Silikonfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Silikonfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Füllen Sie auf keinen Fall andere Flüssigkeiten als frisches, kaltes Trinkwasser in die Espressomaschine!
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Wasser im Wassertank, um Beschädigungen am Heizelement zu vermeiden.
- ⊙ Verwenden Sie das Gerät nur mit den Original-Zubehörteilen.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche.
- ⊙ Bei der Bedienung können (heißes) Wasser und Dampf, Espresso und 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 **19**
- 1 Sieb für einfachen Espresso **2**
- 1 Sieb für doppelten Espresso **1**
- 1 Kaffeeöffel mit Tamper **9**
- 1 Bedienungsanleitung

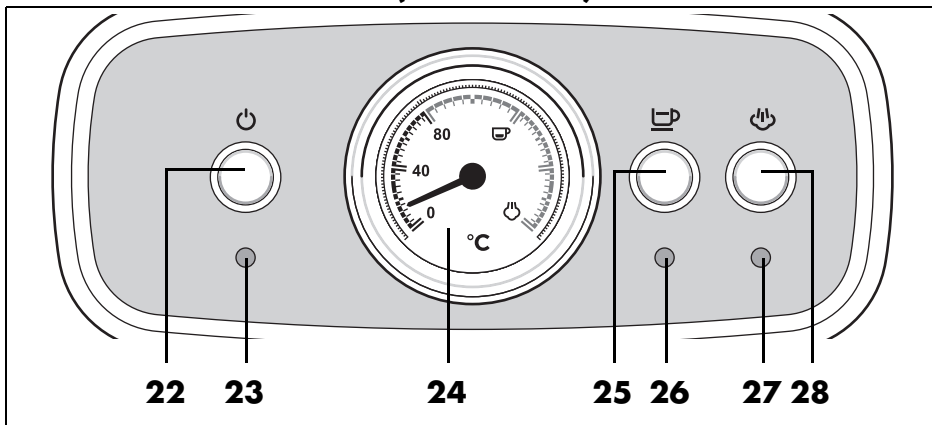
5. Auspacken und aufstellen

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. Entfernen Sie Klebestreifen und Aufkleber, allerdings nicht das Typenschild.
4. **Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch** (siehe "Reinigen" auf Seite 88).
5. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste Unterlage.

WARNUNG vor Sachschäden!

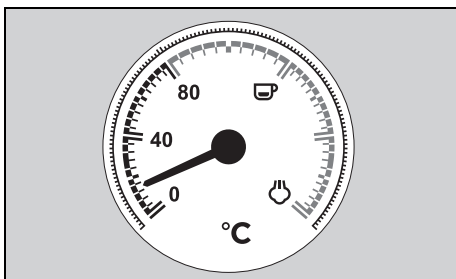
- ⊙ Bei der Bedienung können (heißes) Wasser und Dampf, Espresso und Espressopulver auf die Unterlage gelangen. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste, hitzeunempfindliche Arbeitsplatte.
-

6. Bedienelemente (Frontseite)



- | | |
|-------------|------------------------------------|
| 22 ⏻ | Ein-/Ausschalter |
| 23 | Rote LED / Betriebskontrollleuchte |
| 24 | Temperaturanzeige |
| 25 ☕ | Espresso-Taste |
| 26 | Espresso-LED |
| 27 | Dampf-LED |
| 28 ⌋ | Dampf-Taste |

7. Temperaturanzeige und LED-Verhalten



Die Temperaturanzeige **24** zeigt die aktuelle Temperatur der Espressomaschine an.

- Nach dem Einschalten heizt das Gerät auf und die Temperatur steigt. Die Espresso-LED **26** blinkt.
- Die richtige Temperatur für die Espresso-Zubereitung ist erreicht, wenn die Tem-

peratur im roten Bereich zwischen 80 °C und ☕ liegt. Die Espresso-LED **26** leuchtet dauerhaft.

- Wenn Sie die Dampf-Taste ⌋ **28** drücken, heizt das Gerät weiter auf und die Temperatur steigt weiter. Die Dampf-LED **27** blinkt.
- Die richtige Temperatur für die Dampfproduktion ist erreicht, wenn die Temperatur zwischen ☕ und ⌋ liegt. Die Dampf-LED **27** leuchtet dauerhaft.
- Der Temperaturbereich zwischen ☕ und ⌋ ist zu heiß für einen schmackhaften Espresso. Das Gerät muss zuerst abkühlen, bis wieder eine Temperatur unter ☕ angezeigt wird. Dies wird dadurch angezeigt, dass alle drei LEDs **23, 26, 27** blinken.

8. Espresso zubereiten - die wichtigsten Schritte

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

1. Sieb **1/2** auswählen und einsetzen
2. Tasse, Sieb **1/2** und Brühkopf **13** vorwärmen (Flushen)
3. Siebträger **19** und Sieb **1/2** abtrocknen
4. Espressopulver abmessen, ebnen und andrücken (Tampen)
5. Espressopulver-Reste vom Rand entfernen
6. Siebträger **19** einsetzen
7. Einfachen oder doppelten Espresso extrahieren
8. Nach Wunsch: Milch schäumen

9. Vorbereitung

9.1 Wassertank füllen

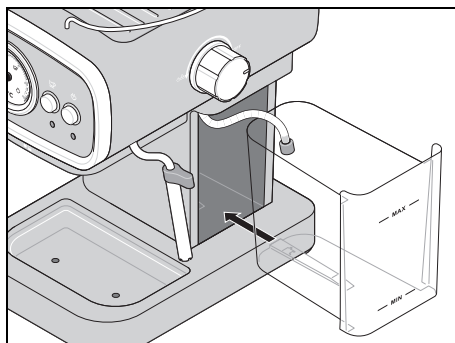
WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Füllen Sie auf keinen Fall andere Flüssigkeiten als frisches, kaltes Trinkwasser in den Wassertank **3**!

Verwenden Sie jeden Tag frisches Wasser.

1. Ziehen Sie den Wassertank **3** heraus.
2. Schütten Sie gegebenenfalls noch vorhandenes Wasser aus dem Wassertank **3** aus und spülen Sie den Wassertank mehrmals gründlich mit klarem Wasser aus.
3. Füllen Sie den Wassertank **3** mindestens bis zur Markierung **MIN** und höchstens bis zur Markierung **MAX** mit frischem, kaltem Leitungswasser.

4. Schieben Sie den Wassertank **3** wieder in die Maschine hinein. Beachten Sie, dass dabei der Schlauch **6** in den Wassertank hineinragen muss.



Wasser rechtzeitig nachfüllen

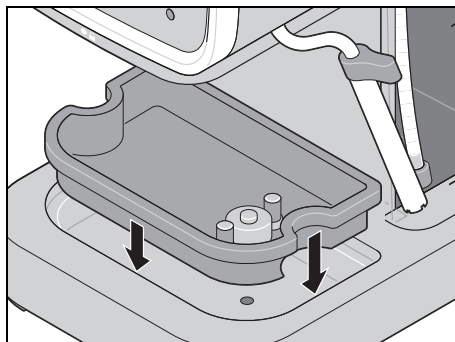
WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Wasser im Wassertank **3**, um Beschädigungen am Heizelement zu vermeiden.

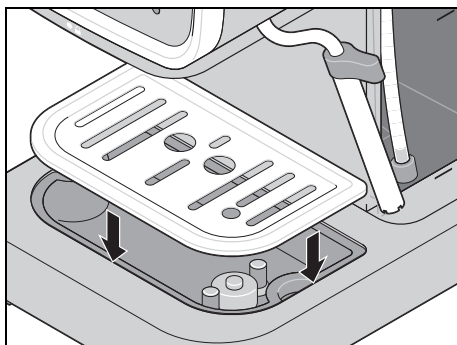
Behalten Sie stets im Blick, dass der Wassertank **3** mindestens bis zur Markierung **MIN** gefüllt ist.

9.2 Abtropfschale und Abtropfgitter einsetzen

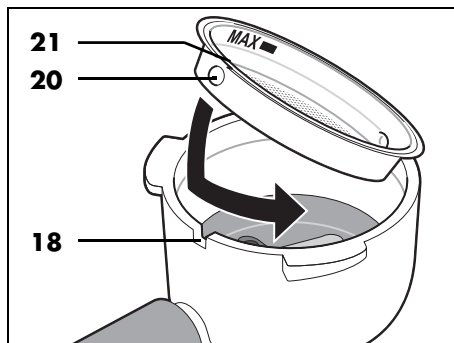
1. Setzen Sie die Abtropfschale **12** in die Vertiefung am Gerät ein.



- Legen Sie das Abtropfgitter **14** so auf die Abtropfschale **12**, dass das kleine runde Loch über dem Schwimmer **11** liegt.

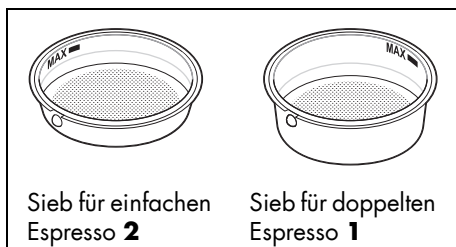


- Setzen Sie das Sieb **1/2** schräg in den Siebträger **19**, sodass die Kerbe **21** und die Kerbe **18** übereinander liegen. Drücken Sie das Sieb herunter und drehen Sie es ein Stück im Siebträger, so dass es nicht herausfallen kann.



9.3 Sieb einsetzen/tauschen

Zu Ihrer espressomaschine gehören zwei Siebe:



HINWEIS: Da das Sieb **1** nur eine Noppe **20** hat, kann es auch gerade in den Siebträger **19** eingesetzt werden.

Zum Herausnehmen des Siebes **1/2** aus dem Siebträger **19** drehen Sie das Sieb so, dass die beiden Kerben **21** und **18** wieder übereinander liegen. In dieser Position lässt sich das Sieb herausnehmen.

Beachten Sie beim Einsetzen die folgenden Kennzeichnungen:

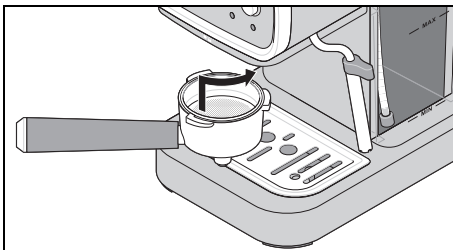
- Beide Siebe **1/2** haben am oberen Rand eine Kerbe **21** und darunter eine Noppe **20**. Beim Sieb **2** gibt es noch eine zweite Noppe auf der gegenüberliegenden Seite, damit es nicht aus dem Siebträger **19** herausfällt.
- Am Siebträger **19** gibt es eine Kerbe **18** im Rand.

- Wählen Sie das gewünschte Sieb **1** oder **2** aus.

9.4 Siebträger einsetzen/abnehmen

Einsetzen:

1. Setzen Sie den Siebträger **19** mit dem Griff beim Symbol  **16** ein.
2. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **19** nach rechts bis zum Symbol  **15**.



Abnehmen:



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Der Siebträger **19**, die Siebe **1/2** und der Brühkopf **13** sind nach dem Spülen und nach dem Espresso-Bezug heiß. Fassen Sie den heißen Siebträger nur am Griff an und lassen Sie alle Teile abkühlen, bevor Sie diese berühren.

1. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **19** nach links bis zum Symbol  **16**.
2. Nehmen Sie den Siebträger **19** nach unten ab.

9.5 Anschließen und Ein-/Ausschalten

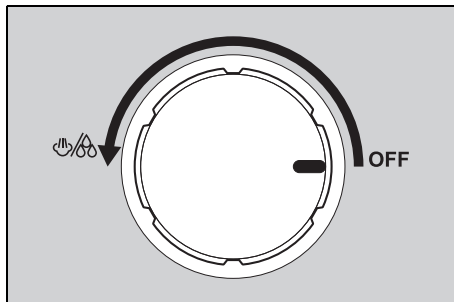


GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Schließen Sie das Gerät nur an eine gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht.

Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.

1. Stellen Sie den Drehschalter **5** vollständig auf **OFF**.



2. Stellen Sie sicher, dass die Espresso-Taste  **25** und die Dampf-Taste  **28** ausgeschaltet sind. Das bedeutet, die Tasten sind nicht hineingedrückt.
3. Stecken Sie den Netzstecker **7** in eine Steckdose.
4. Drücken Sie auf den Ein-/Ausschalter  **22**. Der Schalter rastet ein. Die rote LED **23** leuchtet. Die Espresso-LED **26** blinkt.

Das Gerät heizt auf. An der Temperaturanzeige **24** ist zu erkennen, wie die Temperatur steigt. Wenn die Espresso-LED **26** dauerhaft leuchtet, ist das Gerät betriebsbereit für den Espresso-Bezug.

5. Zum Ausschalten drücken Sie erneut auf den Ein-/Ausschalter  **22**, sodass er sich löst. Alle LEDs erlöschen.

HINWEISE:

- Wenn die Espressomaschine längere Zeit betriebsbereit steht, heizt sie zwischendurch erneut auf. Die Espresso-LED **26** blinkt kurzzeitig. Warten Sie ab, bis die Espresso-LED **26** erneut dauerhaft leuchtet.
- Die Espressomaschine schaltet sich automatisch aus, wenn ca. 30 Minuten lang keine Taste gedrückt wurde. Um

sie wieder einzuschalten, drücken Sie den Ein-/Ausschalter **22** einmal, um ihn zu lösen, und ein zweites Mal, um das Gerät wieder einzuschalten.

9.6 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.

Voraussetzungen:

- Das Gerät ist betriebsbereit. Die Espresso-LED **26** leuchtet dauerhaft.
- Der Drehschalter **5** steht auf **OFF**.

1. Füllen Sie frisches Leitungswasser in den Wassertank **3**.
2. Stellen Sie ein Gefäß unter die Dampfdüse **8**.
3. Stellen Sie den Drehschalter **5** auf das Symbol .
4. Drücken Sie die Espresso-Taste  **25** und lassen Sie ca. 100 ml Wasser durch die Dampfdüse laufen.
5. Drücken Sie erneut die Espresso-Taste  **25**, um sie zu lösen und das Wasser zu stoppen.
6. Stellen Sie den Drehschalter **5** zurück auf **OFF**.
7. Setzen Sie den Siebträger **19** mit dem ausgewählten Sieb **1/2** ohne ESPRESSO-Pulver ein.
8. Stellen Sie ein Gefäß auf das Abtropfgitter **14**.
9. Drücken Sie die Espresso-Taste  **25** und lassen Sie ca. 100 ml Wasser in das Gefäß laufen.
10. Drücken Sie erneut die Espresso-Taste  **25**, um sie zu lösen und das Wasser zu stoppen.
11. Schütten Sie das Spülwasser weg.
12. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **19** nach links bis zum Symbol

→  **16** und nehmen ihn nach unten ab.

13. Spülen Sie den Siebträger **19** mit dem Sieb **1/2** mit klarem Wasser und trocknen ihn ab.

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.

9.7 Tassen vorwärmen

Wenn das Gerät betriebsbereit ist, wird die Wärmeplatte **4** aufgeheizt.

- Stellen Sie die Tassen auf die Wärmeplatte **4**, um sie vorzuwärmen.

Alternativ können Sie die Tasse, die Sie vorwärmen möchten, zum Fluschen verwenden. So können Sie in einem Arbeitsschritt den Brühkopf **13**, Sieb **1/2** und Siebträger **19** und die Tasse vorwärmen.

Eine weitere Möglichkeit ist das Vorwärmen mit heißem Wasser aus der Dampfdüse **8** (siehe "Heißwasser beziehen" auf Seite 85).

9.8 Sieb und Brühkopf vorwärmen (Flushen)

Direkt vor jeder Zubereitung spülen Sie das Sieb **1/2** und den Brühkopf **13** mit heißem Wasser durch. Durch dieses Vorwärmen von Sieb und Brühkopf (Flushen) wird der Geschmack des espressos verbessert.

Voraussetzungen:

- Das Gerät ist betriebsbereit. Die Espresso-LED **26** leuchtet dauerhaft.
 - Der Drehschalter **5** steht auf **OFF**.
1. Setzen Sie den Siebträger **19** mit dem ausgewählten Sieb **1/2** ohne Espresso-Pulver ein.

2. Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **19**.
3. Drücken Sie die Espresso-Taste  **25** und lassen Sie etwa die Menge Wasser in das Gefäß laufen, die einem Espresso entspricht (ca. 40 ml).
4. Drücken Sie erneut die Espresso-Taste  **25**, um sie zu lösen und das Wasser zu stoppen.
5. Lassen Sie das heiße Wasser zum Vorwärmen in der Tasse und schütten es direkt vor dem Brühvorgang aus.
6. Nehmen Sie den Siebträger **19** mit Sieb **1/2** ab.
7. Trocknen Sie den Siebträger **19** mit Sieb **1/2** ab.

10. *Espressopulver abmessen und tampen*

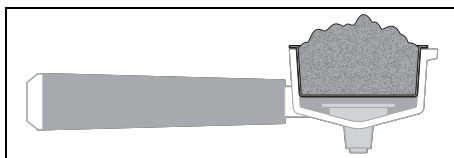
HINWEISE:

- 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. 8 - 10 g Espressopulver, für einen doppelten ca. 16 - 20 g.

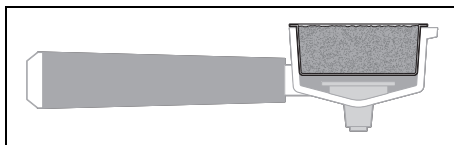
Das Ziel beim Tampen ist, das Espressopulver gleichmäßig im Sieb **1/2** zu verdichten. Die Oberfläche des Espressopulvers soll gerade und frei von Rissen sein, damit das Wasser bei der Extraktion gleichmäßig durch das Espressopulver gedrückt wird. Risse oder dünne Stellen führen dazu, dass sich das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

1. Mit dem Kaffeelöffel **9** messen Sie ca. 1 knappen Löffel voll für einen einfachen Espresso ab. Für einen doppel-

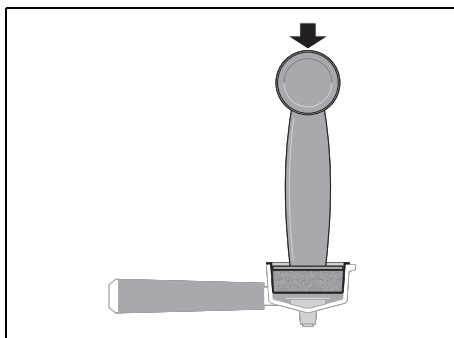
ten oder 2 Tassen Espresso sind es dementsprechend knapp 2 Löffel. Das Sieb **1/2** sollte leicht gehäuft gefüllt sein.



2. Verteilen Sie das Espressopulver im Sieb **1/2** gleichmäßig, ohne es anzudrücken. Dazu können Sie den Siebträger **19** leicht auf die Arbeitsfläche klopfen und z. B. mit einem Teelöffel ohne Druck verteilen.



3. Setzen Sie nun die Tamperseite des Kaffeelöffels **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 **19** klopfen!

4. Heben Sie die Tamperseite des Kaffeelöffels **9** vorsichtig ab.
5. Wischen Sie loses espressopulver vom Rand des Siebes **1/2** ab.

11. Espresso zubereiten



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

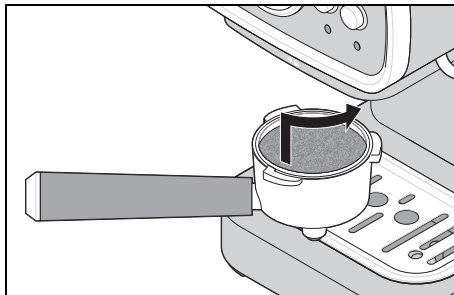
- ⊙ Der Siebträger **19**, die Siebe **1/2** und der Brühkopf **13** sind nach dem Spülen und nach dem Espresso Bezug heiß. Fassen Sie den heißen Siebträger nur am Griff an und lassen Sie alle Teile abkühlen, bevor Sie diese berühren.

Voraussetzungen:

- Das Gerät ist betriebsbereit. Die Espresso-LED **26** leuchtet dauerhaft.
- Der Drehschalter **5** steht auf **OFF**.

1. Für einen einfachen Espresso verwenden Sie das Sieb **2**. Für einen doppelten Espresso oder zwei Tassen Espresso verwenden Sie das Sieb **1**.

2. Setzen Sie den vorbereiteten Siebträger **19** unter dem Brühkopf **13** ein. Der Siebträger muss fest sitzen.



3. Stellen Sie die vorgewärmte Tasse / die vorgewärmten Tassen unter den Auslauf des Siebträgers **19**.
4. Drücken Sie die Espresso-Taste **25**. Die Espressoextraktion beginnt. Die Espresso-LED **26** blinkt.
5. Lassen Sie den Espresso so lange in die Tasse / die Tassen laufen, bis die gewünschte Menge erreicht ist.
6. Drücken Sie erneut die Espresso-Taste **25**, um sie zu lösen und die Espressoextraktion zu stoppen.
7. Die Espresso-LED **26** blinkt, während das Gerät wieder aufheizt. Wenn die Espresso-LED wieder dauerhaft leuchtet, ist das Gerät bereit für den nächsten Espresso.
8. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **19** nach links bis zum Symbol **16** und nehmen ihn nach unten ab.
9. Klopfen Sie das espressopulver aus dem Sieb **1/2** und entsorgen es im Biomüll. Reste können Sie ggf. mit einem Teelöffel entfernen.
10. Reinigen Sie das Sieb **1/2** und den Siebträger **19** und trocknen diese ab.

12. Tipps für den perfekten Espresso

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

- Bei Qualität und Geschmack von 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:
 - Der Espresso fließt langsam in die Tasse.
 - Es entsteht auf dem Espresso eine goldbraune bis haselnussbraune Crema.
- 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.
- Reinigen Sie Ihre espressomaschine regelmäßig. Kaffeerückstände oder verstopfte Poren verändern den Geschmack.
- Verwenden Sie immer frisches, nicht zu hartes Leitungswasser. Wenn Ihr Leitungswasser hart ist, können Sie gefiltertes Wasser aus einem handelsüblichen Wasserfilter verwenden.

13. Heißwasser beziehen

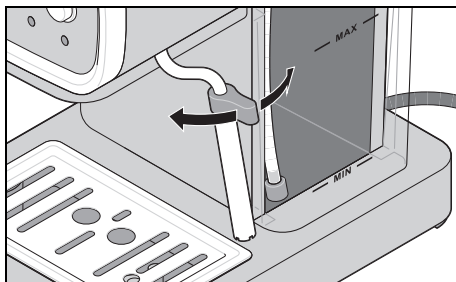


GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

- ⊙ Beim Arbeiten mit der Dampfdüse **8** entweicht heißer Dampf und heißes Wasser. Die Dampfdüse wird sehr heiß. Fassen Sie die Dampfdüse nur am Kunststoffgriff **10** an. Halten Sie auf keinen Fall Hände oder andere Körperteile in den Wasserdampf.

Über die Dampfdüse **8** können Sie heißes Wasser (ca. 80 °C) beziehen, zum Beispiel fürAmericano oder um Tassen vorzuwärmen.

Sie können die Dampfdüse **8** hin und her drehen.



Voraussetzungen:

- Das Gerät ist betriebsbereit. Die Espresso-LED **26** leuchtet dauerhaft.

1. Stellen Sie ein Gefäß unter die Dampfdüse **8**.
2. Stellen Sie den Drehschalter **5** auf das Symbol ☕.
3. Drücken Sie die Espresso-Taste **25**. Heißes Wasser fließt aus der Dampfdüse **8**.
4. Spätestens, wenn 100 ml Wasser durchgelaufen sind, stoppen Sie den Vorgang, indem Sie erneut die Espresso-Taste **25** drücken, um sie zu lösen.
5. Stellen Sie den Drehschalter **5** zurück auf **OFF**.

Die Espresso-LED **26** blinkt und das Gerät heizt wieder auf. Wenn die Espresso-LED dauerhaft leuchtet, ist das Gerät wieder betriebsbereit für die Espressozubereitung.

HINWEIS: Die maximale Zeit für die Heißwasserentnahme beträgt ca. 80 Sekunden. Danach stoppt die Funktion automatisch. Stellen Sie den Drehschalter **5** zurück auf **OFF** und lösen Sie die Espresso-Taste **25**. Wenn das Gerät wieder aufgeheizt hat, kann die Funktion erneut benutzt werden.

14. Milch schäumen



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

- ⊙ Beim Arbeiten mit der Dampfdüse **8** entweicht heißer Dampf und heißes Wasser. Die Dampfdüse wird sehr heiß. Fassen Sie die Dampfdüse nur am Kunststoffgriff **10** an. Halten Sie auf keinen Fall Hände oder andere Körperteile in den Wasserdampf.
- ⊙ Beim Aufschäumen von Milch mit der Dampfdüse **8**: Tauchen Sie zuerst die Dampfdüse in die Milch, bevor Sie die Dampffunktion starten. Und stoppen Sie die Dampffunktion, bevor Sie die Dampfdüse wieder herausziehen.

Mit der Dampfdüse **8** 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.

Voraussetzungen:

- Das Gerät ist betriebsbereit. Die Espresso-LED **26** leuchtet dauerhaft.
 - Der Drehschalter **5** steht auf **OFF**.
1. Füllen Sie ein Gefäß bis maximal zur Hälfte mit kalter Milch.
 2. Drücken Sie die Dampf-Taste ☕ **28**.
 - Die Dampf-LED **27** blinkt.
 - Das Gerät heizt für die Dampfproduktion auf.
 3. Wenn die Dampf-LED **27** dauerhaft leuchtet, ist das Gerät für die Dampfproduktion bereit.
 4. Halten Sie ein anderes Gefäß unter die Dampfdüse **8** und drehen Sie den Drehschalter **5** langsam in Richtung des Symbols ☕.
 - Dampf strömt aus.
 - Die Dampf-LED **27** blinkt.
 5. Lassen Sie etwas Dampf ausströmen und unterbrechen Sie dann, indem Sie den Drehschalter **5** auf **OFF** stellen.
 6. Tauchen Sie die Dampfdüse **8** in die Milch und drehen Sie den Drehschalter **5** wieder langsam in Richtung des Symbols ☕.

Tipps:

- Dampfdüse **8** 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 **8** 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 **5** auf **OFF**.

HINWEIS: Insgesamt beträgt die maximale Zeit für die Dampfproduktion ca. 80 Sekunden. Danach stoppt die Funktion automatisch. Stellen Sie den Drehschalter **5** zurück auf **OFF**. Wenn das Gerät wieder aufgeheizt hat, kann die Funktion erneut benutzt werden.

9. Geben Sie den Milchschaum möglichst rasch zum Espresso.
10. Wischen Sie die Dampfdüse **8** sofort nach jedem Milchschaumen mit einem sauberen Tuch ab, um Milchreste zu beseitigen.
11. Stellen Sie den Drehschalter **5** noch einmal kurz in Richtung des Symbols ☕, bis Dampf austritt. So werden Milchreste aus dem Inneren der Dampfdüse **8** entfernt.
12. Am Ende stellen Sie den Drehschalter **5** auf **OFF**.
13. Drücken Sie die Dampf-Taste ☕ **28**, um sie zu lösen und damit wieder auf die Espresso-Funktion umzustellen.
 - Die drei LEDs **23**, **26**, **27** blinken.
 - Das Gerät kühlt ab.

Wenn die rote LED **23** und die Espresso-LED **26** wieder dauerhaft leuchten, ist das Gerät wieder betriebsbereit für die Espresso-zubereitung.

Abkühlvorgang beschleunigen

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

1. Während die drei LEDs **23**, **26**, **27** blinken, drehen Sie den Drehschalter **5** in Richtung des Symbols ☕.
2. Drücken Sie die Espresso-Taste ☕ **25**. Zuerst tritt Dampf, dann Wasser aus.
3. Wenn die Dampf-LED **27** erlischt, drehen Sie den Drehschalter **5** zurück auf **OFF**.

Wenn die rote LED **23** und die Espresso-LED **26** wieder dauerhaft leuchten, ist das Gerät wieder betriebsbereit für die Espresso-zubereitung.

15. Reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

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



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- 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:
 - der Kaffeelöffel mit Tamper **9**
 - die Siebe **1/2**
 - die Tülle der Dampfdüse **8**
 - das Abtropfgitter **14**
 - die Abtropfschale **12**
- Folgende Zubehörteile können von Hand mit mildem Spülmittel abgewaschen werden:
 - der Wassertank **3**
 - der Siebträger **19**
- 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

- Nehmen Sie den Siebträger **19** vom Brühkopf **13** ab.
- Klopfen Sie das Espressopulver aus dem Sieb **1/2** und entsorgen es im Biomüll. Reste können Sie ggf. mit einem Teelöffel entfernen.
- Spülen Sie das Sieb **1/2** und den Siebträger **19** unter heißem Wasser und trocknen diese ab.

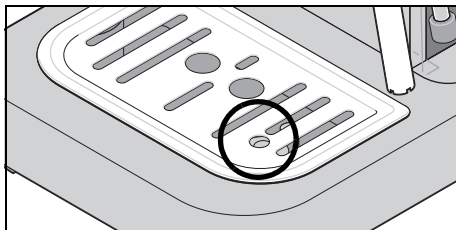
Nach jedem Milchschaumen

HINWEIS: Achten Sie stets darauf, dass die Öffnung der Dampfdüse **8** sauber bleibt. Nicht beseitigte Milchreste sind nicht nur unhygienisch. Sie können die kleine Öffnung auch schnell verstopfen.

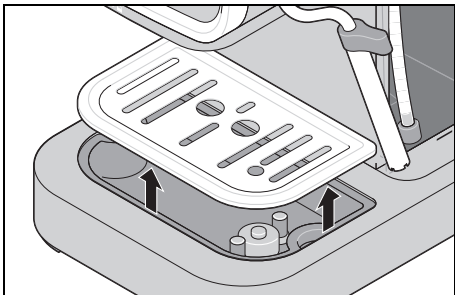
- Wischen Sie die Dampfdüse **8** mit einem sauberen Tuch ab, um Milchreste zu beseitigen.
- Drehen Sie den Drehschalter **5** langsam in Richtung des Symbols , bis Dampf austritt. So werden Milchreste aus dem Inneren der Dampfdüse entfernt.

Abtropfschale

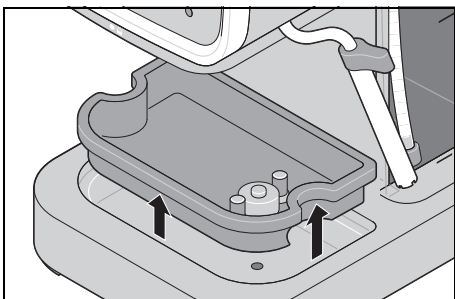
Bevor der Schwimmer **11** nach oben durch das kleine runde Loch im Abtropfgitter **14** herausguckt, muss die Abtropfschale **12** geleert werden. In jedem Fall sollten Sie die Abtropfschale einmal täglich reinigen.



1. Nehmen Sie das Abtropfgitter **14** ab.



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



3. Leeren und reinigen Sie diese Zubehöerteile von Hand mit mildem Spülmittel oder in der Spülmaschine.
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 **3** und spülen Sie diesen mehrfach mit klarem Wasser aus.
2. Wischen Sie den Brühkopf **13** mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Reinigen Sie dabei auch den Rand um den Brühkopf herum.

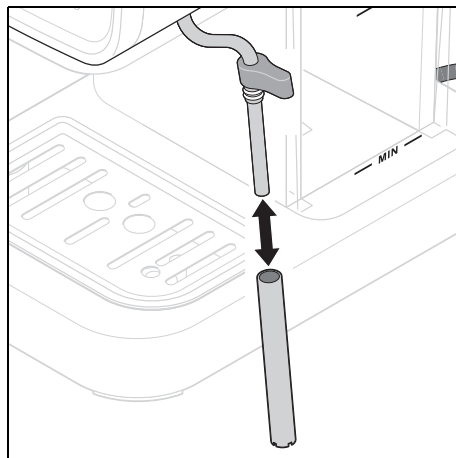
HINWEIS: Falls notwendig, verwenden Sie dabei etwas Spülmittel. Reinigen Sie mehrmals gründlich mit einem Tuch nach, dass nur mit klarem Wasser befeuchtet wurde.

3. Wischen Sie das Gerät von außen mit einem angefeuchteten Tuch ab.
4. Wischen Sie alle Teile trocken.

Dampfdüse

Die Dampfdüse **8** sollten Sie einmal täglich zum gründlichen Reinigen auseinandernehmen.

1. Lassen Sie die Dampfdüse **8** abkühlen.
2. Ziehen Sie die Tülle von der Dampfdüse **8** ab.



3. Waschen Sie die Tülle gründlich von Hand mit mildem Spülmittel ab. Spülen Sie mehrfach mit klarem, heißem Wasser. Oder reinigen Sie sie in der Spülmaschine (z. B. im Besteckkorb).
4. Das innere Rohr der Dampfdüse **8** wischen Sie gründlich mit einem feuchten Tuch ab.

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

5. Schieben Sie die Tülle wieder auf die Dampfdüse **8**.

Siebe und Siebträger

1. Auch wenn Sie immer das gleiche Sieb **1/2** verwenden, sollten Sie dieses mindestens einmal wöchentlich aus dem Siebträger **19** herausnehmen.
2. Spülen Sie den Siebträger **19** gründlich unter heißem Wasser ab.
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 **3** innen mit etwas mildem Spülmittel reinigen.
2. Spülen Sie ihn danach gründlich mit klarem Leitungswasser aus.
3. Den Schlauch **6** wischen Sie gründlich mit einem feuchten Tuch mit etwas Spülmittel ab. Reinigen Sie mehrmals gründlich mit einem Tuch nach, das nur mit klarem Wasser befeuchtet wurde.
4. Vor dem Einsetzen trocknen Sie den Wassertank **3** von außen ab.

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 **8**) ab. Dies beeinträchtigt die Funktionen und langfristig nimmt das Gerät Schaden.

1. Füllen Sie den Wassertank **3** bis zur Markierung **MAX** mit kaltem Leitungswasser.
2. Lösen Sie 2 gestrichene Esslöffel (ca. 30 Gramm) Zitronensäure darin auf.
3. Schieben Sie den Wassertank **3** in das Gerät.
4. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter  **22** ein und lassen es vorheizen.
5. Der Drehschalter **5** steht auf **OFF**.
6. Setzen Sie den Siebträger **19** ohne Sieb **1/2** ein.
7. Stellen Sie ein Gefäß (ca. 250 ml) unter den Siebträger **19**.
8. Wenn die Espresso-LED **26** dauerhaft leuchtet, drücken Sie die Espresso-Taste  **25**.
9. Lassen Sie ca. 250 ml Entkalkungslösung durchlaufen.
10. Drücken Sie erneut die Espresso-Taste  **25** zum Stoppen.
11. Leeren Sie das Gefäß und stellen Sie es unter die Dampfdüse **8**.
12. Warten Sie, bis die Espresso-LED **26** wieder dauerhaft leuchtet.
13. Stellen Sie den Drehschalter **5** auf das Symbol  und drücken Sie erneut die Espresso-Taste  **25**.
14. Lassen Sie ca. 250 ml Entkalkungslösung durchlaufen.
15. Drücken Sie erneut die Espresso-Taste  **25** zum Stoppen.
16. Stellen Sie den Drehschalter **5** auf **OFF**.
17. Lassen Sie die Entkalkungslösung im Gerät 15 Minuten einwirken.
18. Wiederholen Sie diesen Vorgang.

Spülvorgang

1. Nehmen Sie den Wassertank **3** heraus und schütten ggf. überschüssige Entkalkungslösung weg.
2. Spülen Sie den Wassertank **3** mehrmals mit klarem Wasser aus.
3. Füllen Sie den Wassertank **3** mit frischem, kaltem Leitungswasser bis zur

Markierung **MAX** und setzen Sie ihn ein.

4. Führen Sie die beiden Spülvorgänge (wie bei der Entkalkerlösung) mit je 500 ml Wasser für den Brühkopf **13** und die Dampfdüse **8** durch.
5. Am Ende füllen Sie den Wassertank **3** bis zur Markierung **MAX** mit frischem, kalten Leitungswasser auf.

Das Gerät heizt wieder auf und ist danach 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 oder länger nicht benutzen, leeren Sie den Wassertank **3** und die Abtropfschale **12**.

18. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. 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. 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.
Schlechte Qualität des Espressos	Tipps zur Espresso-Zubereitung finden Sie im Kapitel "Tipps für den perfekten Espresso" auf Seite 85.
Espresso ist zu kalt.	- Tasse nicht vorgewärmt? - Sieb 1/2, Siebträger 19 und Brühkopf 13 nicht vorgewärmt?
Espresso tropft nur aus dem Siebträger 19 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 13 entkalkt werden?
Espresso fließt zu schnell aus dem Siebträger 19 und ist zu dünn.	Espressopulver zu grob gemahlen? Zu wenig Espressopulver? Nicht fest genug oder ungleichmäßig getampft?
Der Siebträger 19 lässt sich nicht vollständig bis zum Symbol ● 15 drehen.	- Zu viel Espressopulver? - Espressopulver auf dem Rand des Siebes 1/2?
Lautes Pumpengeräusch	- Ist der Wassertank 3 leer? - Ist der Wassertank 3 oder der Schlauch 6 nicht korrekt eingesetzt? - Bei der ersten Inbetriebnahme kann dies normal sein, bis das System mit Wasser gefüllt ist.
Aus der Dampfdüse 8 kommt kein Wasser und kein Dampf.	- Ist der Wassertank 3 leer? - Ist die Dampfdüse 8 verstopft? - Muss die Maschine / die Dampfdüse 8 entkalkt werden?
Nach ca. 80 Sekunden kommt aus der Dampfdüse 8 kein Wasser/Dampf mehr.	Das ist normal. Dies ist eine Schutzfunktion. Stellen Sie den Drehschalter 5 zurück auf OFF und lösen Sie bei Heißwasserbezug die Espresso-Taste 25. Prüfen Sie, ob genug Wasser im Wassertank 3 ist. Wenn das Gerät wieder aufgeheizt hat, kann die Funktion erneut benutzt werden.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Die drei LEDs 23, 26, 27 blinken.	Nach dem Dampfbezug ist die Temperatur noch zu heiß für einen schmackhaften Espresso. Das Gerät kühlt ab. Diesen Abkühlvorgang können Sie beschleunigen (siehe "Abkühlvorgang beschleunigen" auf Seite 87).

20. Technische Daten

Modell:	SEM 1050 A1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1050 W
Maximale Füllmenge Wassertank (MAX):	ca. 1,2 Liter
Druck:	15 bar
Automatisches Abschalten:	nach 30 Minuten

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

21. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, 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: 360268_2010** 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) **360268_2010** 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: 360268_2010



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