

CAFETERA EXPRESO CON MOLINILLO INCORPORADO / MACCHINA PER ESPRESSO SSMP 1770 A2

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY

Estado de las informaciones
Status of information · Stand der Informationen:
11/2021 ID: SSMP 1770 A2_21_V1.2

(ES)

CAFETERA EXPRESO CON MOLINILLO INCORPORADO

Instrucciones de servicio

(GB)

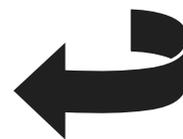
PROFESSIONAL BEAN TO CUP ESPRESSO MACHINE

Operating instructions

(DE)

PROFI-ESPRESSOMASCHINE MIT INTEGRIERTEM MAHLWERK

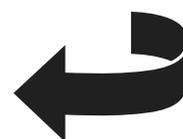
Bedienungsanleitung



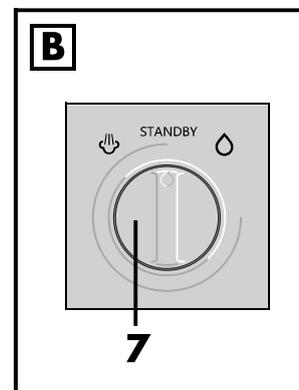
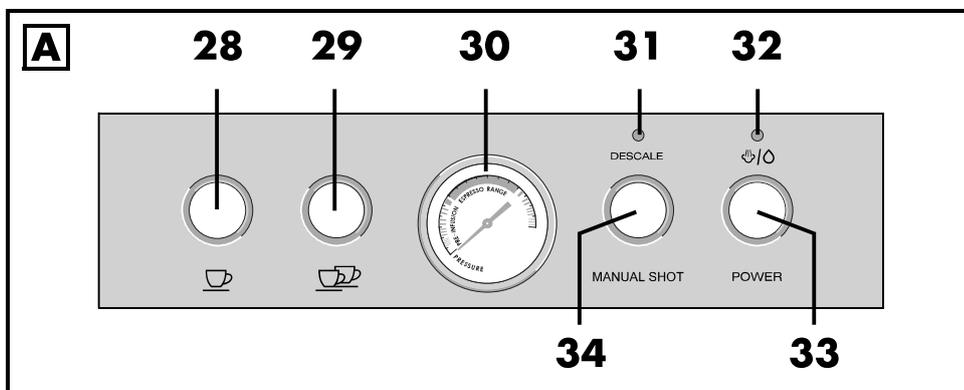
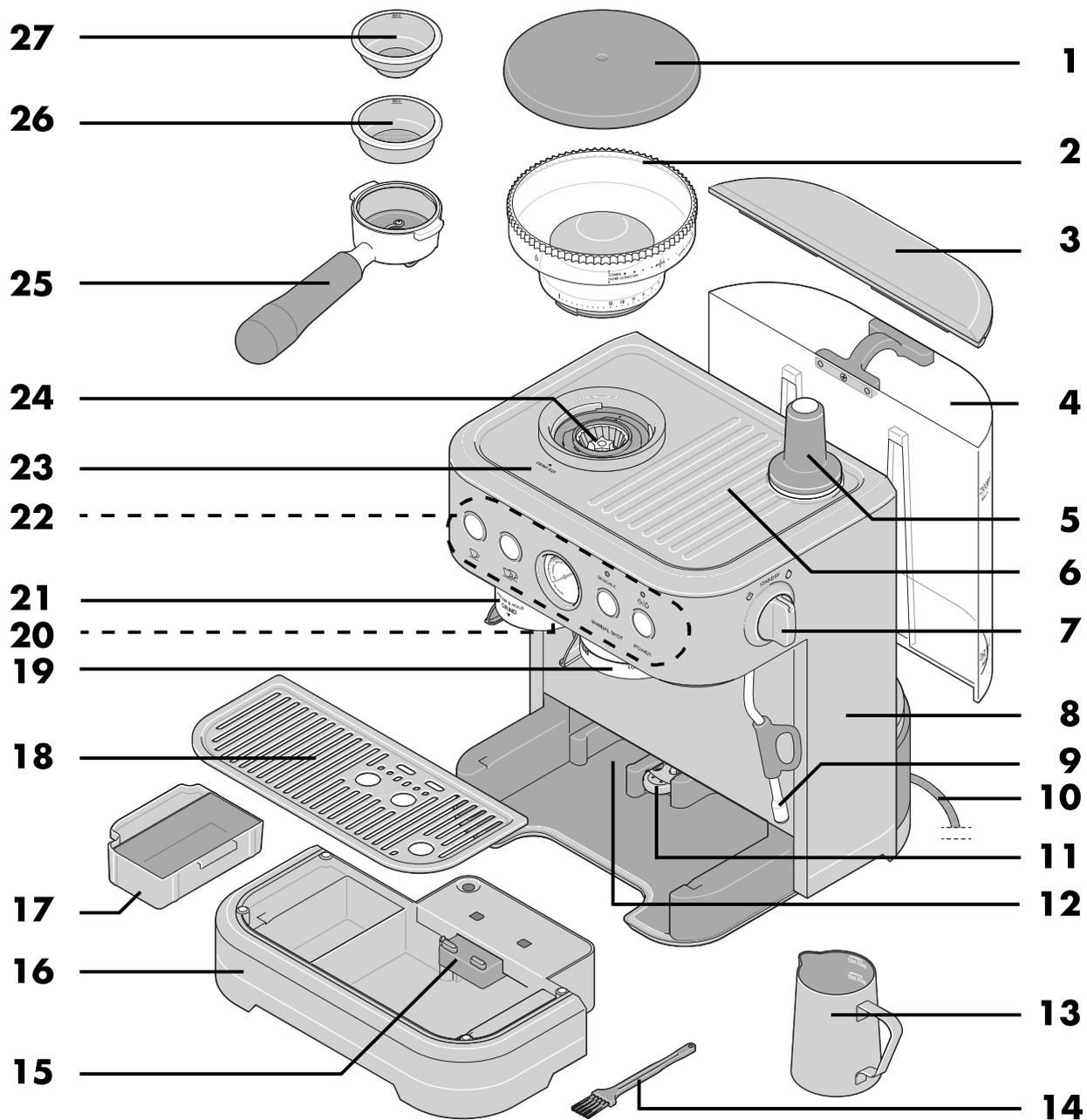
Español..... 2

English..... 38

Deutsch..... 72



Vista general / Overview / Übersicht



Inhalt

1. Übersicht	74
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	75
3. Sicherheitshinweise	76
4. Lieferumfang	79
5. Auspacken und aufstellen	79
6. Ihre Espressomaschine im Überblick	79
7. Anzeigen der LEDs	80
8. Espresso zubereiten - die wichtigsten Schritte	81
9. Vor dem ersten Gebrauch	81
10. Vorbereitung	82
10.1 Espressobohnen einfüllen	82
10.2 Wassertank füllen	83
10.3 Sieb einsetzen/tauschen	83
10.4 Anschließen und Ein-/Ausschalten	84
10.5 Gerät durchspülen	84
10.6 Tassen vorwärmen	85
10.7 Sieb und Brühkopf vorwärmen (Flushen)	85
11. Kaffee mahlen	85
12. Tampen	87
13. Espresso zubereiten	87
13.1 Einfachen Espresso extrahieren	88
13.2 Doppelten Espresso extrahieren	88
13.3 Espresso mit selbst gewählter Wassermenge extrahieren	89
13.4 Die Druckanzeige	90
14. Tipps für den perfekten Espresso	90
15. Milch schäumen	91
16. Heißwasser beziehen	93
17. Einstellungen	93
17.1 Wasserhärte	93
17.2 Espresso-Temperatur	94
17.3 Volumen eines einfachen Espressos	94
17.4 Volumen eines doppelten Espressos	95
18. Auf Werkseinstellungen zurücksetzen	95
19. Reinigen	96
20. Entkalken	98
20.1 Dampfdüse entkalken	98
20.2 Espressomaschine entkalken	98
21. Mahlwerk reinigen	99
22. Aufbewahren und Transportieren	101
23. Entsorgen	102

24. Zubehörteile bestellen	102
25. Problemlösung	103
26. Technische Daten	104
27. Garantie der HOYER Handel GmbH	105

1. Übersicht

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

Bild A: Bedienelemente (Frontseite)*

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

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

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Profi-Espressomaschine mit Mahlwerk.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Profi-Espressomaschine mit Mahlwerk!

Symbole am Gerät



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Espressomaschine ist ausschließlich zu folgenden Verwendungszwecken vorgesehen:

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

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

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

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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

- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 96).
- ⊙ Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überläuft.
- ⊙ Beachten Sie, dass folgende Oberflächen auch nach der Anwendung noch über Restwärme verfügen: Sieb und Siebträger, Brühkopf, Dampfdüse und Wärmeplatte.
- ⊙ Beachten Sie die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung, da bei Fehlanwendungen Verletzungen möglich sind.



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

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



GEFAHR von Augenreizungen!

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

WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!

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

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

WARNUNG vor Verletzungen durch scharfe Kanten!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

4. **Lieferumfang**

- 1 Espressomaschine **8**
- 1 Siebträger **25**
- 1 Sieb für einfachen Espresso **27**
- 1 Sieb für doppelten Espresso **26**
- 1 Tamper **5**
- 1 Milchkännchen **13**
- 1 Reinigungswerkzeug **11**
(in der Abtropfschale **16**)
- 1 Reinigungsbürste **14**
- 1 Flasche Entkalker (ca. 125 ml)
- 1 Bedienungsanleitung

5. **Auspacken und aufstellen**

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. **Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch** (siehe "Reinigen" auf Seite 96).
4. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste Unterlage.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

6. **Ihre Espressomaschine im Überblick**

Ihre Espressomaschine besteht aus

3 Komponenten:

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

Folgende **Anzeigen** hat das Gerät:

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

Folgende **Einstellungen** können Sie vornehmen:

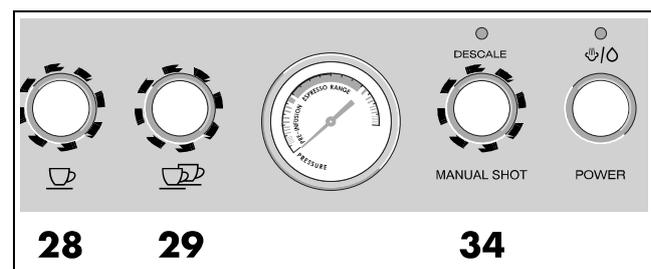
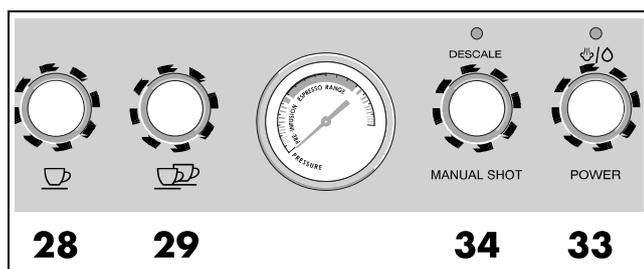
- den Mahlgrad einstellen
- die Wasserhärte einstellen (um die Entkalkungserinnerung anzupassen)
- die Espressotemperatur einstellen
- die Wassermenge für einfachen und doppelten Espresso an Ihre Tassen anpassen

7. Anzeigen der LEDs

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

In der Anleitung werden folgende Begriffe verwendet:
 „Alle 4 LED-Ringe **28, 29, 34, 33**“ bezeichnet die 4 LEDs, die kreisförmig um eine Taste angeordnet sind.

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



8. Espresso zubereiten - die wichtigsten Schritte

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

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

9. Vor dem ersten Gebrauch



GEFAHR durch Stromschlag!

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

WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!

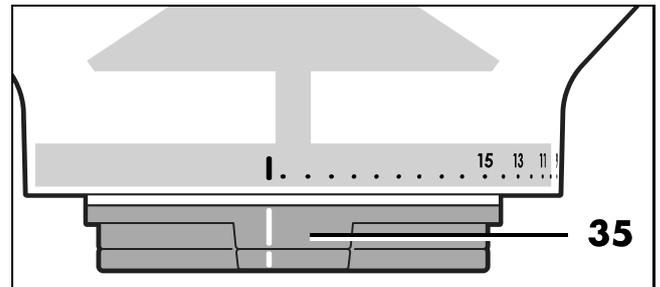
- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **10** erst dann in eine Steckdose, wenn Mahlwerk **24** und Bohnenbehälter **2** zusammengebaut sind.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

Bohnenbehälter aufsetzen

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

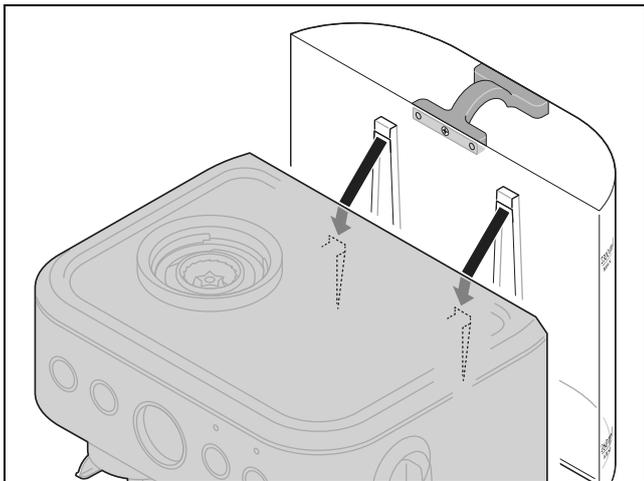


2. Setzen Sie den Bohnenbehälter **2** auf das Mahlwerk **24**, sodass das geöffnete Schlosssymbol  und die Strichkennzeichnungen über der Markierung für den Mahlgrad **▲ GRIND SIZE 23** angeordnet sind.
3. Drehen Sie den Bohnenbehälter **2** im Uhrzeigersinn über den kleinen Widerstand hinaus, bis sich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

Wassertank füllen

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

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



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

Anschließen und erstes Einschalten

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

5. Drücken Sie eine der Espresso-Tasten **28**, **29**, **34**.
 - Das Gerät pumpt zum Spülen Wasser durch den Brühkopf **19** und eine kleine Menge durch die Dampfdüse **9**.
 - Wenn dieser Vorgang beendet ist, erlöschen die blinkenden LEDs und der LED-Ring **POWER 33** blinkt. Das Gerät heizt auf.

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

6. Schütten Sie das Spülwasser weg.

10. Vorbereitung

10.1 Espressobohnen einfüllen

WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

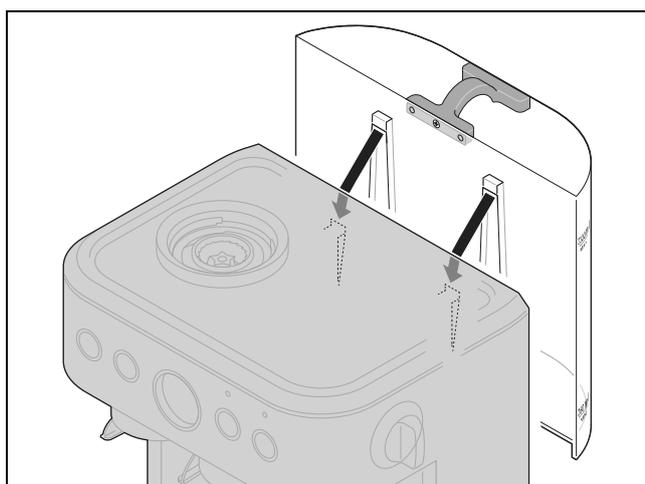
10.2 Wassertank füllen

WARNUNG vor Sachschäden!

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

Verwenden Sie jeden Tag frisches Wasser.

1. Nehmen Sie den Deckel **3** vom Wassertank **4** ab.
2. Nehmen Sie den Wassertank **4** nach oben ab.
3. Schütten Sie gegebenenfalls noch vorhandenes Wasser aus dem Wassertank **4** aus und spülen Sie den Wassertank mehrmals gründlich mit klarem Wasser aus.
4. Füllen Sie den Wassertank **4** mindestens bis zur Markierung **MIN** und höchstens bis zur Markierung **MAX** mit frischem, kaltem Leitungswasser.
5. Setzen Sie den Wassertank **4** wieder in die Maschine ein. Beachten Sie, dass dabei die beiden Schienen am Wassertank auf die Haken an der Geräterückwand gesetzt werden müssen. Der Wassertank muss unten richtig aufsitzen.



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

Wasser nachfüllen

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

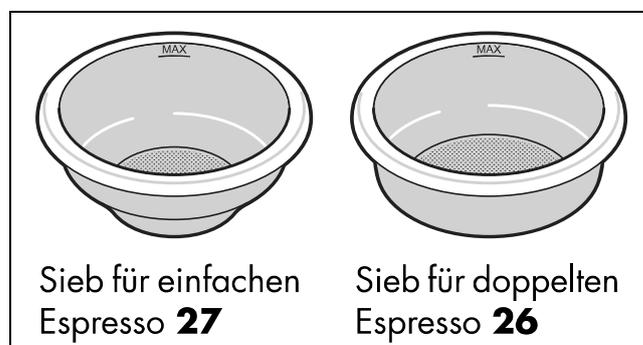
Zum Nachfüllen kann der Wassertank **4** im Gerät eingesetzt bleiben.

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

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

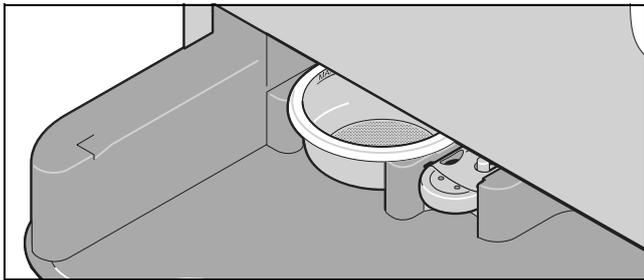
10.3 Sieb einsetzen/tauschen

Zu Ihrer Espressomaschine gehören zwei Siebe:



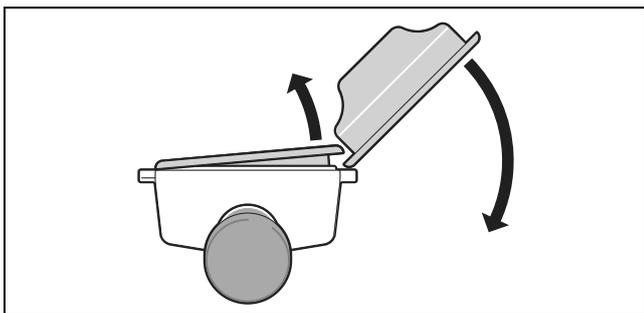
1. Wählen Sie das gewünschte Sieb **26** oder **27** aus.
2. Drücken Sie das Sieb **26/27** in den Siebträger **25**. Das geht etwas schwer, weil das Sieb fest im Siebträger sitzen muss.

- Das nicht verwendete Sieb **26/27** können Sie im Aufbewahrungsfach **12** hinter der Abtropfschale **16** ablegen.



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

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



10.4 Anschließen und Ein-/Ausschalten



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

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

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

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

10.5 Gerät durchspülen

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

- Stellen Sie ein Gefäß unter den Brühkopf **19** und drücken Sie die Taste  **29**, um den Brühkopf zu spülen.
- Stellen Sie ein Gefäß unter die Dampf-düse **9**.
- Stellen Sie den Drehschalter **7** auf . Sie hören ein Klick. Warten Sie, bis die LED  **32** dauerhaft weiß leuchtet und Dampf austritt.
- Stellen Sie den Drehschalter **7** zurück auf **STANDBY**.
- Stellen Sie den Drehschalter **7** auf . Sie hören ein Klick. Die LED  **32** leuchtet rot. Lassen Sie ca. 10 Sekunden heißes Wasser in das Gefäß laufen.
- Stellen Sie den Drehschalter **7** zurück auf **STANDBY**.

10.6 Tassen vorwärmen

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

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

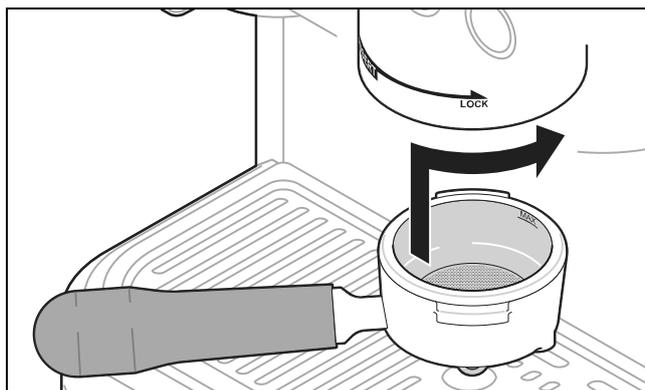
Alternativ können Sie heißes Wasser aus der Dampfdüse **9** in die Tasse füllen und während der Vorbereitungen stehen lassen.

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

10.7 Sieb und Brühkopf vorwärmen (Flushen)

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

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



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

11. Kaffee mahlen

WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!

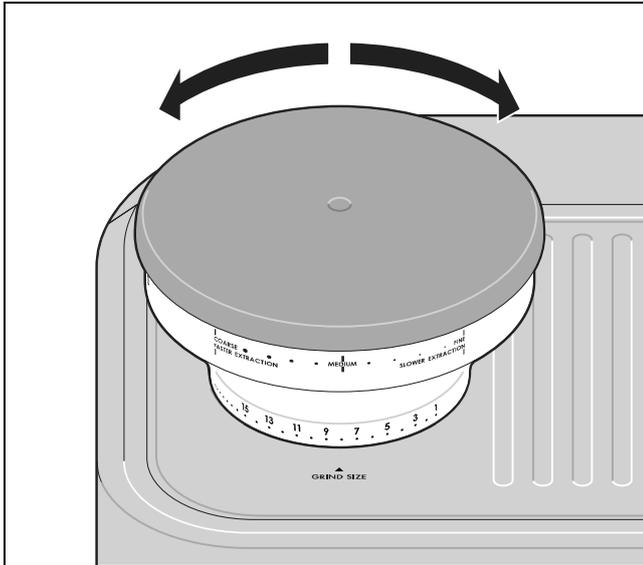
- ⊙ Um die Verletzungsgefahr zu minimieren, kann das Mahlwerk **24** nur dann eingeschaltet werden, wenn der Bohnenbehälter **2** aufgesetzt ist. Umgehen Sie niemals diese Sicherheitsfunktion!
- ⊙ Betreiben Sie das Mahlwerk **24** nur, wenn der Deckel **1** auf dem Bohnenbehälter **2** aufgesetzt ist.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

HINWEIS: Entfernen Sie den Bohnenbehälter **2** nur dann vom Mahlwerk **24**, wenn dies unbedingt notwendig ist (z. B. bei einer Blockade oder zum Reinigen). Beachten Sie dazu das Kapitel „Mahlwerk reinigen“ auf Seite 99.

Mahlgrad einstellen

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

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



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

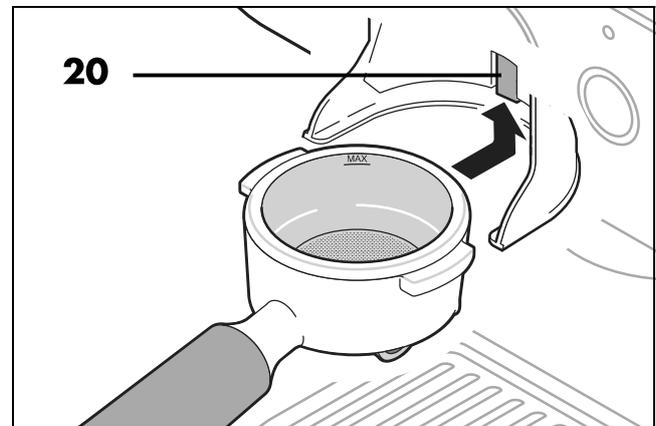
- Je feiner der Mahlgrad, desto länger dauert die Extraktion. Schmeckt der Espresso zu bitter, mahlen Sie den Kaffee gröber.
- Je gröber der Mahlgrad, desto schneller fließt der Espresso in die Tasse. Schmeckt der Espresso zu wässrig und ggf. etwas sauer, verwenden Sie einen feineren Mahlgrad.
- Der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

Zur Orientierung kann folgende Tabelle dienen.

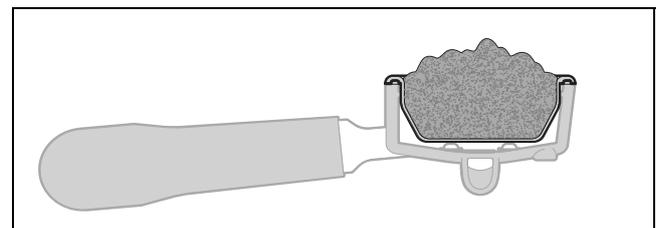
Mahlgrad	Verwendung
3	Siebträgermaschine (Sieb für doppelten Espresso) 26
5	Siebträgermaschine (Sieb für einfachen Espresso) 27
8	Filterkaffee
15	French Press

Kaffee mahlen

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



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



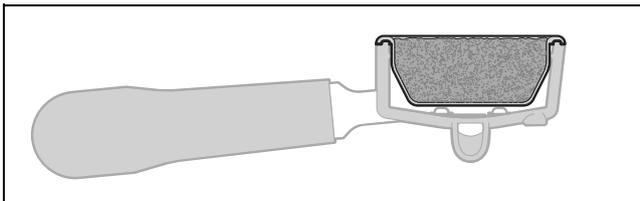
HINWEIS: Für einen einfachen Espresso benötigen Sie ca. 14 - 16 g Kaffeepulver, für einen doppelten ca. 20 - 22 g.

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

12. Tampen

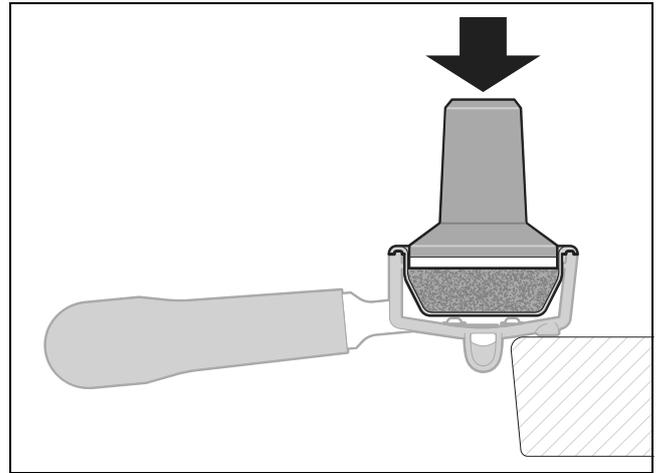
Das Ziel beim Tampen ist, das Kaffeepulver gleichmäßig im Sieb **26/27** zu verdichten. Die Oberfläche des Kaffeepulvers soll gerade und frei von Rissen sein, damit das Wasser bei der Extraktion gleichmäßig durch den Kaffee gedrückt wird. Risse oder dünne Stellen führen dazu, dass sich das Wasser hier schneller seinen Weg suchen kann („Channeling“) - auf Kosten des Geschmacks.

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



2. Legen Sie den Siebträger **25** mit der kleinen Ablagefläche auf die Tischkante der Arbeitsplatte (siehe Abbildung).

3. Setzen Sie den Tamper **5** gerade von oben auf das Kaffeepulver und drücken Sie diesen gleichmäßig herunter.



HINWEISE:

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

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

13. Espresso zubereiten



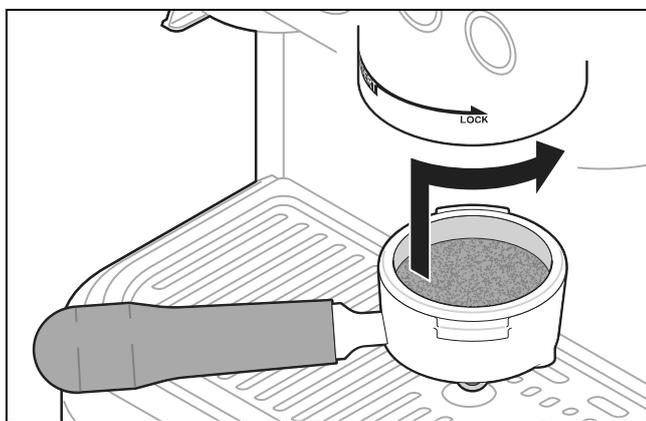
GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

- ⊙ Während der Espressozubereitung entweicht heißer Wasserdampf am Brühkopf **19**. Der Brühkopf ist auch nach der Zubereitung noch heiß. Fassen Sie ihn nicht an und halten Sie auf keinen Fall Hände oder andere Körperteile in den Wasserdampf.

13.1 Einfachen Espresso extrahieren

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

HINWEIS: Der Griff des Siebträgers **25** lässt sich gegebenenfalls über **LOCK** hinaus drehen, um fest zu sitzen.



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

HINWEIS: Die gespeicherte Wassermenge für einen einfachen Espresso können Sie verändern (siehe "Volumen eines einfachen Espressos" auf Seite 94).

7. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, leuchten wieder alle 4 LED-Ringe **28**,

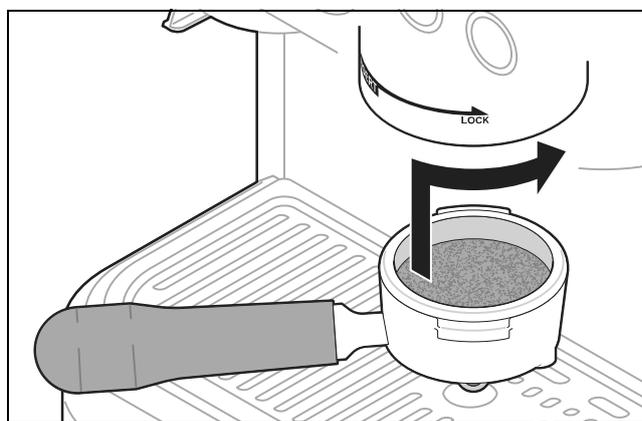
29, 34, 33. Das Gerät ist bereit für den nächsten Espresso.

8. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **25** nach links bis **INSERT** und nehmen diesen nach unten ab.
9. Reinigen Sie das Sieb **27** und den Siebträger **25** und trocknen diese ab.

13.2 Doppelten Espresso extrahieren

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

HINWEIS: Der Griff des Siebträgers **25** lässt sich gegebenenfalls über **LOCK** hinaus drehen, um fest zu sitzen.



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