

EN..... P. 1 – 10

FR..... P. 11 – 21

DE..... P. 22 – 32

IT..... P. 33 – 43

NL..... P. 44 – 54

ES..... P. 55 – 65

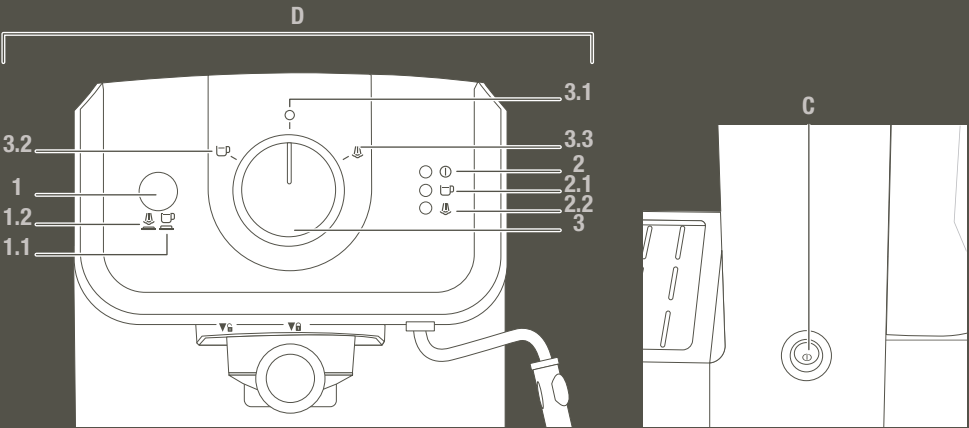
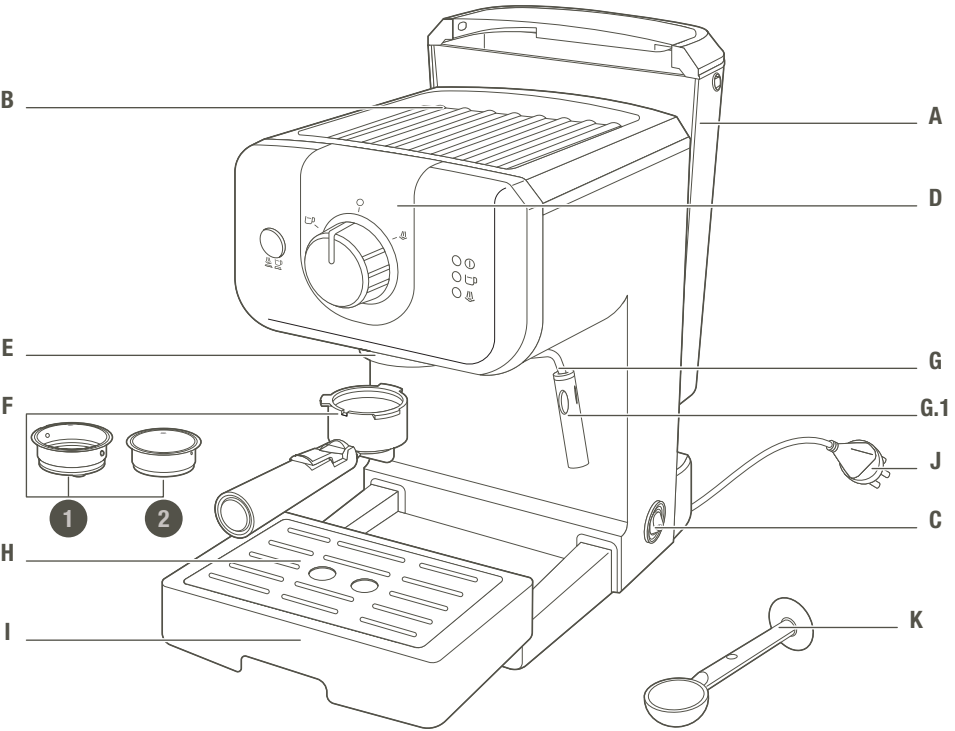
PT..... P. 66 – 76

EL..... P. 77 – 86

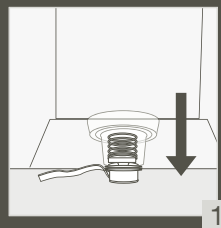
TR..... P. 87 – 96

KRUPS

Pump espresso



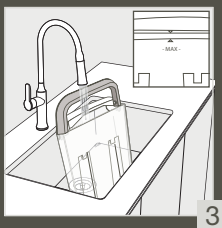
EN
FR
DE
IT
NL
ES
PT
EL
TR



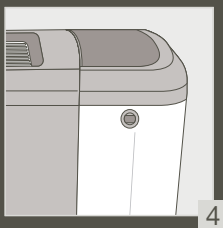
1



2



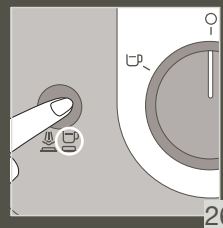
3



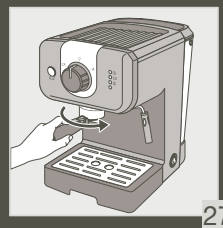
4



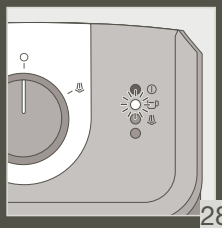
25



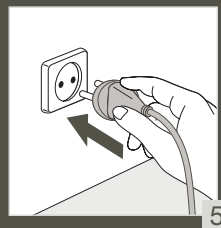
26



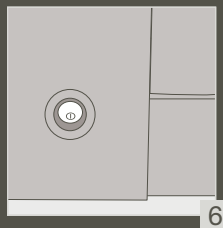
27



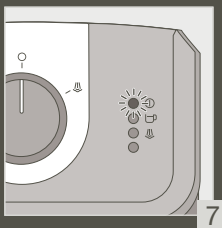
28



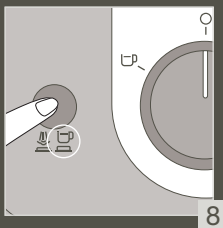
5



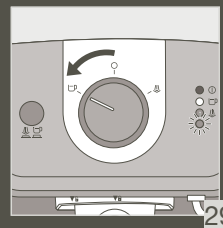
6



7



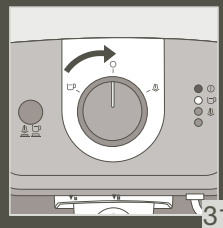
8



29



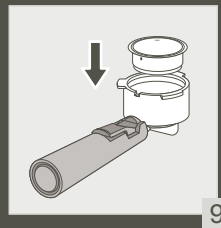
30



31



32



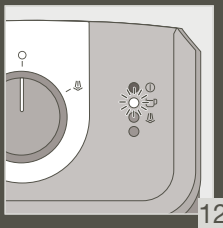
9



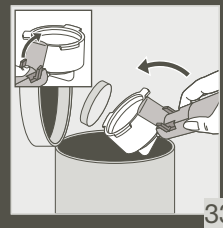
10



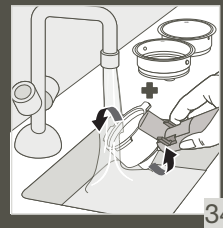
11



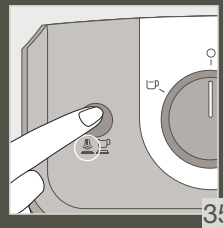
12



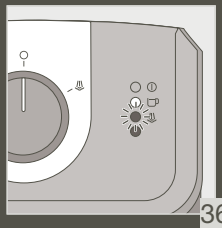
33



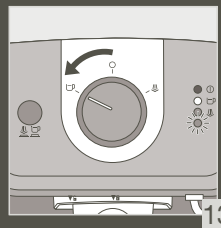
34



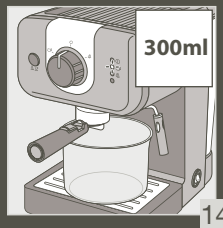
35



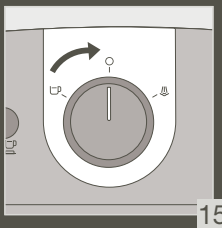
36



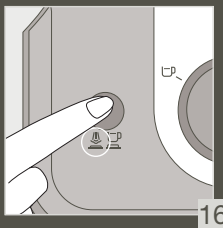
13



14



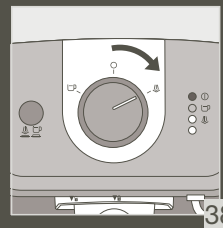
15



16



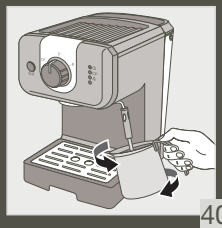
37



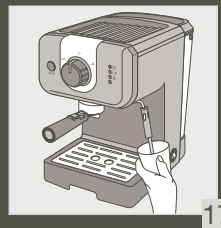
38



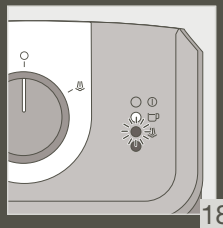
39



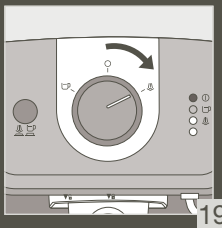
40



17



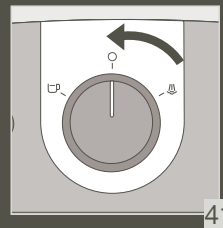
18



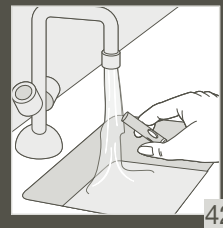
19



20



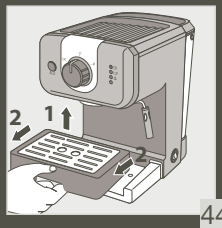
41



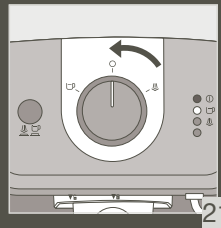
42



43



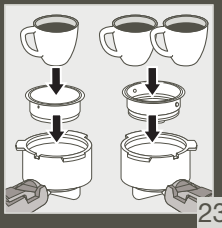
44



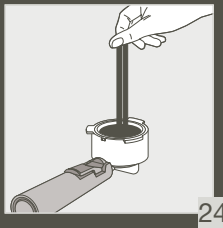
21



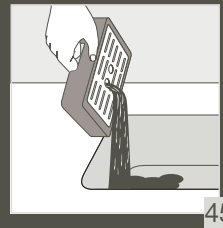
22



23



24



45

DESCRIPTION

- | | |
|-------------------------------|--------------------------|
| A Removable water tank | G Steam nozzle |
| B Cup holder tray | G1 Foam nozzle |
| C On/Off button | H Drip tray grill |
| D Control panel | I Drip tray |
| E Filter holder head | J Power cord |
| F Filter head | K Spoon-tamper |
| F1 Filter 1 cup | |
| F2 Filter 2 cups | |

DESCRIPTION

- | | |
|--|-----------------------------------|
| D.1 Selection button | D.3 Thumb wheel |
| D.1.1 Select espresso | D.3.1 Position O: preheat |
| D.1.2 Select steam | D.3.2 Espresso preparation |
| D.2 'On' indicator light | D.3.3 Steam preparation |
| D.2.1 Espresso preheat indicator light | |
| D.2.2 Steam preheat indicator light | |
| D.2.3 Too hot water temperature indicator light | |

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Pump: 15 bar
- Manual start/stop
- Accessories: 1 and 2 cup filters, measuring spoon/tamper
- Steam function
- Selection button: espresso or steam
- Removable tank (1.2 L capacity)
- Power: 960 - 1140 W
- Voltage: 220 - 240 V
- Safety features: 2 thermostats and a fuse
- Dimensions: 297 x 201 x 290 mm
- Automatic shut down after 25 minutes



IMPORTANT!

Operating voltage: this appliance is designed to operate at 230 V alternating current only.

Type of use: this appliance is designed for DOMESTIC USE ONLY

HELPFUL TIPS

Use of freshly roasted coffee is recommended. Contact your coffee roaster for advice. The freshness of the coffee only lasts several weeks after roasting. Good packaging can improve and prolong the flavour of the coffee. If you are unsure of the quality of the packaging, choose a recently roasted coffee.

Coffee must always be ground just before it is prepared.

What coffee should you choose?

■ For an aromatic coffee

Choose pure Arabica coffees or those composed mostly of Arabica coffee.

Artisan roasted coffees are preferred as they lend a better complexity and delicateness to the flavour. For a variety of flavours, try pure origin coffees.

■ For an intense coffee

Choose coffees blended with Robusta – not specifically 100% Arabica – or Italian-roasted coffees or specific Italian-flavoured coffees.

■ Keep the ground coffee in the fridge as this will lock in the flavour for longer.

■ Do not fill your filter holder to the brim; use the measuring spoon (1 spoon for a 50 ml cup, 2 spoons for 2 x 50 ml cups). Clean off any excess coffee from around the filter holder.

■ If you have not used the appliance for more than 5 days, empty and rinse the water tank.

■ Always make sure the appliance is switched off before removing the tank to fill it or empty it.

■ Always ensure the appliance is positioned on a flat and stable surface.

Ensure you have removed the red protective cap from under the water tank (1).

– Remove the water tank **(A)** and fill it. The water level should not exceed the "MAX" mark on the tank and should contain at least 300 ml (= equivalent to 2 large cups **(2-3)**). Then replace the water tank, ensuring that the cover is closed. **(4)**.

– Plug in your machine. **(5)**.

– Press the On button **(C)(6)**. On the control panel **(D)**, the "On" indicator light switches on **(D2) (7)**.

– The selection button **(D.1)** must be set **to the espresso position – (button not depressed)**  **(D.1.1) (8)**.

– Place a filter without coffee **(F1)** into the filter holder **(F) (9)**. Slot the filter holder into place **(E)** and turn it to the right until it stops **(10)**. Place a receptacle under the filter holder **(11)**.

– When the espresso preheating indicator light **(D2.1)** stops flashing and stays on, turn **the thumb wheel (D.3)** to the left, to espresso preparation **(D.3.2) (12-13)** - The flow will start after approximately ten seconds.

– Let approximately 300 ml of water trickle out (change the receptacle if necessary) **(14)**, then turn **the thumb wheel** to position O **(D.3.1)** to stop preparation **(15)**.

– **IMPORTANT** / After 25 minutes of disuse, your appliance will switch off automatically as a safeguard.

2. RINSING THE STEAM SYSTEM

Remove the water tank and fill it. The water level should not exceed the "MAX" mark on the tank and should contain at least 300 ml (= equivalent to 2 large cups). Then replace the water tank, ensuring that the cover is closed.

The selection button **(D.1)** must be set **to the steam position (button depressed)**  **(D.1.2) (16)**

Place the nozzle into a container filled with water **(G.1) (17)**.

When the steam preheating indicator light **(D2.2)** stops flashing and stays on **(18)**, turn the thumb wheel **(D.3)** to the right, to the steam function **(D.3.3) (19)**.

Let the water heat for 20 seconds **(20)** then turn the thumb wheel to position O **(D.3.1)** to stop the steam **(21)**. Return the selection button **(D.1)** to the espresso position **(D.1.1) (26)**.

MAKING ESPRESSO



IMPORTANT! do not place heating elements on the appliance.



IMPORTANT! Remove the red protective cap from under the water tank.



IMPORTANT! the safety instructions are part of the appliance. Please read them carefully before using your new appliance.

RINSING THE SYSTEMS BEFORE FIRST USE

1. RINSING THE ESPRESSO SYSTEM

To ensure your first cup of coffee tastes great, we strongly recommend that you rinse the espresso machine with hot water, as instructed below:



IMPORTANT!

If the espresso function is used for the first time, the appliance must be cleaned as described in the "FIRST USE" paragraph.



IMPORTANT! To prevent splashes of hot water, check that the filter holder has been tightened until it stops before preparing the coffee. Do not remove the filter holder while the water is flowing, as the appliance is still under pressure.

With ground coffee

The type of coffee you choose will determine the strength and taste of your espresso: the finer your ground coffee, the more intense your espresso will be.

- Fill the water tank with tepid water and refit it on the appliance, making sure that it is correctly in place.
- Plug in your machine.
- For the best result, we recommend preheating the accessories beforehand (filter holder, filter and cups) by following the steps above, without adding coffee.
- Turn on the appliance by pressing the On/Off button.
- The "On" indicator light will switch on.
- Add the ground coffee to the 1 cup filter using the measuring spoon **(K)** (1 spoon = 1 measure = 1 espresso) **(22-23)** then pack it using the tamper, turning it using a circular motion **(K)** **(24)**. Once packed, the coffee measure should not exceed the MAX level **(25)**.
- For best quality, pack the coffee effectively.
- Clean off any excess coffee from around the filter holder.
- Ensure that the selection button is set to the espresso position  **(button not depressed)** **(26)**.
- Slot the filter holder into place then turn it to the right until it stops **(27)**.
- The thumb wheel is set to function O. The espresso preheating indicator light flashes which indicates that preheating is in progress. Once preheating has finished, the espresso indicator light stays on **(28)**.
- Place a cup under the filter holder and turn the thumb wheel to the left, to the espresso position, and the coffee will start to flow **(29-30)**.
- When the cup is filled, turn the thumb wheel to position O to stop the flow **(31)**.
- Remove the cup(s).
- Unlock the filter holder by turning it to the left **(32)** and remove it from the appliance. Do not touch the filter as it will be hot.
- To empty out the coffee, invert the filter holder while holding the filter with the flap so that only the coffee falls away **(33)**.
- Wash the filter and filter holder under running water to remove the rest of the coffee **(34)**.
- To make 2 espressos, take the 2 cup filter **(F.2)** and add 2 measures of ground coffee.
-  To change the filter in the filter holder, ensure that the filter is positioned with the slot facing the lever of the handle.
- **IMPORTANT** / The coffee flow is stopped manually. Do not move away from the machine when it is in use.

STEAM FUNCTION

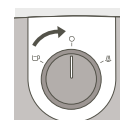
The steam will foam the coffee (for example, when making cappuccinos).

- Plug in your machine.
- Remove the water tank and fill it. The water level should not exceed the "MAX" mark on the tank and should contain at least 300 ml. Then replace the water tank, ensuring that the cover is closed.
- Press the "On" button; the indicator light switches on.
- Press the selection button to activate **the steam function (button depressed)** **(35)** .
- The thumb wheel is set to function O. The steam preheating indicator light flashes which indicates that preheating is in progress. Once preheating has finished, the steam indicator light stays on **(36)**.
- Place an empty receptacle or cup underneath the nozzle **(37)**.
- Open the nozzle system by turning the thumb wheel to the right, to the steam preparation function, to run the water through the system before the steam begins. **(D.3.3)** **(38)**.
- Turn the thumb wheel to program O **(39)**.
- To make a cappuccino, fill a container with approximately 60 to 100 ml of milk. For best results, use a narrow and relatively small container that can be slipped under the steam nozzle (G) (40). For best results, the milk and container should be very cold.

- Place the nozzle into the container of milk and turn the thumb wheel to the right, to the steam position.
- For best results, foam the milk near the bottom of the container for approximately 10 seconds, taking care not to touch the bottom. Then slowly tilt the container and move the nozzle upwards until it is almost at the surface of the milk. Make sure that the nozzle does not leave the milk. To get a great foam, move the container in circular motions.
- To get the best foam, we recommend using pasteurised or UHT milk, and to avoid using non-pasteurised or skimmed milk.
- Once you have achieved the best foam, turn the thumb wheel to position O (41)
- To prevent overheating the milk, do not use the steamer for more than 45 seconds (for 100 ml of milk).
- You can start making an espresso by following the steps detailed above.
- To prevent milk from drying inside the nozzle, please clean it after each use. To do this, follow the steps for foaming the milk, replacing 100 ml of milk with 60 ml of water. To avoid burning yourself, remove the nozzle from the foam (G.1) and wash it in clean water (42). Clean the steam nozzle using a damp cloth (G) (43).
- Remove the drip tray, empty it and clean it using clean water (44-45).
- Refer to the next section for manual cleaning.

GOOD TO KNOW – PRACTISE AFTER USING STEAM

If you want to make an espresso after using the steam function, you need to cool down your coffee machine because the water is too hot for optimum espresso preparation. Follow the steps below:



Make sure the knob is on position O



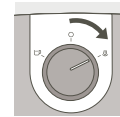
Selection button on espresso position (button not depressed)



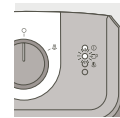
The red indicator light switches on indicating the coffee machine is too hot for espresso preparation.



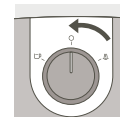
Immerse the steam nozzle completely in a container filled with 60ml of water



Turn the knob to the right (steam position) to release the hot water and steam inside the boiler, to cool down the machine, until red light is off.



After around 10 to 20 seconds, you will see the red light switches off and the espresso light switches on. That indicates the machine is cooled down to the right temperature for espresso preparation.



Turn the knob to O position to stop the steam. If the red light is still on, repeat the above steps.

Your coffee machine is now cooled down, you can make and enjoy your espresso !



IMPORTANT! If you want to make a coffee after frothing milk, you should turn the thumb wheel to the espresso position  and then set the selection button to the espresso position. After few seconds, the coffee indicator will turn off. Turn the thumb wheel to function O and wait until the coffee indicator lights up. During this operation, if the coffee and steam indicator lights are switched on at the same time, repeat the steps above.



IMPORTANT!

Warning! To prevent the milk from spattering, do not lift the nozzle out of the milk when using "steam" mode.



IMPORTANT!

Warning! The steam nozzle is still hot! Be careful you do not burn yourself!



IMPORTANT! After switching off the steam function, clean the nozzle immediately and carefully, as set out in the section: **CLEANING AND MAINTENANCE**

CLEANING AND MAINTENANCE

1. The appliance

- Unplug **(J)** before each clean and let the appliance cool down first.
- Clean the outside of the appliance with a damp sponge when you think it necessary. Regularly clean the tank, drip tray and its grill then wipe them down.
- Rinse the inside of the tank regularly.
- When a fine white layer appears in the tank, descale the appliance (refer to the section on descaling)
- Do not use alcohol or solvent-based cleaning products.
- After unplugging the appliance, regularly clean the head of the filter holder and the seal **(E)** using a damp sponge.
- Clean with a damp cloth only. Do not use detergent or abrasive products.

2. The filter holder

- Using a damp cloth, regularly clean the filter holder housing in order to remove any residual coffee that may have collected in this area.
- **Do not remove the seal. Do not remove the screws from the filter and filter holder. This may only be carried out by an approved servicing centre.**
- To prolong the life of the filtering head seal, do not refit the filter holder if the coffee machine will not be used for an extended period of time.

3. The drip tray

- If necessary, clean the drip tray **(I)** and its grill **(H)** using water and a little mild detergent **(44-45)**. Rinse and dry.

DESCALING

Descalcify your appliance regularly, as indicated in sections A and B for the coffee and steam functions, as this will help prolong its lifespan. The frequency of descaling depends on the hardness of your water. Consult your water supply authority for more information. While descaling, do not place your appliance on a marble worktop. The descaling agent could damage it.

- To help you, here is a table of reference for the frequency of descaling according to water hardness and how often your machine is used:

DESCALING FREQUENCY

Average no. of coffees per week	Soft water (<19°th)	Hard water (19-30°th)	Very hard water (>30°th)
Less than 7	Once per year	Every 8 months	Every 6 months
7 - 20	Every 4 months	Every 3 months	Every 2 months
More than 20	Every 3 months	Every 2 months	Every month

If in doubt, descaling once per month is advised.

The coffee maker will not be repaired if:

- descaling is not carried out,
- there are scale deposits,
- the accessories have been washed in a dishwasher, as this is not covered under the guarantee.

A. Descaling the coffee system

- Unplug the appliance.
- Insert the filter holder (without coffee) into the appliance and turn it to the right until it stops.
- Place a receptacle with a volume greater than ½ litre under the filter holder.
- Check that the thumb wheel is set to position O.
- Fill the tank with a mixture comprised of 3 parts water to 1 part vinegar or citric/sulphamic acid (total volume of mixture: 500 ml)
- Plug the appliance in. Turn on the appliance by pressing the On button.
- Set the selection button to the espresso position. When the espresso indicator light switches on, turn the thumb wheel to the left and allow the mixture to flow through (¼ of the volume).
- Stop the appliance by pressing the On/Off button and leaving the selection button set to *Espresso*.
- Wait 5 to 10 minutes, then repeat the process twice more.
- Make sure that the tank does not fully empty (if removing, refer to the paragraph: **FIRST USE**).

B. Rinsing



IMPORTANT!

After descaling, rinse 2-3 times using clean water (no coffee), as described in the "FIRST USE" paragraph.

Do not forget to rinse the nozzle. The appliance is now descaled and ready for use again.

GUARANTEE

Your appliance is under guarantee; however, any connection errors, handling mistakes or use of the machine for purposes other than set out in the instructions will void the guarantee. This appliance is under guarantee for domestic use. Any other type of use will void the guarantee.

Repairs to the machine caused by a failure to descale it shall not be covered by the guarantee.

For any After-Sales or spare parts issues, please consult your retailer or an approved servicing centre.

TROUBLESHOOTING

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
The coffee is very moist.	You have not used enough coffee.	Add more coffee.
The espresso flows too slowly.	The coffee is too fine, too coarse or too mealy.	Choose slightly larger coffee grounds.
	The filter holder is dirty.	Clean your filter holder using the instructions in the section: CLEANING AND MAINTENANCE - B. Filter holder . Clean the coffee filter as well.
	The head of the filter holder is clogged.	When the appliance has cooled, clean the grill through which the water flows using a damp sponge.
	Your machine is calcified.	Descale your machine following the user instructions provided.
	There is too much coffee.	Observe the maximum limits when filling the filter.
A continuous flow of water pours from the filter holder after making an espresso.	Your machine is becoming calcified because the water is particularly hard.	Descale your machine immediately following the user instructions provided.
	The red cap was not removed.	Remove the red cap.
A continuous flow of water pours from the filter holder after making an espresso.	Your machine is becoming calcified because the water is particularly hard.	Descale your machine immediately following the user instructions provided.
Coffee grounds are present in the cup.	The filter holder is clogged.	Clean the filter holder using hot water.
	The coffee grounds are too fine.	Use slightly larger coffee grounds.
	The seal on the head of the filter holder is clogged.	Clean the filter holder and the seal with a damp sponge.

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
The espresso is not frothy.	The coffee grounds are too old.	Use freshly ground coffee.
	The ground coffee is not suitable for making espresso.	Use finer grounds.
	There is too little coffee in the filter holder.	Add more coffee.
The water tank leaks when it is moved.	The valve at the bottom of the tank is dirty or defective.	Wash the water tank and operate the valve with your finger, which is beneath the tank.
	The valve is blocked by the calcified deposits.	Descale your machine following the user instructions provided.
Water leak beneath the appliance.	There is an internal leak.	Check that the tank is positioned correctly. If the problem persists, do not use the appliance and consult an approved service centre.
The pump is abnormally noisy.	No water in the tank.	Fill the water tank and restart the pump (refer to the section: FIRST USE). Avoid emptying the tank completely.
The espresso leaks out the sides of the filter holder.	The filter holder is not positioned correctly.	Fit the filter holder in position and lock it (turn from left to right until it stops).
		Remove any excess coffee that prevents you from fully locking the filter holder.
	The edge of the filter holder is clogged by the coffee.	Remove the excess coffee and clean the grill through which the water flows using a damp sponge.
Your espresso tastes bad.	After descaling, the rinsing cycle was not carried out correctly.	Rinse the appliance in line with the user instructions and check the quality of the coffee.

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
The appliance does not work.	The pump is disabled due to a lack of water.	Fill the water tank and restart the pump (refer to the section: FIRST USE). Avoid emptying the tank completely.
	The removable water tank is incorrectly positioned.	Position the water tank correctly.
	The appliance is not connected.	Ensure that the appliance is switched on.
The nozzle does not work or produces little foam.	The foam nozzle is not correctly installed.	Check that the accessory is correctly mounted on the appliance: remove then re-install it on the hinged arm using a firm upward movement.
	The milk is too hot.	Use fresh, pasteurised or UHT milk that has been recently opened.
The red light is on and espresso function does not work.	The water boiler is too hot for espresso after steam function.	Cool down your machine following the instructions of "Good to Know" on page 5.

If it is not possible to determine the cause of the fault, consult an approved retailer. Never disassemble the appliance! (if the appliance is disassembled, this will void the guarantee).

ELECTRICAL OR ELECTRONIC PRODUCT END OF LIFE



Help protect the environment!

- ① Your product contains a number of recoverable or recyclable materials.
- ➔ Take these to a collection centre, or to an approved service centre for processing.

DESCRIPTION

A Réservoir d'eau amovible
B Plateau porte-gobelet
C Bouton Marche/Arrêt
D Panneau de commande
E Tête du porte-filtre
F Tête de filtre
F1 Filtre 1 tasse
F2 Filtre 2 tasses

G Buse de vapeur
G1 Buse de mousse
H Grille d'égouttoir
I Égouttoir
J Cordon d'alimentation
K Cuillère-tamper

DESCRIPTION

D.1 Bouton de sélection
D.1.1 Sélectionnez espresso
D.1.2 Sélectionnez vapeur
D.2 Indicateur lumineux « On » (« Marche »)
D.2.1 Indicateur lumineux de préchauffage de l'espresso
D.2.2 Indicateur lumineux de préchauffage de la vapeur

D.2.3 Indicateur lumineux d'eau trop chaude
D.3 Molette
D.3.1 Position O : préchauffage
D.3.2 Préparation de l'espresso
D.3.3 Préparation de la vapeur

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Pompe : 15 bar
- Démarrage/arrêt manuel
- Accessoires : Filtres 1 et 2 tasses, cuillère mesureur/tamper
- Fonction vapeur
- Bouton de sélection : espresso ou vapeur
- Réservoir amovible (capacité de 1,2 L)
- Puissance : 960 - 1140 W
- Tension secteur : 220 - 240 V
- Dispositifs de sécurité : 2 thermostats et un fusible
- Dimensions : 297 x 201 x 290 mm
- Arrêt automatique après 25 minutes



IMPORTANT !

Tension de fonctionnement : cet appareil est conçu pour fonctionner uniquement avec un courant alternatif 230 V.

Type de fonctionnement : cet appareil est conçu pour un usage DOMESTIQUE UNIQUEMENT

CONSEILS UTILES

Il est recommandé d'utiliser du café fraîchement torréfié. Contactez votre torréfacteur de café pour obtenir des conseils. La fraîcheur du café ne dure que quelques semaines après la torréfaction. Un bon emballage peut améliorer et prolonger la saveur du café. Si vous n'êtes pas sûr de la qualité de l'emballage, choisissez un café récemment torréfié. Le café doit toujours être moulu juste avant d'être préparé.

Quel café choisir ?

■ Pour un café aromatique

Choisissez des cafés pur Arabica ou ceux composés principalement de café Arabica. Les cafés torréfiés artisanaux sont préférés, car ils confèrent une meilleure complexité et délicatesse à l'arôme. Pour une variété de saveurs, essayez les cafés d'origine pure.

■ Pour un café intense

Choisissez des cafés mélangés avec du Robusta, et non spécifiquement 100 % Arabica, des cafés torréfiés italiens ou des cafés spécifiques aux saveurs italiennes.

■ Conservez le café moulu au réfrigérateur car cela conservera la saveur plus longtemps.

■ Ne remplissez pas votre porte-filtre à ras bord ; utilisez la cuillère-mesureur (1 cuillère pour une tasse de 50 ml, 2 cuillères pour 2 tasses de 50 ml chacune). Nettoyez tout excès de café autour du porte-filtre.

■ Si vous n'avez pas utilisé l'appareil pendant plus de 5 jours, videz et rincez le réservoir d'eau.

■ Veillez toujours à ce que l'appareil soit éteint avant d'enlever le réservoir pour le remplir ou le vider.

■ Veillez toujours à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable et plane.

PREMIÈRE UTILISATION OU SI L'APPAREIL N'A PAS ÉTÉ UTILISÉ PENDANT UNE LONGUE PÉRIODE



IMPORTANT ! Ne placez pas d'éléments chauffants sur l'appareil.



IMPORTANT ! Enlevez le capuchon de protection rouge situé sous le réservoir d'eau.



IMPORTANT ! Les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil.

RINÇAGE DES SYSTÈMES AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. RINÇAGE DU SYSTÈME ESPRESSO

Pour vous assurer que votre première tasse de café ait bon goût, nous vous recommandons fortement de rincer la machine à espresso avec de l'eau chaude, comme indiqué ci-dessous :

Assurez-vous d'avoir enlevé le capuchon de protection rouge situé sous le réservoir d'eau (1).

- Enlevez le réservoir d'eau **(A)** et remplissez-le. Le niveau d'eau ne doit pas dépasser la marque « MAX » située sur le réservoir et doit contenir au moins 300 ml (= l'équivalent de 2 grandes tasses **(2-3)**). Puis remplacez le réservoir d'eau en vous assurant que le couvercle est fermé. **(4)**.
- Branchez votre machine. **(5)**.
- Appuyez sur le bouton « marche » **(C)(6)**. Sur le panneau de commande **(D)**, l'indicateur lumineux « On » s'allume **(D2) (7)**.
- Le bouton de sélection **(D.1)** doit être réglé **sur la position espresso – (bouton non enfoncé)**  **(D.1.1) (8)**.
- Placez un filtre sans café **(F1)** dans le porte-filtre **(F) (9)**. Enclenchez le porte-filtre **(E)** et tournez-le vers la droite jusqu'à ce qu'il s'arrête **(10)**. Placez un récipient sous le porte-filtre **(11)**.
- Lorsque le voyant lumineux de préchauffage de l'espresso **(D2.1)** ne clignote plus et reste allumé, tournez **la molette (D.3)** vers la gauche, pour préparer l'espresso **(D.3.2) (12-13)** - Le débit démarre environ dix secondes après.
- Laissez environ 300 ml d'eau s'écouler (changez le récipient le cas échéant) **(14)**, puis tournez **la molette** sur la position O **(D.3.1)** pour arrêter la préparation **(15)**.
- **IMPORTANT** / Après 25 minutes d'inutilisation, votre appareil s'éteint automatiquement en guise de protection.

2. RINÇAGE DU SYSTÈME DE VAPEUR

Enlevez le réservoir d'eau et remplissez-le. Le niveau d'eau ne doit pas dépasser la marque « MAX » située sur le réservoir et doit contenir au moins 300 ml (= l'équivalent de 2 grandes tasses). Puis remplacez le réservoir d'eau en vous assurant que le couvercle est fermé.

Le bouton de sélection **(D.1)** doit être réglé **sur la position vapeur (bouton enfoncé)**  **(D.1.2) (16)**

Placez la buse dans le récipient rempli d'eau **(G.1) (17)**.

Lorsque l'indicateur lumineux de préchauffage de la vapeur **(D2.2)** ne clignote plus et reste allumé **(18)**, tournez la molette **(D.3)** vers la droite, vers la fonction vapeur **(D.3.3) (19)**.

Laissez l'eau chauffer pendant 20 secondes **(20)** puis tournez la molette en position O **(D.3.1)** pour arrêter la vapeur **(21)**. Remplacez le bouton de sélection **(D.1)** sur la position espresso **(D.1.1) (26)**.

FAIRE UN ESPRESSO



IMPORTANT !

Si la fonction espresso est utilisée pour la première fois, l'appareil doit être nettoyé comme cela est décrit dans le paragraphe « PREMIÈRE UTILISATION ».



IMPORTANT ! Pour éviter les éclaboussures d'eau chaude, vérifiez que le porte-filtre a bien été serré jusqu'à ce qu'il s'arrête avant de préparer le café. N'enlevez pas le porte-filtre tant que l'eau coule, car l'appareil est encore sous pression.

Avec du café moulu

Le type de café que vous choisissez détermine la force et le goût de votre espresso : plus le café est finement moulu, plus votre espresso sera intense.

- Remplissez le réservoir d'eau tiède et remplacez-le sur l'appareil, en vous assurant qu'il est correctement en place.
- Branchez votre machine.
- Pour un meilleur résultat, nous recommandons de préchauffer les accessoires à l'avance (porte-filtre, filtre et tasse) en suivant les étapes ci-dessus, sans ajouter de café.
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton On/Off (marche/arrêt).
- L'indicateur lumineux « On » s'allume.
- Ajoutez le café moulu dans le filtre pour 1 tasse en utilisant la cuillère-mesureur (K) (1 cuillère = 1 mesure = 1 espresso) (22-23) puis tassez avec le tamper, en le tournant avec un mouvement circulaire (K) (24). Une fois tassée, la mesure de café ne doit pas dépasser le niveau MAX (25).
- Pour une meilleure qualité, tassez le café de manière efficace.
- Nettoyez tout excès de café arasant autour du porte-filtre.
- Assurez-vous que le bouton de sélection est réglé en position espresso  (bouton non enfoncé) (26).
- Enclenchez le porte-filtre, puis tournez-le vers la droite jusqu'à ce qu'il s'arrête (27).
- La molette est réglée sur la position O. L'indicateur lumineux espresso clignote, cela indique que le préchauffage est en cours. Une fois le préchauffage terminé, l'indicateur lumineux espresso reste allumé. (28).
- Placez une tasse en dessous du porte-filtre et tournez la molette vers la gauche, en position espresso. Le café commence à couler (29-30).
- Lorsque la tasse est pleine, tournez la molette en position O pour arrêter l'écoulement (31).
- Enlevez la tasse (s).
- Déverrouillez le porte-filtre en tournant vers la gauche (32), puis enlevez-le de l'appareil. Ne touchez pas le filtre car il est chaud.
- Pour vider le café, retournez le porte-filtre tout en tenant le filtre avec le rabat de sorte que seul le café tombe (33).
- Lavez le filtre et le porte-filtre sous l'eau du robinet pour enlever le reste de café (34).
- Pour faire 2 espresso, prenez le filtre pour 2 tasses (F.2) et ajoutez 2 mesures de café moulu.
-  Pour changer le filtre du porte-filtre, veillez à ce que le filtre soit placé avec la fente en face du levier de la poignée.
- IMPORTANT / L'écoulement du café est arrêté manuellement. Ne vous éloignez pas de la machine lorsqu'elle est en fonctionnement.

FONCTION VAPEUR

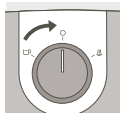
La vapeur fait mousser le café (par exemple, lorsque vous préparez des cappuccinos).

- Branchez votre machine.
- Enlevez le réservoir d'eau et remplissez-le. Le niveau d'eau ne doit pas dépasser la marque « MAX » située sur le réservoir et doit contenir au moins 300 ml. Puis remplacez le réservoir d'eau en vous assurant que le couvercle est fermé.
- Appuyez sur le bouton « On » ; le voyant s'allume.
- Appuyez sur le bouton de sélection pour activer la fonction vapeur (bouton enfoncé) (35) .
- La molette est réglée sur la position O. L'indicateur lumineux vapeur clignote, cela indique que le préchauffage est en cours. Une fois le préchauffage terminé, l'indicateur lumineux vapeur reste allumé (36).
- Placez un récipient ou une tasse vide sous la buse (37).
- Ouvrez le système de la buse en tournant la molette vers la droite, vers la fonction de préparation de la vapeur, pour faire passer l'eau à travers le système avant que la vapeur ne commence à sortir. (D.3.3) (38).
- Tournez la molette sur le programme O (39).
- Remplissez un récipient avec environ 60 à 100 ml de lait pour faire un cappuccino. Afin d'obtenir les meilleurs résultats, utilisez un récipient étroit et relativement petit qui peut être glissé sous la buse vapeur (G) (40). Pour obtenir les meilleurs résultats, le lait et le récipient doivent être très froids.
- Placez la buse dans le récipient de lait et tournez la molette vers la droite en position vapeur.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, faites mousser le lait près du fond du récipient pendant environ 10 secondes, en faisant attention de ne pas toucher le fond. Puis, inclinez légèrement le récipient et déplacez la buse vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit presque à la surface du lait. Veillez à ce que la buse ne quitte pas le lait. Pour obtenir une excellente mousse, déplacez le récipient avec des mouvements circulaires.
- Pour obtenir la meilleure mousse, nous recommandons d'utiliser du lait pasteurisé ou du lait UHT et d'éviter d'utiliser du lait non pasteurisé ou du lait écrémé.
- Une fois que vous avez obtenu la meilleure mousse, tournez la molette sur la position O (41).
- Afin d'éviter de trop chauffer le lait, n'utilisez pas le dispositif de production de vapeur pendant plus de 45 secondes (pour 100 ml de lait).
- Vous pouvez commencer à préparer un espresso en suivant les étapes détaillées ci-dessus.
- Veuillez nettoyer la buse après chaque utilisation pour éviter que le lait sèche à l'intérieur de la buse. Pour cela, suivez les étapes de moussage du lait en remplaçant 100 ml de lait par 60 ml d'eau. Pour ne pas vous brûler, retirez la buse de la mousse (G.1) et nettoyez-la dans de l'eau propre (42). Nettoyez la buse de vapeur à l'aide d'un chiffon humide (G) (43).
- Enlevez l'égouttoir, videz-le et nettoyez-le en utilisant de l'eau propre (44-45).
- Reportez-vous à la section suivante pour le nettoyage manuel.

BON À SAVOIR – MESURES À PRENDRE APRÈS L'UTILISATION DE LA FONCTION VAPEUR

Si vous voulez préparer un espresso après avoir utilisé la fonction vapeur, vous devrez refroidir votre machine à café car l'eau est trop chaude pour une préparation optimale de l'espresso.

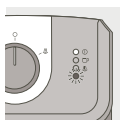
Veuillez suivre les étapes ci-dessous :



S'assurer que le bouton est réglé sur la position « O »



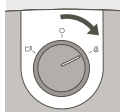
Le bouton de sélection est réglée en position « espresso » (le bouton n'est pas enfoncé)



L'indicateur lumineux rouge s'allume indiquant que la machine à café est trop chaude pour préparer un espresso.



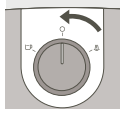
Plonger entièrement la buse vapeur dans un récipient rempli de 60 ml d'eau



Tourner le bouton vers la droite (position vapeur) pour conduire l'eau chaude et la vapeur à l'intérieur de la bouilloire, afin de refroidir la machine, jusqu'à ce que la lumière rouge s'éteigne.



Après 10 à 20 secondes, la lumière rouge s'éteindra et l'indicateur lumineux espresso s'allumera. Cela indique que la machine s'est refroidie et est à la bonne température pour préparer un espresso.



Tourner le bouton sur la position O pour arrêter la vapeur. Si la lumière rouge est toujours allumée, répéter les étapes ci-dessus.

Votre machine à café est maintenant refroidie ; vous pouvez préparer et déguster votre espresso !



IMPORTANT ! Si vous voulez faire un café après avoir fait mousser du lait, vous devez tourner la molette en position espresso puis régler le bouton de sélection en position espresso. Après quelques secondes, le voyant lumineux du café s'éteint. Tournez la molette sur la fonction O et attendez jusqu'à ce que l'indicateur lumineux du café s'allume.

Pendant cette opération, si les indicateurs lumineux du café et de la vapeur sont allumés en même temps, répétez les étapes ci-dessus.



IMPORTANT !

Attention ! Pour éviter les éclaboussures de lait, ne soulevez pas la buse hors du lait en mode « vapeur ».



IMPORTANT !

Attention ! La buse de vapeur est encore chaude ! Faites attention de ne pas vous brûler !



IMPORTANT ! Après avoir éteint la fonction vapeur, nettoyez la buse immédiatement et soigneusement, comme indiqué dans la section : **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. L'appareil

- Débranchez (**J**) avant chaque nettoyage et laissez d'abord l'appareil refroidir.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide lorsque vous pensez que c'est nécessaire. Nettoyez régulièrement le réservoir, l'égouttoir et sa grille, puis essuyez-les.
- Rincez régulièrement l'intérieur du réservoir.
- Lorsqu'une fine couche blanche apparaît dans le réservoir, détartrez l'appareil (reportez-vous à la section sur le détartage)
- N'utilisez pas d'alcool ou de détergents à base de solvant.
- Après avoir débranché l'appareil, nettoyez régulièrement la tête du filtre et le joint (**E**) en utilisant une éponge humide.
- Nettoyez uniquement avec un chiffon humide. N'utilisez pas de détergents ou de produits abrasifs.

2. Le porte-filtre

- À l'aide d'un chiffon humide, nettoyez régulièrement le boîtier du porte-filtre de sorte à enlever tout résidu de café qui pourrait s'être accumulé dans cette zone.
- **N'enlevez pas le joint. N'enlevez pas les vis du filtre et du porte-filtre. Cela doit être uniquement effectué par un centre de service agréé.**
- Afin de prolonger la vie du joint de la tête du filtre, ne remplacez pas le porte-filtre si la machine à café n'est pas utilisée pendant une période prolongée.

3. L'égouttoir

- Le cas échéant, nettoyez l'égouttoir (**I**) et sa grille (**H**) en utilisant de l'eau et un peu de détergent doux (**44-45**). Rincez et séchez.

DÉTARTRAGE

Détartrez régulièrement votre appareil, comme indiqué dans les sections A et B pour les fonctions café et vapeur, car cela aide à prolonger sa durée de vie. La fréquence de détartrage dépend de la dureté de votre eau. Consultez les autorités responsables de la distribution de l'eau pour plus d'informations.

Lors du détartrage, ne placez pas votre appareil sur un plan de travail en marbre. L'agent de détartrage pourrait l'endommager.

■ Pour vous aider, vous trouverez un tableau de référence concernant la fréquence de détartrage en fonction de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation de l'appareil :

FRÉQUENCE DE DÉTARTRAGE			
Nombre moyen de cafés par semaine	Eau douce (<19°th)	Eau dure (19-30°th)	Eau très dure (>30°th)
Moins de 7	Une fois par an	Tous les 8 mois	Tous les 6 mois
7 - 20	Tous les 4 mois	Tous les 3 mois	Tous les 2 mois
Plus de 20	Tous les 3 mois	Tous les 2 mois	Tous les mois

En cas de doute, un détartrage une fois par mois est conseillé.

La machine à café ne sera pas réparée si :

- le détartrage n'est pas effectué,
- il y a des dépôts de tartre,
- les accessoires ont été lavés dans un lave-vaisselle, car la garantie cesserait de s'appliquer.

A. Détartrage du système de production du café

- Débranchez l'appareil.
- Enclenchez le porte-filtre (sans café) dans l'appareil et tournez-le vers la droite jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- Placez un récipient ayant un volume supérieur à ½ litre sous le porte-filtre.
- Vérifiez que la molette soit réglée sur la position O.
- Remplissez le réservoir avec un mélange comprenant 3 volumes d'eau pour 1 volume de vinaigre ou d'acide citrique ou sulfamique (volume total du mélange : 500 ml)
- Branchez l'appareil. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton On (marche).
- Réglez le bouton de sélection sur la position espresso. Lorsque le voyant lumineux espresso s'allume, tournez la molette vers la gauche et laissez le mélange s'écouler (¼ du volume).
- Arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton On/Off (marche/arrêt) et laissez le bouton de sélection réglé sur *Espresso*.
- Attendez 5 à 10 minutes, puis répétez le processus encore deux fois.
- Veillez à ce que le réservoir ne se vide pas complètement (si vous le retirez, reportez-vous au paragraphe : **PREMIÈRE UTILISATION**).

B. Rinçage



IMPORTANT !

Après le détartrage, rincez 2 à 3 fois en utilisant de l'eau propre (pas de café), comme cela est décrit dans le paragraphe « PREMIÈRE UTILISATION ».

N'oubliez pas de rincer la buse. L'appareil est maintenant détartré et prêt à être utilisé à nouveau.

GARANTIE

Votre appareil est sous garantie ; cependant, toute erreur de branchement, de manipulation ou d'utilisation de la machine à des fins autres que celles décrites dans les instructions annulera la garantie.

Cet appareil est sous garantie pour un usage domestique. Tout autre type d'utilisation annule la garantie.

Les réparations de la machine causées par un défaut de détartrage ne sont pas couvertes par la garantie.

Pour tout problème après-vente ou lié à des pièces de rechange, veuillez consulter votre revendeur ou un centre de service agréé.

DÉPANNAGE

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Le café est très humide.	Vous n'avez pas utilisé assez de café.	Ajouter plus de café.
L'espresso coule trop lentement.	Le café est trop fin, trop grossier ou trop farineux.	Choisissez des marcs de café légèrement plus grossiers.
	Le porte-filtre est sale.	Nettoyez votre porte-filtre en utilisant les instructions de la section : NETTOYAGE ET ENTRETIEN - B. Porte-filtre Nettoyez également le filtre à café.
	La tête du porte-filtre est bouchée.	Lorsque l'appareil a refroidi, nettoyez la grille par laquelle l'eau s'écoule en utilisant une éponge humide.
	Votre machine est entartrée.	Détartrez votre machine en suivant le manuel utilisateur fourni.
De l'eau s'écoule en continu du porte-filtre après avoir préparé un espresso.	Il y a trop de café.	Respectez les limites maximales lorsque vous remplissez le filtre.
	Votre machine commence à être entartrée car l'eau est particulièrement dure.	Détartrez immédiatement votre machine en suivant le manuel utilisateur fourni.
	Le capuchon rouge n'a pas été enlevé.	Enlevez le capuchon rouge.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
De l'eau s'écoule en continu du porte-filtre après avoir préparé un espresso.	Votre machine commence à être entartrée car l'eau est particulièrement dure.	Détartrez immédiatement votre machine en suivant le manuel utilisateur fourni.
Il y a du marc de café dans la tasse.	Le porte-filtre est bouché.	Nettoyez votre porte-filtre en utilisant de l'eau chaude.
	Le marc de café est trop fin.	Choisissez des marcs de café légèrement plus grossiers.
	Le joint de la tête du porte-filtre est bouché.	Nettoyez le porte-filtre et le joint avec une éponge humide.
L'espresso ne mousse pas.	Le marc de café est trop vieux.	Utilisez du café fraîchement moulu.
	Le café moulu n'est pas adapté pour préparer un espresso.	Utilisez du marc de café plus fin.
	Il y a trop peu de café dans le porte-filtre.	Ajoutez plus de café.
Le réservoir d'eau fuit lorsqu'il est déplacé.	La valve située au fond du réservoir est sale ou défectueuse.	Nettoyez le réservoir d'eau et faites fonctionner la valve située sous le réservoir avec votre doigt.
	La valve est bloquée par les dépôts de tartre.	Détartrez votre machine en suivant le manuel utilisateur fourni.
Il y a une fuite d'eau sous l'appareil.	Il y a une fuite interne.	Vérifiez que le réservoir est correctement positionné. Si le problème persiste, n'utilisez pas l'appareil et consultez un centre de service agréé.
La pompe est anormalement bruyante.	Il n'y a pas d'eau dans les réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau et redémarrez la pompe (reportez-vous à la section : PREMIÈRE UTILISATION). Évitez de vider complètement le réservoir.
La machine à espresso fuit sur les côtés du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas positionné correctement.	Enclenchez le porte-filtre et verrouillez-le (tournez-le vers la droite jusqu'à ce qu'il s'arrête).
		Enlevez tout excès de café qui vous empêche de verrouiller complètement le porte-filtre.
	Le bord du porte-filtre est obstrué par le café.	Enlevez l'excès de café et nettoyez la grille par laquelle l'eau s'écoule en utilisant une éponge humide.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Votre espresso a mauvais goût.	Après le détartrage, le cycle de rinçage n'a pas été effectué correctement.	Rincez l'appareil conformément au manuel utilisateur et vérifiez la qualité du café.
L'appareil ne fonctionne pas.	La pompe est désactivée en raison du manque d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau et redémarrez la pompe (reportez-vous à la section : PREMIÈRE UTILISATION). Évitez de vider complètement le réservoir.
	Le réservoir amovible n'est pas correctement positionné.	Placez correctement le réservoir d'eau.
	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez que l'appareil est allumé.
La buse ne fonctionne pas ou produit peu de mousse.	La buse à mousse n'est pas correctement installée. Le lait est trop chaud.	Vérifiez que l'accessoire est correctement monté sur l'appareil : enlevez-le, réinstallez-le sur le bras articulé en effectuant un mouvement ferme vers le haut.
	Le lait est trop chaud.	Utilisez du lait frais, pasteurisé ou UHT qui a été récemment ouvert.
La lumière rouge s'allume et la fonction espresso ne fonctionne pas.	La bouilloire est trop chaude pour préparer un espresso après avoir utilisé la fonction vapeur.	Refroidissez votre machine en suivant les instructions "Bon à savoir" à la page 16.

S'il est impossible de déterminer la cause de la panne, consultez un revendeur agréé. Ne démontez jamais l'appareil ! (Si l'appareil est démonté, cela annule la garantie).

FIN DE VIE DES PRODUITS ÉLECTRIQUES OU ÉLECTRONIQUES



Aidez-nous à protéger l'environnement !

- ① Votre produit contient un nombre de matériaux récupérables ou recyclables.
- ➔ Apportez-le à un centre de collecte ou à un centre de service agréé pour le traitement.

PRODUKTBESCHREIBUNG

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| A Abnehmbarer Wasserbehälter | G Dampfdüse |
| B Tassenabstellfläche | G1 Aufschäumdüse |
| C Ein-/Aus-Taste | H Gitter der Abtropfschale |
| D Bedienfeld | I Abtropfschale |
| E Siebträgerkopf | J Netzkabel |
| F Siebkopf | K Löffel/Tamper |
| F1 Filter 1 Tasse | |
| F2 Filter 2 Tassen | |

PRODUKTBESCHREIBUNG

- | | |
|--|---|
| D.1 Auswahlknopf | D.2.3 Kontrollleuchte für zu hohe Wassertemperatur |
| D.1.1 Espresso auswählen | D.3 Drehknopf |
| D.1.2 Dampf auswählen | D.3.1 Position O: Aufheizen |
| D.2 Betriebsanzeige | D.3.2 Espresso-Zubereitung |
| D.2.1 Aufheizanzeige für Espresso | D.3.3 Zubereitung mit Dampf |
| D.2.2 Aufheizanzeige für Dampf | |

TECHNISCHE DATEN

- Pumpe: 15 bar
- Manueller Start/Stopp
- Zubehör: 1- und 2-Tassen-Siebe, Messlöffel/Tamper
- Dampffunktion
- Auswahlknopf: Espresso oder Dampf
- Abnehmbarer Behälter (1,2 l Fassungsvermögen)
- Leistung: 960 - 1.140 W
- Spannung: 220 - 240 V
- Sicherheitsvorrichtungen: 2 Thermostate und eine Sicherung
- Maße: 297 x 201 x 290 mm
- Automatische Abschaltung nach 25 Minuten



WICHTIG!

Betriebsspannung: Dieses Gerät ist nur für den Betrieb mit 230 V Wechselstrom vorgesehen.

Art des Gebrauchs: Dieses Gerät ist NUR für den PRIVATGEBRAUCH vorgesehen.

NÜTZLICHE TIPPS

Es wird die Verwendung von frisch geröstetem Kaffee empfohlen. Fragen Sie Ihren Kaffeeröster um Rat. Der Kaffee bleibt nur einige Wochen nach dem Rösten frisch. Eine gute Verpackung kann das Aroma des Kaffees verbessern und länger erhalten. Wenn Sie sich bezüglich der Qualität der Verpackung nicht sicher sind, wählen Sie einen kürzlich gerösteten Kaffee.

Kaffee muss immer kurz vor der Zubereitung gemahlen werden.

Welchen Kaffee sollten Sie wählen?

- Für einen aromatischen Kaffeeegenuss

Wählen Sie reine Arabica Kaffees oder Kaffees, die sich überwiegend aus Arabica-Kaffee zusammensetzen.

Handwerklich geröstete Kaffees sind zu bevorzugen, da sie dem Geschmack eine mehr Vielschichtigkeit und Zartheit verleihen. Probieren Sie für verschiedene Aromen sortenreine Kaffees.

- Für einen intensiven Kaffeeegenuss

Wählen Sie mit Robusta gemischte Kaffees – nicht ausdrücklich 100 % Arabica – oder italienisch geröstete Kaffees oder speziell italienisch aromatisierte Kaffees.

- Lagern Sie den gemahlten Kaffee im Kühlschrank. Dadurch wird das Aroma länger bewahrt.
- Füllen Sie Ihren Siebträger nicht bis zum Rand; benutzen Sie den Messlöffel (ein Löffel für eine 50-ml-Tasse, zwei Löffel für zwei 50-ml-Tassen). Entfernen Sie alle Kaffeereste rund um den Siebträger.
- Wenn Sie das Gerät länger als fünf Tage nicht benutzt haben, entleeren und spülen Sie den Wasserbehälter aus.
- Stellen Sie stets sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie den Behälter zum Füllen oder Entleeren herausnehmen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät immer auf einer ebenen und festen Fläche steht.

ERSTE BENUTZUNG ODER WENN DIE MASCHINE LÄNGERE ZEIT NICHT BENUTZT WURDE.



WICHTIG! Legen Sie keine Heizelemente auf das Gerät



WICHTIG! Entfernen Sie die rote Schutzkappe von der Wasserbehälterunterseite.



WICHTIG! Die Sicherheitshinweise sind Teil des Geräts. Bitte lesen Sie diese aufmerksam durch, bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen.

DURCHSPÜLEN DES SYSTEMS VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. DURCHSPÜLEN DES ESPRESSO-SYSTEMS

Damit Ihre erste Tasse Kaffee großartig schmeckt, empfehlen wir dringend, dass Sie die Espresso-Maschine wie nachfolgend beschrieben mit heißem Wasser spülen:

Vergewissern Sie sich, dass Sie die rote Schutzkappe von der Wasserbehälterunterseite entfernt haben.

- Entnehmen Sie den Wasserbehälter **(A)** und füllen Sie ihn. Der Wasserfüllstand sollte nicht die „MAX“ Markierung am Behälter überschreiten und mindestens 300 ml erreichen (entspricht zwei großen Tassen **(2-3)**). Setzen Sie den Wasserbehälter mit geschlossenem Deckel wieder ein. **(4)**.
- Verbinden Sie Ihr Gerät mit einer Steckdose. **(5)**.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **(C)(6)**. Auf dem Bedienfeld **(D)** leuchtet die Betriebsanzeige **(D2) (7)**.
- Der Auswahlknopf **(D.1)** muss auf **die Espresso-Position gestellt sein – (Knopf nicht gedrückt)** ☞ **(D.1.1) (8)**.
- Legen Sie ein Sieb ohne Kaffee **(F1)** in den Siebträger **(F) (9)**. Schieben Sie den Siebträger an seinen Platz **(E)** und drehen Sie ihn nach rechts, bis er sich nicht weiter drehen lässt **(10)**. Stellen Sie ein Gefäß unter den Siebträger **(11)**.
- Wenn die Aufheizanzeige für Espresso **(D2.1)** nicht mehr blinkt und dauerhaft leuchtet, drehen Sie den Drehknopf **(D.3)** nach links, um die Zubereitung des Espressos **(D.3.2) (12-13)** zu aktivieren. – Das Wasser beginnt nach etwa 10 Sekunden zu laufen.
- Lassen Sie etwa 300 ml Wasser herauslaufen (wechseln Sie gegebenenfalls das Gefäß **(14)**, stellen Sie dann **den Drehknopf** auf Position O **(D.3.1)**, um das Durchlaufen zu stoppen **(15)**.
- **WICHTIG**/Wenn Ihr Gerät 25 Minuten lang nicht benutzt wird, schaltet es sich aus Sicherheitsgründen automatisch aus.

2. SPÜLEN DES DAMPF-SYSTEMS

Entnehmen Sie den Wasserbehälter und füllen Sie ihn. Der Wasserfüllstand sollte nicht die „MAX“ Markierung am Behälter überschreiten und mindestens 300 ml erreichen (entspricht zwei großen Tassen). Setzen Sie den Wasserbehälter mit geschlossenem Deckel wieder ein.

Der Auswahlknopf **(D.1)** muss auf **die Dampf-Position (Knopf gedrückt)** ☞ **(D.1.2) gestellt werden (16)**.

Platzieren Sie die Düse in einen mit Wasser gefüllten Behälter **(G.1) (17)**.

Wenn die Aufheizanzeige für Dampf **(D2.2)** nicht mehr blinkt und dauerhaft leuchtet **(18)**, drehen Sie den Drehknopf **(D.3)** nach rechts auf die Dampf-Funktion **(D.3.3) (19)**.

Lassen Sie das Wasser für 20 Sekunden aufheizen **(20)**, stellen Sie dann den Drehknopf auf Position O **(D.3.1)**, um den Dampf zu stoppen **(21)**. Stellen Sie den Drehknopf **(D.1)** zurück auf die Espresso-Position **(D.1.1) (26)**.

ESPRESSO-ZUBEREITUNG



WICHTIG!

Wenn die Espresso-Funktion zum ersten Mal benutzt wird, muss das Gerät wie in dem Abschnitt „ERSTER GEBRAUCH“ beschrieben gereinigt werden.



WICHTIG! Um heiße Wasserspritzer zu vermeiden, prüfen Sie, ob der Siebträger festgedreht ist, bis er sich nicht weiter bewegen lässt, bevor Sie den Kaffee zubereiten. Entfernen Sie den Siebträger nicht, während das Wasser durchläuft, da das Gerät noch unter Druck steht.

Mit gemahlenem Kaffee

Die Art des Kaffees, den Sie auswählen, bestimmt die Stärke und den Geschmack Ihres Espressos: Je feiner Ihr Kaffeepulver gemahlen ist, umso intensiver wird Ihr Espresso schmecken.

- Füllen Sie den Wasserbehälter mit lauwarmem Wasser und setzen Sie ihn wieder in das Gerät. Achten Sie dabei darauf, dass er korrekt platziert ist.
- Verbinden Sie Ihr Gerät mit einer Steckdose.
- Um das beste Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir, das Zubehör vorher anzuwärmen (Siebträger, Sieb und Tassen), indem Sie die oben beschriebenen Schritte ohne Kaffee durchführen.
- Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein-/Aus-Taste ein.
- Die Betriebsanzeige leuchtet auf.
- Geben Sie das Kaffeepulver mithilfe des Messlöffels in das 1-Tassen-Sieb **(K)** (1 Löffel = 1 Maß = 1 Espresso) **(22-23)**, pressen Sie dann das Pulver mithilfe des Tampers mit einer kreisförmigen Bewegung an **(K) (24)**. Wenn das Pulver gepresst wurde, sollte das Kaffeemaß die MAX-Markierung nicht überschreiten **(25)**.
- Pressen Sie den Kaffee möglichst gut, um die beste Qualität zu erhalten.
- Entfernen Sie alle Kaffeereste rund um den Siebträger.
- Achten Sie darauf, dass der Auswahlknopf auf die Espresso-Position ☞ **(Knopf nicht gedrückt) gestellt ist (26)**.
- Schieben Sie den Siebträger an seinen Platz, drehen Sie ihn dann nach rechts, bis er sich nicht weiter drehen lässt **(27)**.
- Das Einstellrad ist auf Funktion O eingestellt. Die Aufheizanzeige für Espresso blinkt, um anzuzeigen, dass das Vorheizen läuft. Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, leuchtet die Aufheizanzeige für Espresso dauerhaft **(28)**.
- Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger und drehen Sie den Drehknopf nach links auf die Espresso-Position; der Kaffee beginnt nun durchzulaufen **(29-30)**.
- Wenn die Tasse gefüllt ist, stellen Sie den Drehknopf auf die Position O, um das Auslaufen des Kaffees zu stoppen **(31)**.
- Entnehmen Sie die Tasse(n).
- Lösen Sie den Siebträger, indem Sie ihn nach links drehen **(32)** und entfernen Sie ihn von dem Gerät. Berühren Sie nicht das Sieb, da es heiß ist.
- Um den Kaffee auszuschütten, drehen Sie den Siebträger um, während Sie das Sieb mit der Klappe festhalten, sodass nur der Kaffee herausfällt **(33)**.
- Waschen Sie das Sieb und den Siebträger unter laufendem Wasser ab, um die Kaffeereste zu entfernen **(34)**.

- Um zwei Espressos zuzubereiten, nehmen Sie das 2-Tassen-Sieb **(F.2)** und geben Sie zwei Maße Kaffeepulver in den Siebträger.
-  Um das Sieb im Siebträger zu wechseln, achten Sie darauf, dass das Sieb mit dem Schlitz auf den Hebel des Griffs zeigend eingelegt ist.
- **WICHTIG** / Der Kaffeefluss wird manuell gestoppt. Entfernen Sie sich nicht von dem Gerät, wenn es in Betrieb ist.

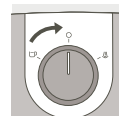
DAMPFFUNKTION

Der Dampf schäumt den Kaffee auf (zum Beispiel bei der Zubereitung von Cappuccinos).

- Verbinden Sie Ihr Gerät mit einer Steckdose.
- Entnehmen Sie den Wasserbehälter und füllen Sie ihn. Der Wasserfüllstand sollte nicht die „MAX“ Markierung am Behälter überschreiten und mindestens 300 ml erreichen. Setzen Sie den Wasserbehälter mit geschlossenem Deckel wieder ein.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste; die Betriebsanzeige leuchtet auf.
- Drücken Sie den Auswahlknopf, um **die Dampf-Funktion (Knopf gedrückt) zu aktivieren (35)** .
- Der Drehknopf ist auf Funktion O eingestellt. Die Anzeige für das Dampf-Vorheizen blinkt, um anzuzeigen, dass das Vorheizen läuft. Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, leuchtet die Dampf-Anzeigeleuchte dauerhaft **(36)**.
- Stellen Sie ein leeres Gefäß oder eine Tasse unter die Düse **(37)**.
- Öffnen Sie das Düsensystem, indem Sie den Drehknopf nach links auf die Dampf-Zubereitungs-funktion stellen, um das Wasser durch das System laufen zu lassen, bevor der Dampf entweicht. **(D.3.3) (38)**.
- Stellen Sie den Drehknopf auf Programm O **(39)**.
- Um einen Cappuccino zuzubereiten, füllen Sie einen Behälter mit ca. 60 bis 100 ml Milch. Um das beste Ergebnis zu erzielen, benutzen Sie ein schmales und relativ kleines Gefäß, das unter die Dampfdüse geschoben werden kann **(G) (40)**. Um das beste Ergebnis zu erzielen, sollten die Milch und das Gefäß sehr kalt sein.
- Platzieren Sie die Düse in das Gefäß mit der Milch und drehen Sie den Drehknopf nach rechts auf die Dampf-Position.
- Um das beste Ergebnis zu erzielen, schäumen Sie die Milch etwa 10 Sekunden lang nahe des Gefäßbodens auf, berühren Sie den Boden jedoch nicht. Neigen Sie das Gefäß dann langsam und bewegen Sie die Düse nach oben, bis sie fast die Oberfläche der Milch erreicht. Achten Sie darauf, dass die Düse in der Milch bleibt. Um einen erstklassigen Schaum zu erzeugen, bewegen Sie das Gefäß kreisförmig.
- Für den besten Schaum empfehlen wir, pasteurisierte oder H-Milch zu verwenden. Vermeiden Sie nicht-pasteurisierte oder fettarme Milch.
- Wenn Sie den optimalen Schaum erzeugt haben, stellen Sie den Drehknopf auf die Position O **(41)**.
- Benutzen Sie die Dampffunktion nicht länger als 45 Sekunden (für 100 ml Milch), um die Milch nicht zu überhitzen.
- Sie können beginnen, einen Espresso zuzubereiten, indem Sie den oben beschriebenen Schritten folgen.
- Um zu verhindern, dass die Milch in der Düse antrocknet, reinigen Sie diese bitte nach jedem Gebrauch. Folgen Sie hierzu den Schritten zum Aufschäumen der Milch, nehmen Sie jedoch 60 ml Wasser anstatt 100 ml Milch. Damit Sie sich nicht verbrennen, entfernen Sie die Düse aus dem Schaum **(G.1)** und waschen Sie diese in sauberem Wasser **(42)**. Reinigen Sie die Dampfdüse mithilfe eines feuchten Tuches **(G) (43)**.
- Entfernen Sie die Abtropfschale, leeren und reinigen Sie diese mit sauberem Wasser **(44-45)**.
- Lesen Sie den nächsten Abschnitt, um mehr über die manuelle Reinigung zu erfahren.

HINWEIS ZUR BENUTZUNG NACH GEBRAUCH DER DAMPF-FUNKTION

Wenn Sie nach Verwendung der Dampffunktion einen Espresso zubereiten möchten, müssen Sie Ihre Kaffeemaschine abkühlen lassen, da das Wasser für eine optimale Espresso-Zubereitung sonst zu heiß ist. Folgen Sie den nachfolgenden Schritten:



Der Drehknopf muss auf Position O gestellt sein.



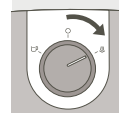
Auswahl-Taste auf Espresso-Position (Taste ist nicht gedrückt) stellen.



Die rote Anzeige leuchtet auf. Dies bedeutet, dass die Kaffeemaschine zu heiß für die Espresso-Zubereitung ist.



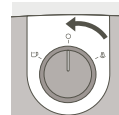
Tauchen Sie die Dampfdüse vollständig in einen mit 60ml Wasser gefüllten Behälter.



Drehen Sie den Regler nach rechts (Dampfposition), um heißes Wasser und Dampf aus dem Boiler abzulassen und so die Maschine abzukühlen, bis die rote Anzeige erlischt.



Nach etwa 10 bis 20 Sekunden erlischt die rote Anzeige und die Espresso-Anzeige schaltet sich ein. Das bedeutet, dass die Maschine auf die richtige Temperatur für die Espresso-Zubereitung abgekühlt ist.



Drehknopf auf Position O stellen, um die Dampf-Funktion zu beenden. Wenn die rote Anzeige weiterhin leuchtet, wiederholen Sie die oben genannten Schritte.

Ihre Kaffeemaschine ist nun abgekühlt; Sie können Ihren Espresso zubereiten und genießen!



WICHTIG! Wenn Sie nach dem Aufschäumen von Milch einen Kaffee zubereiten möchten, sollten Sie den Drehknopf auf die Espresso-Position stellen  und dann den Auswahlknopf auf die Espresso-Position stellen. Nach einigen Sekunden schaltet sich die Espresso-Anzeige aus. Stellen Sie den Drehknopf auf die Funktion O und warten Sie, bis die Espresso-Anzeige aufleuchtet. Wiederholen Sie während dieses Vorgangs Sie die oben stehenden Schritte, wenn die Espresso- und Dampf-Anzeige gleichzeitig aufleuchten.



WICHTIG!

Warnhinweis! Heben Sie die Düse im Dampf-Modus nicht aus der Milch, um zu verhindern, dass die Milch spritzt.



WICHTIG!

Warnhinweis! Die Dampfdüse ist noch heiß! Seien Sie vorsichtig, damit Sie sich nicht verbrennen!



WICHTIG! Nachdem Sie die Dampffunktion ausgeschaltet haben, reinigen Sie sofort vorsichtig die Düse, wie beschrieben in dem Abschnitt: **REINIGUNG UND WARTUNG**

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Das Gerät

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker des Gerätes aus der Steckdose (**J**) und lassen Sie es erst abkühlen.
- Reinigen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Schwamm, wenn dies Ihrer Meinung nach erforderlich ist. Reinigen Sie Behälter, Abtropfschale und deren Gitter regelmäßig und wischen Sie die Elemente anschließend ab.
- Spülen Sie die Innenseite des Behälters regelmäßig.
- Wenn sich eine dünne weiße Schicht im Behälter bildet, entkalken Sie das Gerät (siehe Abschnitt Entkalken).
- Verwenden Sie keine Reinigungsprodukte auf Alkohol- oder Lösungsmittelbasis.
- Nachdem Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose gezogen haben, reinigen Sie regelmäßig den Kopf des Siebträgers und die Dichtung (**E**) mit einem feuchten Schwamm.
- Reinigen Sie die Elemente nur mit einem feuchten Tuch. Benutzen Sie keine Reinigungs- oder Scheuermittel.

2. Der Siebträger

- Reinigen Sie das Siebträgergehäuse regelmäßig mit einem feuchten Tuch, um Kaffeereste zu entfernen, die sich eventuell in diesem Bereich angesammelt haben.
- **Entfernen Sie nicht die Dichtung. Entfernen Sie nicht die Schrauben aus dem Sieb und Siebträger. Dies darf nur von einem zugelassenen Kundendienstcenter durchgeführt werden.**
- Um die Nutzungsdauer der Siebkopfdichtung zu verlängern, setzen Sie den Siebträger nicht ein, wenn die Kaffeemaschine längere Zeit nicht benutzt werden soll.

3. Die Abtropfschale

- Sofern notwendig, reinigen Sie die Abtropfschale (**I**) und deren Gitter (**H**) mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel (**44-45**). Spülen und trocknen Sie die Elemente ab.

ENTKALKEN

Entkalken Sie Ihr Gerät regelmäßig, wie in den Abschnitten A und B für die Kaffee- und Dampf-Funktionen beschrieben, da dies dazu beiträgt, seine Nutzungsdauer zu verlängern. Wie häufig Sie das Gerät entkalken müssen, hängt von der Härte Ihres Wassers ab. Wenden Sie sich an Ihre Versorgungsbehörde, um mehr zu erfahren.

Stellen Sie Ihr Gerät während des Entkalkens nicht auf eine Marmor-Arbeitsplatte. Das Entkalkungsmittel könnte die Fläche beschädigen.

- Als Orientierungshilfe finden Sie hier eine Referenztabelle für die Häufigkeit des Entkalkens je nach Wasserhärte und der Nutzungshäufigkeit Ihrer Maschine:

ENTKALKUNGSHÄUFIGKEIT			
Durchschnittliche Anzahl der Kaffees pro Woche	Weiches Wasser (<19°dh)	Hartes Wasser (19-30°dh)	Sehr hartes Wasser (>30°dh)
Weniger als 7	Einmal pro Jahr	Alle 8 Monate	Alle 6 Monate
7 - 20	Alle 4 Monate	Alle 3 Monate	Alle 2 Monate
Mehr als 20	Alle 3 Monate	Alle 2 Monate	Jeden Monat

Falls Sie sich nicht sicher sind, empfiehlt es sich, das Gerät einmal pro Monat zu entkalken.

Die Kaffeemaschine wird nicht repariert, wenn:

- sie nicht entkalkt wird,
- Kalkablagerungen vorhanden sind,
- das Zubehör in einer Geschirrspülmaschine abgewaschen wurde, da dies nicht von der Garantie abgedeckt wird.

A. Entkalken des Kaffeesystems

- Ziehen Sie dann den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
- Setzen Sie den Siebträger (ohne Kaffee) in das Gerät ein und drehen Sie ihn nach rechts, bis er sich nicht weiter drehen lässt.
- Stellen Sie ein Gefäß mit einem Volumen von mehr als ½ Liter unter den Siebträger.
- Achten Sie darauf, dass der Drehknopf auf die Position O gestellt ist.
- Füllen Sie den Wasserbehälter mit einer Mischung aus drei Teilen Wasser und einen Teil Essig oder Zitrone-/Sulfaminsäure (Gesamtvolume der Mischung: 500 ml)
- Verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein-/Aus-Taste ein.
- Stellen Sie den Auswahlknopf auf die Espresso-Position. Wenn die Espresso-Anzeige aufleuchtet, drehen Sie den Drehknopf nach links und lassen Sie die Mischung durchlaufen (¼ des Volumens).
- Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein-/Aus-Taste aus und lassen Sie den Auswahlknopf auf Espresso gestellt.
- Warten Sie 5 bis 10 Minuten, wiederholen Sie dann den Vorgang noch zweimal.
- Achten Sie darauf, dass der Behälter nicht vollständig entleert wird (zum Entnehmen bitte den folgenden Abschnitt lesen: **ERSTE BENUTZUNG**).

B. Spülen



WICHTIG!

Spülen Sie das System nach dem Entkalken zwei- bis dreimal mit sauberem Wasser (kein Kaffee), wie in dem Abschnitt „ERSTE BENUTZUNG“ beschrieben.

Vergessen Sie nicht, die Düse zu spülen. Das Gerät ist nun entkalkt und wieder einsatzbereit.

GARANTIE

Ihr Gerät ist mit einer Garantie versehen; die Garantie verliert jedoch bei Anschluss- oder Benutzungsfehlern oder der Benutzung des Gerätes zu anderen Zwecken, als in den Anleitungen beschrieben, ihre Gültigkeit.

Die Garantie des Gerätes gilt für den privaten Gebrauch. Bei jeder anderen Art von Gebrauch erlischt die Garantie.

Reparaturen des Gerätes, die aufgrund mangelnder Entkalkung notwendig sind, werden nicht von der Garantie abgedeckt.

Für Kundendienst oder Ersatzteile wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein zugelassenes Kundendienstcenter.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Der Kaffee ist sehr feucht.	Sie benutzen nicht genug Kaffee.	Fügen Sie mehr Kaffee hinzu.
Der Espresso läuft zu langsam durch.	Der Kaffee ist zu fein, zu grob oder zu mehlig.	Wählen Sie etwas gröberes Kaffeemehl.
	Der Siebträger ist verschmutzt.	Reinigen Sie den Siebträger gemäß den Anleitungen im Abschnitt: REINIGUNG UND WARTUNG - B. Siebträger Reinigen Sie auch das Kaffeesieb.
	Der Kopf des Siebträgers ist verstopft.	Wenn sich das Gerät abgekühlt hat, reinigen Sie das Gitter, durch welches das Wasser läuft, mit einem feuchten Schwamm.
	Kalk hat sich in Ihrem Gerät abgelagert.	Entkalken Sie Ihr Gerät gemäß den bereitgestellten Anleitungen.
	Die Kaffeemenge ist zu groß.	Beachten Sie die Obergrenze beim Füllen des Siebs.
Nach der Zubereitung eines Espressos läuft ein kontinuierlicher Kaffeefluss aus dem Siebträger.	Kalk lagert sich in Ihrem Gerät ab, weil das Wasser zu hart ist.	Entkalken Sie Ihr Gerät sofort gemäß den bereitgestellten Anleitungen.
	Die rote Kappe wurde nicht entfernt.	Entfernen Sie die rote Kappe.
Nach der Zubereitung eines Espressos läuft ein kontinuierlicher Kaffeefluss aus dem Siebträger.	Kalk lagert sich in Ihrem Gerät ab, weil das Wasser zu hart ist.	Entkalken Sie Ihr Gerät sofort gemäß den bereitgestellten Anleitungen.
In der Tasse ist Kaffeesatz.	Der Siebträger ist verstopft.	Reinigen Sie den Siebträger mit heißem Wasser.
	Das Kaffeemehl ist zu fein.	Wählen Sie etwas gröberes Kaffeemehl.
	Die Dichtung am Kopf des Siebträgers ist verstopft.	Reinigen Sie den Siebträger und die Dichtung mit einem feuchten Schwamm.

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Der Espresso ist nicht schaumig.	Das Kaffeemehl ist zu alt.	Benutzen Sie frisch gemahlene Kaffee.
	Das Kaffeepulver ist nicht für die Zubereitung von Espresso geeignet.	Benutzen Sie feineres Kaffeemehl.
	Im Siebträger ist zu wenig Kaffee.	Fügen Sie mehr Kaffee hinzu.
Der Wasserbehälter leckt, wenn er entfernt wird.	Das Ventil am Boden des Behälters ist verschmutzt oder defekt.	Waschen Sie den Wasserbehälter ab und betätigen Sie das Ventil unter dem Behälter mit Ihren Fingern.
	Das Ventil wird durch Kalkablagerungen blockiert.	Entkalken Sie Ihr Gerät gemäß den bereitgestellten Anleitungen.
Der Boden des Gerätes ist undicht.	Im Gerät ist ein Leck.	Prüfen Sie, ob Sie den Behälter korrekt positioniert ist. Wenn das Problem weiterbesteht, benutzen Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an ein zugelassenes Kundendienstcenter.
Die Pumpe ist ungewöhnlich laut.	Im Behälter ist kein Wasser.	Füllen Sie den Wasserbehälter und starten Sie die Pumpe erneut (siehe Abschnitt: ERSTE BENUTZUNG). Leeren Sie den Wasserbehälter nicht komplett.
Espresso tropft aus den Seiten des Siebträgers.	Der Siebträger ist nicht korrekt positioniert.	Setzen Sie den Siebträger korrekt ein und fixieren Sie ihn (von links nach rechts drehen, bis er sich nicht mehr drehen lässt).
	Der Rand des Siebträgers ist mit Kaffee verstopft.	Entfernen Sie überschüssigen Kaffee, der verhindert, dass Sie den Siebträger richtig fixieren können. Entfernen Sie überschüssigen Kaffee und reinigen Sie das Gitter, durch welches das Wasser läuft, mit einem feuchten Schwamm.

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Ihr Espresso schmeckt nicht gut.	Nach dem Entkalken wurde der Spülzyklus nicht richtig durchgeführt.	Spülen Sie das Gerät gemäß den Anleitungen und prüfen Sie die Qualität des Kaffees.
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Pumpe ist aufgrund von Wassermangel deaktiviert.	Füllen Sie den Wasserbehälter und starten Sie die Pumpe erneut (siehe Abschnitt: ERSTE BENUTZUNG). Leeren Sie den Wasserbehälter nicht komplett.
	Der abnehmbare Wasserbehälter ist nicht korrekt positioniert.	Positionieren Sie den Behälter korrekt.
	Das Gerät ist nicht mit der Steckdose verbunden.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist.
Die Düse funktioniert nicht oder erzeugt nur wenig Schaum.	Die Aufschäumdüse ist nicht richtig installiert. Die Milch ist zu heiß.	Prüfen Sie, ob das Zubehör korrekt am Gerät befestigt ist: Entfernen und installieren Sie es dann erneut an dem Gelenkarm mit einer festen Bewegung nach oben.
	Die Milch ist zu heiß.	Verwenden Sie frische, pasteurisierte oder H-Milch, die erst vor Kurzem geöffnet wurde.
Die rote Anzeige leuchtet, und die Espresso-Funktion funktioniert nicht.	Der Boiler ist für die Funktion „Espresso nach Dampf“ zu heiß.	Kühlen Sie Ihre Maschine gemäß den Anweisungen unter „Nützliche Tipps“ auf Seite 27

Wenn Sie die Ursache des Problems nicht ausfindig machen können, wenden Sie sich an einen Fachhändler. Das Gerät darf nicht zerlegt werden! (Die Garantie erlischt, wenn das Gerät zerlegt ist.)

ELEKTRISCHE ODER ELEKTRONISCHE PRODUKTE AM ENDE DER LEBENSDAUER



Tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei!

- ① Ihr Produkt enthält viele wiederverwertbare oder recycelbare Rohstoffe.
➔ Bringen Sie diese zur Weiterverarbeitung zu einer Sammelstelle oder zu einem zugelassenen Kundendienst.

DESCRIZIONE

- | | |
|---|---|
| A Serbatoio dell'acqua removibile | G Ugello del vapore |
| B Vassoio porta-tazze | G1 Ugello della schiuma |
| C Pulsante di accensione/spengimento | H Griglia della vaschetta raccogli-gocce |
| D Pannello di controllo | I Vaschetta raccogli-gocce |
| E Testa del porta-filtro | J Cavo di alimentazione |
| F Testa del filtro | K Cucchiaino/pressino |
| F1 Filtro 1 tazza | |
| F2 Filtro 2 tazze | |

DESCRIZIONE

- | | |
|---|---|
| D.1 Pulsante di selezione | D.2.3 Spia della temperatura dell'acqua troppo calda |
| D.1.1 Espresso | D.3 Manopola |
| D.1.2 Vapore | D.3.1 Posizione O: preriscaldamento |
| D.2 Spia di accensione | D.3.2 Preparazione espresso |
| D.2.1 Spia Preriscaldamento espresso | D.3.3 Preparazione vapore |
| D.2.2 Spia Preriscaldamento vapore | |

SPECIFICHE TECNICHE

- Pompa: 15 bar
- Avvio/arresto manuale
- Accessori: filtro per 1 e 2 tazze, cucchiaino dosatore/pressino
- Funzione vapore
- Pulsante di selezione: espresso o vapore
- Serbatoio removibile (capacità 1,2 L)
- Potenza: 960 - 1140 W
- Tensione: 220 - 240 V
- Dispositivi di sicurezza: 2 termostati e un fusibile
- Dimensioni: 297 x 201 x 290 mm
- Spegnimento automatico dopo 25 minuti



IMPORTANTE!

Tensione di funzionamento: questo apparecchio deve essere alimentato esclusivamente a corrente alternata da 230 V.
Destinazione d'uso: questo apparecchio è progettato PER IL SOLO USO DOMESTICO.

SUGGERIMENTI UTILI

Si raccomanda l'uso di caffè appena torrefatto. Contattare la propria torrefazione per suggerimenti. Il caffè rimane fresco solo per poche settimane dopo la torrefazione. Un buon confezionamento può migliorare e prolungare il sapore del caffè. In caso di dubbi sulla qualità del confezionamento, selezionare un caffè torrefatto di recente. Macinare il caffè appena prima di prepararlo.

Che tipo di caffè utilizzare?

■ Per un caffè aromatico

Selezionare caffè Arabica puro o composto per la maggior parte da caffè Arabica. Si raccomanda l'uso di caffè torrefatti artigianalmente perché offrono una maggiore corposità e un sapore più delicato. Per una varietà di aromi, utilizzare caffè monorigine.

■ Per un caffè intenso

Selezionare miscele a base di caffè Robusta, non 100% Arabica, o caffè di origine italiana.

■ Conservare il caffè macinato in frigorifero per preservarne l'aroma.

■ Non riempire il porta-filtro fino all'orlo, ma usare il cucchiaino dosatore (1 cucchiaino per una tazza da 50 ml, 2 cucchiaini per 2 tazze da 50 ml). Rimuovere l'eventuale caffè in eccesso dal bordo del porta-filtro.

■ Se l'apparecchio non è stato usato per più di 5 giorni, svuotare e risciacquare il serbatoio dell'acqua.

■ Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di rimuovere il serbatoio per riempirlo o svuotarlo.

■ Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie piana e stabile.

PRIMO UTILIZZO O SE L'APPARECCHIO NON È STATO USATO PER UN LUNGO PERIODO.



IMPORTANTE! Non posizionare elementi riscaldanti sull'apparecchio.



IMPORTANTE! Rimuovere il tappo di protezione rosso dalla parte inferiore del serbatoio dell'acqua.



ATTENZIONE! Le precauzioni di sicurezza fanno parte dell'apparecchio. Leggerle attentamente prima di usare l'apparecchio per la prima volta.

RISCIACQUO DEI SISTEMI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. RISCIACQUO DEL SISTEMA ESPRESSO

Affinché la prima di tazza di caffè abbia un sapore ottimale, si raccomanda di risciacquare l'apparecchio con acqua calda come descritto di seguito.

Assicurarsi di aver rimosso il tappo di protezione rosso dalla parte inferiore del serbatoio dell'acqua (1).

– Rimuovere il serbatoio dell'acqua **(A)** e riempirlo. Il livello dell'acqua non deve superare la tacca MAX riportata sul serbatoio e deve essere superiore a 300 ml, ovvero l'equivalente di 2 tazze grandi **(2-3)**. Quindi riposizionare il serbatoio dell'acqua, assicurandosi che il coperchio sia chiuso **(4)**.

– Collegare l'apparecchio alla presa di corrente **(5)**.

– Premere il pulsante di accensione **(C)** **(6)**. Sul pannello di controllo **(D)** si illuminerà la spia di accensione **(D2)** **(7)**.

– Impostare il pulsante di selezione **(D.1)** in posizione **Espresso (pulsante non premuto)**  **(D.1.1)** **(8)**.

– Posizionare un filtro senza caffè **(F1)** nel porta-filtro **(F)** **(9)**. Installare il porta-filtro **(E)** nell'apparecchio e ruotarlo verso destra finché non si blocca **(10)**. Posizionare un recipiente sotto il porta-filtro **(11)**.

– Quando la spia Preriscaldamento espresso **(D2.1)** smette di lampeggiare e rimane accesa, ruotare la manopola **(D.3)** verso sinistra in posizione Preparazione espresso **(D.3.2)** **(12-13)**. - L'acqua inizierà a filtrare dopo circa dieci secondi.

– Lasciare filtrare l'equivalente di 300 ml d'acqua (sostituire il recipiente se necessario) **(14)**, quindi portare la manopola in posizione O **(D.3.1)** per arrestare la preparazione **(15)**.

– **IMPORTANTE!** Dopo circa 25 minuti di inutilizzo, l'apparecchio si spegnerà automaticamente.

2. RISCIACQUO DEL SISTEMA VAPORE

Rimuovere il serbatoio dell'acqua e riempirlo. Il livello dell'acqua non deve superare la tacca MAX riportata sul serbatoio e deve essere superiore a 300 ml, ovvero l'equivalente di 2 tazze grandi. Quindi riposizionare il serbatoio dell'acqua, assicurandosi che il coperchio sia chiuso

Impostare il pulsante di selezione **(D.1)** in posizione **Espresso (pulsante premuto)**  **(D.1.2)** **(16)**.

Inserire l'ugello in un recipiente pieno d'acqua **(G.1)** **(17)**.

Quando la spia Preriscaldamento vapore **(D2.2)** smette di lampeggiare e rimane accesa **(18)**, ruotare la manopola **(D.3)** verso destra, fino alla posizione Preparazione vapore **(D.3.3)** **(19)**. Lasciare che l'acqua si riscaldi per 20 secondi **(20)**, quindi portare la manopola in posizione O **(D.3.1)** per arrestare il vapore **(21)**. Riportare il pulsante di selezione **(D.1)** in posizione Espresso **(D.1.1)** **(26)**.

PREPARAZIONE DI UN ESPRESSO



IMPORTANTE!

Prima di preparare il primo caffè espresso, pulire l'apparecchio come descritto al paragrafo "PRIMO UTILIZZO".



IMPORTANTE! Per evitare schizzi di acqua calda, controllare che il porta-filtro sia bloccato correttamente prima di preparare il caffè. Non rimuovere il porta-filtro mentre l'acqua sta filtrando, perché l'apparecchio è ancora sotto pressione.

Con caffè macinato

Il tipo di caffè selezionato determina la forza e il sapore del caffè espresso: più fine è la macinazione, più intenso sarà il gusto.

- Riempire il serbatoio con acqua tiepida e reinstallarlo nell'apparecchio, assicurandosi che sia posizionato correttamente.
- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente
- Per i migliori risultati, si raccomanda di riscaldare preventivamente gli accessori (porta-filtro, filtro e tazze) senza aggiungere caffè, come descritto in precedenza.
- Accendere l'apparecchio premendo il pulsante di accensione/spegnimento.
- La spia di accensione si illuminerà.
- Aggiungere il caffè macinato nel filtro 1 tazza usando il cucchiaino dosatore **(K)** (1 cucchiaino = 1 dose = 1 espresso) **(22-23)** quindi compattarlo usando il pressino con movimenti circolari **(K)** **(24)**. Dopo averlo compattato, il caffè macinato non deve superare il livello MAX **(25)**.
- Per i migliori risultati, compattare il caffè uniformemente.
- Rimuovere l'eventuale caffè in eccesso dal bordo del porta-filtro.
- Impostare il pulsante di selezione in posizione Espresso  **(pulsante non premuto) (26)**.
- Installare il porta-filtro nell'apparecchio e ruotarlo verso destra finché non si blocca **(27)**.
- La manopola è posizionata sulla funzione O. La spia Preriscaldamento espresso lampeggia per indicare che il preriscaldamento è in corso. Al termine del preriscaldamento, la spia dell'espresso rimane accesa **(28)**.
- Posizionare una tazza sotto il porta-filtro e ruotare la manopola verso sinistra, in posizione Preparazione espresso; il caffè inizierà a filtrare **(29-30)**.
- Quando la tazza è piena, portare la manopola in posizione O per interrompere la preparazione **(31)**.
- Rimuovere la tazza.
- Sbloccare il porta-filtro ruotandolo verso sinistra **(32)** e rimuoverlo dall'apparecchio. Non toccare il filtro, perché sarà molto caldo.
- Per rimuovere il fondo di caffè, capovolgere il porta-filtro trattenendo il filtro con la linguetta, affinché cada solo il fondo **(33)**.
- Lavare il filtro e il porta-filtro sotto l'acqua corrente per rimuovere i residui di caffè **(34)**.
- Per preparare 2 espressi, usare il filtro 2 tazze **(F.2)** e aggiungere 2 dosi di caffè macinato.
-  Per sostituire il filtro nel porta-filtro, assicurarsi che il filtro sia posizionato con la fessura rivolta verso la leva sull'impugnatura.
- **IMPORTANTE!** Il flusso di caffè è interrotto manualmente. Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.

PRODUZIONE DI VAPORE

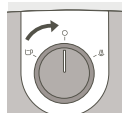
Il vapore renderà il caffè schiumoso (ad esempio per la preparazione di cappuccini).

- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente
- Rimuovere il serbatoio dell'acqua e riempirlo. Il livello dell'acqua non deve superare la tacca MAX riportata sul serbatoio e deve essere superiore a 300 ml. Quindi riposizionare il serbatoio dell'acqua, assicurandosi che il coperchio sia chiuso
- Premere il pulsante di accensione/spegnimento; la spia di accensione si illuminerà.
- Premere il pulsante di selezione per attivare la **funzione vapore (pulsante premuto) (35)** .
- La manopola è posizionata sulla funzione O. La spia Preriscaldamento vapore lampeggia per indicare che il preriscaldamento è in corso. Al termine del preriscaldamento, la spia del vapore rimane accesa **(36)**.
- Posizionare una tazza o un recipiente vuoto sotto l'ugello **(37)**.
- Aprire il sistema ugello ruotando la manopola verso destra, fino alla posizione Preparazione vapore, per far filtrare l'acqua attraverso il sistema prima di iniziare a produrre vapore **(D.3.3) (38)**.
- Portare la manopola in posizione O **(39)**.
- Per preparare un cappuccino, riempire un recipiente con una quantità di latte compresa tra 60 ml e 100 ml. Per i migliori risultati, usare un recipiente stretto e relativamente piccolo, che possa essere infilato sotto l'ugello del vapore **(G) (40)**. Per i migliori risultati, il latte e il recipiente devono essere molto freddi.
- Posizionare l'ugello nel recipiente del latte e ruotare la manopola verso destra, fino alla posizione Preparazione vapore.
- Per i migliori risultati, montare il latte in prossimità del fondo del recipiente per circa 10 secondi, facendo attenzione a non toccare il fondo. Quindi inclinare lentamente il recipiente e spostare l'ugello verso l'alto, quasi fino alla superficie del latte. Non far uscire l'ugello dal latte. Per ottenere una schiuma abbondante, spostare il recipiente con movimenti circolari.
- Per i migliori risultati, si raccomanda di usare latte pastorizzato o UHT; evitare l'uso di latte scremato o non pastorizzato.
- Dopo aver montato il latte, portare la manopola in posizione O **(41)**.
- Per evitare di surriscaldare il latte, non usare l'ugello del vapore per più di 45 secondi (per 100 ml di latte).
- È possibile iniziare a preparare un espresso seguendo i passaggi descritti in precedenza.
- Per evitare che il latte si rapprenda all'interno dell'ugello, pulirlo dopo ogni utilizzo: seguire la procedura per montare il latte, sostituendo i 100 ml di latte con 60 ml di acqua. Per evitare il rischio di ustioni, rimuovere l'ugello dalla schiuma **(G.1)** e lavarlo con acqua pulita **(42)**. Pulire l'ugello del vapore con un panno umido **(G) (43)**.
- Rimuovere la vaschetta raccogli-gocce, svuotarla e lavarla con acqua pulita **(44-45)**.
- Consultare la sezione seguente per la pulizia manuale.

UTILE DA SAPERE – OPERAZIONI DOPO L'USO DELLA FUNZIONE VAPORE

Se si desidera preparare un espresso dopo aver utilizzato la Funzione vapore, è necessario far raffreddare l'apparecchio in quanto l'acqua troppo calda non è ottimale per la preparazione dell'espresso.

Procedere come descritto di seguito.



Assicurarsi che la manopola sia in posizione O.



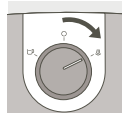
Impostare il pulsante di selezione in posizione Espresso (pulsante non premuto).



La spia rossa si accende per indicare che l'apparecchio è troppo caldo per la preparazione dell'espresso.



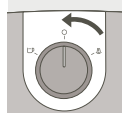
Immergere completamente l'ugello del vapore in un contenitore riempito con 60 ml di acqua.



Ruotare la manopola verso destra (posizione vapore) per far uscire l'acqua calda e il vapore all'interno della caldaia e far raffreddare l'apparecchio, finché la spia rossa non si spegne.



Dopo circa 10-20 secondi, la spia rossa si spegnerà e la spia dell'espresso si accenderà. Ciò indica che l'apparecchio si è raffreddato ed è alla giusta temperatura per preparare il caffè espresso.



Riportare la manopola in posizione O per arrestare il vapore. Se la spia rossa è ancora accesa, ripetere i passaggi precedenti.

Ora l'apparecchio si è raffreddato ed è possibile preparare il caffè espresso!



IMPORTANTE! Se si desidera preparare un caffè dopo aver montato il latte, portare la manopola in posizione Preparazione espresso , quindi impostare il pulsante di selezione in posizione Espresso. Dopo qualche secondo, la spia Preriscaldamento espresso si spegnerà. Portare la manopola in posizione O e attendere che la spia Preriscaldamento espresso si illumini.

Durante questa operazione, se la spia Preriscaldamento espresso e la spia Preriscaldamento vapore si illuminano simultaneamente, ripetere i passaggi precedenti.



IMPORTANTE!

Avvertenza! Per evitare schizzi di latte, non far uscire l'ugello dal latte durante la produzione di vapore.



IMPORTANTE!

Avvertenza! L'ugello del vapore è ancora caldo: fare attenzione al rischio di ustioni.



IMPORTANTE! Dopo aver usato l'ugello del vapore, lavarlo immediatamente e con attenzione, come descritto alla sezione "PULIZIA E MANUTENZIONE".

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Pulizia dell'apparecchio

- Prima di pulire l'apparecchio, attendere che si raffreddi e scollegare il cavo di alimentazione **(J)** dalla presa di corrente.
- Pulire le superfici esterne dell'apparecchio con una spugna umida. Lavare regolarmente il serbatoio, la vaschetta raccogli-gocce e la griglia.
- Risciacquare periodicamente l'interno del serbatoio.
- Se nel serbatoio appare una patina bianca, decalcificare l'apparecchio (consultare la sezione "Decalcalcificazione").
- Non usare alcol o prodotti a base di solventi.
- Dopo aver scollegato l'apparecchio dalla presa di corrente, pulire regolarmente la testa del porta-filtro e la guarnizione **(E)** con una spugna umida.
- Usare esclusivamente un panno umido. Non usare detergenti o prodotti abrasivi.

2. Pulizia del porta-filtro

- Pulire periodicamente il porta-filtro con un panno umido per rimuovere eventuali residui di caffè.
- **Non rimuovere la guarnizione. Non rimuovere le viti dal filtro e dal porta-filtro; questa operazione deve essere effettuata esclusivamente da un centro di assistenza autorizzato.**
- Per prolungare la durata di vita della guarnizione della testa filtrante, non installare il porta-filtro in previsione di un lungo periodo di inutilizzo dell'apparecchio.

3. Pulizia della vaschetta raccogli-gocce

- Se necessario, pulire la vaschetta raccogli-gocce **(I)** e la griglia **(H)** con acqua e un po' di detergente neutro **(44-45)**. Risciacquare e asciugare.

DECALCIFICAZIONE

Effettuare periodicamente la decalcificazione dell'apparecchio come indicato alle sezioni A e B per prolungarne la durata di vita. La frequenza della decalcificazione dipende dalla durezza dell'acqua locale. Consultare l'ente di fornitura dell'acqua per maggiori informazioni. Durante la decalcificazione, non posizionare l'apparecchio su un piano in marmo perché l'agente anticalcare potrebbe danneggiarlo.

- Di seguito è riportata una tabella di riferimento per la frequenza della decalcificazione in base alla durezza dell'acqua e all'utilizzo dell'apparecchio.

FREQUENZA DELLA DECALCIFICAZIONE			
N. medio di caffè alla settimana	Acqua dolce (<19°th)	Acqua dura (19-30°th)	Acqua molto dura (>30°th)
Meno di 7	Una volta all'anno	Ogni 8 mesi	Ogni 6 mesi
7 - 20	Ogni 4 mesi	Ogni 3 mesi	Ogni 2 mesi
Più di 20	Ogni 3 mesi	Ogni 2 mesi	Ogni mese

In caso di dubbi, si raccomanda di effettuare la decalcificazione ogni mese.

In caso di malfunzionamenti dovuti a:

- mancata decalcificazione;
- presenza di depositi minerali;
- accessori lavati in lavastoviglie

la riparazione dell'apparecchio non è coperta dalla garanzia.

A. Decalcificazione del sistema espresso

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Installare il porta-filtro (senza caffè) nell'apparecchio e ruotarlo verso destra finché non si blocca.
- Posizionare sotto il porta-filtro un recipiente di capienza superiore a ½ litro.
- Controllare che la manopola sia in posizione O.
- Riempire il serbatoio con una miscela composta da 3 parti di acqua per 1 parte di aceto o acido citrico/sulfamico (volume totale della miscela: 500 ml).
- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e accenderlo premendo il pulsante di accensione/spegnimento.
- Portare il pulsante di selezione in posizione Espresso. Quando la spia Preriscaldamento espresso si illumina, ruotare la manopola verso destra e lasciare filtrare la miscela (¼ del volume).
- Arrestare l'apparecchio premendo il pulsante di accensione/spegnimento e lasciare il pulsante di selezione in posizione *Espresso*.
- Attendere 5-10 minuti e ripetere il processo altre due volte.
- Assicurarsi che il serbatoio non si svuoti completamente (per rimuoverlo, consultare la sezione: **PRIMO UTILIZZO**).

B. Risciacquo



IMPORTANTE!

Dopo la decalcificazione, risciacquare l'apparecchio 2 o 3 volte usando acqua pulita (senza caffè), come descritto alla sezione "PRIMO UTILIZZO".

Risciacquare anche l'ugello. L'apparecchio è stato decalcificato ed è pronto per l'uso.

GARANZIA

Questo apparecchio è coperto da garanzia; tuttavia, la garanzia verrà annullata in caso di errori nel collegamento elettrico, uso improprio o per scopi diversi da quelli descritti nelle istruzioni.

Questo apparecchio è coperto da garanzia per l'uso domestico. Altri tipi di utilizzo annulleranno la garanzia.

Eventuali malfunzionamenti dell'apparecchio dovuti alla mancata decalcificazione non sono coperti dalla garanzia.

In caso di malfunzionamenti, o per ottenere parti di ricambio, rivolgersi al rivenditore o a un centro di assistenza autorizzato.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMI	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONI
Il caffè è annacquato.	Non è stato utilizzato abbastanza caffè.	Aggiungere più caffè.
L'espresso filtra troppo lentamente.	Il caffè è troppo fine, troppo grosso o troppo farinoso.	Selezionare una miscela di caffè leggermente meno fine.
	Il porta-filtro è sporco.	Pulire il porta-filtro seguendo le istruzioni alla sezione PULIZIA E MANUTENZIONE - B. Pulizia del porta-filtro . Pulire anche il filtro.
	La testa del porta-filtro è ostruita.	Quando l'apparecchio si è raffreddato, pulire con una spugna umida la griglia attraverso cui l'acqua filtra.
	L'apparecchio è calcificato.	Decalcificare l'apparecchio come indicato nelle istruzioni.
	È stato aggiunto troppo caffè.	Rispettare il limite massimo durante il riempimento del filtro.
Dopo la preparazione di un espresso, dal porta-filtro fuoriesce un flusso d'acqua continuo.	L'apparecchio è calcificato perché l'acqua è particolarmente dura.	Decalcificare immediatamente l'apparecchio come indicato nelle istruzioni.
	Il tappo rosso non è stato rimosso.	Rimuovere il tappo rosso.
Dopo la preparazione di un espresso, dal porta-filtro fuoriesce un flusso d'acqua continuo.	L'apparecchio è calcificato perché l'acqua è particolarmente dura.	Decalcificare immediatamente l'apparecchio come indicato nelle istruzioni.
Nella tazza sono presenti residui di miscela di caffè.	Il porta-filtro è ostruito.	Lavare il porta-filtro con acqua calda.
	La miscela di caffè è troppo fine.	Selezionare una miscela di caffè leggermente meno fine.
	La guarnizione della testa del porta-filtro è ostruita.	Lavare il porta-filtro e la guarnizione con una spugna umida.

PROBLEMI	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONI
L'espresso non è abbastanza cremoso.	La miscela di caffè è troppo vecchia.	Usare un caffè appena macinato.
	La miscela di caffè non è adatta per preparare espressi.	Usare una miscela più fine.
	Nel porta-filtro è presente troppo poco caffè.	Aggiungere più caffè.
Il serbatoio dell'acqua perde quando viene spostato.	La valvola sul fondo del serbatoio è sporca o difettosa.	Lavare il serbatoio dell'acqua e smuovere la valvola con il dito.
	La valvola è ostruita da depositi di calcare.	Decalcificare l'apparecchio come indicato nelle istruzioni.
Fuoriesce dell'acqua dal retro dell'apparecchio.	È presente una perdita interna.	Verificare che il serbatoio sia posizionato correttamente. Se il problema persiste, non usare l'apparecchio e contattare un centro di assistenza autorizzato.
La pompa produce rumori anomali.	Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Riempire il serbatoio e riavviare la pompa (consultare la sezione PRIMO UTILIZZO). Evitare di svuotare completamente il serbatoio.
L'espresso fuoriesce dai lati del porta-filtro.	Il porta-filtro non è posizionato correttamente.	Posizionare correttamente il porta-filtro e bloccarlo (ruotarlo da sinistra verso destra finché non si blocca).
		Rimuovere il caffè in eccesso che impedisce il bloccaggio completo del porta-filtro.
	Il bordo del porta-filtro è ostruito dal caffè.	Rimuovere il caffè in eccesso e pulire con una spugna umida la griglia attraverso cui l'acqua filtra.
L'espresso ha un cattivo sapore.	Il ciclo di risciacquo dopo la decalcificazione non è stato effettuato correttamente.	Risciacquare l'apparecchio come indicato nelle istruzioni e controllare la qualità del caffè.

PROBLEMI	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona.	La pompa non funziona a causa della mancanza di acqua.	Riempire il serbatoio e riavviare la pompa (consultare la sezione PRIMO UTILIZZO). Evitare di svuotare completamente il serbatoio.
	Il serbatoio dell'acqua non è posizionato correttamente.	Posizionare correttamente il serbatoio dell'acqua.
	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Assicurarsi che l'apparecchio sia acceso.
L'ugello non funziona o produce poca schiuma.	L'ugello della schiuma non è installato correttamente. Il latte è troppo caldo.	Controllare che l'accessorio sia installato correttamente nell'apparecchio: rimuoverlo e reinstallarlo sul braccio incernierato con un rapido movimento verso l'alto.
	Il latte è troppo caldo.	Usare del latte fresco pastorizzato o UHT aperto di recente.
La spia rossa è accesa e la Funzione espresso non funziona.	Dopo la Funzione vapore, la caldaia dell'acqua è troppo calda per la preparazione dell'espresso.	Raffreddare l'apparecchio seguendo le istruzioni nella sezione "CONSIGLI UTILI" a pagina 38.

Se non è possibile determinare la causa del malfunzionamento, consultare un rivenditore autorizzato. Non disassemblare l'apparecchio! (Il disassemblaggio dell'apparecchio comporta l'annullamento della garanzia.)

SMALTIMENTO DEGLI APPARECCHI ELETTRICI O ELETTRONICI



Protezione ambientale

- ① Questo prodotto contiene numerosi materiali riutilizzabili o riciclabili.
- ➡ Portarlo presso un apposito punto di raccolta o un centro di assistenza autorizzato.

BESCHRIJVING

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------|
| A Afneembaar waterreservoir | G Stoompijpje |
| B Kopjeshouder | G1 Schuimuitloop |
| C Aan-/uit knop | H Rooster van de lekbak |
| D Bedieningspaneel | I Lekbak |
| E Kop van de filterhouder | J Stroomkabel |
| F Filterkop | K Lepel met stamper |
| F1 Filter 1 kopje | |
| F2 Filter 2 kopjes | |

BESCHRIJVING

- | | |
|---|--|
| D.1 Keuzeknop | D.2.3 Temperatuurcontrolelampje water te heet |
| D.1.1 Selecteer espresso | D.3 Duimwiel |
| D.1.2 Selecteer stoom | D.3.1 Positie O: voorverwarmen |
| D.2 'Aan' indicatielampje | D.3.2 Espressobereiding |
| D.2.1 Espresso indicatielampje voorverwarmen | D.3.3 Stoombereiding |
| D.2.2 Stoom indicatielampje voorverwarmen | |

TECHNISCHE SPECIFICATIES

- Pomp: 15 bar
- Handmatig starten/stoppen
- Toebehoren: 1 en 2 kops filters, maatlepel/stamper
- Functie "Stomen"
- Keuzeknop: espresso of stoom
- Verwijderbare tank (inhoud 1,2 l)
- Vermogen: 960 - 1140 W
- Spanning: 220 - 240 V
- Veiligheidsvoorzieningen: 2 thermostaten en een zekering
- Afmetingen: 297 x 201 x 290 mm
- Automatische uitschakeling na 25 minuten



BELANGRIJK!

Bedrijfsspanning: dit apparaat is ontworpen om uitsluitend op wisselstroom van 230 V te werken.

Soort gebruik: dit apparaat is UITSLUITEND ontworpen voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK.

NUTTIGE TIPS

Wij raden het gebruik van vers gebrande koffie aan. Neem voor advies contact op met uw koffiebrander. De versheid van de koffie houdt slechts enkele weken aan na het branden. Een goede verpakking kan de smaak van de koffie verbeteren en verlengen. Als u niet zeker bent van de kwaliteit van de verpakking, kies dan voor een recent gebrande koffie. Koffie moet altijd kort voor het bereiden worden gemalen.

Welke koffie moet ik kiezen?

■ Voor een aromatische koffie

Kies pure Arabica-koffie of koffie die grotendeels uit Arabica-koffie bestaat. Ambachtelijk gebrande koffie geniet de voorkeur omdat ze een betere complexiteit en een delicatesere smaak hebben. Probeer pure originele koffie voor een keur aan smaken.

■ Voor een krachtige koffie

Kies koffie gemengd met Robusta - niet specifiek 100% Arabica - of Italiaans gebrande koffie of specifieke koffie met een Italiaanse smaak.

■ Bewaar de gemalen koffie in de koelkast, omdat hierdoor de smaak langer behouden blijft.

■ Vul uw filterhouder niet tot aan de rand; gebruik de maatlepel (1 lepel voor een kopje van 50 ml, 2 eetlepels voor kopjes van 2 x 50 ml). Verwijder overtollige koffie rondom de filterhouder.

■ Als u het apparaat langer dan 5 dagen niet hebt gebruikt, moet u het waterreservoir legen en spoelen.

■ Zorg er altijd voor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u het reservoir verwijdt om het te vullen of leeg te maken.

■ Zorg er altijd voor dat het apparaat op een vlak en stabiel oppervlak staat.

EERSTE INGEBRUIKNAME OF ALS HET APPARAAT GEDURENDE EEN LANGERE PERIODE NIET WERD GEBRUIKT



BELANGRIJK! Plaats geen verwarmingselementen op het apparaat.



BELANGRIJK! Verwijder de rode beschermkap onder het waterreservoir.



BELANGRIJK! De veiligheidsinstructies maken deel uit van het apparaat. Lees ze aandachtig door alvorens uw nieuw apparaat te gebruiken.

SPOELEN DE SYSTEMEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK DOOR

1. HET ESPRESSOSYSTEEM SPOELEN

Om ervoor te zorgen dat uw eerste kop koffie goed smaakt, adviseren wij u de espressomachine met warm water te spoelen, zoals hieronder wordt beschreven:

Zorg ervoor dat u de rode beschermkap hebt verwijderd onder het waterreservoir (1).

– Verwijder het waterreservoir (A) en vul dit. Het waterniveau mag het “MAX” -teken op het reservoir niet overschrijden en moet ten minste 300 ml bevatten (= gelijk aan 2 grote kopjes (2-3). Plaats vervolgens het waterreservoir terug en zorg dat de afdekking gesloten is. (4).

– Steek de stekker van de machine in het stopcontact. (5).

– Druk op de aan-knop (C)(6). Op het bedieningspaneel (D) gaat het “aan” indicatielampje aan (D2) (7).

– De keuzeknop (D.1) moet **op de espresso-positie worden gezet - (knop niet ingedrukt)**  (D.1.1) (8).

– Plaats een filter zonder koffie (F1) in de filterhouder (F) (9). Plaats de filterhouder op zijn plek (E) en draai deze naar rechts totdat hij stopt (10). Plaats een bak onder de filterhouder (11).

– Als het espresso indicatielampje voorverwarmen (D.2.1) stopt met knipperen en onafgebroken brandt, draait u het duimwiel (D.3) naar links, naar espressobereiding (D.3.2) (12-13). – De stroom begint na ongeveer tien seconden te lopen.

– Laat ongeveer 300 ml water eruit lopen (vervang indien nodig de bak) (14) en draai vervolgens **het duimwiel** op stand O (D.3.1) om de bereiding te stoppen (15).

– **BELANGRIJK**/na 25 minuten niet-gebruik schakelt uw apparaat automatisch uit als beveiliging.

2. HET STOOMSYSTEEM SPOELEN

Verwijder het waterreservoir en vul dit. Het waterniveau mag het “MAX” -teken op het reservoir niet overschrijden en moet ten minste 300 ml bevatten (= gelijk aan 2 grote kopjes). Plaats vervolgens het waterreservoir terug en zorg dat de afdekking gesloten is.

De keuzeknop (D.1) moet worden ingesteld **op de stoompositie (knop ingedrukt)**  (D.1.2) (16).

Plaats de uitloop in een reservoir gevuld met water (G.1) (17).

Als het stoom indicatielampje voorverwarmen (D.2.2) stopt met knipperen en onafgebroken brandt (18), draait u het duimwiel (D.3) naar rechts, op de stoomfunctie (D.3.3) (19).

Laat het water gedurende 20 seconden verwarmen (20) en draai vervolgens het duimwiel naar stand O (D.3.1) om de stoom te stoppen (21). Zet de keuzeknop (D.1) terug op de espresso-positie (D.1.1) (26).

ESPRESSO MAKEN



BELANGRIJK!

Als de espresso-functie voor de eerste keer wordt gebruikt, moet het apparaat worden gereinigd zoals beschreven in de paragraaf “EERSTE INGEBRUIKNAME”.



BELANGRIJK! Om spatten van heet water te voorkomen, moet u controleren of de filterhouder is vastgedraaid totdat deze stopt voordat u de koffie bereidt. Verwijder de filterhouder niet terwijl het water stroomt, omdat het apparaat nog steeds onder druk staat.

Met gemalen koffie

Het soort koffie dat u kiest, bepaalt de sterkte en smaak van uw espresso: hoe fijner u de koffie maalt, hoe intensiever de espresso wordt.

■ Vul het waterreservoir met lauwwarm water en plaats het terug op het apparaat. Zorg ervoor dat het goed op zijn plaats zit.

■ Steek de stekker van de machine in het stopcontact.

■ Voor het beste resultaat raden we aan de accessoires voor te verwarmen (filterhouder, filter en kopjes), door de bovenstaande stappen te volgen, zonder koffie toe te voegen.

■ Schakel het apparaat aan door op de aan-/uit-knop te drukken.

■ Het “aan”-indicatielampje gaat aan.

■ Voeg de gemalen koffie toe aan de filter voor 1 kopje met behulp van de maatlepel (K) (1 lepel = 1 maat = 1 espresso) (22-23) druk het vervolgens vast met de stamper door deze met cirkelbewegingen te draaien (K) (24). Eenmaal aangedrukt, mag de koffiemaat het MAX-niveau (25) niet overschrijden.

■ Voor de beste kwaliteit, drukt u de koffie effectief aan.

■ Verwijder overtollige koffie rondom de filterhouder.

■ Zorg ervoor dat de keuzeknop op de espresso-positie staat  **(knop niet ingedrukt)** (26).

■ Plaats de filterhouder op zijn plaats en draai hem naar rechts totdat hij stopt (27).

■ Het duimwiel is ingesteld op O. Het espresso indicatielampje voorverwarmen knippert. Dit betekent dat er wordt voorverwarmd. Als het voorverwarmen is voltooid, blijft het espresso indicatielampje op (28) staan.

■ Plaats een kopje onder de filterhouder en draai het duimwiel naar links, naar de espresso-positie, waarna de koffie start te lopen (29-30).

■ Wanneer de kop vol is, draait u het duimwiel naar stand O om de stroom te stoppen (31).

■ Verwijder het kopje/de kopjes.

■ Ontgrendel de filterhouder door hem naar links (32) te draaien en verwijder hem van het apparaat. Raak het filter niet aan, aangezien deze heet is.

■ Om de koffie te verwijderen, draait u de filterhouder om terwijl u het filter aan de flap vasthoudt, zodat alleen de koffie eruit valt (33).

■ Was het filter en de filterhouder onder stromend water om de restjes koffie te verwijderen (34).

■ Om 2 espresso's te maken, neemt u het filter voor 2 kopjes (F.2) en voegt u 2 maatlepels gemalen koffie toe.

■  Als u het filter in de filterhouder wilt vervangen, moet u ervoor zorgen dat het filter met de sleuf naar de hendel van de handgreep is gericht.

■ **BELANGRIJK**/De koffiestroom wordt handmatig gestopt. Ga niet weg van de machine wanneer hij in gebruik is.

STOOMFUNCTIE

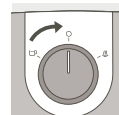
De stoom zal de koffie doen schuimen (bijvoorbeeld bij het maken van cappuccino).

- Steek de stekker van de machine in het stopcontact.
- Verwijder het waterreservoir en vul dit. Het waterniveau mag het "MAX"-teken op het reservoir niet overschrijden en moet ten minste 300 ml bevatten. Plaats vervolgens het waterreservoir terug en zorg dat de afdekking gesloten is.
- Druk op de "aan"-knop, waarna het indicatielampje aan gaat.
- Druk op de keuze-knop om **de stoomfunctie (knop ingedrukt) (35)**  in te schakelen.
- Het duimwiel is ingesteld op O. Het stoom indicatielampje voorverwarmen knippert. Dit betekent dat er wordt voorverwarmd. Als het voorverwarmen is voltooid, blijft het stroom indicatielampje op (36) staan.
- Plaats een lege bak of beker onder de uitloop (37).
- Open het uitloopsysteem door het duimwiel naar rechts te draaien, naar de stoombereidingsfunctie, om het water door het systeem te laten lopen voordat de stoom begint. **(D.3.3) (38)**.
- Draai de duimwiel op programma O (39).
- Om een cappuccino te maken, vult u een bakje met ongeveer 60 tot 100 ml melk. Gebruik voor het beste resultaat een smalle en relatief kleine bak die onder het stoompijpje **(G) (40)** kan worden geschoven. Voor het beste resultaat moeten de melk en de bak erg koud zijn.
- Plaats de uitloop in de melkbak en draai het duimwiel naar rechts, naar de stoomstand.
- Schuim voor de beste resultaten de melk in de buurt van de bodem van de bak gedurende ongeveer 10 seconden op en zorg ervoor dat u de bodem niet raakt. Kantel vervolgens het bakje langzaam en verplaats de uitlaat omhoog totdat deze zich bijna aan het oppervlak van de melk bevindt. Zorg ervoor dat het mondstuk de melk niet verlaat. Om geweldig schuim te krijgen, beweegt u de bak in cirkelvormige bewegingen.
- Om het beste schuim te krijgen, raden we aan gepasteuriseerde of UHT-melk te gebruiken en het gebruik van niet gepasteuriseerde of magere melk te vermijden.
- Zodra u het beste schuim hebt bereikt, draait u het duimwiel op stand O **(41)**
- Gebruik de stoomfunctie nooit langer dan 45 seconden (voor 100 ml melk) om een oververhitting van de melk te voorkomen.
- U kunt beginnen met het maken van een espresso door de bovenstaande stappen te volgen.
- Om te voorkomen dat melk in de uitloop uitdroogt, moet u hem na elk gebruik reinigen. Volg hiervoor de stappen voor het opschuimen van de melk en vervang 100 ml melk door 60 ml water. Om te voorkomen dat u zich verbrandt, verwijdert u de uitloop uit het schuim **(G.1)** en wast u hem af met schoon water **(42)**. Reinig het stoompijpje met een vochtige doek **(G) (43)**.
- Verwijder de lekbak, maak deze leeg en reinig hem met schoon water **(44-45)**.
- Raadpleeg het volgende gedeelte voor handmatige reiniging.

GOED OM TE WETEN – WAT MOET U DOEN NA HET GEBRUIK VAN STOOM

Wilt u een espresso maken nadat u de stoomfunctie hebt gebruikt? Laat uw koffiemachine dan eerst afkoelen om te voorkomen dat het water te heet is voor de optimale espressobereiding.

Volg onderstaande stappen:



Zorg dat de knop op positie O staat



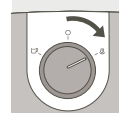
Keuzeknop op de espressopositie (knop niet ingedrukt)



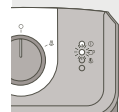
Het rode indicatielampje gaat branden als de koffiemachine te heet is voor espressobereiding.



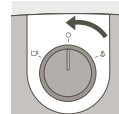
Plaats het hele stoompijpje in een bakje gevuld met 60 ml water.



Draai de knop naar rechts (stoompositie) om het hete water toe te voegen en te laten stomen in de boiler. Als het rode lampje uitgaat bent u klaar en is de machine afgekoeld.



Na ongeveer 10 tot 20 seconden gaat het rode lampje uit en gaat het espressolampje branden. Dit betekent dat de machine is afgekoeld en de juiste temperatuur heeft voor het bereiden van een espresso.



Draai de knop naar de positie O om de stoom te stoppen. Herhaal de bovenstaande stappen als het rode lampje blijft branden.

Uw koffiezetapparaat is nu afgekoeld en klaar om lekkere espresso te zetten!



BELANGRIJK! Als je koffie wilt zetten na het opschuimen van melk, draait u het duimwiel in de espresso-positie  en zet u vervolgens de keuze-knop op de espresso-positie. Na enkele seconden zal het indicatielampje voor de koffie uitgaan. Draai het duimwiel naar functie O en wacht tot het indicatielampje van de koffie aan gaat. Als tijdens deze operatie de indicatielampjes voor koffie en stoom op hetzelfde moment aan gaan, dient u de bovenstaande stappen te herhalen.



BELANGRIJK! Waarschuwing! Om te voorkomen dat de melk spettert, mag u de uitloop niet uit de melk tillen wanneer u de "stoom"-modus gebruikt.



BELANGRIJK! Waarschuwing! Het stoompijpje is nog steeds heet! Wees voorzichtig dat u uzelf niet verbrandt!



BELANGRIJK! Na het uitschakelen van de stoomfunctie reinigt u de uitloop onmiddellijk en voorzichtig, zoals beschreven in de sectie: REINIGING EN ONDERHOUD

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Het apparaat

- Trek de stekker uit het stopcontact **(J)** voor elke reiniging en laat het apparaat eerst afkoelen.
- Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige spons als u het nodig acht. Reinig het reservoir, de lekbak en zijn rooster regelmatig en veeg ze vervolgens af.
- Spoel de binnenkant van het reservoir regelmatig schoon.
- Wanneer een fijne witte laag in het reservoir verschijnt, ontkalkt u het apparaat (zie het gedeelte over ontkalken)
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen op basis van alcohol of oplosmiddelen.
- Na het uittrekken van de stekker van het apparaat, dient u de kop van de filterhouder en de afdichting **(E)** regelmatig met een vochtige spons te reinigen.
- Alleen met een vochtig doekje schoonmaken. Gebruik geen oplosmiddelen of schurende middelen.

2. De filterhouder

- Reinig de filterhouderbehuizing regelmatig met een vochtige doek om resterende koffie te verwijderen die zich in dit gebied heeft verzameld.
- **Verwijder de afdichting niet. Verwijder de schroeven van de filter en filterhouder niet. Dit mag alleen worden uitgevoerd door een erkend onderhoudscentrum.**
- Om de levensduur van de filterkopafdichting te verlengen, mag u de filterhouder niet opnieuw aanbrengen als u de koffiemachine langere tijd niet zult gebruiken.

3. De lekbak

- Indien nodig reinigt u de lekbak **(I)** en het rooster **(H)** met behulp van water een een mild afwasmiddel **(44-45)**. Afspoelen en afdrogen.

ONTKALKEN

Ontkalk uw apparaat regelmatig, zoals aangegeven in secties A en B voor de koffie- en stoomfuncties, omdat dit de levensduur verlengt. De frequentie van het ontkalken is afhankelijk van de hardheid van het water. Raadpleeg uw watervoorzieningsmaatschappij voor meer informatie.

Plaats het apparaat tijdens het ontkalken niet op een marmeren werkblad. Het ontkalkingsmiddel kan het beschadigen.

- Om u hierbij te helpen, vindt u hier een referentietabel voor de frequentie van het ontkalken op basis van de waterhardheid en hoe vaak uw machine wordt gebruikt:

ONTKALKINGSFREQUENTIE			
Gemiddeld aantal kopjes koffie per week	Zacht water (<19°fH)	Hard water (19-30°fH)	Zeer hard water (>30°fH)
Minder dan 7	Een keer per jaar	Alle 8 maanden	Alle 6 maanden
7 - 20	Alle 4 maanden	Alle 3 maanden	Alle 2 maanden
Meer dan 20	Alle 3 maanden	Alle 2 maanden	Elke maand

In geval van twijfel wordt een maandelijkse ontkalking geadviseerd.

Het koffiezetapparaat wordt niet gerepareerd als:

- hij niet is ontkalkt,

- er sprake is van kalkaanslag,
- de accessoires in een vaatwasser zijn gewassen, omdat dit niet onder de garantie valt.

A. Ontkalken van het koffiesysteem

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Plaats de filterhouder (zonder koffie) in het apparaat en draai deze naar rechts totdat hij stopt.
- Plaats een bakje met een inhoud van meer dan ½ liter onder de filterhouder.
- Controleer of het duimwiel op stand O staat.
- Vul het reservoir met een mengsel bestaande uit 3 delen water en 1 deel azijn of citroenzuur/sulfaminezuur (totaal volume van het mengsel: 500 ml)
- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Schakel het apparaat in door op de aan-knop te drukken.
- Zet de keuze-knop op de espresso-positie. Wanneer het indicatielampje van de espresso begint te branden, draait u het duimwiel naar links en laat u het mengsel doorlopen (¼ van het volume).
- Stop het apparaat door op de aan-/uit-knop te drukken en laat de keuze-knop op Espresso staan.
- Wacht 5 tot 10 minuten en herhaal het proces nog twee keer.
- Zorg ervoor dat het reservoir niet volledig leeg raakt (voor het verwijderen, raadpleeg paragraaf: **EERSTE INGEBRUIKNAME**).

B. Spoelen



BELANGRIJK!

Na het ontkalken 2 à 3 keer spoelen met schoon water (geen koffie), zoals beschreven in de paragraaf “EERSTE INGEBRUIKNAME”.

Vergeet niet om de uitloop te spoelen. Het apparaat is nu ontkalkt en weer gereed voor gebruik.

GARANTIE

Uw apparaat valt onder de garantie; Verbindingsfouten, fouten in het gebruik of het gebruik van de machine voor andere doeleinden dan die in de instructies worden beschreven, maken de garantie ongeldig.

Er wordt uitsluitend garantie op het apparaat verleend bij huishoudelijk gebruik. Bij elk ander gebruik komt de garantie te vervallen.

Reparaties aan het apparaat die worden veroorzaakt door het niet ontkalken ervan, vallen niet onder de garantie.

Neem voor eventuele problemen met de after-sales of reserveonderdelen contact op met uw verkoper of een erkend servicecentrum.

PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEMEN	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De koffie is erg vochtig.	U hebt niet genoeg koffie gebruikt.	Voeg meer koffie toe.
De espresso loopt te langzaam.	De koffie is te fijn, te grof of te melig.	Kies een iets grovere koffiekorrel.
	De filterhouder is verontreinigd.	Reinig uw filterhouder met behulp van de instructies in sectie: REINIGING EN ONDERHOUD - B. Filterhouder . Maak ook het koffiefilter ook schoon.
	De kop van de filterhouder is verstopt.	Wanneer het apparaat is afgekoeld, reinigt u het rooster waardoor het water stroomt met een vochtige spons.
	Uw machine is verkalkt.	Ontkalk uw machine volgens de meegeleverde gebruiksaanwijzing.
	Er is te veel koffie.	Neem de maximale limieten in acht bij het vullen van het filter.
Een continue stroom water stroomt uit de filterhouder na het maken van een espresso.	Uw machine raakt verkalkt omdat het water bijzonder hard is.	Ontkalk uw machine onmiddellijk volgens de meegeleverde gebruiksaanwijzing.
	De rode dop is niet verwijderd.	Verwijder de rode dop.
Een continue stroom water stroomt uit de filterhouder na het maken van een espresso.	Uw machine raakt verkalkt omdat het water bijzonder hard is.	Ontkalk uw machine onmiddellijk volgens de meegeleverde gebruiksaanwijzing.
Er bevindt zich koffiemeel in het kopje.	De filterhouder is verstopt.	Maak de filter schoon met warm water.
	Het koffiemeel is te fijn.	Gebruik iets grover koffiemeel.
	De afdichting van de kop van de filterhouder is verstopt.	Reinig de filterhouder en de afdichting met een vochtige spons.

PROBLEMEN	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De espresso is niet schuimig.	Het koffiemeel is te oud.	Gebruik vers gemalen koffie.
	De gemalen koffie is niet geschikt voor het maken van espresso.	Gebruik fijner koffiemeel.
	Er zit te weinig koffie in de filterhouder.	Voeg meer koffie toe.
Het waterreservoir lekt wanneer deze wordt verplaatst.	Het ventiel aan de onderkant van het reservoir is vuil of defect.	Was het waterreservoir en bedien het ventiel, dat zich aan de onderkant van het waterreservoir bevindt, met uw vinger.
	Het ventiel wordt geblokkeerd door de verkalkte afzettingen.	Ontkalk uw machine volgens de meegeleverde gebruiksaanwijzing.
Waterlekkage onder het apparaat.	Er is sprake van een intern lek.	Controleer of het reservoir juist is geplaatst. Als het probleem blijft bestaan, mag u het apparaat niet gebruiken en dient u een geautoriseerd servicecentrum te raadplegen.
De pomp is abnormaal lawaaiig.	Geen water in het reservoir.	Vul het waterreservoir en start de pomp opnieuw (zie het gedeelte: EERSTE INGEBRIJFNAME). Maak het waterreservoir niet helemaal leeg.
De espresso lekt uit de zijkanten van de filterhouder.	De filterhouder is niet correct geplaatst.	Plaats de filterhouder in de juiste positie en vergrendel hem (draai van links naar rechts totdat hij stopt).
		Verwijder overtollige koffie die voorkomt dat u de filterhouder volledig kunt vergrendelen.
	De rand van de filterhouder is verstopt door de koffie.	Verwijder de overtollige koffie en reinig het rooster waardoor het water stroomt met een vochtige spons.
Uw espresso smaakt slecht.	Na het ontkalken is de spoelcyclus niet correct uitgevoerd.	Spoel het apparaat volgens de gebruiksaanwijzing en controleer de kwaliteit van de koffie.

PROBLEMEN	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet.	De pomp is uitgeschakeld vanwege een gebrek aan water.	Vul het waterreservoir en start de pomp opnieuw (zie het gedeelte: EERSTE INGEBRUIKNAME). Maak het waterreservoir niet helemaal leeg.
	Het verwijderbare waterreservoir is niet correct gepositioneerd.	Positioneer het waterreservoir correct.
	De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact.	Zorg dat het apparaat is ingeschakeld.
De uitloop werkt niet of produceert weinig schuim.	De schuimuitloop is niet correct geïnstalleerd. De melk is te warm.	Controleer of het accessoire op de juiste manier op het apparaat is gemonteerd: verwijder het en installeer het dan opnieuw op de scharnierende arm met een stevige opwaartse beweging.
	De melk is te warm.	Gebruik verse, gepasteuriseerde of UHT-melk die onlangs is geopend.
Het rode lampje brandt en de espressofunctie werkt niet.	De waterboiler is na de stoomfunctie te heet voor espresso.	Laat uw machine afkoelen volgens de instructies onder 'Goed om te weten' op pagina 49.

Als het niet mogelijk is om de oorzaak van de fout te achterhalen, raadpleegt u een erkende verkoper. Demonteer het apparaat nooit! (als het apparaat wordt gedemonteerd, komt de garantie te vervallen).

EEN ELEKTRISCH OF ELEKTRONISCH PRODUCT AFDANKEN



Help met het beschermen van het milieu!

- ① Uw product bevat een aantal terug te winnen en recyclebare materialen.
- ➔ Lever ze in bij een inzamelpunt of een erkend servicecentrum voor verdere verwerking.

DESCRIPCIÓN

- | | |
|---|---------------------------------------|
| A Depósito de agua extraíble | G Boquilla de vapor |
| B Bandeja soporte de taza | G1 Boquilla de espuma |
| C Botón de encendido/apagado | H Bandeja de goteo con rejilla |
| D Panel de control | I Bandeja recoge gotas |
| E Cabezal del soporte del filtro | J Cable de alimentación |
| F Cabezal del filtro | K Cucharilla-Aplastador |
| F1 Filtro para 1 taza | |
| F2 Filtro para 2 tazas | |

DESCRIPCIÓN

- | | |
|---|---|
| D.1 Botón de selección | D.2.3 Luz indicadora de temperatura de agua demasiado caliente |
| D.1.1 Seleccione espresso | D.3 Botón de rueda |
| D.1.2 Seleccione vapor | D.3.1 Posición O: precalentamiento |
| D.2 Luz indicadora de encendido | D.3.2 Preparación de espresso |
| D.2.1 Luz indicadora de precalentamiento para espresso | D.3.3 Preparación de vapor |
| D.2.2 Luz indicadora de precalentamiento para vapor | |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Bomba: 15 bares
- Inicio/Stop manual
- Accesorios: filtros para 1 y 2 tazas, cuchara/aplastador de medición
- Programa de vapor
- Botón selector: espresso o vapor
- Depósito extraíble (capacidad 1,2 L)
- Encendido: 960 - 1140 W
- Voltaje: 220 - 240 V
- Opciones de seguridad: 2 termostatos y un fusible
- Dimensiones: 297 x 201 x 290 mm
- Apagado automático al cabo de 25 minutos



¡IMPORTANTE!

Voltaje de funcionamiento: este aparato está hecho para funcionar con una corriente alterna de 230 V únicamente.

Tipo de uso: este aparato ha sido diseñado SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

CONSEJOS ÚTILES

Se recomienda usar solo café recién tostado. Consulte con su tostador de café para que le aconseje. La frescura del café solo dura unas semanas después del tostado. Un buen envasado mejora y prolonga el aroma del café. Si no tiene certeza sobre la calidad del embalaje, seleccione un café recién tostado.

El café se debe moler siempre justo antes de prepararse.

¿Qué café debe elegir?

■ Si desea un café aromático

Elija cafés Arábica puros, o aquellos que contienen la mayor parte de café Arábica.

Es preferible usar cafés tostados de modo artesanal ya que poseen una mejor complejidad y delicadeza de aromas. Si desea variedad de aromas, pruebe cafés de origen puro.

■ Si desea un café intenso

Seleccione cafés mezclados con Robusta - no 100% Arábica en particular - cafés tostados italianos, o cafés específicos con aroma italiano.

■ Mantenga el café molido en el frigorífico para que su aroma dure más tiempo.

■ No llene el soporte del filtro hasta el borde; use la cuchara medidora (1 cucharada por cada taza de 50 ml, 2 cucharadas por cada 2 tazas de 50 ml). Limpie el exceso de café del borde del soporte del filtro.

■ Si no ha utilizado la cafetera por más de 5 días, vacíe y enjuague el depósito del agua.

■ Antes de retirar el depósito del agua para llenarlo o vaciarlo, verifique siempre que la cafetera está apagada.

■ Coloque siempre la cafetera sobre superficies firmes y niveladas.

PRIMER USO

O SI LA CAFETERA NO SE HA UTILIZADO POR UN LARGO PERIODO DE TIEMPO



¡IMPORTANTE! No coloque elementos calefactores sobre la cafetera.



¡IMPORTANTE! Retire el tapón protector rojo de debajo del depósito del agua.



¡IMPORTANTE! Las instrucciones sobre seguridad forman parte del aparato.
Lea atentamente las instrucciones antes de usar su nuevo aparato.

ENJUAGUE DE LOS SISTEMAS ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. ENJUAGUE EL SISTEMA ESPRESSO

Para que la primera taza de café tenga un sabor excelente, recomendamos encarecidamente que enjuague la cafetera espresso con agua caliente, tal y como se indica a continuación: **Compruebe que ha retirado el tapón protector rojo de debajo del depósito del agua (1).**

- Retire el depósito del agua **(A)** y llénelo. El agua no debe sobrepasar la marca "MAX" ubicada en el depósito y debe haber al menos 300 ml (= equivalente a 2 tazas grandes **(2-3)**). A continuación, vuelva a colocar el depósito del agua y compruebe que la tapa está cerrada. **(4)**.
- Enchufe la cafetera. **(5)**.
- Presione el botón de encendido **(C)(6)**. En el panel de control **(D)**, la luz indicadora de encendido se iluminará **(D2) (7)**.
- El botón selector **(D.1)** debe estar **en la posición de espresso – (el botón sin presionar)**  **(D.1.1) (8)**.
- Coloque un filtro sin café **(F1)** en el soporte del filtro **(F) (9)**. Introduzca el filtro de café en su lugar **(E)** y gírelo hacia la derecha hasta el tope **(10)**. Coloque un recipiente debajo del soporte del filtro **(11)**.
- Cuando la luz indicadora de precalentamiento de espresso **(D2.1)** permanezca encendida sin parpadear, gire el botón rueda **(D.3)** hacia la izquierda, hasta la función de preparación de espresso **(D.3.2) (12-13)** - el flujo comenzará en aproximadamente diez segundos.
- Deje que salgan unos 300 ml de agua (cambie el recipiente si fuera necesario) **(14)**, y a continuación, gire **el botón de rueda** a la posición **O (D.3.1)** para detener la preparación **(15)**.
- **¡IMPORTANTE** / Como medida de seguridad, la cafetera se apagará automáticamente al cabo de 25 minutos sin uso.

2. ENJUAGUE DEL SISTEMA ESPRESSO

Retire el depósito del agua y llénelo. El agua no debe sobrepasar la marca "MAX" ubicada en el depósito y debe haber al menos 300 ml (= equivalente a 2 tazas grandes). A continuación, vuelva a colocar el depósito del agua y compruebe que la tapa está cerrada.

El botón selector **(D.1)** debe estar **en la posición de vapor (botón presionado)**  **(D.1.2) (16)**

Coloque la boquilla en un recipiente lleno de agua **(G.1) (17)**.

Cuando la luz indicadora de precalentamiento de vapor **(D2.2)** permanezca encendida sin parpadear **(18)**, gire el botón de rueda **(D.3)** a la derecha, hacia la función de vapor **(D.3.3) (19)**.

Deje calentar el agua durante 20 segundos **(20)** y a continuación, gire el botón de rueda a la posición **O (D.3.1)** para detener el vapor **(21)**. Vuelva a colocar el botón de rueda **(D.1)** en la posición de espresso **(D.1.1) (26)**.

CÓMO HACER UN ESPRESSO



¡IMPORTANTE!

Si utiliza la función de espresso por primera vez, deberá limpiar la cafetera como se describe en el párrafo PRIMER USO.



¡IMPORTANTE! Para evitar salpicaduras de agua caliente, antes de preparar café compruebe que el soporte del filtro está bien apretado hasta el tope. No retire el soporte del filtro de café cuando el agua esté saliendo ya que la cafetera está todavía bajo presión.

Con café molido

El tipo de café que elija determinará la intensidad y aroma de su espresso: cuanto más fina sea la molienda, más intenso será su espresso.

- Llene el depósito con agua tibia y vuelva a colocarlo en la cafetera verificando que está correctamente posicionado.
- Enchufe la cafetera.
- Para obtener los mejores resultados, aconsejamos precalentar previamente los accesorios (soporte del filtro, filtro y tazas) siguiendo los pasos anteriores, y sin agregar café.
- Encienda el aparato presionando el interruptor de encendido/apagado.
- La luz indicadora de encendido se iluminará.
- Agregue el café molido al filtro de 1 taza utilizando la cuchara medidora **(K)** (1 cucharada = 1 medida = 1 espresso) **(22-23)** y luego apriételo con el aplastador, y girándolo en círculo al hacerlo **(K)** **(24)**. Una vez aplastado, la medida de café no deberá sobrepasar la marca de nivel MAX **(25)**.
- Para obtener un café de la mejor calidad, aplástelo con eficacia.
- Limpie el exceso de café del borde del soporte del filtro.
- Compruebe que el botón selector está en posición de espresso  **(botón sin presionar) (26)**.
- Introduzca el filtro de café en su lugar y gírelo hacia la derecha hasta el tope **(27)**.
- El botón rueda se encuentra en la función O. La luz indicadora de precalentamiento de espresso parpadea, lo que indica que se está precalentando. Una vez finalizado el precalentamiento, la luz indicadora de espresso permanece encendida **(28)**.
- Coloque una taza debajo del soporte del filtro y gire el botón de rueda a la izquierda, a la posición de espresso, y el café comenzará a salir **(29-30)**.
- Cuando la taza esté llena, gire el botón de rueda a la posición O para detener la salida del café **(31)**.
- Retire la(s) taza(s).
- Libere el filtro del café girándolo a la izquierda **(32)** y retírelo de la cafetera. No toque el filtro porque estará caliente.
- Para vaciar el café, invierta el soporte del filtro mientras sujeta el filtro por la solapa para que caiga el café **(33)**.
- Lave el filtro y el soporte del filtro bajo agua corriente para eliminar los restos de café **(34)**.
- Para hacer 2 espressos, tome el filtro de 2 tazas **(F.2)** y agregue 2 medidas de café molido.
-  Para cambiar el filtro del soporte del filtro, verifique que el filtro está colocado con la ranura mirando hacia la palanca del mango.
- **IMPORTANTE** / El flujo del café se detiene manualmente. No se aleje de la cafetera cuando esté utilizándola.

PROGRAMA DE COCCIÓN AL VAPOR

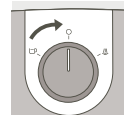
El vapor hará espumar el café (por ejemplo, cuando hace cappuccinos).

- Enchufe la cafetera.
- Retire el depósito del agua y llénelo. El agua no debe sobrepasar la marca "MAX" ubicada en el depósito y debe haber al menos 300 ml. A continuación, vuelva a colocar el depósito del agua y compruebe que la tapa está cerrada.
- Presione el botón de encendido; la luz indicadora se iluminará.
- Presione el botón selector para activar **la función de vapor (botón presionado) (35)** .
- El botón rueda se encuentra en la función O. La luz indicadora de precalentamiento de vapor parpadea, lo que indica que se está precalentando. Una vez finalizado el precalentamiento, la luz indicadora de vapor permanece encendida **(36)**.
- Coloque un recipiente vacío debajo de la boquilla **(37)**.
- Abra el sistema de la boquilla girando el botón de rueda a la derecha, hacia la función de preparación de vapor, para que pase el agua a través del sistema antes de que el vapor comience a salir. **(D.3.3) (38)**.
- Gire el botón de rueda hacia el programa O **(39)**.
- Para hacer un cappuccino, llene el recipiente con unos 60 - 100 ml de leche. Para obtener los mejores resultados, use un recipiente relativamente estrecho que pueda colocarse debajo de la boquilla de vapor **(G)** **(40)**. Para obtener los mejores resultados, la leche y el recipiente deberán estar muy fríos.
- Coloque la boquilla en el recipiente de la leche y gire el botón de rueda a la derecha, hacia la posición de vapor.
- Para obtener los mejores resultados, espume la leche cerca del fondo del recipiente durante unos 10 segundos, pero con cuidado para no tocarlo. Después, incline el recipiente despacio y mueva la boquilla hacia arriba hasta que quede casi en la superficie de la leche. No deje que la boquilla emerja de la leche. Para conseguir una espuma excelente, mueva el recipiente en movimientos circulares.
- Para conseguir la mejor espuma, aconsejamos el uso de leche pasteurizada o UHT, y no utilizar leche no pasteurizada o descremada.
- Una vez ha conseguido la mejor espuma, gire el botón de rueda a la posición O **(41)**.
- Para evitar que la leche se sobrecaliente, no use el vaporizador por más de 45 segundos (para 100 ml de leche).
- Puede comenzar a hacer un espresso siguiendo los pasos indicados anteriormente.
- Para evitar que la leche se seque dentro de la boquilla, límpiela después de cada uso. Para hacerlo, siga los pasos para espumar leche, sustituyendo los 100 ml de leche por 60 ml de agua. Para evitar quemarse, retire la boquilla de la espuma **(G.1)** y lávela con agua limpia **(42)**. Limpie la boquilla de la espuma con un paño húmedo **(G)** **(43)**.
- Retire la bandeja de goteo, vacíela y lávela con agua limpia **(44-45)**.
- Consulte la sección siguiente para saber cómo realizar la limpieza manual.

PARA TENER EN CUENTA: ACCIÓN A REALIZAR DESPUÉS DE USAR LA FUNCIÓN VAPOR

Si quieres preparar un espresso después de usar la función de vapor, tendrás que dejar que se enfríe la cafetera, ya que el agua estará demasiado caliente para una preparación óptima.

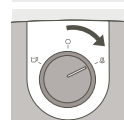
Siga los pasos a continuación:

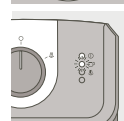
- 

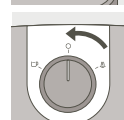
Asegúrese que la perilla esté en la posición O
- 

Botón de selección en posición de espresso (botón no presionado)
- 

La luz indicadora roja se enciende para indicar que la cafetera está demasiado caliente para preparar un espresso.
- 

Sumerge la boquilla de vapor por completo en un recipiente con 60 ml de agua.
- 

Gira el botón hacia la derecha (posición de vapor) para dejar salir el agua caliente y el vapor del interior del depósito y enfriar la cafetera hasta que se apague la luz roja.
- 

Tras 10 o 20 segundos, se apagará la luz roja y se encenderá la luz de espresso. Esto indica que la cafetera ha alcanzado la temperatura ideal para preparar café espresso.
- 

Gire la perilla a la posición O para detener el vapor. Si la luz roja sigue encendida, repite los pasos anteriores.

Su cafetera ahora se ha enfriado, ¡puede preparar y disfrutar su espresso!

- 

¡IMPORTANTE! Si desea hacer café después de espumar leche, gire el botón de rueda a la posición de espresso  y luego coloque el botón de rueda en la posición de espresso. Al cabo de unos segundos, el indicador de café se apagará. Gire el botón de rueda a la función O y espere a que se ilumine el indicador de café. Durante este proceso, si las luces indicadoras de café y vapor se iluminan a la vez, repita los pasos anteriores.
- 

¡IMPORTANTE! ¡Atención! Para evitar que la leche se derrame, no levante la boquilla de la leche cuando utilice el modo de vapor.
- 

¡IMPORTANTE! ¡Atención! ¡La boquilla de vapor todavía está caliente! Tenga cuidado para no quemarse!
- 

¡IMPORTANTE! Después de apagar la función de vapor, limpie la boquilla de inmediato y con cuidado, tal y como se indica en la sección: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. El aparato

 - Desenchufe (J) antes de cada limpieza y deje que el aparato se enfríe.
 - Limpie la carcasa del aparato con una esponja húmeda cuando lo crea necesario. Limpie regularmente el depósito, la bandeja de goteo y su rejilla y luego, séquelos con un paño.
 - Enjuague la parte interna del depósito con regularidad.
 - Cuando aparezca una fina capa en el depósito, descalcifique el aparato (consulte la sección de descalcificación)
 - No use alcohol o productos de limpieza con base disolvente.
 - Después de desenchufar el aparato, limpie con regularidad el cabezal del soporte del filtro y la junta (E) con una esponja húmeda.
 - Utilice solo un paño húmedo para limpiarlos. No use detergentes o productos abrasivos.
2. El soporte del filtro

 - Con un paño húmedo, limpie regularmente la carcasa del soporte del filtro para eliminar cualquier resto de café que haya quedado en dicha área.
 - No retire la junta. No retire los tornillos del filtro y del soporte del filtro. Esto solo debe hacerlo un centro de servicio autorizado.
 - Para prolongar la vida útil de la junta del cabezal de filtración, no vuelva a colocar el soporte del filtro si no va a utilizar la cafetera por un largo periodo de tiempo.
3. La bandeja de goteo

 - Si fuera necesario, limpie la bandeja de goteo (I) y su rejilla (H) con agua y un detergente suave (44-45). Enjuáguelos y séquelos

DESCALCIFICACIÓN

Descalcifique su cafetera periódicamente, como se indica en las secciones A y B para las funciones de café y vapor, y esto prolongará su vida útil. La frecuencia de descalcificación depende de la dureza del agua de su zona. Para más información, consulte con el organismo de abastecimiento de agua.

Al descalcificar el aparato, no lo coloque sobre un mostrador de mármol. El agente descalcificador podría dañarlo.

■ Para asistirle, le presentamos una tabla de referencia para saber con qué frecuencia debe realizar la descalcificación según la dureza del agua y cómo utiliza su cafetera:

FRECUENCIA DE DESCALCIFICACIÓN			
Media de cafés por semana	Agua blanda (≤17mg/l)	Agua dura (≤180mg/l)	Agua muy dura (>180mg/l)
Menos de 7	Una vez al año	Cada 8 meses	Cada 6 meses
7 - 20	Cada 4 meses	Cada 3 meses	Cada 2 meses
Más de 20	Cada 3 meses	Cada 2 meses	Cada mes

- Si tiene dudas, es aconsejable descalcificar la cafetera una vez al mes.
- La cafetera no será reparada si:
- no se descalcifica,
 - tiene depósitos de cal,
 - los accesorios se han lavado en el lavaplatos, ya que estos casos no están cubiertos por la garantía.

A. Descalcificación del sistema de café

- Desenchufe el aparato.
- Introduzca el soporte del filtro (sin café) en la cafetera y gírelo a la derecha hasta el tope.
- Coloque un recipiente con un volumen superior a ½ litro debajo del soporte del filtro.
- Compruebe que el botón de rueda está en posición O.
- Llene el depósito con una mezcla de 3 partes de agua y 1 parte de vinagre, o de ácido cítrico/sulfámico (volumen total de la mezcla: 500 ml).
- Enchufe la cafetera y enciéndala presionando el botón O.
- Coloque el botón selector en la posición de espresso. Cuando la luz indicadora de espresso se ilumine, gire el botón de rueda a la izquierda para que la mezcla fluya (¼ del volumen).
- Apague la cafetera presionando el botón de encendido/apagado y deje el botón selector en la posición de *Espresso*.
- Espere de 5 a 10 minutos y repita el proceso dos veces más.
- Compruebe que el depósito no se vacía completamente (si lo retira, consulte el párrafo: **PRIMER USO**).

B. Enjuague



¡IMPORTANTE!

Después de descalcificar el aparato, enjuáguelo 2-3 veces con agua limpia (sin café), como se describe en el párrafo **PRIMER USO**.

No olvide enjuagar la boquilla. El aparato está ahora descalcificado y listo para utilizarse de nuevo.

GARANTÍA

El aparato está bajo garantía; sin embargo, cualquier error de conexión, de manipulación o de uso del mismo para fines no mencionados en las instrucciones anulará la garantía. Este aparato está hecho para uso doméstico únicamente. Cualquier otro uso del mismo anulará la garantía.

Las reparaciones hechas al aparato debido a problemas por falta de descalcificación no están cubiertas por la garantía.

Para consultas sobre el servicio postventa o piezas de repuesto, póngase en contacto con su distribuidor o con un centro de servicio autorizado.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIONES
El café está muy húmedo.	No ha utilizado suficiente café.	Agregue más café.
El espresso sale demasiado despacio.	El café es demasiado fino, demasiado grueso o demasiado harinoso.	Seleccione molienda de café ligeramente más gruesa.
	El soporte del filtro está sucio.	Limpie el soporte del filtro siguiendo las instrucciones de la sección: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - B. Soporte del filtro . Limpie también el filtro de café.
	El cabezal del soporte del filtro está obstruido.	Cuando el aparato se haya enfriado, limpie la rejilla por la que pasa el agua con una esponja húmeda.
	Su cafetera tiene restos de cal.	Descalcifique la cafetera siguiendo las instrucciones incluidas.
	Hay demasiado café.	Al llenar el filtro, respete los límites de nivel máximo.
Después de hacer un espresso, sale un flujo continuo de agua por el soporte del filtro.	Su cafetera se está calcificando porque el agua es demasiado dura.	Descalcifique la cafetera inmediatamente siguiendo las instrucciones incluidas.
	No ha retirado el tapón rojo.	Retire el tapón rojo.
Después de hacer un espresso, sale un flujo continuo de agua por el soporte del filtro.	Su cafetera se está calcificando porque el agua es demasiado dura.	Descalcifique la cafetera inmediatamente siguiendo las instrucciones incluidas.

PROBLEMAS	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIONES
Hay café molido en la taza.	El soporte del filtro está obstruido.	Limpie el filtro con agua caliente.
	La molienda de café es demasiado fina.	Seleccione molienda de café ligeramente más gruesa.
	La junta del cabezal del soporte del filtro está obstruida.	Limpie el soporte del filtro y la junta con un paño húmedo.
El espresso no está cremoso.	La molienda de café es demasiado antigua.	Use café recién molido.
	La molienda de café no es apta para hacer espresso.	Use una molienda más fina.
	Hay poco café en el soporte del filtro.	Agregue más café.
El depósito del agua gotea al moverlo.	La válvula en la parte inferior del depósito está sucia o defectuosa.	Lave el depósito del agua y mueva con el dedo la válvula ubicada debajo del mismo.
	La válvula está obstruida por depósitos de cal.	Descalcifique la cafetera siguiendo las instrucciones incluidas.
Gotea agua por debajo del aparato.	Hay una fuga interna.	Compruebe si el depósito está correctamente colocado. Si el problema persiste, no use el aparato y consulte con un centro de servicio autorizado.
La bomba produce ruidos anómalos.	No hay agua en el depósito.	Llene el depósito del agua y vuelva a poner la bomba en funcionamiento (Consulte la sección: PRIMER USO). Evite vaciar completamente el depósito.
El espresso gotea por los costados del soporte del filtro.	El soporte del filtro no está posicionado correctamente.	Coloque el soporte del filtro en su lugar y bloquéelo (Gírelo de izquierda a derecha hasta el tope). Retire el exceso de café que no deja que el soporte del filtro encaje completamente.
	El borde del soporte del filtro está obstruido por el café.	Retire el exceso de café y limpie la rejilla por la que pasa el agua con una esponja húmeda.

PROBLEMAS	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIONES
Su expreso tiene mal sabor.	Después de realizar la descalcificación del aparato, no se ha llevado a cabo el ciclo de enjuague correctamente.	Enjuague el aparato siguiendo las instrucciones y compruebe la calidad del café.
El aparato no funciona.	La bomba está desactivada debido a la falta de agua.	Llene el depósito del agua y vuelva a poner la bomba en funcionamiento (Consulte la sección: PRIMER USO). Evite vaciar completamente el depósito.
	El depósito extraíble de agua no está bien colocado.	Coloque el depósito de agua correctamente.
	El aparato no está conectado.	Compruebe que el aparato está encendido.
La boquilla no funciona o produce poca espuma.	La boquilla de espuma no está bien colocada. La leche está demasiado caliente.	Compruebe que el accesorio está correctamente colocado en el aparato; retírelo y vuelva a instalarlo en el brazo articulado con un movimiento firme hacia arriba.
	La leche está demasiado caliente.	Use leche fresca, pasteurizada o UHT abierta recientemente.
La luz roja está encendida y la función de espresso no funciona.	El depósito de agua está demasiado caliente para preparar un café espresso después de usar la función de vapor.	Enfría tu máquina siguiendo las instrucciones de información importante de la página 60.

Si no es posible determinar la causa del problema, consulte con un distribuidor autorizado. ¡Nunca desmonte el aparato! (Si el aparato ha sido desmontado, la garantía quedará anulada).

FIN DE LA VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS ELÉCTRICOS O ELECTRÓNICOS



¡Ayude a proteger el medioambiente!

- ① Su producto contiene una serie de materiales recuperables y reciclables.
- ➔ Llévelos a un centro de recolección, o a un centro de servicio autorizado para procesarlos.

DESCRIÇÃO

- | | |
|--|--|
| A Depósito da água amovível | G Bocal do vapor |
| B Bandeja de suporte da chávena | G1 Bocal de espuma |
| C Botão de ligar/desligar | H Grelha da bandeja para pingos |
| D Painel de controlo | I Bandeja para pingos |
| E Cabeça de suporte do filtro | J Fio da alimentação |
| F Cabeça do filtro | K Colher de medição |
| F1 Filtro para 1 chávena | |
| F2 Filtro para 2 chávenas | |

DESCRIÇÃO

- | | |
|---|---|
| D.1 Botão de seleção | D.2.3 Indicador luminoso de temperatura de água demasiado quente |
| D.1.1 Selecionar espresso | |
| D.1.2 Selecionar vapor | |
| D.2 Indicador luminoso de ligado | D.3 Disco de seleção |
| D.2.1 Indicador luminoso de pré-aquecimento espresso | D.3.1 Posição O: Pré-aquecimento |
| D.2.2 Indicador luminoso de pré-aquecimento do vapor | D.3.2 Preparação de café espresso |
| | D.3.3 Preparação do vapor |

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Bomba: 15 bar
- Início/paragem manual
- Acessórios: Filtros para 1 e 2 chávenas, colher de medição
- Função do vapor
- Botão de seleção: Espresso ou vapor
- Depósito amovível (capacidade de 1,2 L)
- Potência: 960 - 1140 W
- Voltagem: 220 - 240 V
- Características de segurança: 2 termostatos e um fusível
- Dimensões: 297 x 201 x 290 mm
- Desliga-se automaticamente passados 25 minutos



IMPORTANTE!

Voltagem de funcionamento: Este aparelho foi criado para funcionar apenas com uma corrente alternada de 230V.

Tipo de utilização: Este aparelho foi criado apenas PARA UMA UTILIZAÇÃO DOMÉSTICA.

DICAS ÚTEIS

Recomendamos que use apenas café torrado fresco. Aconselhe-se com o seu vendedor de café. A frescura do café dura apenas algumas semanas após ser torrado. Um bom empacotamento pode melhorar e prolongar o sabor do café. Se não tem a certeza da qualidade do empacotamento, escolha um café torrado recentemente. O café tem de ser sempre moído antes de ser preparado.

Que café devo escolher?

■ Para um café aromático

Escolha cafés Arábica ou compostos principalmente por café Arábica.

É preferível escolher cafés torrados artesanalmente, pois oferecem uma melhor complexidade e delicadeza ao sabor. Para uma variedade de sabores, experimente cafés “pure origin”.

■ Para um café intenso

Escolha cafés misturados com Robusta, que não sejam especificamente 100% Arábica, ou cafés torrados italianos ou com sabores italianos específicos.

■ Mantenha o café moído no frigorífico, pois isto mantém o sabor durante mais tempo.

■ Não encha o seu suporte do filtro até ao topo. Use a colher de medição (1 colher para uma chávena de 50 ml, 2 colheres para 2 chávenas de 50 ml). Limpe o excesso de café das extremidades do suporte do filtro.

■ Se não usar o aparelho durante mais de 5 dias, esvazie e lave o depósito da água.

■ Certifique-se sempre de que o aparelho é desligado antes de retirar o depósito para o encher ou esvaziar.

■ Certifique-se sempre de que o aparelho é colocado numa superfície plana e estável.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO OU SE A MÁQUINA NÃO FOR USADA DURANTE UM LONGO PERÍODO DE TEMPO



IMPORTANTE! Não coloque elementos de aquecimento no aparelho.



IMPORTANTE! Retire a tampa de proteção vermelha por debaixo do depósito da água.



IMPORTANTE! As instruções de segurança fazem parte do aparelho. Leia-as com atenção antes de usar o seu novo aparelho.

LAVAR OS SISTEMAS ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. LAVAR O SISTEMA ESPRESSO

Para garantir que a sua primeira chávena de café tenha um sabor excelente, recomendamos fortemente que lave a máquina de café espresso com água quente, conforme indicado em baixo:

Certifique-se de que retira a tampa de proteção vermelha por debaixo do depósito da água (1).

- Retire o depósito da água **(A)** e encha-o. O nível da água não deverá exceder a marca "MAX" no depósito, e deverá conter, pelo menos, 300 ml (= equivalente a 2 chávenas grandes **(2-3)**). De seguida, volte a colocar o depósito da água, certificando-se de que a cobertura fica fechada. **(4)**.
- Ligue a sua máquina à alimentação. **(5)**.
- Prima o botão de ligar **(C)** **(6)**. No painel de controlo **(D)**, o indicador luminoso de "ligado" acende **(D2)** **(7)**.
- O botão de seleção **(D.1)** tem de ser definido para a **posição espresso – (botão não premido)**  **(D.1.1)** **(8)**.
- Coloque um filtro sem café **(F1)** no suporte do filtro **(F)** **(9)**. Coloque o suporte do filtro no respetivo lugar **(E)** e rode para a direita até parar **(10)**. Coloque um recetáculo debaixo do suporte do filtro **(11)**.
- Quando o indicador luminoso de pré-aquecimento espresso **(D2.1)** deixar de piscar e permanecer ligado, rode o botão de seleção **(D.3)** para a esquerda, para a preparação de café espresso **(D.3.2)** **(12-13)** - A água começa a escorrer passados cerca de dez segundos.
- Deixe escorrer cerca de 300 ml de água (mude o recetáculo, se necessário) **(14)**, depois rode o disco para a posição O **(D.3.1)** para parar a água **(15)**.
- **IMPORTANTE** / Passados 25 minutos sem ser utilizado, o seu aparelho desliga-se automaticamente, como medida de proteção.

2. LAVAR O SISTEMA DO VAPOR

Retire o depósito da água e encha-o. O nível da água não deverá exceder a marca "MAX" no depósito, e deverá conter, pelo menos, 300 ml (= equivalente a 2 chávenas grandes). De seguida, volte a colocar o depósito da água, certificando-se de que a cobertura fica fechada.

O botão de seleção **(D.1)** tem de ser definido para a **posição do vapor (botão premido)**  **(D.1.2)** **(16)**.

Coloque o bocal num recipiente cheio de água **(G.1)** **(17)**.

Quando o indicador luminoso de pré-aquecimento do vapor **(D2.2)** deixar de piscar e permanecer ligado **(18)**, rode o disco **(D.3)** para a direita, para a função do vapor **(D.3.3)** **(19)**. Deixe a água aquecer durante 20 segundos **(20)**, depois rode o disco para a posição O **(D.3.1)** para parar o vapor **(21)**. Volte a colocar o botão de seleção **(D.1)** na posição espresso **(D.1.1)** **(26)**.

PREPARAR UM CAFÉ ESPRESSO



IMPORTANTE!

Se a função espresso for usada pela primeira vez, o aparelho tem de ser limpo conforme descrito no parágrafo "PRIMEIRA UTILIZAÇÃO".



IMPORTANTE! Para evitar salpicos de água quente, certifique-se de que o suporte do filtro está apertado até ao fim antes de preparar o café. Não retire o suporte do filtro enquanto a água estiver a fluir, pois o aparelho continua sob pressão.

Com café moído

O tipo de café que escolher determina a força e sabor do seu café espresso. Quanto mais moído estiver, mais intenso será o café.

- Encha o depósito da água com água morna e volte a colocá-lo no aparelho, certificando-se de que fica devidamente encaixado.
- Ligue a sua máquina à alimentação.
- Para melhores resultados, recomendamos que pré-aqueça os acessórios (suporte do filtro, filtro e chávenas) seguindo os passos apresentados anteriormente, sem adicionar café.
- Ligue o aparelho premindo o botão de ligar/desligar.
- O indicador luminoso de ligado acende.
- Adicione café moído no filtro para uma chávena com a colher de medição **(K)** (1 colher = 1 medição = 1 café espresso) **(22-23)**, depois pressione, rodando num movimento circular **(K)** **(24)**. Quando pronto, o café não deverá exceder o nível MAX **(25)**.
- Para uma melhor qualidade, pressione bem o café no filtro.
- Limpe o excesso de café das extremidades do suporte do filtro.
- Certifique-se de que o botão de seleção está definido para a posição espresso  **(botão não premido)** **(26)**.
- Coloque o suporte do filtro no respetivo lugar e rode para a direita até parar **(27)**.
- O botão de seleção está definido para a função O. O indicador luminoso de pré-aquecimento espresso pisca, indicando que o pré-aquecimento está em curso. Quando o pré-aquecimento terminar, o indicador luminoso do café espresso permanece ligado **(28)**.
- Coloque uma chávena por baixo do suporte do filtro e rode o disco para a esquerda, para a posição espresso. O café começa a fluir **(29-30)**.
- Quando a chávena estiver cheia, rode o disco para a posição O para parar o fluxo de café **(31)**.
- Retire a(s) chávena(s).
- Desbloqueie o suporte do filtro rodando para a esquerda **(32)** e retire-o do aparelho. Não toque no filtro, pois este estará quente.
- Para esvaziar o café, vire o suporte do filtro enquanto segura o filtro com a aba, de modo a que apenas o café caia **(33)**.
- Lave o filtro e o suporte do filtro com água corrente para retirar os restos de café **(34)**.
- Para preparar 2 cafés espresso, use o filtro para 2 chávenas **(F.2)** e adicione 2 medidas de café moído.
-  Para mudar o filtro no suporte do filtro, certifique-se de que o filtro está posicionado com a ranhura virada para a alavanca na pega.
- **IMPORTANTE!** O fluxo de café pára manualmente. Não mova a máquina em funcionamento.

FUNÇÃO DO VAPOR

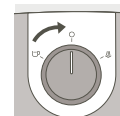
O vapor dá espuma ao café (por exemplo, quando preparar cappuccinos).

- Ligue a sua máquina à alimentação.
- Retire o depósito da água e encha-o. O nível da água não deverá exceder a marca "MAX" no depósito, e deverá conter, pelo menos, 300 ml. De seguida, volte a colocar o depósito da água, certificando-se de que a cobertura fica fechada.
- Prima o botão de ligar e o indicador luminoso acende.
- Prima o botão de seleção para ativar a **função do vapor (botão premido) (35)** .
- O botão de seleção está definido para a função O. O indicador luminoso de pré-aquecimento do vapor pisca, indicando que o pré-aquecimento está em curso. Quando o pré-aquecimento terminar, o indicador luminoso do vapor permanece ligado **(36)**.
- Coloque um recipiente vazio ou chávena por baixo do bocal **(37)**.
- Abra o sistema do bocal rodando o disco para a direita, para a função de preparação do vapor, para que a água comece a correr pelo sistema antes de começar o vapor. **(D.3.3) (38)**.
- Rode o disco para o programa O **(39)**.
- Para preparar um cappuccino, encha um recipiente com cerca de 60 a 100 ml de leite. Para melhores resultados, use um recipiente estreito e relativamente pequeno que possa ser colocado debaixo do bocal do vapor **(G) (40)**. Para melhores resultados, o leite e o recipiente deverão estar bastante frescos.
- Coloque o bocal no recipiente do leite e rode o disco para a direita, para a posição do vapor.
- Para melhores resultados, prepare a espuma do leite perto do fundo do recipiente durante cerca de 10 segundos, tendo o cuidado de não tocar no fundo. De seguida, incline lentamente o recipiente e mova o bocal para cima até ficar quase na superfície do leite. Certifique-se de que o bocal não sai do leite. Para obter uma espuma excelente, mova o recipiente em movimentos circulares.
- Para obter a melhor espuma, recomendamos a utilização de leite pasteurizado ou UHT, e que evite a utilização de leite não pasteurizado ou desnatado.
- Quando obtiver a melhor espuma, rode o disco para a posição O **(41)**.
- Para evitar o sobreaquecimento do leite, não use o vaporizador durante mais de 45 segundos (para 100 ml de leite).
- Pode começar a preparação de um café espresso seguindo os passos pormenorizados anteriormente.
- Para evitar que o leite seque dentro do bocal, limpe-o após cada utilização. Para isso, siga os passos para criar a espuma do leite, substituindo 100 ml por 60 ml de água. Para evitar queimaduras, retire o bocal da espuma **(G.1)** e lave com água **(42)**. Limpe o bocal do vapor com um pano ligeiramente embebido em água **(G) (43)**.
- Retire a bandeja dos pingos, esvazie-a e lave com água limpa **(44-45)**.
- Consulte a secção seguinte quanto à limpeza manual.

BOAS PRÁTICAS APÓS A UTILIZAÇÃO DO VAPOR

Se quiser preparar um café espresso depois de utilizar a função de vapor, para uma preparação ideal do café espresso, tem de deixar a máquina de café arrefecer porque a água está demasiado quente.

Siga os passos apresentados em abaixo:



Certifique-se de que o botão está na posição O.



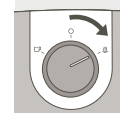
Botão de seleção na posição de espresso (botão não pressionado)



O indicador luminoso vermelho acende-se, indicando que a máquina de café está demasiado quente para a preparação de café espresso.



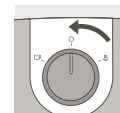
Mergulhe totalmente o tubo de vapor num recipiente com 60 ml de água.



Rode o botão para a direita (posição de vapor) para libertar a água quente e o vapor dentro da caldeira, para arrefecer a máquina, até que o indicador luminoso vermelho se desligue.



Após cerca de 10 a 20 segundos, o indicador luminoso vermelho desliga-se e o indicador luminoso do café espresso acende-se. Isto indica que a máquina arrefeceu até à temperatura certa para a preparação de café espresso.



Rode o botão para a posição O para parar o vapor. Se o indicador luminoso vermelho continuar aceso, repita os passos acima.

A sua máquina de café já arrefeceu. Pode agora preparar e desfrutar de um café espresso!



IMPORTANTE! Se desejar preparar um café após criar espuma de leite, deverá rodar o disco para a posição espresso  e colocar o botão de seleção na posição espresso. Passados alguns segundos, o indicador do café desliga-se. Rode o disco para a função O e espere que o indicador luminoso do café acenda.

Durante esta operação, se os indicadores luminosos do café e do vapor estiverem ligados em simultâneo, repita os passos apresentados acima.



IMPORTANTE!

Aviso! Para evitar salpicos de leite, não levante o bocal para fora do leite quando estiver a usar o modo de "vapor".



IMPORTANTE!

Aviso! O bocal do vapor ainda está quente! Tenha cuidado para não se queimar!



IMPORTANTE! Após desligar a função do vapor, lave imediata e cuidadosamente o bocal, conforme indicado na secção: LIMPEZA E MANUTENÇÃO

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. O aparelho

- Desligue **(J)** da alimentação antes de cada limpeza e deixe o aparelho arrefecer primeiro.
- Limpe o exterior do aparelho com uma esponja húmida quando considerar necessário. Lave regularmente o depósito, bandeja dos pingos e respetiva grelha, depois, passe um pano.
- Passe regularmente o interior do depósito por água.
- Quando aparecer uma fina camada branca no depósito, elimine o calcário do aparelho (consulte a secção de descalcificação).
- Não use álcool nem produtos de limpeza à base de solventes.
- Após desligar o aparelho da alimentação, lave regularmente a cabeça do suporte do filtro e o vedante **(E)** com uma esponja húmida.
- Limpe apenas com um pano ligeiramente embebido em água. Não use detergentes nem produtos de limpeza abrasivos.

2. Suporte do filtro do café

- Com um pano ligeiramente embebido em água, limpe regularmente a estrutura do suporte do filtro, de modo a eliminar eventuais resíduos de café que possam ter aparecido nesta área.
- **Não retire o vedante. Não retire os parafusos do filtro nem do suporte do filtro. Isto só pode ser efetuado por um centro de reparação aprovado.**
- Para prolongar o tempo de vida do vedante da cabeça do filtro, não volte a colocar o suporte do filtro se não usar a máquina durante um longo período de tempo.

3. Bandeja dos pingos

- Se for necessário, lave a bandeja dos pingos **(I)** e respetiva grelha **(H)** com água e um pouco de detergente neutro **(44-45)**. Passe por água e seque.

REMOVER O CALCÁRIO

Elimine regularmente o calcário do seu aparelho, conforme indicado nas secções A e B para as funções de café e vapor, pois isso ajuda a prolongar o seu tempo de vida. A frequência de descalcificação depende da dureza da sua água. Consulte o seu fornecedor de água para obter mais informações.

Durante a eliminação do calcário, não coloque o seu aparelho numa bancada de mármore. O agente de descalcificação pode danificá-la.

- Para ajudar, existe uma tabela de referência para a frequência de descalcificação, de acordo com a dureza da água e modo de utilização da sua máquina:

FREQUÊNCIA DE DESCALCIFICAÇÃO			
Média de cafés por semana	Água suave (<19°)	Água dura (19-30°)	Água muito dura (>30°)
Menos de 7	Uma vez por ano	A cada 8 meses	A cada 6 meses
7 - 20	A cada 4 meses	A cada 3 meses	A cada 2 meses
Mais de 20	A cada 3 meses	A cada 2 meses	Todos os meses

No caso de dúvida, aconselhamos a fazer a descalcificação uma vez por mês.

A máquina de café não será reparada se:

- A eliminação não for efetuada.
- Existam depósitos de calcário.
- Os acessórios tenham sido lavados na máquina de lavar loiça.

Isto não é abrangido pela garantia.

A. Eliminação do sistema de café

- Retire a ficha da tomada.
- Insira o suporte do filtro (sem café) no aparelho e rode para a direita até parar.
- Coloque um recetáculo com um volume superior a ½ litro por baixo do suporte do filtro.
- Certifique-se de que o disco está na posição O.
- Encha o depósito com uma mistura de 3 partes de água e 1 parte de vinagre ou ácido cítrico/sulfâmico (volume total da mistura: 500 ml).
- Ligue o aparelho à alimentação. Ligue o aparelho premindo o botão de ligar.
- Coloque o botão de seleção na posição de espresso. Quando o indicador luminoso de espresso acender, rode o disco para a esquerda e permita à mistura fluir (¼ do volume).
- Desligue o aparelho premindo o botão de ligar/desligar e deixando o botão de seleção definido para *Espresso*.
- Espere 5 a 10 minutos e repita o processo mais duas vezes.
- Certifique-se de que o depósito não esvazia por completo (se o retirar, consulte o parágrafo: **PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**).

B. Enxaguar



IMPORTANTE!

Após a eliminação do calcário, passe por água limpa 2 a 3 vezes (sem café), conforme descrito no parágrafo “PRIMEIRA UTILIZAÇÃO”.

Não se esqueça de passar o bocal por água. O aparelho está agora sem calcário e pronto a ser usado de novo.

GARANTIA

O seu aparelho está abrangido pela garantia. No entanto, quaisquer erros de ligação, de manuseamento ou a utilização da máquina com outros intuitos para além dos indicados nas instruções anula a garantia.

Este aparelho é abrangido pela garantia para uso doméstico. Qualquer outro tipo de utilização anula a garantia.

As reparações na máquina devido à não descalcificação não são abrangidas pela garantia. Para serviço pós-venda ou peças sobresselentes, consulte o seu revendedor ou um centro de reparação aprovado.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÕES
O café está muito líquido.	Não usou café suficiente.	Adicione mais café.
O café espresso flui muito lentamente.	O café está muito fino, mal moído ou muito farinhento.	Escolha café ligeiramente menos moído.
	O suporte do filtro está sujo.	Limpe o suporte do filtro de acordo com as instruções na secção: LIMPEZA E MANUTENÇÃO - B. Suporte do filtro . Limpe também o suporte do filtro.
	A cabeça do suporte do filtro está obstruída.	Quando o aparelho arrefecer, limpe a grelha por onde a água flui com uma esponja húmida.
	A sua máquina tem calcário.	Elimine o calcário da sua máquina de acordo com as instruções fornecidas.
	Há muito café.	Tenha em conta os limites máximos quando encher o filtro.
Um fluxo de água contínuo sai do suporte do filtro após preparar um café espresso.	A sua máquina está a ganhar calcário, porque a água é particularmente dura.	Elimine o calcário da sua máquina imediatamente, de acordo com as instruções fornecidas.
	A tampa vermelha não foi retirada.	Retire a tampa vermelha.
Um fluxo de água contínuo sai do suporte do filtro após preparar um café espresso.	A sua máquina está a ganhar calcário, porque a água é particularmente dura.	Elimine o calcário da sua máquina imediatamente, de acordo com as instruções fornecidas.
Existe borra de café na chávena.	O suporte do filtro está obstruído.	Limpe o suporte do filtro com água quente.
	O café foi moído muito fino.	Use um café ligeiramente menos moído.
	O vedante na cabeça do suporte do filtro está obstruído.	Limpe o suporte do filtro e o vedante com uma esponja húmida.

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÕES
O café espresso não está cremoso.	O café moído é muito antigo.	Use café moído recentemente.
	O café moído não é adequado para preparar café espresso.	Use café mais fino.
	Existe pouco café no suporte do filtro.	Adicione mais café.
O depósito da água verte quando é movido.	A válvula no fundo do depósito está suja ou defeituosa.	Lave o depósito da água e faça funcionar a válvula debaixo do depósito com o dedo.
	A válvula está bloqueada com depósitos de calcário.	Elimine o calcário da sua máquina de acordo com as instruções fornecidas.
A água verte por baixo do aparelho.	Existe uma fuga interna.	Certifique-se de que o depósito está posicionado corretamente. Se o problema persistir, não use o aparelho e consulte um centro de reparação aprovado.
A bomba faz um ruído anormal.	Não há água no depósito.	Encha o depósito da água e reinicie a bomba (consulte a secção: PRIMEIRA UTILIZAÇÃO). Evite esvaziar o depósito por completo.
Há café espresso a verter pelas partes laterais do suporte do filtro.	O suporte do filtro não foi posicionado corretamente.	Encaixe o suporte do filtro na respetiva posição e fixe-o (rode da esquerda para a direita até parar).
		Retire o excesso de café que evita a fixação completa do suporte do filtro.
	A extremidade do suporte do filtro está obstruída com café.	Retire o excesso de café e limpe a grelha por onde a água flui com uma esponja húmida.
O seu café espresso sabe mal.	Após a eliminação do calcário, não passou o sistema corretamente por água.	Passar o aparelho por água, de acordo com as instruções, e verifique a qualidade do café.

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÕES
O aparelho não funciona.	A bomba está desativada devido à falta de água.	Encha o depósito da água e reinicie a bomba (consulte a secção: PRIMEIRA UTILIZAÇÃO). Evite esvaziar o depósito por completo.
	O depósito da água amovível foi posicionado incorretamente.	Posicione corretamente o depósito da água.
	O aparelho não está ligado.	Certifique-se de que o aparelho está ligado.
O bocal não funciona ou produz pouca espuma.	O bocal da espuma não está instalado corretamente. O leite está muito quente.	Certifique-se de que o acessório está montado corretamente no aparelho: Retire e volte a instalá-lo no braço móvel com um movimento firme para cima.
	O leite está muito quente.	Use leite fresco, pasteurizado ou UHT que tenha sido aberto recentemente.
O indicador luminoso vermelho está aceso e a função de café espresso não funciona.	A caldeira de água está demasiado quente para café espresso após a função de vapor.	Arrefeça a máquina, seguindo as instruções das “Informações úteis” na página 71.

Se não for possível determinar a causa da falha, consulte um revendedor certificado. Nunca desmonte o aparelho! (Se o aparelho for desmontado, a garantia é anulada).

PRODUTO ELÉTRICO OU ELETRÓNICO NO FIM DO SEU TEMPO DE VIDA ÚTIL



Ajude a proteger o ambiente!

- ① O seu produto contém inúmeros materiais recuperáveis e recicláveis.
- ➔ Entregue-os num centro de recolha ou num centro de reparação aprovado para se efetuar o seu processamento.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- | | |
|--|---|
| A Αποσπώμενο δοχείο νερού | F2 Φίλτρο για 2 κούπες |
| B Θερμαινόμενη σχάρα τοποθέτησης φλυτζανιών | G Ακροφύσιο ατμού |
| C Κουμπί λειτουργίας | G1 Ακροφύσιο αφρού |
| D Πίνακας ελέγχου | H Σχάρα περισυλλογής υπολειμμάτων καφέ |
| E Κεφαλή θήκης φίλτρου | I Δίσκος συλλογής υπολειμμάτων καφέ |
| F Θήκη φίλτρου | J Καλώδιο ρεύματος |
| F1 Φίλτρο για 1 κούπα | K Κουτάλι-Σφραγίδα-Tamper |

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- | | |
|---|--|
| D.1 Κουμπί επιλογής | D.2.3 Λυχνία θερμοκρασίας υπερβολικά καυτού νερού |
| D.1.1 Επιλογή espresso | D.3 Περιστρεφόμενο κουμπί |
| D.1.2 Επιλογή ατμού | D.3.1 Θέση O: προθέρμανση |
| D.2 Λυχνία λειτουργίας | D.3.2 Προετοιμασία espresso |
| D.2.1 Λυχνία προθέρμανσης espresso | D.3.3 Προετοιμασία ατμού |
| D.2.2 Λυχνία προθέρμανσης ατμού | |

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Αντλία: 15 bar
- Χειροκίνητη έναρξη/διακοπή
- Βοηθητικά εξαρτήματα: Φίλτρα για 1 και 2 κούπες, κουτάλι-Σφραγίδα (Tamper)
- Λειτουργία ατμού
- Κουμπί επιλογής: espresso ή ατμός
- Αφαιρούμενο δοχείο (χωρητικότητα 1,2 L)
- Ισχύς: 960 - 1140 W
- Τάση: 220 - 240 V
- Διατάξεις ασφαλείας: 2 θερμοστάτες και 1 ασφάλεια
- Διαστάσεις: 297 x 201 x 290 mm
- Σβήνει αυτόματα μετά από 25 λεπτά



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Τάση λειτουργίας: αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για εναλλασσόμενο ρεύμα 230 V.

Τύπος χρήσης: αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε φρεσκοαλεσμένο καφέ. Ζητήστε συμβουλές στο καφεκοπτείο. Ο καφές μένει φρέσκος μόνο για μερικές εβδομάδες αφού αλεστεί. Η σωστή συσκευασία βελτιώνει και διατηρεί τη γεύση του καφέ. Αν έχετε αμφιβολίες για την ποιότητα της συσκευασίας, επιλέξτε φρεσκοαλεσμένο καφέ.

Να αλέθετε πάντα τον καφέ λίγο πριν τον ετοιμάσετε.

Τι καφέ να επιλέξετε;

■ Για αρωματικό καφέ

Επιλέξτε ποικιλίες pure Arabica ή χαρμάνια που περιέχουν κυρίως καφέ Arabica.

Προτιμήστε καβουρδισμένο καφέ από μικρές οργανικές καλλιέργειες, διότι έχει πιο σύνθετη και λεπτή γεύση. Για διαφορετικές γεύσεις, δοκιμάστε καφέδες pure origin.

■ Για δυνατό καφέ

Επιλέξτε χαρμάνια που περιέχουν καφέ Robusta – όχι ειδικά 100% Arabica – ή ιταλικό καβουρδισμένο καφέ, ή ειδικές ποικιλίες αρωματικού ιταλικού καφέ.

■ Διατηρείτε τον αλεσμένο καφέ στο ψυγείο γιατί έτσι κρατά περισσότερο το άρωμά του.

■ Μη γεμίζετε τη θήκη του φίλτρου μέχρι το χείλος. Χρησιμοποιήστε το δοσομετρικό κουτάλι (1 κουταλιά για μία κούπα 50 ml, 2 κουταλιές για 2 x κούπες 50 ml). Καθαρίστε την περίσσεια καφέ γύρω από τη θήκη του φίλτρου.

■ Αν δεν έχετε χρησιμοποιήσει τη συσκευή πάνω από 5 ημέρες, αδειάστε και ξεπλύνετε το δοχείο νερού.

■ Να σβήνετε πάντα τη συσκευή πριν αφαιρέσετε το δοχείο για να το γεμίσετε ή να το αδειάσετε.

■ Η συσκευή πρέπει πάντα να τοποθετείται σε οριζόντια και σταθερή επιφάνεια.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Η ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΕΙ ΓΙΑ ΠΟΛΥ ΚΑΙΡΟ



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Μην τοποθετείτε θερμαντικά στοιχεία πάνω στη συσκευή.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Αφαιρέστε το κόκκινο προστατευτικό καπάκι κάτω από το δοχείο νερού.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Οι οδηγίες ασφαλείας αποτελούν τμήμα της συσκευής. Διαβάστε τες προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας συσκευή.

ΕΚΠΛΥΣΗ ΤΩΝ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΚΠΛΥΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ESPRESSO

Για να έχει υπέροχη γεύση ο πρώτος σας καφές, συνιστούμε να ξεπλύνετε τη μηχανή του espresso με ζεστό νερό, όπως περιγράφεται παρακάτω:

Μην ξεχάσετε να αφαιρέσετε το κόκκινο προστατευτικό καπάκι κάτω από το δοχείο νερού (1).

– Αφαιρέστε το δοχείο νερού **(A)** και γεμίστε το. Η στάθμη του νερού δεν πρέπει να ξεπερνά την ένδειξη «MAX», και το δοχείο θα πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 300 ml νερό (= περίπου όσο 2 μεγάλες κούπες **(2-3)**). Μετά, τοποθετήστε το δοχείο νερού στη συσκευή και κλείστε το καπάκι **(4)**.

– Συνδέστε τη μηχανή στην πρίζα. **(5)**.

– Πατήστε το κουμπί λειτουργίας **(C) (6)**. Στον πίνακα ελέγχου **(D)**, θα ανάψει η λυχνία λειτουργίας **(D2) (7)**.

– Το κουμπί επιλογής **(D.1)** πρέπει να βρίσκεται στη θέση **espresso – (όχι πατημένο)** ☞ **(D.1.1) (8)**.

– Τοποθετήστε ένα φίλτρο χωρίς καφέ **(F1)** στη θήκη του φίλτρου **(F) (9)**. Κουμπώστε τη θήκη του φίλτρου στη θέση της **(E)** και γυρίστε την προς τα δεξιά μέχρι να σταματήσει **(10)**. Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από τη θήκη του φίλτρου **(11)**.

– Μόλις η λυχνία προθέρμανσης espresso **(D2.1)** σταματήσει να αναβοσβήνει και παραμένει σταθερά αναμμένη, γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **(D.3)** προς τα αριστερά, στη θέση παρασκευής espresso **(D.3.2) (12-13)** - Η ροή θα ξεκινήσει μετά από περίπου δέκα δευτερόλεπτα.

– Αφήστε να τρέξουν περίπου 300 ml νερό (αλλάξτε το δοχείο συλλογής, αν χρειάζεται) **(14)**, και μετά γυρίστε **το περιστρεφόμενο κουμπί** στη θέση **O (D.3.1)** για να σταματήσετε την παρασκευή **(15)**.

– **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ** / Μετά από 25 λεπτά αδράνειας, η συσκευή σβήνει αυτόματα για ασφάλεια.

2. ΕΚΠΛΥΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΑΤΜΟΥ

Αφαιρέστε το δοχείο νερού και γεμίστε το. Η στάθμη του νερού δεν πρέπει να ξεπερνά την ένδειξη «MAX», και το δοχείο θα πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 300 ml νερό (= περίπου όσο 2 μεγάλες κούπες). Μετά, τοποθετήστε το δοχείο νερού στη συσκευή και κλείστε το καπάκι.

Το κουμπί επιλογής **(D.1)** πρέπει να βρίσκεται στη θέση **ατμού (κουμπί πατημένο)** ☞ **(D.1.2) (16)**.

Τοποθετήστε το ακροφύσιο μέσα σε ένα δοχείο γεμάτο νερό **(G.1) (17)**.

Μόλις η λυχνία προθέρμανσης ατμού **(D2.2)** σταματήσει να αναβοσβήνει και παραμένει σταθερά αναμμένη **(18)**, γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **(D.3)** δεξιά, στη λειτουργία ατμού **(D.3.3) (19)**.

Αφήστε το νερό να ζεσταθεί για 20 δευτερόλεπτα **(20)** και μετά γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί στη θέση **O (D.3.1)** για να σταματήσει ο ατμός **(21)**. Επαναφέρετε το κουμπί επιλογής **(D.1)** στη θέση espresso **(D.1.1) (26)**.

ΓΙΑ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ESPRESSO



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Αν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία espresso πρώτη φορά, θα πρέπει να καθαρίσετε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην παράγραφο «ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ».



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Για να μην πεταχτεί καυτό νερό, βεβαιωθείτε ότι έχετε σφίξει τη θήκη του φίλτρου μέχρι τέρμα πριν ξεκινήσετε να φτιάχνετε τον καφέ. Μην αφαιρείτε τη θήκη του φίλτρου όσο τρέχει το νερό, διότι η συσκευή παραμένει υπό πίεση.

Με αλεσμένο καφέ

Η ένταση και η γεύση του espresso εξαρτάται από τον τύπο του καφέ που θα επιλέξετε: όσο πιο λεπτοαλεσμένος ο καφές, τόσο πιο δυνατός θα είναι ο espresso.

- Γεμίστε το δοχείο νερού με χλιαρό νερό και τοποθετήστε το δοχείο στη συσκευή, ελέγχοντας ότι έχει τοποθετηθεί σωστά.
- Συνδέστε τη μηχανή στην πρίζα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστούμε να προθερμάνετε τα εξαρτήματα (θήκη φίλτρου, φίλτρο και κούπες), ακολουθώντας τα παραπάνω βήματα, χωρίς να προσθέσετε καφέ.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή, πατώντας το κουμπί λειτουργίας.
- Θα ανάψει η λυχνία λειτουργίας.
- Προσθέστε τον αλεσμένο καφέ στο φίλτρο 1 κούπας με το δοσομετρικό κουτάλι **(Κ)** (1 κουταλιά = 1 μεζούρα = 1 espresso) **(22-23)** και μετά συμπιέστε τον καφέ με το έμβολο, περιστρέφοντας κυκλικά **(Κ)** **(24)**. Αφού συμπιεστεί ο καφές, δεν πρέπει να ξεπερνά την ένδειξη MAX **(25)**.
- Για καλύτερη ποιότητα, συμπιέστε καλά τον καφέ.
- Καθαρίστε την περίσσεια καφέ γύρω από τη θήκη του φίλτρου.
- Βεβαιωθείτε ότι το κουμπί επιλογής βρίσκεται στη θέση για espresso  **(κουμπί όχι πατημένο)** **(26)**.
- Κουμπώστε τη θήκη του φίλτρου και γυρίστε την δεξιά μέχρι να σταματήσει **(27)**.
- Το περιστρεφόμενο κουμπί βρίσκεται στη λειτουργία Ο. Η λυχνία προθέρμανσης espresso αναβοσβήνει υποδεικνύοντας ότι το στάδιο προθέρμανσης βρίσκεται σε εξέλιξη. Μόλις ολοκληρωθεί το στάδιο της προθέρμανσης, η λυχνία της λειτουργίας espresso παραμένει σταθερά αναμμένη **(28)**.
- Τοποθετήστε μια κούπα κάτω από τη θήκη του φίλτρου και γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί αριστερά, στη θέση espresso για να αρχίσει να τρέχει ο καφές **(29-30)**.
- Μόλις γεμίσει η κούπα, γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί στη θέση Ο για να σταματήσει η ροή **(31)**.
- Αφαιρέστε την ή τις κούπες.
- Απασφαλίστε τη θήκη του φίλτρου, γυρνώντας την αριστερά **(32)** και αφαιρέστε την από τη συσκευή. Μην αγγίζετε το φίλτρο γιατί θα είναι καυτό.
- Για να αδειάσετε τα κατακάθια του καφέ, αναποδογυρίστε τη θήκη του φίλτρου, συγκρατώντας το φίλτρο με το έλασμα, ώστε να πέσει μόνο ο καφές **(33)**.
- Πλύνετε το φίλτρο και τη θήκη του φίλτρου κάτω από τρεχούμενο νερό, για να καθαρίσετε τα υπολείμματα του καφέ **(34)**.
- Για να φτιάξετε 2 espresso, χρησιμοποιήστε το φίλτρο για 2 κούπες **(F.2)** και προσθέστε 2 μεζούρες αλεσμένου καφέ.
-  Για να αλλάξετε το φίλτρο στη θήκη, βεβαιωθείτε ότι το φίλτρο έχει τοποθετηθεί με την εγκοπή προς τον μοχλό της χειρολαβής.
- ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ / Η ροή του καφέ σταματά χειροκίνητα. Μην απομακρύνετε από τη μηχανή όταν χρησιμοποιείται.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΤΜΟΥ

Ο ατμός δημιουργεί αφρό στον καφέ (π.χ., για να φτιάξετε cappuccino).

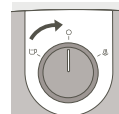
- Συνδέστε τη μηχανή στην πρίζα.
- Αφαιρέστε το δοχείο νερού και γεμίστε το. Η στάθμη του νερού δεν πρέπει να ξεπερνά την ένδειξη «MAX», και το δοχείο θα πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 300 ml νερό. Μετά, τοποθετήστε το δοχείο νερού στη συσκευή και κλείστε το καπάκι.
- Πατήστε το κουμπί λειτουργίας. Θα ανάψει η λυχνία.
- Πατήστε το κουμπί επιλογής για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ατμού **(κουμπί πατημένο)** **(35)** .

- Το περιστρεφόμενο κουμπί βρίσκεται στη λειτουργία Ο. Η λυχνία προθέρμανσης ατμού αναβοσβήνει υποδεικνύοντας ότι το στάδιο προθέρμανσης βρίσκεται σε εξέλιξη. Μόλις ολοκληρωθεί το στάδιο της προθέρμανσης, η λυχνία της λειτουργίας ατμού παραμένει σταθερά αναμμένη **(36)**.
- Τοποθετήστε ένα άδειο δοχείο ή μια άδεια κούπα κάτω από το ακροφύσιο **(37)**.
- Ανοίξτε το σύστημα του ακροφυσίου, γυρνώντας το περιστρεφόμενο κουμπί δεξιά στη λειτουργία προετοιμασίας ατμού, για να κυκλοφορήσει το νερό στο σύστημα πριν ξεκινήσει ο ατμός **(D.3.3)** **(38)**.
- Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί στη θέση Ο **(39)**.
- Για να φτιάξετε cappuccino, γεμίστε ένα δοχείο με περίπου 60 έως 100 ml γάλα. Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε ένα στενό και σχετικά μικρό δοχείο που να μπορεί να περάσει κάτω από ακροφύσιο ατμού **(G)** **(40)**. Για καλύτερα αποτελέσματα, το γάλα και το δοχείο θα πρέπει να είναι πολύ κρύα.
- Τοποθετήστε το ακροφύσιο μέσα στο δοχείο με το γάλα και γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί δεξιά, στη θέση ατμού.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, αφρίστε το γάλα κοντά στον πυθμένα του δοχείου για περίπου 10 δευτερόλεπτα, προσέχοντας να μην αγγίξετε τον πυθμένα. Μετά, γείρετε αργά το δοχείο και μετακινήστε το ακροφύσιο προς τα πάνω μέχρι να φτάσει σχεδόν στην επιφάνεια του γάλακτος. Προσέξτε να μην βγει το ακροφύσιο έξω από το γάλα. Για τέλειο αφρό, μετακινείτε το δοχείο κυκλικά.
- Για καλύτερο αφρό, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε παστεριωμένο γάλα ή γάλα μακράς διάρκειας (UHT) και όχι μη παστεριωμένο ή αποβουτυρωμένο γάλα.
- Μόλις δημιουργηθεί ο αφρός που θέλετε, γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί στη θέση Ο **(41)**.
- Για να μην ζεσταθεί υπερβολικά το γάλα, μη χρησιμοποιήσετε τον ατμό περισσότερο από 45 δευτερόλεπτα (για 100 ml γάλα).
- Μετά, μπορείτε να φτιάξετε espresso, ακολουθώντας τα παραπάνω βήματα.
- Για να μην ξεραθεί το γάλα μέσα στο ακροφύσιο, να καθαρίζετε το ακροφύσιο μετά από κάθε χρήση. Για τον καθαρισμό, ακολουθήστε τα βήματα για να φτιάξετε αφρόγαλα, αντικαθιστώντας τα 100 ml γάλα με 60 ml νερό. Για να μην καείτε, αφαιρέστε το ακροφύσιο από τον αφρό **(G.1)** και πλύνετε το με καθαρό νερό **(42)**. Καθαρίστε το ακροφύσιο ατμού με ένα νωπό πανί **(G)** **(43)**.
- Αφαιρέστε τον δίσκο σταξίματος, αδειάστε τον και καθαρίστε τον με καθαρό νερό **(44-45)**.
- Ανατρέξτε στην επόμενη ενότητα για χειροκίνητο καθαρισμό.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ – ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΕΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΑΤΜΟΥ

Αν θέλετε να φτιάξετε espresso μετά τη χρήση της λειτουργίας ατμού, πρέπει να αφήσετε τη μηχανή καφέ να κρυώσει, επειδή το νερό είναι υπερβολικά καυτό και δεν ενδείκνυται για τη βέλτιστη παρασκευή espresso.

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:



Βεβαιωθείτε ότι το κουμπί βρίσκεται στη θέση Ο.



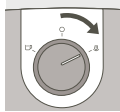
Κουμπί επιλογής στη θέση εσπρέσο (κουμπί όχι πιεσμένο).



Η κόκκινη ενδεικτική λυχνία ανάβει υποδεικνύοντας ότι η μηχανή καφέ είναι υπερβολικά ζεστή για την παρασκευή espresso.



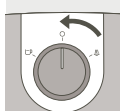
Βυθίστε τελείως το ακροφύσιο ατμού σε ένα δοχείο γεμάτο με 60 ml νερό.



Γυρίστε τον διακόπτη προς τα δεξιά (θέση ατμού) για να απελευθερώσετε το καυτό νερό και τον ατμό από το εσωτερικό του μπόιλερ, ώστε να κρυώσει η συσκευή και να σβήσει η κόκκινη λυχνία.



Μετά από περίπου 10 - 20 δευτερόλεπτα, η κόκκινη λυχνία σβήνει και ανάβει η λυχνία της λειτουργίας espresso. Αυτό υποδεικνύει ότι η συσκευή έχει κρυώσει και βρίσκεται στη σωστή θερμοκρασία για την παρασκευή espresso.



Περιστρέψτε το κουμπί στη θέση O για να σταματήσετε τον ατμό. Αν η κόκκινη λυχνία εξακολουθεί να είναι αναμμένη, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

Η καφετιέρα σας έχει τώρα κρυώσει και μπορείτε πλέον να ετοιμάσετε και να απολαύσετε τον espresso σας!



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Αν θέλετε να φτιάξετε καφέ αφού έχετε φτιάξει αφρόγαλα, θα πρέπει να γυρίσετε το περιστρεφόμενο κουμπί στη θέση espresso  και μετά να ρυθμίσετε το κουμπί επιλογής στη θέση espresso. Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, θα ανάψει η λυχνία του καφέ. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί στη θέση O και περιμένετε να ανάψει η λυχνία του καφέ.

Αν ανάψουν ταυτόχρονα οι λυχνίες καφέ και ατμού, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Προειδοποίηση! Για να μην πεταχτεί καυτό γάλα, μη βγάξετε το ακροφύσιο από το γάλα όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία «ατμού».



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Προειδοποίηση! Το ακροφύσιο ατμού παραμένει καυτό! Προσέχετε να μην καείτε!



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Αφού κλείσετε τη λειτουργία ατμού, καθαρίστε αμέσως και προσεκτικά το ακροφύσιο, όπως περιγράφεται στην ενότητα: ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Η συσκευή

- Βγάξτε τη συσκευή από την πρίζα (J) και αφήνετέ την να κρυώσει πριν από κάθε καθαρισμό.
- Καθαρίζετε εξωτερικά τη συσκευή με ένα νωπό σφουγγάρι, όποτε θεωρείτε ότι είναι απαραίτητο. Καθαρίζετε τακτικά το δοχείο, τον δίσκο σταξίματος και τη σχάρα, και μετά σκουπίστε τα.
- Ξεπλένετε τακτικά το εσωτερικό του δοχείου νερού.
- Αν δημιουργηθεί ένα λεπτό λευκό στρώμα στο δοχείο νερού, αφαλάτωση τη συσκευή (ανατρέξτε στην ενότητα για την αφαλάτωση).
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά με βάση την αλκοόλη ή διαλύτες.
- Καθαρίζετε τακτικά την κεφαλή της θήκης του φίλτρου και το παρέμβυσμα (E) με ένα νωπό σφουγγάρι, αφού πρώτα βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα.

- Για τον καθαρισμό, χρησιμοποιήστε μόνο ένα νωπό πανί. Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά ή διαβρωτικά προϊόντα.

2. Η θήκη του φίλτρου

- Καθαρίζετε τακτικά το περίβλημα της θήκης του φίλτρου με ένα νωπό πανί, για να απομακρύνετε τα υπολείμματα καφέ που μπορεί να έχουν συσσωρευτεί.
- **Μην αφαιρείτε το παρέμβυσμα. Μην αφαιρείτε τις βίδες από το φίλτρο και από τη θήκη του φίλτρου. Αυτό μπορεί να γίνει μόνο σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.**
- Για να παρατείνετε τη ζωή του παρεμβύσματος της κεφαλής του φίλτρου, μην τοποθετείτε τη θήκη του φίλτρου στη μηχανή, αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για μεγάλο διάστημα.

3. Ο δίσκος σταξίματος

- Όποτε χρειάζεται, καθαρίζετε τον δίσκο σταξίματος (I) και τη σχάρα (H) με νερό και λίγο μαλακό απορρυπαντικό (44-45). Ξεπλένετε και σκουπίστε.

ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ

Αφαλατώνετε τακτικά τη συσκευή, όπως περιγράφεται στις ενότητες A και B για τις λειτουργίες καφέ και ατμού, ώστε να έχει μακρά διάρκεια ζωής. Η συχνότητα αφαλάτωσης εξαρτάται από τη σκληρότητα του νερού. Απευθυνθείτε στην εταιρεία ύδρευσης για περισσότερες πληροφορίες. Κατά την αφαλάτωση, μην τοποθετήσετε τη συσκευή σε επιφάνεια από μάρμαρο. Η επιφάνεια μπορεί να καταστραφεί από το προϊόν αφαλάτωσης.

- Ανατρέξτε στον ακόλουθο πίνακα για τη συχνότητα αφαλάτωσης, ανάλογα με τη σκληρότητα του νερού και τη συχνότητα χρήσης της συσκευής:

ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΑΦΑΛΑΤΩΣΗΣ			
Μέσος αρ. καφέδων ανά εβδομάδα	Μαλακό νερό (<19°th)	Σκληρό νερό (19-30°th)	Πολύ σκληρό νερό (>30°th)
Λιγότεροι από 7	Μία φορά το χρόνο	Κάθε 8 μήνες	Κάθε 6 μήνες
7 - 20	Κάθε 4 μήνες	Κάθε 3 μήνες	Κάθε 2 μήνες
Περισσότεροι από 20	Κάθε 3 μήνες	Κάθε 2 μήνες	Κάθε μήνα

Αν έχετε αμφιβολία, συνιστούμε αφαλάτωση μία φορά τον μήνα.

Η καφετιέρα δεν θα επισκευαστεί αν:

- δεν έχει γίνει αφαλάτωση,
- έχει άλατα,
- τα εξαρτήματα έχουν πλυθεί σε πλυντήριο πιάτων, διότι αυτά δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

A. Αφαλάτωση του συστήματος παρασκευής καφέ

- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα.
- Τοποθετήστε τη θήκη του φίλτρου (χωρίς καφέ) στη συσκευή και γυρίστε την προς τα δεξιά μέχρι να σταματήσει.
- Τοποθετήστε ένα δοχείο χωρητικότητας πάνω από ½ λίτρο κάτω από τη θήκη του φίλτρου.
- Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί στη θέση O.
- Γεμίστε το δοχείο με διάλυμα που περιέχει 3 μέρη νερό με 1 μέρος ξύδι ή κιτρικό/σουλφαμικό οξύ (συνολικός όγκος διαλύματος: 500 ml).
- Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Ενεργοποιήστε τη συσκευή, πατώντας το κουμπί λειτουργίας.
- Ρυθμίστε το κουμπί επιλογής στη θέση espresso. Μόλις ανάψει η λυχνία του espresso, γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί αριστερά και αφήστε να τρέξει το διάλυμα (¼ του όγκου).

- Σταματήστε τη συσκευή, πατώντας το κουμπί λειτουργίας, και αφήστε το κουμπί επιλογής στη θέση *Espresso*.
- Περιμένετε 5 με 10 λεπτά, και μετά επαναλάβετε τη διαδικασία άλλες δύο φορές.
- Προσέξτε να μην αδειάσει τελείως το δοχείο νερού (για να το αφαιρέσετε, ανατρέξτε στην παράγραφο: **ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ**).

Β. Έκπλυση



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Μετά την αφαλάτωση, ξεπλύνετε τη συσκευή 2-3 φορές με καθαρό νερό (όχι καφέ), όπως περιγράφεται στην παράγραφο «ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ».

Μην ξεχάσετε να ξεπλύνετε το ακροφύσιο. Η συσκευή έχει αφαλατωθεί και είναι έτοιμη να χρησιμοποιηθεί ξανά.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Η συσκευή καλύπτεται από εγγύηση. Ωστόσο, τυχόν λανθασμένες συνδέσεις, λάθη κατά τον χειρισμό ή χρήση της μηχανής για σκοπούς που δεν περιγράφονται στις οδηγίες ακυρώνουν την εγγύηση.

Αυτή η συσκευή καλύπτεται από εγγύηση για οικιακή χρήση. Κάθε άλλη χρήση ακυρώνει την εγγύηση.

Η εγγύηση δεν καλύπτει επισκευή της μηχανής για ζημιές που έχουν προκληθεί επειδή δεν έχει γίνει αφαλάτωση.

Για εξυπηρέτηση μετά την πώληση και ανταλλακτικά, απευθυνθείτε στο κατάστημα ή σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Ο καφές είναι πολύ αραιός.	Δεν χρησιμοποιήσατε αρκετό καφέ.	Προσθέστε περισσότερο καφέ.
Ο espresso ρέει πολύ αργά.	Ο καφές είναι πολύ λεπτός, πολύ χονδρός ή σαν σκόνη.	Επιλέξτε λίγο πιο χονδροαλεσμένο καφέ.
	Η θήκη του φίλτρου είναι ακάθαρτη.	Καθαρίστε τη θήκη του φίλτρου σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα: ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ - Β. Θήκη φίλτρου . Καθαρίστε και το φίλτρο του καφέ.
	Έχει φράξει η κεφαλή της θήκης του φίλτρου.	Αφού κρυώσει η συσκευή, καθαρίστε τη σχάρα απ' όπου τρέχει το νερό με ένα νωπό σφουγγάρι.
	Η μηχανή έχει πιάσει άλατα.	Αφαλατώστε τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες.
	Έχετε βάλει πολύ καφέ.	Μην ξεπερνάτε τη μέγιστη στάθμη όταν γεμίζετε το φίλτρο.

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Αφού φτιάξετε espresso, συνεχίζει να τρέχει νερό από τη θήκη του φίλτρου.	Η μηχανή έχει αρχίσει να πιάνει άλατα γιατί το νερό είναι ιδιαίτερα σκληρό.	Αφαλατώστε αμέσως τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες.
	Δεν αφαιρέθηκε το κόκκινο καπάκι.	Αφαιρέστε το κόκκινο καπάκι.
Αφού φτιάξετε espresso, συνεχίζει να τρέχει νερό από τη θήκη του φίλτρου.	Η μηχανή έχει αρχίσει να πιάνει άλατα γιατί το νερό είναι ιδιαίτερα σκληρό.	Αφαλατώστε αμέσως τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες.
	Υπάρχουν κατακάθια καφέ μέσα στην κούπα.	Καθαρίστε τη θήκη του φίλτρου με ζεστό νερό.
	Ο αλεσμένος καφές είναι πολύ λεπτός.	Χρησιμοποιήστε λίγο πιο χονδροαλεσμένο καφέ.
Ο espresso δεν έχει καϊμάκι.	Έχει φράξει η θήκη του φίλτρου.	Καθαρίστε τη θήκη του φίλτρου και το παρέμβυσμα με ένα νωπό σφουγγάρι.
	Ο καφές είναι μπαγιάτικος.	Χρησιμοποιήστε φρεσκοαλεσμένο καφέ.
	Ο αλεσμένος καφές δεν είναι κατάλληλος για espresso.	Χρησιμοποιήστε πιο λεπτοαλεσμένο καφέ.
Το δοχείο τρέχει νερό όταν το μετακινείτε.	Δεν έχετε βάλει αρκετό καφέ στη θήκη του φίλτρου.	Προσθέστε περισσότερο καφέ.
	Η βαλβίδα κάτω από το δοχείο νερού είναι ακάθαρτη ή ελαττωματική.	Πλύνετε το δοχείο νερού και μετακινήστε τη βαλβίδα κάτω από το δοχείο με το δάκτυλό σας.
	Έχει φράξει η βαλβίδα από άλατα.	Αφαλατώστε τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες.
Διαρροή νερού κάτω από τη συσκευή.	Υπάρχει εσωτερική διαρροή.	Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο έχει τοποθετηθεί σωστά. Αν το πρόβλημα επιμένει, μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
	Η αντλία κάνει αφύσικο θόρυβο.	Γεμίστε το δοχείο νερού και θέστε ξανά σε λειτουργία την αντλία (ανατρέξτε στην ενότητα: ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ). Μην αφήνετε το δοχείο να αδειάζει τελείως.

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Ο espresso τρέχει από τις πλευρές της θήκης του φίλτρου.	Η θήκη του φίλτρου δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Κουμπώστε και ασφαλίστε τη θήκη του φίλτρου στη θέση της (γυρίστε την από αριστερά προς δεξιά μέχρι να σταματήσει).
	Αφαιρέστε την περίσσεια καφέ που σας εμποδίζει να ασφαλίσετε σωστά τη θήκη του φίλτρου.	Αφαιρέστε την περίσσεια καφέ και καθαρίστε τη σχάρα απ' όπου τρέχει το νερό με ένα νωπό σφουγγάρι.
Ο espresso έχει άσχημη γεύση.	Το χείλος της θήκης του φίλτρου έχει φράξει από καφέ.	Αφαιρέστε την περίσσεια καφέ και καθαρίστε τη σχάρα απ' όπου τρέχει το νερό με ένα νωπό σφουγγάρι.
Ο espresso έχει άσχημη γεύση.	Δεν έγινε σωστά ο κύκλος έκπλυσης μετά την αφαλάτωση.	Ξεπλύνετε τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες και ελέγξτε την ποιότητα του καφέ.
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Η αντλία έχει απενεργοποιηθεί επειδή δεν υπάρχει νερό.	Γεμίστε το δοχείο νερού και θέστε ξανά σε λειτουργία την αντλία (ανατρέξτε στην ενότητα: ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ). Μην αφήνετε το δοχείο να αδειάζει τελείως.
	Το αφαιρούμενο δοχείο νερού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε σωστά το δοχείο νερού.
Το ακροφύσιο δεν λειτουργεί ή δημιουργεί λίγο αφρό.	Η συσκευή δεν είναι στην πρίζα.	Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.
	Δεν έχει τοποθετηθεί σωστά το ακροφύσιο αφρού. Το γάλα είναι πολύ ζεστό.	Ελέγξτε αν έχει τοποθετηθεί σωστά το εξάρτημα στη συσκευή: αφαιρέστε και ξανατοποθετήστε το ακροφύσιο στον βραχίονα με μια απότομη κίνηση προς τα πάνω.
Το γάλα είναι πολύ ζεστό.	Το γάλα είναι πολύ ζεστό.	Χρησιμοποιήστε φρέσκο, παστεριωμένο γάλα ή γάλα μακράς διάρκειας (UHT) που έχετε ανοίξει πρόσφατα.
	Η κόκκινη λυχνία είναι αναμμένη και η ρύθμιση espresso δεν λειτουργεί.	Το μπόιλερ νερού είναι υπερβολικά ζεστό για την παρασκευή espresso μετά τη χρήση της λειτουργίας ατμού.
Η κόκκινη λυχνία είναι αναμμένη και η ρύθμιση espresso δεν λειτουργεί.	Το μπόιλερ νερού είναι υπερβολικά ζεστό για την παρασκευή espresso μετά τη χρήση της λειτουργίας ατμού.	Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει ακολουθώντας τις οδηγίες της ενότητας «Χρήσιμες συμβουλές» στη σελίδα 81/82.

Αν δεν μπορείτε να βρείτε την αιτία του προβλήματος, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κατάστημα. Μην αποσυναρμολογήσετε ποτέ τη συσκευή! (αν αποσυναρμολογηθεί η συσκευή, ακυρώνεται η εγγύηση).

ΤΕΛΟΣΚΥΚΛΟΥΣΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



Βοηθήστε να προστατέψουμε το περιβάλλον!

- ❶ Αυτό το προϊόν περιέχει διάφορα υλικά που μπορούν να ανακτηθούν ή να ανακυκλωθούν.
- ➔ Παραδώστε τα σε κέντρο συλλογής ή σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επεξεργασία.

ΑΣΙΚΛΑΜΑ

- A** Çıkarılabilir su deposu
- B** Fincan tutucu tepsi
- C** Açma/Kapatma düğmesi
- D** Kontrol paneli
- E** Filtre tutucu kafa
- F** Filtre kafası
- F1** Filtre 1 fincan
- F2** Filtre 2 fincan

- G** Buhar ağız
- G1** Köpük ağız
- H** Damlama tepsisi ızgarası
- I** Damlama tepsisi
- J** Güç kablosu
- K** Kaşık-sıkmaç

ΑΣΙΚΛΑΜΑ

- D.1** Seçim düğmesi
 - D.1.1** Espresso seç
 - D.1.2** Buharı seç
- D.2** 'Açık' gösterge lambası
 - D.2.1** Espresso ön ısıtma gösterge lambası
 - D.2.2** Buhar ön ısıtma gösterge lambası

- D.2.3** Yüksek su sıcaklığı gösterge lambası
- D.3** Parmakla döndürülen tekerlek
 - D.3.1** Konum O: ön ısıtma
 - D.3.2** Espresso hazırlama
 - D.3.3** Buhar hazırlama

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Pompa: 15 bar
- Manuel başlatma/durdurma
- Aksesuarlar: 1 ve 2 fincan filtreleri, ölçü kaşığı/sıkmaç
- Buhar fonksiyonu
- Seçim düğmesi: espresso veya buhar
- Çıkarılabilir hazne (1,2 L kapasite)
- Güç: 960 - 1140 W
- Voltaj: 220 - 240 V
- Emniyet özellikleri: 2 termostat ve bir sigorta
- Boyutlar: 297 x 201 x 290 mm
- 25 dakika sonra otomatik kapanma



ÖNEMLİ!

Çalışma gerilimi: Bu cihaz sadece 230 V alternatif akımda çalışmak üzere tasarlanmıştır. Kullanım Türü: bu cihaz SADECE EVDE KULLANIM için tasarlanmıştır.

FAYDALI İPUÇLARI

Taze kavrulmuş kahvenin kullanılması tavsiye edilir. Tavsiye için kavrulmuş kahvecinize başvurun. Kahve tazeliğini kavurmadan sadece birkaç hafta sonraya kadar korur. İyi ambalajlar kahvenin tadını geliştirebilir ve uzatabilir. Ambalajın kalitesinden emin değilseniz, yakın zamanda kavrulmuş bir kahve seçin.

Kahve her zaman hazırlanmadan hemen önce öğütülmelidir.

Hangi kahveyi seçmelisiniz?

■ Aromalı kahve için

Saf Arabica kahvelerini veya çoğunlukla Arabica kahvesinden oluşanları seçin.

Artisan kavrulmuş kahveler, aromaya daha iyi bir derinlik ve lezzet kazandırdığı için tercih edilir. Çeşitli tatlar için, saf kökenli kahveleri deneyin.

■ Yoğun bir kahve için

Robusta - özellikle % 100 Arabica değil - ya da kavrulmuş İtalyan kahveleri ya da özel İtalyan aromalı kahveleri ile harmanlanmış kahveleri seçin.

■ Öğütülmüş kahveyi buzdolabında saklayın, çünkü bu şekilde lezzet daha uzun süre için korunur.

■ Filtre tutucunuzu ağzına kadar doldurmayın; ölçüm kaşığı (50 ml'lik bir fincan için 1 kaşık, 2 x 50 ml'lik fincan için 2 kaşık) kullanın. Filtre tutucunun etrafında fazla kahve varsa temizleyin.

■ Cihazı 5 günden uzun süre kullanmadıysanız, su deposunu boşaltın ve durulayın.

■ Depoyu doldurmak veya boşaltmak için çıkarmadan önce daima cihazın kapalı olduğundan emin olun.

■ Her zaman cihazın düz ve sağlam bir yüzeyde olduğundan emin olun.

İLK KULLANIM VEYA MAKİNE UZUN BİR SÜRE KULLANILMAMIŞSA



ÖNEMLİ! cihazın üzerine ısıtma elemanı koymayınız.



ÖNEMLİ! Kırmızı koruyucu kapağı su haznesinin altından çıkarın.



ÖNEMLİ! güvenlik talimatları cihazın bir parçasıdır. Yeni cihazınızı kullanmadan önce lütfen bunları dikkatlice okuyun.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE SİSTEMLERİN DURULANMASI

1. ESPRESSO SİSTEMİNİN DURULANMASI

İlk fincan kahvenizin tadının mükemmel olmasını sağlamak için, espresso makinesini aşağıda belirtilen şekilde sıcak suyla yıkamanızı öneririz:

Kırmızı koruyucu kapağı su haznesini (1) altından çıkardığınızdan emin olun.

– Su haznesini (A) çıkarın ve doldurun. Su seviyesi, haznedeki "MAX" işaretini geçmemeli ve en az 300 ml içermelidir (= 2 büyük fincana eşdeğerdir (2-3). Ardından kapağın kapalı olduğundan emin olarak su haznesini yerine yerleştirin. (4).

– Makinenizin fişini prize takın. (5).

– Açma düğmesine (C)(6) basın. Kontrol panelinde (D) , "Açık" gösterge lambası (D2) (7) açılır.

– Seçim düğmesi (D.1) espresso konumuna ayarlanmalıdır – (düğmeye basılmamış) (D.1.1) (8).

– Filtre tutucusuna (F) (9) kahve olmadan bir filtre (F1) yerleştirin. Filtre tutucuyu yerine yerleştirin (E) ve duruncaya kadar sağa döndürün (10). Filtre tutucusunun (11) altına bir hazne yerleştirin.

– Espresso ön ısıtma gösterge lambası (D2.1) yanıp sönmeyi bırakıp yanık kaldığında, ayar çarkını (D.3) sola, espresso hazırlama ayarına (D.3.2) (12-13) çevirin. – Akış yaklaşık on saniye sonra çalışmaya başlar.

– Yaklaşık 300 ml su akmasına izin verin (gerekirse kabı değiştirin) (14) , daha sonra başparmakla döndürülen tekerleği hazırlığı durdurmak için O (D.3.1) konumuna getirin (15).

– ÖNEMLİ / 25 dakikalık kullanımdan sonra cihazınız otomatik olarak bir güvenlik önlemi olarak kapanacaktır.

2. BUHAR SİSTEMİNİN DURULANMASI

Su haznesini çıkarın ve doldurun. Su seviyesi, haznedeki "MAX" işaretini geçmemeli ve en az 300 ml içermelidir (= 2 büyük fincana eşdeğerdir). Ardından kapağın kapalı olduğundan emin olarak su haznesini yerine yerleştirin.

Seçim düğmesi (D.1) buhar konumuna ayarlanmalıdır – (düğmeye basılmış) (D.1.2) (16)

Ağız suyla dolu bir kaba (G.1) (17) yerleştirin.

Buhar ön ısıtma gösterge lambası (D2.2) yanıp sönmeyi bırakıp yanık kaldığında (18), başparmakla döndürülen tekerleği (D.3) sağa, buhar fonksiyonuna (D.3.3) (19) döndürün.

Suyu 20 saniye ısıtın (20), daha sonra buharı (21) durdurmak için başparmakla döndürülen tekerleği O (D.3.1) konumuna getirin. Seçim düğmesini (D.1) espresso konumuna (D.1.1) (26) getirin.

ESPRESSO YAPMA



ÖNEMLİ!

Espresso işlevi ilk kez kullanılıyorsa, cihaz "İLK KULLANIM" paragrafında açıklandığı şekilde temizlenmelidir.



ÖNEMLİ! Sıcak su sıçramalarını önlemek için, kahve hazırlamadan önce filtre tutucunun duruncaya kadar sıkıldığından emin olun. Cihaz hala basınç altında olduğundan, su akarken filtre tutucuyu çıkarmayın.

Çekilmiş kahve

Seçtiğiniz kahve türü, espressolarınızın gücünü ve tadını belirleyecektir: çekilmiş kahveniz ne kadar ince çekim olursa, espressolarınız o kadar yoğun olacaktır.

■ Su haznesini ılık suyla doldurun ve doğru şekilde yerine oturduğundan emin olarak cihazın üzerine yerleştirin.

■ Makinenizin fişini prize takın.

- En iyi sonuç için, yukarıdaki adımları takip ederek, kahve eklemeyen, aksesuarları önceden (filtre tutucu, filtre ve bardaklar) önceden ısıtmanızı öneririz.
- Açma/Kapatma düğmesine basarak cihazı açın.
- "Açık" göstere lambası yanacaktır.
- Öğütülmüş kahveyi ölçü kaşığı (K) (1 kaşık = 1 ölçü = 1 espresso) (22-23) kullanarak 1 fincan filtreye ekleyin ve ardından dairesel bir hareketle sıkımacı döndürerek (K) (24) sıkıştırın. Sıkıştırıldığında kahve ölçüsü MAX seviyesini geçmemelidir (25).
- En iyi kalite için kahveyi etkili bir şekilde sıkıştırın.
- Filtre tutucunun etrafında fazla kahve varsa temizleyin.
- Seçim düğmesinin espresso konumuna ayarlandığından emin olun  (düğme basılı değil) (26).
- Filtre tutucuyu yerine yerleştirin ve duruncaya kadar sağa döndürün (27).
- Ayar çarkı O işlevine ayarlanmıştır. Espresso ön ısıtma göstere lambası yanıp sönerek ön ısıtmanın devam ettiğini gösterir. Ön ısıtma bittiğinde, espresso göstere lambası yanık kalır (28).
- Filtre yuvasının altına bir fincan koyun ve başparmakla döndürülen tekerleği espresso konumuna getirin ve kahve akmaya başlar (29-30).
- Fincan doldurulduğunda, akışı durdurmak için başparmakla döndürülen tekerleği O konumuna getirin (31).
- Fincanı/fincanları alın.
- Filtre tutucuyu sola (32) çevirerek kilidini açın ve cihazdan çıkarın. Sıcak olduğundan filtreye dokunmayın.
- Kahveyi boşaltmak için, filtre tutucuyu kanadından tutarken ters çevirin, böylece sadece kahve düşecektir (33).
- Kahvenin kalan kısmını (34) çıkarmak için filtreyi ve filtre tutucuyu akan suyun altında yıkayın.
- 2 espresso yapmak için 2 fincan filtresi (F.2) alın ve 2 ölçü öğütülmüş kahve ekleyin.
-  Filtre tutucusundaki filtreyi değiştirmek için, filtrenin sapın koluna bakacak şekilde yerleştirildiğinden emin olun.
- ÖNEMLİ / Kahve akışı manuel olarak durdurulur. Kullanım halindeyken makineden uzaklaşmayın.

BUHAR FONKSİYONU

Buhar kahveyi köpürtür (örneğin, cappuccino yaparken).

- Makinenizin fişini prize takın.
- Su haznesini çıkarın ve doldurun. Su seviyesi, haznedeki "MAX" işaretini aşmamalı ve en az 300 ml olmalıdır. Ardından kapağın kapalı olduğundan emin olarak su haznesini yerine yerleştirin.
- "Açma" düğmesine basın; göstere lambası yanar.
- **Buhar işlevini (düğme basılı) (35)**  etkinleştirmek için seçim düğmesine basın.
- Ayar çarkı O işlevine ayarlanmıştır. Buhar ön ısıtma göstere lambası yanıp sönerek ön ısıtmanın devam ettiğini gösterir. Ön ısıtma bittiğinde, buhar göstere lambası yanık kalır (36).
- Ağzın (37) altına boş bir hazne veya bardak yerleştirin.
- Buhar başlamadan önce sistemden su geçirmek için, başparmakla döndürülen tekerleği sağa buhar hazırlama işlevine döndürerek ağız sistemini açın. (D.3.3) (38).
- Başparmakla döndürülen tekerleği O programına (39) çevirin.
- Bir cappuccino yapmak için, bir kabı yaklaşık 60 ila 100 ml süt ile bir doldurun. En iyi sonuçlar için, buhar ağzının (G) (40) altına konabilecek dar ve nispeten küçük bir kap kullanın. En iyi sonuçlar için süt ve kap çok soğuk olmalıdır.
- Ağzı süt kabına koyun ve başparmakla döndürülen tekerleği sağa, buhar konumuna getirin.
- En iyi sonuçlar için, kabın tabanına temas etmemeye özen göstererek, sütleri yaklaşık 10 saniye

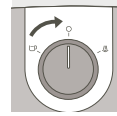
boyunca kabın tabanına yakın bir yerde köpük yapın. Daha sonra kabı yavaşça eğin ve ağzı neredeyse süt yüzeyine gelene kadar yukarı doğru hareket ettirin. Ağzın süttten ayrıldığından emin olun. Mükemmel bir köpük elde etmek için, kabı dairesel hareketlerle hareket ettirin.

- En iyi köpüğü elde etmek için pastörize veya UHT sütü kullanmanızı ve pastörize edilmemiş veya yağsız süt kullanmanızı öneririz.
- En iyi köpüğü elde ettikten sonra, başparmak tekerleğini O (41) konumuna getirin
- Sütün aşırı ısınmasını önlemek için, buhar vericiyi 45 saniyeden fazla kullanmayın (100 ml süt için).
- Yukarıda detayları verilen adımları izleyerek espresso hazırlayabilirsiniz.
- Ağzın içinde sütün kurumasını önlemek için lütfen her kullanımdan sonra temizleyin. Bunu yapmak için, 100 ml sütün yerine 60 ml su konularak sütü köpürtmek için olan adımları izleyin. Kendinizi yakmaktan kaçınmak için, ağzı köpükten çıkarın (G.1) ve temiz suyla yıkayın (42). Buhar ağzını nemli bir bezle (G) (43) temizleyin.
- Damlama tepsisini çıkartın, boşaltın ve temiz su kullanarak temizleyin (44-45).
- Manuel temizlik için bir sonraki bölüme bakın.

YARDIMCI BİLGİLER- BUHAR KULLANDIKTAN SONRAKİ UYGULAMA

Buhar işlevini kullandıktan sonra espresso yapmak istiyorsanız en uygun espresso hazırlığı için su çok sıcak olduğundan kahve makinenizi soğutmanız gerekir.

Aşağıdaki adımları takip edin:



Düğmenin O konumunda olduğundan emin olun



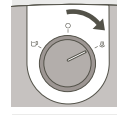
Seçim düğmesini espresso konumuna getirin (düğme basılı değil)



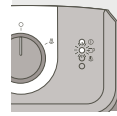
Kahve makinesinin espresso hazırlamak için çok sıcak olduğunu gösteren kırmızı göstere lambası yanar.



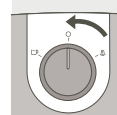
Buhar ağzını 60 ml su ile dolu bir kaba tamamen daldırın.



Kazan içindeki sıcak su ve buharı boşaltarak makineyi soğutmak için kırmızı lamba sönene kadar düğmeyi sağa (buhar konumuna) çevirin.



Yaklaşık 10 ila 20 saniye sonra kırmızı lambanın söndüğünü ve espresso lambasının yandığını göreceksiniz. Bu, espresso hazırlama için makinenin doğru sıcaklığa soğutulduğunu gösterir.



Buharı durdurmak için düğmeyi O konumuna getirin. Kırmızı lamba hala yanıyorsa yukarıdaki adımları tekrarlayın.

Kahve makineniz şimdi soğumuştur, espressonuzu yapabilir ve keyfini çıkarabilirsiniz !



ÖNEMLİ! Süt köpürtüldükten sonra kahve yapmak istiyorsanız, başparmakla döndürülen tekerleği espresso konumuna getirmeli  ve sonra seçim düğmesini espresso konumuna ayarlamalısınız. Birkaç saniye sonra kahve göstergesi söner. Başparmakla döndürülen tekerleği O konumuna getirin ve kahve göstergesi yanana kadar bekleyin. Bu işlem sırasında, kahve ve buhar gösterge lambaları aynı anda açılırsa, yukarıdaki adımları tekrarlayın.



ÖNEMLİ! Uyarı! Sütün sıçramasını önlemek için "buhar" modunu kullanırken ağzı sütün dışına kaldırmayın.



ÖNEMLİ! Uyarı! Buhar ağzı hala sıcaktır! Kendinizi yakmamaya dikkat edin!



ÖNEMLİ! Buhar fonksiyonunu kapattıktan sonra, ağzı derhal ve dikkatlice aşağıdaki bölümde belirtildiği gibi temizleyin: TEMİZLİK VE BAKIM

TEMİZLİK VE BAKIM

1. Cihaz

- Her temizleme işleminden önce fişi çekin (**J**) ve önce cihazı soğumaya bırakın.
- Gerektiğinde, cihazın dışını nemli bir süngerle temizleyin. Hazneyi, damlama tepsisini ve ızgarasını düzenli olarak temizleyin, ardından bunları silin.
- Haznenin içini düzenli olarak yıkayın.
- Haznede ince bir beyaz tabaka görüldüğünde, cihazın kirecini çözündürün (kireç çözme bölümüne bakın).
- Alkol veya solvent bazlı temizlik ürünleri kullanmayın.
- Cihazı fişten çektikten sonra, düzenli olarak filtre tutucunun kafasını ve contayı (**E**) nemli bir sünger kullanarak temizleyin.
- Sadece nemli bir bez ile temizleyin. Deterjan veya aşındırıcı ürünler kullanmayın.

2. Filtre tutucu

- Nemli bir bez kullanarak, bu alanda toplanmış olabilecek kahve kalıntılarını gidermek için filtre tutucu muhafazasını düzenli olarak temizleyin.
- **Contayı çıkarmayın. Vidaları filtre ve filtre tutucusundan çıkarmayın. Bu sadece yetkili bir servis merkezi tarafından yapılmalıdır.**
- Filtreleme kafasının contasının ömrünü uzatmak için, kahve makinesi uzun bir süre kullanılmayacaksa, filtre tutucuyu tekrar takmayın.

3. Damlama tepsisi

- Gerekirse, damlama tepsisini (**I**) ve ızgarasını (**H**) su ve biraz yumuşak deterjan (**44-45**) kullanarak temizleyin. Durulayın ve kurutun.

KİREÇ ÇÖZME

Bu kullanım ömrünü uzatacağı için, kahve ve buhar fonksiyonları için A ve B bölümlerinde belirtildiği gibi düzenli olarak cihazınızın kirecini çözündürünüz. Kireç çözme sıklığı suyunuzun sertliğine bağlıdır. Daha fazla bilgi için su sağlayıcınızın yetkilisine danışın.

Kireç çözme işlemi yaparken, cihazınızı mermer bir tezgah üzerine yerleştirmeyin. Kireç çözücü madde ona zarar verebilir.

■ Size yardımcı olmak için, burada su sertliğine göre kireç çözme sıklığı ve makinenizin ne sıklıkta kullanıldığı konusunda bir referans tablosu verilmiştir:

KİREÇ ÇÖZME SIKLIĞI			
Ortalama haftada kahve sayısı	Yumuşak su (<19°)	Sert su (19-30°)	Çok sert su (>30°)
7'den az	Yılda bir kez	Her 8 ay	Her 6 ay
7 - 20	Her 4 ay	Her 3 ay	Her 2 ay
20'den fazla	Her 3 ay	Her 2 ay	Her ay

Şüpheli durumda, ayda bir kez kireç çözme tavsiye edilir.

Kahve makinesi şu durumlarda tamir edilmeyecektir:

- kireç çözme yapılmamışsa,
 - kireç birikintileri varsa,
 - aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanmışsa,
- bunlar garanti kapsamında dışındadır.

A. Kahve sisteminde kireç çözme

- Cihazı prizden çekin.
- Filtre tutucuyu (kahvesiz olarak) cihaza yerleştirin ve durana kadar sağa doğru çevirin.
- Filtre tutucunun altında ½ litreden daha büyük bir hacme sahip bir hazne yerleştirin.
- Başparmakla döndürülen tekerleğin O konumuna ayarlandığından emin olun.
- Hazne 1 birim sirke veya sitrik/sülfamik asit ve 3 birim sudan oluşan bir karışımla doldurun (toplam karışım hacmi: 500 ml)
- Cihazı prize takın. Açma düğmesine basarak cihazı açın.
- Seçim düğmesini espresso konumuna ayarlayın. Espresso gösterge lambası yandığında, başparmakla döndürülen tekerleği sola döndürün ve karışımın akmasına izin verin (hacmin ¼'ü kadar).
- Cihazı Açma/Kapama düğmesine basarak ve seçim düğmesini Espresso'da bırakarak durdurun.
- 5 ila 10 dakika bekleyin, ardından işlemi iki kez daha tekrarlayın.
- Haznenin tamamen boş olmadığından emin olun (eğer çıkarıyorsanız aşağıdaki paragrafa bakın: **İLK KULLANIMI**).

B. Durulama



ÖNEMLİ! Kireç çözmeden sonra, "İLK KULLANIM" paragrafında açıklandığı gibi, temiz su (kahvesiz) kullanarak 2-3 kez durulayın.

Ağzı durulamayı ihmal etmeyin. Artık cihazın kireci çözülmüştür ve tekrar kullanıma hazırdır.

GARANTİ

Cihazınız garanti kapsamındadır; ancak, herhangi bir bağlantı hatası, kullanım hataları veya makinenin talimatlarında belirtilen amaçlar dışında kullanılması garantiyi geçersiz kılacaktır. Bu cihaz evsel kullanım için garanti kapsamındadır. Diğer herhangi bir kullanım şekli garantiyi geçersiz kılar.

Kirecin çözülmemesi nedeniyle makineye yapılan onarımlar garanti kapsamında değildir. Herhangi bir Satış Sonrası veya yedek parça ile ilgili sorunlar için lütfen satıcınıza veya onaylanmış bir servis merkezine danışın.

SORUN GİDERME

SORUNLAR	OLASI SEBEP	ÇÖZÜMLER
Kahve çok nemli.	Yeterince kahve kullanmadınız.	Daha fazla kahve ekleyin.
Espresso çok yavaş akıyor.	Kahve çok ince, çok iri veya çok unumsu.	Biraz daha iri çekilmiş kahve seçin.
	Filtre tutucusu kirli.	Filtre tutucunuzu aşağıdaki bölümdaki talimatları kullanarak temizleyin: TEMİZLİK VE BAKIM - B. Filtre tutucusu. Kahve filtresini de temizleyin.
	Filtre tutucusunun kafası tıkalı.	Cihaz soğuduğunda, suyun aktığı ızgarayı nemli bir süngerle temizleyin.
	Makineniz kireçlenmiş.	Verilen kullanıcı talimatlarını takip ederek makinenizi kireçten arındırın.
	Çok fazla kahve var.	Filtreyi doldururken maksimum sınırlara dikkat edin.
Bir espresso yaptıktan sonra filtre tutucusundan kesintisiz su akışı olur.	Makineniz kireçleniyor çünkü su özellikle sert.	Verilen kullanıcı talimatlarını takip ederek makinenizi hemen kireçten arındırın.
	Kırmızı kapak çıkarılmamış.	Kırmızı kapağı çıkartın.
Bir espresso yaptıktan sonra filtre tutucusundan kesintisiz su akışı olur.	Makineniz kireçleniyor çünkü su özellikle sert.	Verilen kullanıcı talimatlarını takip ederek makinenizi hemen kireçten arındırın.

SORUNLAR	OLASI SEBEP	ÇÖZÜMLER
Fincanın için kahve telvesi var.	Filtre tutucusu tıkalı.	Sıcak su ile filtre tutucusunu temizleyin.
	Çekilmiş kahve taneleri çok küçük.	Biraz daha iri taneli çekilmiş kahve kullanın.
	Filtre tutucunun kafasındaki conta tıkalı.	Nemli bir sünger ile filtre tutucusunu ve contayı temizleyin.
Espresso köpüklü değil.	Çekilmiş kahve taneleri çok eskidir.	Taze çekilmiş kahve kullanın.
	Çekilmiş kahve espresso yapmak için uygun değildir.	Daha ince çekilmiş kahve kullanın.
	Filtre tutucusunda çok az kahve var.	Daha fazla kahve ekleyin.
Su haznesi hareket ettirildiğinde sızıntı oluyor.	Haznenin altındaki valf kirli veya bozuktur.	Su haznesini yıkayın ve haznenin altındaki valfi parmağınızla çalıştırın.
	Valf kireçlenmiş birikintiler tarafından bloke edilmiştir.	Verilen kullanıcı talimatlarını takip ederek makinenizi kireçten arındırın.
Cihazın altında su sızıntısı.	Dahili sızıntı var.	Su haznesinin doğru şekilde yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin. Sorun devam ederse, cihazı kullanmayın ve onaylanmış bir servis merkezine danışın.
Pompa anormal derecede gürültülü.	Su haznesinde su yok.	Su haznesini doldurun ve pompayı tekrar başlatın (aşağıdaki bölüme bakın: İLK KULLANIM). Su haznesini tamamen boşaltmaktan kaçının.
Espresso, filtre tutucunun yanlarından dışarı sızar.	Filtre tutucusu doğru yerleştirilmemiştir.	Filtre tutucuyu yerine takın ve kilitleyin (durana kadar soldan sağa çevirin).
	Filtre tutucunun kenarı kahve tarafından tıkanmıştır.	Filtre tutucuyu tamamen kilitlemenizi engelleyen fazla kahve varsa çıkarın.
		Fazla kahveyi çıkarın ve suyun aktığı ızgarayı nemli bir süngerle temizleyin.

SORUNLAR	OLASI SEBEP	ÇÖZÜMLER
Espressonuzun tadı kötü.	Kireç çözme işleminden sonra, durulama döngüsü doğru şekilde gerçekleştirilmemiştir.	Cihazı, kullanıcı talimatlarına uygun olarak durulayın ve kahvenin kalitesini kontrol edin.
Cihaz çalışmıyor.	Su eksikliği nedeniyle pompa devre dışıdır.	Su haznesini doldurun ve pompayı tekrar başlatın (aşağıdaki bölüme bakın: İLK KULLANIM). Su haznesini tamamen boşaltmaktan kaçının.
	Çıkarılabilir su haznesi yanlış yerleştirilmiş.	Su haznesini doğru şekilde yerleştirin.
	Cihaz takılı değil.	Cihazın açık olduğundan emin olun.
Ağız çalışmıyor veya az köpük üretiyor.	Köpük ağız doğru şekilde takılmamış. Süt çok sıcak.	Aksesuarın cihaza doğru bir şekilde monte edildiğinden emin olun: çıkarın ve menteşeli kolda yukarı doğru bir hareketle yeniden takın.
	Süt çok sıcak.	Yakın zamanda açılan taze, pastörize veya UHT süt kullanın.
Kırmızı lamba yanıyor ve espresso işlevi çalışmıyor.	Su kazanı, buhar işlevinden sonra espresso için çok sıcak.	Sayfa 91'deki "Bilmekte Fayda Var" talimatını izleyerek makinenizi soğutun

Arızanın nedenini belirlemek mümkün değilse, onaylanmış bir satıcıya danışın. Cihazı asla parçalarına ayırmayın! (eğer cihaz demonte edildiye, bu garantiyi geçersiz kılacaktır).

KULLANIM ÖMRÜNÜN SONUNA GELEN ELEKTRİKLİ VEYA ELEKTRONİK ALETLER



Çevreyi korumaya yardım edin!

- ① Ürününüz birçok geri kazanılabilir veya geri dönüştürülebilir malzemeyi içerir.
- ➔ Bunları işlenmeleri için bir toplama merkezine veya onaylı bir merkeze götürün.