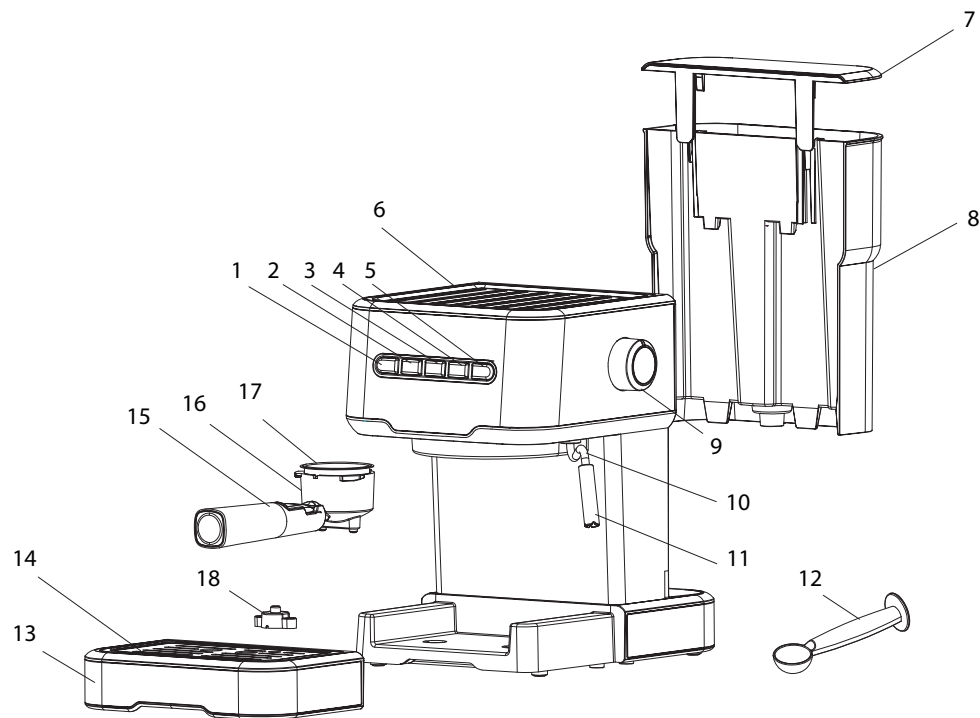




Machine à espresso / Espresso
machine / Cafetera espresso /
Espressomaschine / Expressomachine
EXP 2



Notice d'utilisation / User guide / Instrucciones de uso /
Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing



	FR	EN	ES	DE	NL
1	Bouton 1 tasse	1-cup button	Botón 1 taza	Taste 1 Tasse	Knop 1 tas
2	Bouton 2 tasses	2-cup button	Botón 2 tazas	Taste 2 Tassen	Knop 2 tassen
3	Bouton Marche/ arrêt	On/off switch	Botón de encendido/ apagado	Ein-/Aus-Taste	Knop Aan/uit
4	Bouton manuel	Manual button	Botón manual	Taste manuell	Knop manueel
5	Bouton vapeur	Steam button	Botón de vapor	Dampftaste	Knop stoom
6	Plateau chauffe-tasses	Cup warming tray	Bandeja calientatazas	Tassenwärmplatte	Tasverwarmingsplaat
7	Couvercle du réservoir d'eau	Water tank lid	Tapa del depósito de agua	Deckel des Wassertanks	Deksel van het waterreservoir
8	Réservoir d'eau	Water tank	Depósito de agua	Wassertank	Waterreservoir
9	Bouton de réglage du débit de vapeur	Steam flow adjustment knob	Botón de ajuste del flujo de vapor	Schalter zur Einstellung des Dampfdurchflusses	Knop voor het instellen van het stoomdebiet
10	Buse vapeur	Steam wand	Boquilla de vapor	Dampfdüse	Stoompijpje
11	Embout de la buse vapeur	Nozzle of the steam wand	Extremo de la boquilla de vapor	Endstück der Dampfdüse	Uiteinde van het stoompijpje
12	Cuillère à café	Teaspoons	Cuchara de café	Teelöffel	Koffielepel
13	Bac récolte- gouttes	Drip tray	Cubeta recogegotas	Tropfauffangbehälter	Druppelopvangbakje
14	Grille amovible	Removable grid	Rejilla extraíble	Abnehmbares Gitter	Afneembaar rooster
15	Porte-filtre	Portafilter	Portafiltro	Filterhalter	Filterhouder
16	Rabat	Flap	Solapa	Lasche	Klep
17	Filtre 1 tasse / Filtre 2 tasses	1-cup filter / 2-cup filter	Filtro de 1 taza / Filtro de 2 tazas	1 -Tassen-Filter / 2 Tassen-Filter	Filter 1 tas / Filter 2 tassen
18	Flotteur	Float	Flotador	Schwimmer	Vlotter

votre produit

Contenu de la boîte

- 1 machine à expresso
- 1 porte-filtre
- 1 filtre 1 tasse
- 1 filtre 2 tasses ou dosette papier ESE
- 1 cuillère doseuse
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Système à pompe
- Pression 15 bars
- Type de chauffe : chaudière
- Mode manuel ou automatique
- Buse vapeur
- Café moulu ou dosette papier ESE
- 1 porte-filtre
- 1 filtre 1 tasse, 1 filtre 2 tasses ou dosette papier ESE
- Capacité du filtre simple : 8 gr max.
- Capacité du filtre double : 16 gr max.
- Sélecteur de tasse : 1 ou 2 cafés
- Arrêt manuel de l'écoulement du café
- Émission de vapeur par bouton réglable.
- Plateau chauffe-tasses
- Bac récolte-gouttes amovible
- Réservoir amovible 1,5 L avec niveau d'eau visible
- Arrêt automatique en fin de cycle après 25 minutes de veille
- Puissance : 850 W max.

avant la première utilisation

- Retirez tous les emballages et vérifiez que l'appareil est en bon état.
- Essuyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et sec.
- Lavez le porte-filtre, les filtres, la buse vapeur et le réservoir d'eau à l'eau savonneuse. Rincez soigneusement à l'eau claire, puis séchez à l'aide d'un chiffon doux.

Avant toute utilisation, nous vous recommandons d'effectuer 2 ou 3 cycles avec de l'eau froide uniquement afin d'éliminer toute poussière ou résidu éventuels contenus dans l'appareil. Avant toute utilisation, vérifiez que le robinet vapeur soit bien fermé.

utilisation

Remplissage du réservoir à eau

1. Ouvrez le couvercle du réservoir et servez-vous de la poignée pour le déloger.
2. Aidez-vous des niveaux minimum et maximum indiqués pour remplir le réservoir et refermez le couvercle.
3. Remplacez le réservoir dans son logement.

Notes :

- Ne mettez la machine en marche que si le réservoir est rempli d'eau et correctement installé.
- Utilisez de l'eau plate et froide uniquement.
- La quantité d'eau dans le réservoir ne doit pas dépasser le niveau maximum « MAX ».
- Sans eau dans le réservoir, vous risquez d'endommager la pompe et de réduire la durée de vie de l'appareil. Veillez à ajouter de l'eau dans le réservoir dès que la quantité est inférieure au "minimum" nécessaire.

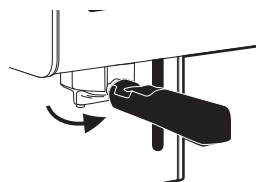
Préchauffage des tasses et du porte-filtre.

Pour obtenir un meilleur résultat, nous recommandons de préchauffer les tasses et le porte-filtre (sans café).

1. Appuyez sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** . Pendant le préchauffage, ce voyant est allumé en blanc, les voyants "1 tasse", "2 tasses" et "manuel" clignotent.
2. Placez les tasses retournées sur le plateau chauffe-tasses.
3. Placez le filtre 1 tasse ou le filtre 2 tasses (sans café) dans le porte-filtre.
4. Fixez le porte-filtre sur l'appareil (cf. « MISE EN PLACE/RETRAIT DU PORTE-FILTRE »).
5. Dès que la température nécessaire est atteinte, les voyants "1 tasse", "2 tasses" et "manuel" cessent de clignoter.

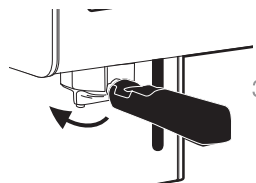
L'appareil devient chaud lors du fonctionnement.
Ne touchez pas les surfaces chaudes.

Mise en place / Retrait du porte-filtre



1. Placez le porte-filtre dans les encoches prévues à cet effet sur la machine. La poignée du porte-filtre est alors parallèle à la machine.

2. Tournez le porte-filtre vers la droite afin de le verrouiller. La poignée du porte-filtre est alors perpendiculaire à la machine.



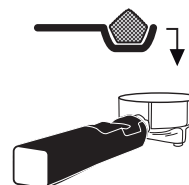
3. Pour déverrouiller et retirer le porte-filtre, tournez-le de nouveau vers la gauche.

Ne retirez pas le porte-filtre pendant le fonctionnement de l'appareil car celui-ci est sous pression.

Remplissage du porte-filtre

AVEC LE CAFÉ MOULU

Utilisez de préférence un café spécial « espresso » à la torréfaction et à la mouture adaptées. L'espresso nécessite une mouture plus fine que le café standard.



1. Placez le filtre 1 tasse ou 2 tasses dans le porte-filtre.
2. Remplissez le filtre avec du café finement moulu.
- 1 tasse = 1 cuillère doseuse
- 2 tasses = 2 cuillères doseuses
3. Répartissez le café moulu uniformément dans le filtre et tassez-le légèrement avec l'extrémité de la cuillère. Tout excédent de café moulu déposé sur les bords du porte-filtre doit être retiré.
4. Fixez le porte-filtre à l'appareil (voir paragraphe « Mise en place/Retrait du porte-filtre »).

AVEC LES DOSETTES

Utilisez les dosettes ESE (« Easy Serving Espresso » : préparation simplifiée pour espresso). Les dosettes universelles étant incompatibles avec cet appareil.

1. Placez le filtre à dosette dans le porte-filtre et mettez-y une dosette ESE. Veillez à bien placer la dosette dans le porte-filtre de manière à ce que les extrémités ne dépassent pas.
2. Fixez le porte-filtre à l'appareil (voir paragraphe « MISE EN PLACE/RETRAIT DU PORTE-FILTRE »).

Préparation d'un café espresso

1. Remplissez le réservoir d'eau.
2. Selon le filtre choisi, remplissez-le avec du café moulu ou avec une dosette. Fixez le porte-filtre sur l'appareil.
3. Placez la (ou les) tasse(s) sous le porte-filtre.
4. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise murale équipée d'une terre et allumez l'appareil en appuyant sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** . Pendant le préchauffage, ce voyant est allumé en blanc, les voyants "1 tasse", "2 tasses" et "manuel" clignotent.

5. Après quelques minutes, lorsque l'eau a atteint la température requise, les voyants cessent de clignoter.
6. Vous avez le choix entre le bouton 1 tasse et le bouton 2 tasses. L'espresso coule alors directement dans la (ou les) tasse(s) : l'opération dure par défaut 15 secondes avec le bouton 1 tasse, et 25 secondes avec le bouton 2 tasses.
7. Vous pouvez également choisir le bouton "manuel". Dans ce cas, vous pouvez choisir de faire un café allongé ou serré, c'est à dire avec plus ou moins d'eau. Vous appuyez une première fois sur le bouton pour que le café se prépare et une deuxième fois pour indiquer la fin de la préparation (délai maximum : 90 secondes).

Notes :

- Il ne faut pas s'alarmer du bruit caractéristique émis par la machine lors de la préparation.
- Pour éviter les éclaboussures, n'enlevez jamais le porte filtre pendant le fonctionnement de l'appareil.
- En cours de fonctionnement, vous pouvez appuyer sur les touches 1 tasse ou 2 tasses pour que le café cesse de couler.

Programmer les touches 1 tasse ou 2 tasses

Vous pouvez programmer la quantité de café versée lorsque vous appuyez sur les touches 1 tasse ou 2 tasses :

1. Maintenez appuyée la touche 1 tasse (ou la touche 2 tasses). Le témoin lumineux de cette touche clignote. Le mode programmation est activé.
2. Appuyez une nouvelle fois sur la touche 1 tasse (ou la touche 2 tasses). Le café coule.
3. Après le délai de votre choix (maximum 45 secondes pour la touche 1 tasse, 90 secondes pour la touche 2 tasses), appuyez à nouveau sur la touche 1 tasse ou 2 tasses. Le café cesse de couler, la programmation est mémorisée.
4. Par défaut, le temps imparti pour la touche 2 tasses est deux fois supérieur au temps imparti pour la touche 1 tasse. C'est à dire que si la durée sélectionnée pour la touche 1 tasse est de 30 secondes, le temps imparti sera de 60 secondes pour la touche 2 tasses.
5. A l'inverse, si vous effectuez une programmation de la touche 2 tasses d'une durée de 60 secondes, le délai imparti pour la touche 1 tasse sera automatiquement ramené à 30 secondes, soit la moitié.

Retrait du marc de café

1. Lorsque le café est préparé, déboîtez le porte filtre du support de base.
2. Utilisez le rabat noir du porte-filtre pour bloquer le filtre et jeter la mouture à la poubelle.

Préparation d'autres cafés à base de lait

Cet appareil est conçu pour diffuser de la vapeur destinée à réchauffer de l'eau ou du lait.

Pour réchauffer une boisson

1. Assurez-vous que la buse vapeur soit propre :
2. Remplissez le réservoir à eau.
3. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT . Ce voyant est allumé en blanc, les voyants "1 tasse", "2 tasses" et "manuel" clignotent.
4. Placez le liquide dans son récipient (~100ml) sous la buse vapeur.
5. Après quelques minutes, lorsque l'eau du réservoir a atteint la température requise, les voyants cessent de clignoter.
6. Vérifiez que le robinet vapeur est bien fermé et appuyez ensuite sur le bouton vapeur .
7. Tournez progressivement le robinet vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour obtenir le débit souhaité. Maintenez la buse immergée dans le liquide à réchauffer pour éviter toute éclaboussure.
8. Tournez le robinet vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre lorsque le liquide a atteint la température souhaitée
9. Appuyez de nouveau sur le bouton vapeur  pour pouvoir ensuite utiliser les différentes options de café.
10. Pour arrêter la machine à espresso, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT . Le robinet vapeur doit être sur la position de débit minimum.

Note :

- Il convient d'appuyer une première fois sur le bouton vapeur pour enclencher cette fonction, de tourner le robinet vapeur dans un sens puis dans l'autre (pour ouvrir la buse puis la fermer) et enfin d'appuyer une dernière fois sur le bouton vapeur pour éteindre la fonction et pouvoir utiliser les autres boutons proposés.
- Lorsque la fonction vapeur est utilisée, il est normal d'observer un léger dégagement d'eau et de vapeur au niveau du porte-filtre.

Ne tournez le robinet vapeur que si un récipient approprié a été placé sous la buse vapeur. Faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur chaude dégagée par la machine !

Faire mousser le lait

- Utilisez le même processus que celui indiqué ci-avant.
- Commencez par faire mousser le fond du pot à lait pendant environ 20 secondes en veillant à ce que la buse vapeur ne touche pas le fond, puis baissez délicatement et progressivement le pot afin de faire mousser le lait en surface. L'appareil va émettre un bruit caractéristique.
- Vérifiez que la buse vapeur reste immergée pendant que le lait est en train de mousser.
- Si les bulles sont de tailles différentes, tapez le fond du pot de lait contre le comptoir et faites tourner le pot de lait autour de la buse immergée pour que les bulles et la mousse de lait se mélangent. Ainsi, vous obtiendrez une mousse homogène.
- Pendant que la mousse se forme, le lait chauffe mais ne doit pas atteindre son point d'ébullition.

L'onctuosité de la mousse est différente selon le type de lait que vous utilisez (lait de vache, de chèvre, de soja) et sa température. Pour un résultat optimal, il est recommandé d'utiliser du lait écrémé.

Notes :

- Pour faire plus d'un capuccino, préparez les cafés dans un premier temps puis la mousse de lait pour tous les cafés.
- Une fois la fonction vapeur arrêtée, il est conseillé d'attendre 5 minutes avant de faire du café. En effet, la température de l'eau est beaucoup plus élevée avec cette fonction et pour obtenir un bon café, la température de l'eau doit être plus basse.
- La buse vapeur doit être nettoyée immédiatement après utilisation, notamment lorsqu'elle a été immergée dans du lait. Pensez à mettre en route la vapeur d'eau après la préparation du lait uniquement pour nettoyer le buse de potentiels résidus.

différents types de cafés

A l'origine, il y a l'espresso. Et ensuite, il y a tous les autres. En effet, tous les cafés sont créés sur base d'une ou de deux doses d'espresso. Et c'est dans ce processus de création que la machine prend tout son sens.

Les basiques

Un **espresso** est un café très corsé obtenu par percolation. Les grains de café sont tassés dans le porte-filtre au travers duquel l'eau chaude s'écoule rapidement.

Un **café serré** ou **ristretto** est réalisé avec deux fois moins d'eau qu'un espresso. On peut dire qu'il est corsé !

Un **allongé** ou **café américain** se compose d'un espresso et de deux doses d'eau. Il s'agit d'une bonne alternative pour ceux qui trouvent l'espresso trop corsé.

Le **double espresso** est composé, comme son nom l'indique, de deux espressos avec la même quantité d'eau que l'espresso.

Les cafés lactés

Un **capuccino** est constitué à parts égales d'un espresso, de lait et de mousse de lait. Il se tient en équilibre.

Un **macchiato** se prépare dans une tasse ou un grand verre (200 mL). Remplissez la tasse de 2/3 de lait chaud, obtenu grâce à la buse vapeur et ajoutez-y 1/3 de mousse de lait.

Il vous faudra verser délicatement l'espresso au centre de la mousse pour obtenir les trois strates distinctes et caractéristiques de cette boisson.

Un **café latte** se prépare plutôt dans un mug (300mL). Remplissez le mug presque entièrement de lait chaud. Ajoutez l'espresso ainsi qu'une pointe de mousse de lait. Le café latté n'est autre qu'un café au lait qui a troqué son bol pour un mug.

Un **mokaccino** ou "moka" pour les intimes, se compose d'un espresso, d'un filet de sirop de chocolat, de lait chaud et d'une légère couche de mousse de lait.

Vous pouvez trouver d'autres recettes de cafés selon votre goût. Cette liste reste non-exhaustive.

Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

N'utilisez jamais de produits détergents abrasifs ni d'éponge à récurer pour le nettoyage de votre appareil.

Nettoyage

- Essuyez la **surface extérieure** de votre machine à espresso avec une éponge légèrement humide et séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Nettoyez les **pièces amovibles** de la machine à espresso (le porte-filtre, les filtres, le réservoir d'eau, la cuillère doseuse et le bac récolte-gouttes) à l'eau savonneuse. Rincez à l'eau claire puis, séchez à l'aide d'un chiffon doux.
- Retirez le **marc de café** (Cf. Paragraphe « RETRAIT DU MARC DE CAFÉ ») ou la dosette après chaque utilisation, puis rincez soigneusement l'intérieur du porte-filtre. Dans le porte-filtre, il n'est pas anormal de retrouver une coloration marron liée à la mouture après le nettoyage.
- La **buse vapeur** doit être nettoyée immédiatement après utilisation, notamment lorsqu'elle a été plongée dans du lait. Dans le cas contraire, l'intérieur de la buse s'obstrue et les résidus de lait autour de cette dernière deviennent difficiles à éliminer. Nettoyez la buse avec une éponge douce imbibée d'eau savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux.
- Nous vous recommandons de changer l'eau du réservoir à chaque nouvelle utilisation. En effet, l'eau stagnante peut altérer le goût du café. Pensez à nettoyer le réservoir régulièrement.
- De temps en temps, effectuez, le porte-filtre en place, un cycle de préparation avec uniquement de l'eau. Ceci permettra de rincer toute particule résiduelle après les différents cycles de préparation des espressos.
- **En cas d'obstruction de la buse vapeur** : vous pouvez dévisser l'embout de la buse vapeur. Attendez que la buse ait refroidi suffisamment avant de procéder au démontage de l'embout. Insérez une aiguille ou une épingle fine dans l'embout pour retirer l'obstruction. Revissez ensuite l'embout sur la buse.

Détartrage

- Il est normal que des dépôts de calcaire se forment dans les machines à espresso.
- Détartrez l'appareil périodiquement pour retirer tout dépôt de minéraux ou de calcaire, ou encore lorsque vous remarquez un ralentissement notable du temps de préparation.
- Nous recommandons le détartrage de l'appareil tous les mois (selon la fréquence d'utilisation) Versez 1/2 litre de vinaigre blanc dans le réservoir, puis remplissez-le d'eau froide jusqu'au repère de niveau maximum « MAX ».
- Nous vous recommandons de laisser s'écouler 2/3 de la solution à travers le porte-filtre et de libérer le reste de la solution par la buse vapeur.

Pour procéder au détartrage de votre appareil, procédez comme suit :

1. Remplissez le réservoir d'eau.
2. Ôtez le capuchon de protection de la buse vapeur.
3. Placez un bol ou un autre récipient résistant à la chaleur sous le porte-filtre.
4. Branchez votre machine à espresso et mettez-la en marche en appuyant sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** .
5. Après quelques minutes, appuyez sur le bouton  plusieurs fois de suite pour laisser écouler les 2/3 du contenu du réservoir.
6. Lorsque l'écoulement est arrêté, videz avec précaution la solution de vinaigre chaude présente dans le bol.
7. Placez un bol ou un autre récipient résistant à la chaleur avec un peu d'eau sous la buse vapeur et un autre récipient sur le plateau récolte-gouttes, sous le logement du porte-filtre, pour recueillir tout excès d'eau libéré durant le processus.
8. Appuyez sur le bouton  et tournez progressivement le robinet vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
9. Laissez s'écouler le reste du réservoir en vapeur d'eau. L'embout de la buse doit rester immergé dans l'eau afin d'éviter les éclaboussures.
10. Une fois que toute la solution de vinaigre s'est écoulée à travers le porte-filtre et la buse vapeur, remplissez le réservoir d'eau propre et froide. Renouvelez l'opération 2 ou 3 fois pour éliminer toute trace de vinaigre et de calcaire. Au besoin, effectuez un autre cycle de nettoyage avec de l'eau uniquement.
11. Nettoyez ensuite tous les accessoires amovibles comme indiqué dans le paragraphe « NETTOYAGE ».

La solution de vinaigre et la buse à vapeur sont extrêmement chaudes. Ne les touchez pas !

guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le porte-filtre ne peut être placé en position verrouillée.	La mouture de café est présente en trop grande quantité dans le filtre.	Retirez un peu de café du filtre.
	Le filtre ne contient pas de café et le porte-filtre ne peut être placé en position verrouillée.	Contactez le service après-vente
L'appareil fonctionne normalement pour préparer le café mais pas pour préparer la mousse de lait.	Il n'y a pas d'eau dans la machine.	Ajoutez de l'eau après avoir libéré de la pression.
	La sortie de la buse vapeur est bloquée.	Nettoyez la sortie de la buse vapeur à l'aide d'une pince. Ajoutez une bonne quantité de vinaigre dans le réservoir d'eau et procédez au détartrage.
La café déborde de tous les cotés du filtre alors que le porte-filtre est en position verrouillée.	Il y a des dépôts au niveau du joint d'étanchéité.	Nettoyez les dépôts au niveau du joint d'étanchéité.
	La mouture de café est trop fine.	Utilisez une mouture de café plus épaisse.
	Le joint d'étanchéité est trop usagé.	Contactez le service après-vente.

Si les éléments de ce tableau ne vous aident pas à résoudre votre problème spécifique, ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même ; contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

Les réparations sur cet appareil ne doivent être réalisées que par des techniciens de maintenance qualifiés. Des réparations mal faites peuvent conduire à des dangers pour les utilisateurs et ne sont pas couvertes par la garantie.

your product

Box contents

- 1 espresso machine
- 1 portafilter
- 1 filter for 1 cup
- 1 filter for 2 cups or ESE paper pod
- 1 measuring spoon
- 1 user manual

Technical features

- Pump system
- Pressure 15 bar
- Heating system: boiler
- Manual or automatic mode
- Steam wand
- Ground coffee or ESE paper pod
- 1 portafilter
- 1 filter (1 cup), 1 filter (2 cups) or 1 ESE filter pod
- Capacity of the single filter: 8 g max.
- Capacity of the double filter: 16 g max.
- Cup selector: 1 or 2 coffees
- Manual control of amount of coffee
- Steam control button.
- Cup warming tray
- Removable drip tray
- Removable 1.5 L tank with visible water level
- Automatic shutdown at the end of a cycle after 25 minutes on standby
- Power: 850 W max.

getting started

- Remove all the packaging and check that the appliance is in good condition.
- Wipe the body of the appliance with a soft, dry cloth.
- Wash the portafilter, filters, steam wand and water tank in soapy water. Rinse with clean water, and then dry using a soft cloth.

Before use, run the appliance 2 or 3 times with only cold water to remove any dust or residue that may still be inside the appliance.

Before use, check that the steam tap is properly closed.

using the appliance

Filling the water tank

1. Open the tank cover and use the handle to remove it.
2. Use the indicated minimum and maximum levels to guide you when filling the tank and close the lid.
3. Put the tank back in its housing.

Notes:

- Only start the machine if the tank is filled with water and correctly fitted.
- Use plain, cold water only.
- The quantity of water in the tank must not exceed the maximum level "MAX".
- Running the appliance without water in the tank may damage the pump and reduce the service life of the appliance. Add water to the tank as soon as the quantity is less than the "minimum" required.

Preheating the cups and portafilter.

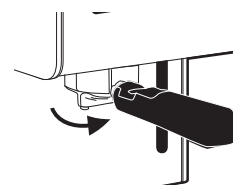
For best results, we recommend preheating the cups and the portafilter (without coffee).

1. Press the **ON/OFF**  switch. During preheating, this white light turns on, and the "1-cup", "2-cup" and "manual" lights flash.
2. Place the cups upside down on the mug warming tray.
3. Place the 1-cup or 2-cup filter (without coffee) in the portafilter.

4. Attach the portafilter to the appliance (see "INSERTING/REMOVING THE PORTAFILTER").
5. As soon as the temperature reaches the required level, the "1-cup", "2-cup" and "manual" lights stop flashing.

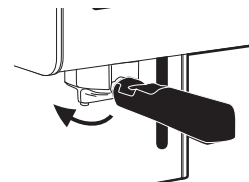
The appliance gets hot during operation. Do not touch the hot surfaces.

Inserting/removing the portafilter



1. Place the portafilter into the recesses provided for this purpose on the machine. This is done with the portafilter parallel to the machine.

2. Turn the portafilter to the right to lock it. The portafilter should then be perpendicular to the machine.



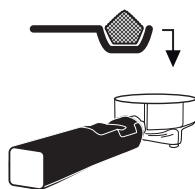
3. To unlock and remove the portafilter, turn it to the left.

Do not remove the portafilter while the appliance is on because it is under pressure.

Filling the portafilter

WITH GROUND COFFEE

Preferably use ground coffee for "espresso" that has undergone the appropriate roasting and grinding processes. Espresso requires a finer grind than standard coffee.



1. Place the 1-cup or 2-cup filter (without coffee) in the portafilter.
2. Fill the filter with finely ground coffee.
- 1 cup = 1 measuring spoon
- 2 cups = 2 measuring spoons
3. Spread the ground coffee evenly in the filter and gently pack it down with the end of the spoon. Remove any excess ground coffee left on the edges of the portafilter.
4. Attach the portafilter to the appliance (see paragraph on "Inserting/Removing the portafilter").

WITH THE PODS

Use the ESE ("Easy Serving Espresso" pods. Universal pods are not compatible with this appliance.

1. Place the pod filter in the portafilter and put an ESE pod in it. Make sure you place the pod in the portafilter such that the ends do not protrude.
2. Attach the portafilter to the appliance (see THE PARAGRAPH ON "INSERTING/REMOVING THE PORTAFILTER").

Preparing an espresso coffee

1. Fill the water tank.
2. Depending on the filter chosen, fill it with ground coffee or with a pod. Attach the portafilter to the appliance.
3. Place the cup(s) under the portafilter.
4. Plug the power cord into an earthed wall socket and turn on the appliance by pressing the **ON/OFF**  button. During preheating, this white light turns on, and the "1-cup", "2-cup" and "manual" lights flash.
5. After a few minutes, when the water has reached the required temperature, the indicator lights stop flashing.
6. You can choose between the 1-cup and the 2-cup button. The espresso then flows directly into the cup(s): by default, the machine will run for 15 seconds with the 1-cup button, and 25 seconds with the 2-cup button.
7. You can also choose the "manual" button. In this case, you can choose to make an Americano or a strong coffee, i.e. with more or less water. Press the button once to start making the coffee and a second time to stop it (maximum time: 90 seconds).

Notes:

- Do not be alarmed by the distinctive noise that the machine makes while preparation the coffee.
- To avoid splashing, never remove the portafilter while the appliance is running.
- While it is operating, you can press the 1-cup or 2-cup buttons to stop the coffee from flowing.

Program the 1-cup or 2-cup buttons

You can program the amount of coffee poured when you press the 1-cup or 2-cup buttons:

1. Press and hold the 1-cup button (or the 2-cup button). The indicator light for this button flashes. The programming mode is activated.
2. Press the 1-cup button (or the 2-cup button) again. The coffee flows.
3. When you are happy with the amount of coffee (maximum 45 seconds for the 1-cup button, 90 seconds for the 2-cup button), press the 1-cup or 2-cup button again. The coffee stops flowing and the program is saved.
4. By default, the time set for the 2-cup button is twice the time set for the 1-cup button. In other words, if the duration selected for the 1-cup button is 30 seconds, the pouring time will be 60 seconds for the 2-cup button.
5. Conversely, if you program the 2-cup button for a period of 60 seconds, the pouring time for the 1-cup button will automatically be reduced to 30 seconds, i.e. half.

Removing the coffee grounds

1. When the coffee is done, remove the portafilter from the group head.
2. Use the black portafilter flap to block the filter and throw the ground coffee in the rubbish.

Preparation of other milk-based coffees

This appliance is designed to diffuse the steam used to heat the water or milk.

To heat up a drink

1. Make sure the steam wand is clean:
2. Fill the water tank.
3. Switch on the appliance by pressing the **ON/OFF**  button. This white indicator light turns on, and the "1-cup", "2-cup" and "manual" lights flash.
4. Put the liquid in its container (~100ml) under the steam wand.
5. After a few minutes, when the water has reached the required temperature, the indicator lights stop flashing.
6. Check that the steam tap is closed and then press the steam button .
7. Gradually turn the steam tap anticlockwise to get the required flow. To avoid splashing, keep the wand submerged in the liquid that is being heated.
8. Turn the steam tap clockwise when the liquid has reached the required temperature

9. Press the steam button again  so that you can then use the different coffee options.
10. To stop the espresso machine, press the ON/OFF  button. The steam tap must be in the minimum flow position.

Note:

- Press the steam button once to activate this function, turn the steam tap in one direction and then in the other (to open the wand and then close it) and finally press the steam button for the last time to turn off the function and be able to use the other available buttons.
- When the steam function is used, it is normal for a small amount of water and steam to come from the portafilter.

Only turn on the steam tap if a suitable container has been placed under the steam wand. Be careful not to burn yourself with the hot steam released by the machine!

Frothing milk

- Use the same process as shown above.
- Start by frothing the bottom of the milk jug for about 20 seconds making sure that the steam wand does not touch the bottom, then gently and gradually lower the jug to froth the milk on the surface. The appliance will make a distinctive noise.
- Check that the steam wand stays submerged while the milk is frothing.
- If the bubbles are different in size, tap the bottom of the milk jug against the counter and rotate the milk jug around the submerged wand so that the bubbles and milk froth mix. This will give the foam an even consistency.
- While the froth is forming, the milk heats up but should not reach its boiling point.

The creaminess of the foam will vary depending on the type of milk you use (cow's milk, goat's milk, soy milk) and its temperature. For best results, it is recommended to use skimmed milk.

Notes:

- To make more than one cappuccino, prepare the coffees first, and then prepare the milk froth for all the coffees.
- Once the steam function has stopped, it is advisable to wait 5 minutes before making some coffee. Indeed, when this function is used, the water temperature is much higher, and you need the water temperature to be lower to make good coffee.

- The steam wand should be cleaned immediately after use, especially when it has been dipped in milk. Remember to turn on the steam after preparing the milk only to remove any residues from the wand.

different types of coffee

To start, there is espresso. And then, there are all the others. Indeed, all coffees are made from one or two espressos. And this preparation process is where the machine takes on its full meaning.

The basics

An **espresso** is a very full-bodied coffee produced by percolation. The coffee beans are packed in the portafilter and the hot water quickly flows through them.

A **strong coffee** or **ristretto** is made with half the water of an espresso. Full-bodied is putting it mildly!

A **long black coffee** or **Americano** is made of one espresso and two shots of water. This is a good alternative for those who find an espresso to be too strong.

As its name suggests, a **double espresso** is made with two espressos with the same amount of water as the espresso.

Milk-based coffees

A **cappuccino** consists of equal measures of espresso, milk and milk froth. It is balanced.

A **macchiato** is made in a cup or tall glass (200 mL). Fill the cup 2/3-full with hot milk, obtained using the steam wand and add 1/3 of milk foam. You will need to gently pour the espresso in the centre of the foam to obtain the three distinct and characteristic layers of this drink.

A **latte coffee** is preferably made in a mug (300mL). Fill the mug almost full with hot milk. Add the espresso and a dash of milk foam. The café latte is none other than a latte that has traded its bowl for a mug.

A **mochaccino** or "mocha", as it is more affectionately known, consists of an espresso, a drizzle of chocolate syrup, hot milk and a light layer of milk foam.

You can find other coffee recipes to suit your taste. This list cannot cover every type of coffee.

cleaning and maintenance

Always unplug the appliance from the power socket and leave it to cool fully before cleaning it.

Never immerse the appliance in water or any other liquid.

Do not use abrasive detergents or scouring sponges to clean the appliance.

Cleaning

- Wipe **the outer surface** of your espresso machine with a slightly damp sponge and dry it thoroughly with a soft cloth.
- Clean **the removable parts** of the espresso machine (portafilter, filters, water tank, measuring spoon and drip tray) with soapy water. Rinse with clear water and dry thoroughly with a soft cloth.
- Remove **the coffee grounds** (see the section on "REMOVING COFFEE GROUNDS") or pod after each use, and rinse the inside of the portafilter thoroughly. In the portafilter, it's not unusual to find a brown colouration caused by the grounds after cleaning.
- **The steam wand** must be cleaned immediately after use, especially when it has been dipped in milk. Otherwise, the inside of the wand becomes clogged and the milk residue around it becomes difficult to remove. Clean the wand with a soft sponge dampened with soapy water. Rinse with clean water and dry thoroughly using a soft cloth.
- We recommend that you change the water in the tank each time you use it. This is because standing water can affect the taste of the coffee. Remember to clean the tank regularly.
- From time to time, run the machine with the portafilter in place and only water. This will rinse away any residual particles after the various espresso cycles.
- **If the steam wand is blocked:** you can unscrew the nozzle from the steam wand. Wait until the wand has cooled sufficiently before removing the nozzle. Insert a fine needle or pin into the nozzle to remove the blockage. Then screw the nozzle back onto the wand.

Descaling

- It is normal for limescale deposits to form in espresso machines.
- Descale the appliance regularly to remove any deposits of minerals or limescale, or when it takes noticeably longer to make the coffee.
- We recommend descaling the appliance every month (depending on the frequency of use) Pour 1/2 L of cleaning vinegar into the tank, then fill it with cold water up to the maximum level marked "MAX".
- We recommend that you let 2/3 of the solution flow through the portafilter and release the rest of the solution through the steam wand.

To descale your appliance, proceed as follows:

1. Fill the water tank.
2. Remove the protective cap from the steam wand.
3. Place a bowl or other heat-resistant container under the portafilter.
4. Plug in your espresso machine and switch it on by pressing the **ON/OFF**  button.
5. After a few minutes, push the  button several times in succession, letting 2/3 of the tank's contents flow out.
6. When it has stopped flowing, carefully empty the hot vinegar solution from the bowl.
7. Place a bowl or other heat-resistant container with a little water under the steam wand and another container on the drip tray, under the portafilter housing, to catch any excess water released during the process.
8. Push the  button and gradually turn the steam tap anti-clockwise.
9. Let the water remaining in the tank out as water vapour. The nozzle of the wand must remain submerged in water to prevent splashing.
10. Once all the vinegar solution has flowed through the portafilter and steam wand, fill the tank with clean, cold water. Repeat the process 2 or 3 times to remove all traces of vinegar and limescale. If necessary, carry out another cleaning cycle with water only.
11. Then clean all removable accessories as indicated in the "CLEANING" section.

The vinegar solution and the steam wand are extremely hot. Don't touch them!

troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
The portafilter cannot be put into the locked position.	There is too much coffee grounds in the filter.	Remove some coffee from the filter.
	The filter does not contain coffee and the portafilter cannot be put into the locked position.	Contact the after-sales service
The appliance works normally for making coffee, but not for frothing milk.	There is no water in the machine.	Add some water after releasing some pressure.
	The nozzle of the steam wand is blocked.	Clean the nozzle of the steam wand. Add a generous amount of vinegar to the water tank and start the descaling process.
The coffee overflows on all sides of the filter while the portafilter is in the locked position.	The seal is dirty.	Clean the dirt on the seal.
	The coffee grounds are too fine.	Use a thicker coffee grounds.
	The seal is too worn.	Contact the after-sales service.

If the information in this table does not help you resolve your specific problem, do not attempt to repair the appliance yourself. Contact your retailer's after-sales department.

Repairs to this appliance should only be performed by qualified service technicians. Improper repairs can lead to hazards for users and are not covered by the warranty.

Su producto

Contenido de la caja

- 1 cafetera espresso
- 1 portafiltro
- 1 filtro 1 taza
- 1 filtro 2 tazas o monodosis de papel ESE
- 1 cuchara dosificadora
- 1 instrucciones de uso

Características técnicas

- Sistema de bomba
- Presión 15 bar
- Tipo de calentamiento: caldera
- Modo manual o automático
- Boquilla de vapor
- Café molido o monodosis de papel ESE
- 1 portafiltro
- 1 filtro 1 taza, 1 filtro 2 tazas o monodosis de papel ESE
- Capacidad del filtro simple: 8 g máx.
- Capacidad del filtro doble: 16 g máx.
- Selector de taza: 1 o 2 cafés
- Parada manual de salida del café
- Emisión de vapor con botón ajustable.
- Bandeja calentatazas
- Cubeta recogegotas extraíble
- Depósito extraíble de 1,5 l con nivel de agua visible
- Apagado automático al final del ciclo después de 25 minutos en reposo
- Potencia: 850 W máx.

Antes de usar el aparato por primera vez

- Quite todo el embalaje y compruebe que el aparato se encuentre en buen estado.
- Frote el cuerpo del aparato con un paño suave y seco.
- Lave el portafiltro, los filtros, la boquilla de vapor y el depósito de agua con agua y jabón. Enjuague bien con agua limpia y, a continuación, seque con un paño suave.

Antes de usar el aparato, le recomendamos que realice 2 o 3 ciclos con agua fría solamente para eliminar el polvo o los residuos que pudieran quedar en el aparato.

Antes de usar el aparato, compruebe que el grifo de vapor esté bien cerrado.

Utilización

Llenado del depósito de agua

1. Abra la tapa del depósito y utilice el asa para extraerlo.
2. Fijese en los niveles mínimo y máximo indicados para llenar el depósito y vuelva a colocar la tapa.
3. Vuelva a colocar el depósito en su ubicación.

Notas:

- No ponga la cafetera en marcha hasta que el depósito esté lleno de agua e instalado correctamente.
- Utilice exclusivamente agua sin gas y fría.
- La cantidad de agua en el depósito no debe superar el nivel máximo «MAX».
- Si no hay agua en el depósito, corre el riesgo de dañar la bomba y reducir la vida útil del aparato. Añada agua al depósito en cuanto la cantidad sea inferior al «mínimo» necesario.

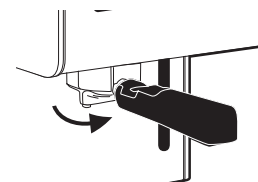
Precalentamiento de las tazas y del portafiltro.

Para conseguir un resultado mejor, le recomendamos que caliente previamente las tazas y el portafiltro (sin café).

1. Pulse el botón de **ENCENDIDO/APAGADO** . Durante el precalentamiento, este indicador se enciende con una luz blanca y parpadean los indicadores «1 taza», «2 tazas» y «manual».
2. Coloque las tazas giradas en la bandeja calentatazas.
3. Coloque el filtro de 1 taza o el filtro de 2 tazas (sin café) en el portafiltro.
4. Instale el portafiltro (véase **COLOCACIÓN/RETIRADA DEL PORTAFILTRO**).
5. En cuanto se alcanza la temperatura necesaria, los indicadores «1 taza», «2 tazas» y «manual» dejan de parpadear.

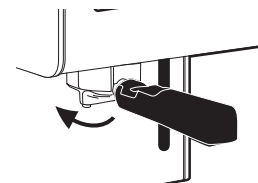
El aparato se calienta en cuanto se pone en marcha. No toque las superficies calientes.

Colocación/retirada del portafiltro



1. Coloque el portafiltro en las muescas previstas para ello en la máquina. El asa del portafiltro quedará paralela a la máquina.

2. Gire el portafiltro a la derecha para bloquearlo. El asa del portafiltro quedará perpendicular a la máquina.



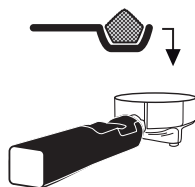
3. Para desbloquear y retirar el portafiltro, gírelo de nuevo hacia la izquierda.

No quite el portafiltro mientras el aparato esté en marcha, ya que este se encuentra bajo presión.

Llenado del portafiltro

CON CAFÉ MOLIDO

Utilice preferiblemente un café especial «espresso» con una torrefacción y una molienda adecuadas. El café espresso requiere una molienda más fina que el café estándar.



1. Coloque el filtro de 1 taza o de 2 tazas en el portafiltro.
2. Llene el filtro con café molido fino.
 - 1 taza = 1 cuchara dosificadora
 - 2 tazas = 2 cucharas dosificadoras
3. Distribuya el café molido uniformemente en el filtro y presiónelo un poco con el extremo de la cuchara. Debe retirar el café molido sobrante que se encuentre en los bordes del portafiltro.
4. Instale el portafiltro en el aparato (consulte el apartado «Colocación/retirada del portafiltro»).

CON MONODOSIS

Utilice monodosis ESE («Easy Serving Espresso»: preparación simplificada para espresso). Las monodosis universales son incompatibles con este aparato.

1. Coloque el filtro de monodosis en el portafiltro e introduzca una monodosis ESE. Coloque la monodosis en el portafiltro de forma que los extremos no sobresalgan.
2. Instale el portafiltro en el aparato (consulte el apartado «COLOCACIÓN/RETIRADA DEL PORTAFILTRO»).

Preparación de un café espresso

1. Llene el depósito de agua.
2. Según el filtro seleccionado, llénelo con café molido o con una monodosis. Instale el portafiltro en el aparato.
3. Coloque la taza o las tazas debajo del portafiltro.
4. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de pared que tenga toma a tierra y encienda el aparato pulsando el botón **ENCENDIDO/APAGADO** . Durante el precalentamiento, este indicador se enciende con una luz blanca y parpadean los indicadores «1 taza», «2 tazas» y «manual».

5. Después de unos minutos, cuando el agua alcanza la temperatura necesaria, los indicadores dejan de parpadear.
6. Puede elegir entre el botón de 1 taza y el botón de 2 tazas. El café espresso caerá directamente en la taza o las tazas: la operación dura de forma predeterminada 15 segundos con el botón de 1 taza, y 25 segundos con el botón de 2 tazas.
7. También puede seleccionar el botón «manual». En ese caso, puede optar por preparar un café largo o corto, es decir, con más o menos agua. Pulse una primera vez el botón para preparar el café y una segunda vez para indicar que ha terminado la preparación (duración máxima: 90 segundos).

Notas:

- No se inquiete por el ruido característico que hace la máquina durante la preparación.
- Para evitar salpicaduras, no levante el portafiltro mientras el aparato esté funcionando.
- Durante el funcionamiento, puede pulsar los botones de 1 taza o de 2 tazas para que el café deje de salir.

Programar los botones de 1 taza o de 2 tazas

Puede programar la cantidad de café vertido pulsando los botones de 1 taza o de 2 tazas:

1. Mantenga pulsado el botón de 1 taza (o el botón de 2 tazas). El indicador luminoso de este botón empezará a parpadear. Se activa el modo de programación.
2. Pulse una vez más el botón de 1 taza (o el botón de 2 tazas). Empezará a salir café.
3. Después del tiempo que haya elegido (45 segundos como máximo para el botón de 1 taza; 90 segundos para el botón de 2 tazas), vuelva a pulsar el botón de 1 taza o de 2 tazas. El café dejará de salir y la programación quedará memorizada.
4. De forma predeterminada, el tiempo configurado para el botón de 2 tazas es el doble del tiempo configurado para el botón de 1 taza. Es decir, si la duración seleccionada para el botón de 1 taza es de 30 segundos, el tiempo configurado para el botón de 2 tazas será de 60 segundos.
5. Y al contrario, si programa el botón de 2 tazas con una duración de 60 segundos, el tiempo configurado para el botón de 1 taza se establecerá automáticamente en 30 segundos, es decir, la mitad.

Retirada del poso de café

1. Cuando haya preparado el café, saque el portafiltro del soporte de la base.
2. Utilice la solapa negra del portafiltro para bloquear el filtro y eche la molienda a la basura.

Preparación de otros cafés con base de leche

Este aparato se ha diseñado para distribuir vapor destinado a calentar el agua o la leche.

Para calentar una bebida

1. Asegúrese de que la boquilla de vapor esté limpia:
2. Llene el depósito de agua.
3. Apague el aparato pulsando el botón de ENCENDIDO APAGADO . Este indicador se encenderá con una luz blanca y los indicadores de «1 taza», «2 tazas» y «manual» parpadearán.
4. Ponga el líquido en su recipiente (~100 ml) debajo de la boquilla de vapor.
5. Después de unos minutos, cuando el agua del depósito haya alcanzado la temperatura necesaria, los indicadores dejarán de parpadear.
6. Compruebe que el grifo de vapor esté bien cerrado y, a continuación, pulse el botón de vapor .
7. Gire poco a poco el grifo de vapor en sentido antihorario para obtener el flujo deseado. Mantenga la boquilla sumergida en el líquido que se vaya a calentar para evitar salpicaduras.
8. Gire el grifo de vapor en sentido horario cuando el líquido alcance la temperatura deseada.
9. Pulse de nuevo el botón de vapor  para, a continuación, utilizar las distintas opciones de café.
10. Para detener la cafetera espresso, pulse el botón de ENCENDIDO/APAGADO . El grifo de vapor debe encontrarse en la posición de flujo mínimo.

Nota:

- Se recomienda que pulse una primera vez el botón de vapor para activar esta función, gire el grifo de vapor en un sentido y luego en sentido contrario (para abrir la boquilla y luego cerrarla) y, por último, pulse una última vez el botón de vapor para apagar la función y utilizar el resto de botones disponibles.
- Cuando se utiliza la función de vapor, es normal que haya un poco de agua y vapor en el portafiltro.

No debe girar el grifo de vapor a menos que se haya colocado un recipiente adecuado debajo de la boquilla de vapor. ¡Tenga cuidado para no quemarse con el vapor caliente que sale de la cafetera!

Espumar la leche

- Siga el mismo proceso que el que se ha indicado anteriormente.
- Empiece por espumar el fondo del recipiente de la leche durante unos 20 segundos, asegurándose de que la boquilla de vapor no toque el fondo; a continuación, baje con cuidado y poco a poco el recipiente para espumar la leche de la superficie. El aparato emitirá un ruido característico.
- Asegúrese de que la boquilla de vapor quede sumergida mientras esté espumando la leche.
- Si las burbujas son de distintos tamaños, dé unos golpecitos con el recipiente de la leche en la barra y haga girar el recipiente de la leche alrededor de la boquilla sumergida para que las burbujas y la espuma de leche se mezclen. Así conseguirá una espuma homogénea.
- Mientras se forma la espuma, la leche se calienta, pero no debe llegar a hervir.

La untuosidad de la espuma será distinta según el tipo de leche que se utilice (leche de vaca, de cabra o de soja) y su temperatura. Para conseguir un resultado óptimo, se recomienda utilizar leche desnatada.

Notas:

- Para preparar más de un capuccino, prepare los cafés primero y luego la espuma de leche de todos los cafés.
- Una vez se haya detenido la función de vapor, se recomienda esperar 5 minutos antes de preparar café. De hecho, la temperatura del agua es más alta con esta función y, para obtener un buen café, la temperatura del agua debe ser más baja.
- La boquilla de vapor se debe limpiar justo después de utilizarla, sobre todo cuando se haya sumergido en la leche. Podría poner en marcha el vapor de agua después de preparar la leche solamente para limpiar los posibles restos que haya en la boquilla.

Distintos tipos de café

En el origen, se creó el espresso. Y luego se crearon todos los demás. De hecho, todos los cafés se preparan basándose en una o dos tazas de espresso. Y la cafetera cobra sentido en ese proceso de creación.

Conceptos básicos

Un **espresso** es un café muy fuerte obtenido por percolación. Los granos de café se presionan en el portafiltro, a través del cual pasa rápidamente el agua caliente.

Un **café corto** o **ristretto** se prepara con la mitad de agua que un espresso. Se puede decir que es un café «restringido».

Un café **largo** o **americano** está compuesto por un espresso y dos dosis de agua. Constituye una buena alternativa para quienes consideran que el espresso es demasiado corto.

El **espresso doble** está compuesto, como su nombre indica, por dos espressos con la misma cantidad de agua que el espresso.

Cafés con leche

Un **cappuccino** está compuesto, a partes iguales, por un espresso, leche y espuma de leche. Es una bebida equilibrada.

Un **macchiato** se prepara en una taza o un vaso grande (200 ml). Llene la taza con 2/3 partes de leche calentada con la boquilla de vapor y añada 1/3 parte de espuma de leche.

Tendrá que verter poco a poco el espresso en el centro de la espuma para conseguir los tres estados distintos y característicos de esta bebida.

Un **café latte** se prepara más bien en una taza grande (300 ml). Llene la taza de leche caliente casi por completo. Añada el espresso y un poco de espuma de leche. El café latte es simplemente un café con leche que ha cambiado su taza normal por una taza grande.

Un **mokaccino**, o «moka» para los amigos, está compuesto por un espresso, un chorrito de sirope de chocolate, leche caliente y una ligera capa de espuma de leche.

Podrá encontrar otras recetas de café según sus gustos. Esta lista no es exhaustiva.

Limpieza y mantenimiento

Antes de limpiar el aparato, debe desenchufarlo de la toma de corriente y dejar que se enfríe. No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

No utilice productos detergentes abrasivos ni estropajos para limpiar el aparato.

Limpieza

- Frote **la superficie externa** de la cafetera espresso con una esponja humedecida y seque bien con un paño suave.
- Limpie con agua y jabón **las piezas extraíbles** de la cafetera espresso (el portafiltro, los filtros, el depósito de agua, la cuchara dosificadora y la cubeta recogegotas). Enjuague con agua limpia y seque bien con un paño suave.
- Retire **el poso de café** (consulte el apartado «RETIRADA DEL POSO DE CAFÉ») o la monodosis después de cada uso; a continuación, enjuague bien el interior del portafiltro. En el portafiltro no es inusual encontrar un color marrón después de limpiar; ese color se debe a la molienda.
- **La boquilla de vapor** se debe limpiar justo después de utilizarla, sobre todo cuando se haya sumergido en la leche. De lo contrario, se obstruirá el interior de la boquilla y costará eliminar los restos de leche que quedan alrededor de la boquilla. Limpie la boquilla con una esponja suave impregnada de agua con jabón. Enjuague con agua limpia y seque bien con un paño suave.
- Le recomendamos que cambie el agua del depósito cada vez que use el aparato. De hecho, el agua estancada puede alterar el gusto del café. Limpie el depósito con frecuencia.
- De vez en cuando, con el portafiltro instalado, realice un ciclo de preparación solamente con agua. Así podrá eliminar las partículas residuales que quedan después de los distintos ciclos de preparación de espresso.
- **Si la boquilla de vapor se obstruye:** puede desenroscar el extremo de la boquilla de vapor. Espere a que la boquilla se haya enfriado suficientemente antes de desmontar el extremo. Introduzca una aguja o un alfiler fino en el extremo para retirar la obstrucción. A continuación, vuelva a enroscar el extremo en la boquilla.

Descalcificación

- Es normal que se formen depósitos de cal en las cafeteras espresso.
- Descalcifique el aparato periódicamente para retirar los depósitos de minerales o cal, y también cuando note que el tiempo de preparación se alarga mucho.
- Recomendamos que se descalcifique el aparato todos los meses (según la frecuencia de uso). Vierta medio litro de vinagre blanco en el depósito y luego llénelo de agua fría hasta la marca de nivel máximo «MAX».
- Le recomendamos que deje que 2/3 partes de la solución pasen a través del portafiltro y que el resto de la solución salga a través de la boquilla de vapor.

Para descalcificar el aparato, haga lo siguiente:

1. Llene el depósito de agua.
2. Quite el tapón de protección de la boquilla de vapor.
3. Coloque un cuenco u otro recipiente resistente al calor debajo del portafiltro.
4. Enchufe la cafetera espresso y póngala en marcha con el botón de **ENCENDIDO/APAGADO** .
5. Después de unos minutos, pulse el botón  varias veces seguidas para dejar que salgan 2/3 partes del contenido del depósito.
6. Cuando deje de salir el líquido, vacíe con cuidado la solución de vinagre caliente que se encuentra en el cuenco.
7. Coloque un cuenco u otro recipiente resistente al calor con un poco de agua debajo de la boquilla de vapor y otro recipiente encima de la cubeta recoge gotas, debajo de la ubicación del portafiltro, para recoger el agua sobrante que salga durante el proceso.
8. Pulse el botón  y gire poco a poco el grifo de vapor en sentido antihorario.
9. Deje salir el resto del depósito en forma de vapor de agua. El extremo de la boquilla debe quedar sumergido en el agua para evitar salpicaduras.
10. Una vez que toda la solución de vinagre ha salido a través del portafiltro y la boquilla de vapor, llene el depósito con agua limpia y fría. Repita esta operación 2 o 3 veces para eliminar los restos de vinagre y cal. Según resulte necesario, realice otro ciclo de limpieza solamente con agua.
11. A continuación, limpie todos los accesorios extraíbles, tal como se indica en el apartado «LIMPIEZA».

La solución de vinagre y la boquilla de vapor estarán muy calientes. ¡No las toque!

Guía de resolución de problemas

Problema	Causa	Solución
El portafiltro no se puede colocar en posición bloqueada.	Hay una cantidad excesiva de café molido en el filtro.	Retire un poco de café del filtro.
	El filtro no contiene café y el portafiltro no se puede colocar en posición bloqueada.	Póngase en contacto con el servicio posventa.
El aparato funciona con normalidad para preparar café, pero no para preparar espuma de leche.	No hay agua en la cafetera.	Añada agua después de liberar la presión.
	La salida de la boquilla de vapor está bloqueada.	Limpie la salida de la boquilla de vapor. Añada una cantidad abundante de vinagre al depósito de agua y descalcifique el aparato.
El café se sale por todos los lados del filtro cuando el portafiltro se encuentra en posición bloqueada.	Hay depósitos en la junta de estanqueidad.	Limpie los depósitos que se encuentran en la junta de estanqueidad.
	El café molido es demasiado fino.	Utilice una molienda de café más gruesa.
	La junta de estanqueidad está demasiado desgastada.	Póngase en contacto con el servicio posventa.

Si los elementos de esta tabla no le ayudan a resolver su problema específico, no intente reparar el aparato usted mismo; póngase en contacto con el servicio posventa de la tienda donde haya comprado el aparato.

Las reparaciones del aparato deben ser realizadas exclusivamente por técnicos de mantenimiento cualificados. Las reparaciones incorrectas pueden generar peligros para los usuarios y no están cubiertas por la garantía.

Ihr Produkt

Verpackungsinhalt

- 1 Espressomaschine
- 1 Filterhalter
- 1 1-Tassen-Filter
- 1 2-Tassen-Filter oder ESE Kaffeepads aus Papier
- 1 Dosierlöffel
- 1 Gebrauchsanweisung

Technische Daten

- Pumpensystem
- Druck 15 bar
- Heizsystem: Kessel
- Manueller oder automatischer Modus
- Dampfdüse
- Gemahlener Kaffee oder ESE Kaffeepad aus Papier
- 1 Filterhalter
- 1 1-Tassen-Filter , 1 2-Tassen-Filter oder ESE Kaffeepads aus Papier
- Fassungsvermögen der einfachen Filters: max. 8 gr
- Fassungsvermögen des Doppelfilters max. 16 gr
- Tassen-Wahltaste 1 oder 2 Tassen Kaffee
- Manuelles Stoppen des Kaffeeflusses
- Drehschalter für Dampfabgabe
- Tassenwärmplatte
- Abnehmbarer Tropfauffangbehälter
- Abnehmbarer 1,5-Liter-Tank mit sichtbarem Wasserstand
- Automatische Abschaltung bei Beendigung des Zyklus nach 25 Minuten Standby-Zeit
- Leistung: max. 850 W

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und prüfen Sie, ob das Gerät in ordnungsgemäßem Zustand ist.
- Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
- Reinigen Sie den Filterhalter, die Filter, die Dampfdüse und den Wassertank mit Seifenwasser. Dann mit klarem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch gründlich abtrocknen.

Es wird empfohlen, vor dem Gebrauch 2 oder 3 Zyklen nur mit kaltem Wasser durchzuführen, um Staub oder Rückstände aus dem Gerät zu entfernen.

Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob das Dampfventil geschlossen ist.

Gebrauch

Füllen des Wassertanks

1. Öffnen Sie den Deckel des Tanks und benutzen Sie den Griff, um ihn herauszunehmen.
2. Füllen Sie den Tank und beachten Sie dabei die Markierungen für den minimalen und maximalen Füllstand, schließen Sie dann den Deckel.
3. Setzen Sie den Tank wieder in sein Fach ein.

Hinweise:

- Starten Sie die Maschine nur, wenn der Tank mit Wasser gefüllt und ordnungsgemäß eingesetzt ist.
- Verwenden Sie ausschließlich kaltes, stilles Wasser.
- Die Wassermenge im Tank darf den maximalen Füllstand "MAX" nicht überschreiten.
- Ohne Wasser im Tank besteht die Gefahr, dass die Pumpe zu beschädigt wird und sich die Lebensdauer des Geräts verkürzt. Füllen Sie unbedingt Wasser in den Tank nach, sobald die Menge unter dem erforderlichen Füllstand "Minimum" liegt.

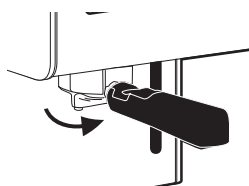
Vorwärmen der Tassen und des Filterhalters.

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, wird empfohlen, die Tassen und den Filterhalter (ohne Kaffee) vorzuwärmen.

1. Die EIN-/AUS-Taste **drücken** . Während des Vorheizens leuchtet diese Leuchtanzeige weiß, die Leuchtanzeigen "1 Tasse", "2 Tassen" und "manuell" blinken.
2. Stellen Sie die umgedrehten Tassen auf die Tassenwärmplatte.
3. Setzen Sie den 1-Tassen-Filter oder den 2-Tassen-Filter (ohne Kaffee) in den Filterhalter.
4. Bringen Sie den Filterhalter am Gerät an (siehe FILTERHALTERUNG MONTIEREN/DEMONTIEREN").
5. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, hören die Leuchtanzeigen "1 Tasse", "2 Tassen" und "manuell" auf zu blinken.

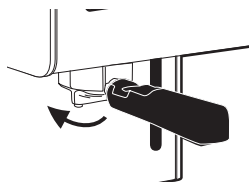
Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Die heißen Oberflächen nicht berühren.

Einsetzen / Abnehmen des Filterhalters



1. Setzen Sie den Filterhalter in die dafür vorgesehenen Aussparungen an der Maschine ein. Der Griff des Filterhalters muss dann parallel zur Maschine stehen.

2. Drehen Sie den Filterhalter nach rechts, um ihn zu verriegeln. Der Griff des Filterhalters muss dann senkrecht zur Maschine stehen.



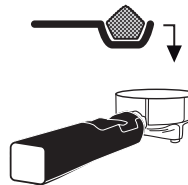
3. Um den Filterhalter zu entriegeln und zu entfernen, diesen wieder nach links drehen.

Entfernen Sie den Filterhalter nicht, während das Gerät in Betrieb ist, da er unter Druck steht.

Füllen des Filterhalters

MIT GEMAHLENEM KAFFEE

Verwenden Sie vorzugsweise speziellen "Espresso"-Kaffee mit entsprechender Röstung und geeignetem Mahlgrad. Espresso benötigt einen feineren Mahlgrad als normaler Kaffee.



1. Setzen Sie den 1-Tassen-Filter oder 2-Tassen-Filter in den Filterhalter.

2. Füllen Sie den Filter mit fein gemahlenem Kaffee.
 - 1 Tasse = 1 Dosierlöffel
 - 2 Tassen = 2 Dosierlöffel

3. Verteilen Sie den gemahlenen Kaffee gleichmäßig im Filter und drücken Sie ihn leicht mit dem Ende des Löffels an. Überschüssiges Kaffeemehl, das sich an den Rändern des Filterhalters absetzt, muss entfernt werden.

4. Befestigen Sie die Filterhalterung am Gerät (siehe Abschnitt "Einsetzen / Abnehmen des Filterhalters").

MIT KAFFEEPADS

Verwenden Sie die ESE ("Easy Serving Espresso")-Pads: vereinfachte Zubereitung von Espresso). Universalpads sind nicht mit diesem Gerät kompatibel.

1. Setzen Sie den Pad-Filter in den Filterhalter ein und legen Sie einen ESE-Pad hinein. Achten Sie darauf den Pad so in den Filterhalter einzusetzen, dass die Ränder nicht überstehen.

2. Bringen Sie den Filterhalter am Gerät an (siehe Abschnitt "FILTERHALTER MONTIEREN/DEMONTIEREN").

Zubereitung eines Espresso-Kaffees

1. Füllen Sie den Wassertank.
2. Befüllen Sie ihn je nach gewähltem Filter mit gemahlenem Kaffee oder legen Sie ein Pad ein. Befestigen Sie den Filterhalter am Gerät.
3. Stellen Sie die Tasse(n) unter den Filterhalter.

- Schließen Sie das Stromkabel an eine geerdete Wandsteckdose an und schalten Sie das Gerät durch Drücken der EIN-/AUS-Taste **ein** . Während des Vorheizens leuchtet diese Leuchtanzeige weiß, die Leuchtanzeigen "1 Tasse", "2 Tassen" und "manuell" blinken.
- Wenn das Wasser nach ein paar Minuten die gewünschte Temperatur erreicht hat, hören die Leuchtanzeigen auf zu blinken.
- Sie können dann zwischen der 1-Tassen- oder 2-Tassen-Taste wählen. Der Espresso fließt dann direkt in die Tasse(n): Der Vorgang dauert mit der 1-Tassen-Taste standardmäßig 15 Sekunden und mit der 2-Tassen-Taste 25 Sekunden.
- Sie können auch die Taste "manuell" wählen. In diesem Fall können Sie wählen, ob Sie den Kaffee verlängert, also weniger stark, oder stark, also mit mehr oder weniger Wasser zubereiten möchten. Sie drücken die Taste einmal, um die Kaffeezubereitung zu starten und drücken Sie diese ein zweites Mal, um das Ende der Zubereitung anzugeben (maximale Dauer: 90 Sekunden).

Hinweise:

- Lassen Sie sich nicht durch das charakteristische Geräusch der Maschine während der Zubereitung beunruhigen.
- Um Spritzer zu vermeiden, den Filterhalter niemals während des Betriebs entfernen.
- Während des Betriebs können Sie die Tasten 1 Tasse oder 2 Tassen drücken, um den Kaffeefluss zu stoppen.

Programmierung der Tasten 1 Tasse oder 2 Tassen

Sie können die Menge des ausgeschenkt Kaffees durch Drücken der Tasten 1 Tasse oder 2 Tassen programmieren:

- Halten Sie die Taste die 1-Tasse (oder die Taste 2 Tassen) gedrückt. Die Leuchtanzeige dieser Taste blinkt. Der Programmiermodus ist aktiviert.
- Drücken Sie die Taste 1 Tasse- (oder die Taste 2 Tassen) nochmals. Der Kaffee fließt.
- Nach der gewünschten Dauer (maximal 45 Sekunden für die Taste 1 Tasse, 90 Sekunden für die Taste 2 Tassen) die Taste 1 Tasse oder die Taste 2 Tassen nochmals drücken. Der Kaffeefluss stoppt und die Programmierung wird gespeichert.
- Standardmäßig beträgt die Dauer bei Wahl der Taste 2 Tassen doppelt so lange wie die Dauer bei der Wahl der Taste 1 Tasse. Bei Wahl der Taste 1 Tasse beträgt die Zeit also 30 Sekunden, bei Wahl der Taste 2 Tassen 60 Sekunden.
- Wenn Sie dagegen die Taste 2 Tassen mit 60 Sekunden programmieren, wird die Zeit für die Taste 1 Tasse automatisch auf 30 Sekunden, also die Hälfte, reduziert.

Entfernung des Kaffeesatzes

- Wenn der Kaffee fertig ist, nehmen Sie den Filterhalter aus dem Halter am Gerätesockel.
- Benutzen Sie die schwarze Lasche am Filterhalter, um den Filter zu verriegeln und entsorgen Sie den Kaffeesatz in den Mülleimer.

Zubereitung von anderen Kaffeezubereitungen auf Milchbasis

Dieses Gerät ist für die Dampfausgabe zum Erhitzen von Wasser oder Milch vorgesehen.

Aufwärmen von Getränken

- Vergewissern Sie sich, dass die Dampfdüse sauber ist:
- Füllen Sie den Wassertank.
- Schalten Sie das Gerät durch Drücken der EIN-/AUS-Taste **ein** . Diese Leuchtanzeige leuchtet weiß, die Leuchtanzeigen "1 Tasse", "2 Tassen" und "manuell" blinken.
- Stellen Sie die Flüssigkeit in ihrem Behälter (~100ml) unter die Dampfdüse.
- Wenn das Wasser im Tank nach einigen Minuten die gewünschte Temperatur erreicht hat, hören die Leuchtanzeigen auf zu blinken.
- Prüfen Sie, ob das Dampfventil geschlossen ist und drücken Sie dann die Dampf-Taste .
- Drehen Sie das Dampfventil stufenweise gegen den Uhrzeigersinn, um die gewünschte Durchflussmenge zu erreichen. Halten Sie die Düse in die zu erwärmende Flüssigkeit eingetaucht, um Spritzer zu vermeiden.
- Drehen Sie das Dampfventil im Uhrzeigersinn, wenn die Flüssigkeit die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Drücken Sie die Dampftaste  erneut, um die verschiedenen Kaffeeoptionen zu nutzen.
- Um die Espressomaschine zu stoppen die EIN-/AUS-Taste drücken . Das Dampfventil muss sich in der Einstellung für den Mindestdurchfluss befinden.

Hinweis:

- Um diese Funktion zu aktivieren, die Dampftaste einmal drücken, das Dampfventil erst in die eine und dann in die andere Richtung drehen (um die Düse zu öffnen und dann zu schließen) und dann ein letztes Mal die Dampftaste drücken, um die Funktion auszuschalten und die anderen zur Verfügung stehenden Tasten drücken zu können.
- Bei der Verwendung der Dampffunktion ist es normal, dass etwas Wasser und Dampf aus dem Filterhalter austritt.

Schalten Sie das Dampfventil erst ein, wenn ein geeigneter Behälter unter die Dampfdüse gestellt wurde. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht mit dem heißen Dampf der Maschine verbrennen!

Milch aufschäumen

- Gehen Sie genauso vor wie oben beschrieben.
- Beginnen Sie damit, die Milch am Boden des Milchkännchens ca. 20 Sekunden lang aufzuschäumen. Achten Sie dabei darauf, dass die Dampfdüse den Boden nicht berührt, und senken Sie dann das Kännchen vorsichtig und schrittweise ab, um die Milch an der Oberfläche aufzuschäumen. Das Gerät gibt ein dafür typisches Geräusch ab.
- Achten Sie darauf, dass die Dampfdüse während des Aufschäumens der Milch eingetaucht bleibt.
- Wenn die dabei entstehenden Blasen unterschiedlich groß sind, schlagen Sie den Boden des Milchkännchens gegen die Arbeitsplatte und drehen Sie das Milchkännchen um die eingetauchte Düse, so dass sich die Blasen mit dem Milchschaum vermischen. So erhalten Sie einen einheitlichen Schaum.
- Während sich der Schaum bildet, erwärmt sich die Milch, sie sollte aber ihren Siedepunkt nicht erreichen.

Die Cremigkeit des Schaums ist je nach Art der verwendeten Milch (Kuhmilch, Ziegenmilch, Sojamilch) und deren Temperatur unterschiedlich. Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, fettreduzierte Milch zu verwenden.

Hinweise:

- Um mehr als einen Cappuccino zuzubereiten, bereiten Sie zuerst den Kaffee und dann den Milchschaum für alle Kaffees zu.
- Nach dem Abschalten der Dampffunktion wird empfohlen, vor der Zubereitung des Kaffees 5 Minuten zu warten. Tatsächlich ist die Wassertemperatur bei dieser Funktion viel höher und um einen guten Kaffee zu erhalten, muss die Wassertemperatur niedriger sein.
- Die Dampfdüse muss sofort nach Gebrauch gereinigt werden, insbesondere wenn sie in Milch getaucht wurde. Denken Sie daran, den Wasserdampf nach der Milchzubereitung nur einzuschalten, um die Düse von eventuellen Rückständen zu reinigen.

Verschiedene Kaffeesorten

Am Anfang steht der Espresso. Erst dann geht es um die anderen Kaffeezubereitungen. Denn alle Kaffeezubereitungen werden auf der Basis von ein oder zwei Dosen Espresso hergestellt. Erst in diesem kreativen Prozess offenbart die Maschine ihr ganzes Potenzial.

Die Grundlagen:

Espresso ist ein kräftiger Kaffee, der durch Perkolation hergestellt wird. Der Kaffee wird in den Filterhalter gedrückt, durch den das heiße Wasser schnell durchfließt.

Ein **starker** Kaffee oder ein **Ristretto** wird mit halb so viel Wasser wie ein Espresso zubereitet. Der hat es wirklich in sich!

Ein **verlängerter** oder **amerikanischer Kaffee** wird aus einem Espresso und zwei Dosen Wasser zubereitet. Er ist eine gute Alternative für Kaffeeenießer, denen Espresso zu stark ist.

Der **doppelte Espresso** besteht, wie der Name schon sagt, aus zwei Espressi mit der gleichen Menge Wasser wie Espresso.

Milchkaffees

Ein **Cappuccino** besteht zu gleichen Teilen aus Espresso, Milch und Milchschaum. Er ist also sehr ausgewogen.

Der **Macchiato** wird in einer Tasse oder einem hohen Glas (200 mL) zubereitet. Füllen Sie die Tasse zu 2/3 mit der heißen Milch aus der Dampfdüse und geben Sie 1/3 des Milchschaums hinzu.

Um die drei verschiedenen und für diese Zubereitung typischen Schichten dieses Getränks zu erhalten, müssen Sie den Espresso vorsichtig in die Mitte des Schaums gießen.

Ein **Kaffee Latte** wird am besten in einem Becher (300mL) zubereitet. Füllen Sie die Tasse fast ganz mit heißer Milch. Fügen Sie dann den Espresso und einen Spritzer Milchschaum hinzu. Der Latte ist nichts anderes als ein Milchkaffee, nur dass er statt in einer Schale in einem Becher serviert wird.

Ein **Mokaccino**, oder für Kenner "Mokka", besteht aus einem Espresso, einem Schuss Schokoladensirup, heißer Milch und einer luftigen Schicht Milchschaum.

Je nach Geschmack gibt es zahlreiche weitere Rezepte. Es gibt noch viel mehr Zubereitungen, die hier nicht alle vorgestellt werden können.

Reinigung und Wartung

Vor der Reinigung des Geräts immer den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

Verwenden Sie zur Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.

Reinigung

- Wischen Sie **die Außenfläche** Ihrer Espressomaschine mit einem leicht feuchten Schwamm ab und trocknen Sie sie vorsichtig mit einem weichen Tuch.
- Reinigen Sie **die abnehmbaren Teile** der Espressomaschine (Filterhalter, Filter, Wassertank, Dosierlöffel und Tropfauffangbehälter) mit Seifenwasser. Mit klarem Wasser nachspülen und dann mit einem weichen Tuch gründlich abtrocknen.
- Entfernen Sie **nach jedem Gebrauch den Kaffeesatz** (Siehe Abschnitt "ENTFERNUNG DES KAFFEESATZES") oder den Kaffepad und reinigen Sie dann sorgfältig das Innere des Filterhalters. Das Innere des Filterhalters kann auch nach der Reinigung eine Braunfärbung aufweisen, die durch den Kaffeesatz verursacht wurde.
- **Die Dampfdüse** sollte sofort nach Gebrauch gereinigt werden, insbesondere wenn sie in Milch getaucht wurde. Andernfalls verstopft das Innere der Düse und Milchreste um die Düse herum lassen sich dann nur schwer entfernen. Reinigen Sie die Düse mit einem weichen, mit Seifenwasser getränkten Schwamm. Mit klarem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch gründlich trocknen.
- Es wird empfohlen, das Wasser im Tank bei jedem Gebrauch zu wechseln. Stehendes Wasser kann den Geschmack des Kaffees beeinträchtigen. Denken Sie daran, den Tank regelmäßig zu reinigen.
- Führen Sie von Zeit zu Zeit mit eingesetztem Filterhalter einen Reinigungszyklus nur mit Wasser durch. So können nach mehrfacher Espressozubereitung eventuelle Restpartikel ausgespült werden.
- **Bei Verstopfung der Dampfdüse:** das Endstück der Dampfdüse abschrauben. Warten Sie, bis die Düse ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie das Endstück abnehmen. Führen Sie eine dünne Nadel oder einen Stift in das Endstück ein, um die Verstopfung zu entfernen. Schrauben Sie dann das Endstück wieder auf die Düse.

Entkalken

- Es ist normal, dass sich in Espressomaschinen Kalkablagerungen bilden.
- Entkalken Sie das Gerät regelmäßig, um Mineral- oder Kalkablagerungen zu entfernen oder wenn Sie eine auffällige Verlängerung der Zubereitungszeit feststellen.
- Es wird empfohlen, das Gerät einmal im Monat zu entkalken (je nach Nutzungshäufigkeit.) Gießen Sie 1/2 Liter Weißweinessig in den Tank und füllen Sie ihn dann bis zur maximalen Füllstandsmarkierung "MAX" mit kaltem Wasser auf.
- Es wird empfohlen, 2/3 der Lösung durch den Filterhalter laufen zu lassen und den Rest der Lösung über die Dampfdüse abzulassen.

Um Ihr Gerät zu entkalken, gehen Sie wie folgt vor:

1. Füllen Sie den Wassertank.
2. Entfernen Sie die Schutzkappe von der Dampfdüse.
3. Stellen Sie eine Schüssel oder einen anderen hitzebeständigen Behälter unter den Filterhalter.
4. Schließen Sie Ihre Espressomaschine an das Stromnetz und schalten Sie sie durch Drücken der **EIN-/AUS-Taste**  an.
5. Drücken Sie nach einigen Minuten die Taste  mehrmals hintereinander, um 2/3 des Tankinhalts ablaufen zu lassen.
6. Wenn der Durchfluss gestoppt ist, die Schüssel mit der heißen Essiglösung vorsichtig leeren.
7. Stellen Sie eine Schüssel oder ein anderes hitzebeständiges Gefäß mit etwas Wasser unter die Dampfdüse und ein weiteres Gefäß auf die Abtropfschale unter das Fach des Filterhalters, um das überschüssige Wasser aufzufangen, das während des Vorgangs freigesetzt wird.
8. Drücken Sie die Taste  und drehen Sie das Dampfventil nach und nach gegen den Uhrzeigersinn.
9. Lassen Sie den restlichen Wasserdampf aus dem Tank entweichen. Das Endstück der Düse muss in Wasser eingetaucht bleiben, um Spritzer zu vermeiden.
10. Wenn die gesamte Essiglösung durch den Filterhalter und die Dampfdüse abgefließen ist, den Tank mit sauberem, kaltem Wasser füllen. Wiederholen Sie den Vorgang 2 oder 3 Mal, um alle Essig- und Kalkrückstände zu entfernen. Führen Sie bei Bedarf einen weiteren Reinigungszyklus nur mit Wasser durch.
11. Reinigen Sie dann alle abnehmbaren Zubehörteile wie im Abschnitt REINIGUNG

uw product

Inhoud van de doos

- 1 espressomachine
- 1 filterhouder
- 1 filter 1 tas
- 1 filter 2 tassen of ESE papieren pad
- 1 doseerlepeltje
- 1 gebruikshandleiding

Technische kenmerken

- Pompsysteem
- Druk 15 bar
- Type verwarming: ketel
- Manuele of automatische modus
- Stoompijpje
- Gemalen koffie of ESE papieren pad
- 1 filterhouder
- 1 filter 1 tas, 1 filter 2 tassen of ESE papieren pad
- Capaciteit van de enkele filter: 8 gr max.
- Capaciteit van de dubbele filter: 16 gr max.
- Taskiezer: 1 of 2 koffies
- Manueel stoppen van het doorlopen van de koffie
- Emissie van stoom door instelknop
- Tasverwarmingsplaat
- Afneembaar druppelopvangbakje
- Afneembaar reservoir 1,5 liter met zichtbaar waterniveau
- Automatisch stoppen op het einde van de cyclus na 25 minuten waakstand
- Vermogen: 850 W max.

vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of het toestel in goede staat verkeert.
- Veeg de behuizing van het toestel af met behulp van een zachte en droge vod.
- Was de filterhouder, de filters, het stoompijpje en het waterreservoir met zeepwater. Spoel zorgvuldig met helder water en wrijf droog met een zachte vod.

Voor elk gebruik raden we u aan 2 of 3 cycli uit te voeren enkel met koud water om alle stof of eventuele resten die in het toestel zijn achtergebleven, te verwijderen.
Controleer voor elk gebruik of de stoomkraan goed dichtgedraaid is.

gebruik

Vullen van het waterreservoir

1. Open het deksel van het reservoir en gebruik de handgreep om het eruit te nemen.
2. Gebruik de minimale en maximale niveaus die aangegeven staan om het reservoir te vullen en sluit het deksel opnieuw.
3. Plaats het reservoir opnieuw in zijn behuizing.

Opmerkingen:

- Zet het toestel enkel aan wanneer het reservoir gevuld is met water en het correct geïnstalleerd is.
- Gebruik enkel plat en koud water.
- De hoeveelheid water in het reservoir mag het maximale niveau "MAX" niet overschrijden.
- Zonder water in het reservoir loopt u het risico de pomp te beschadigen en de levensduur van het toestel te verkorten. Zorg ervoor dat u water in het reservoir toevoegt zodra de hoeveelheid lager is dan het noodzakelijke "minimum".

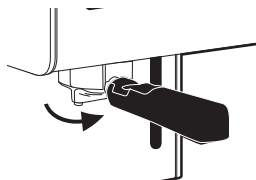
Voorverwarmen van de tassen en de filterhouder.

Om een beter resultaat te bekomen, raden we aan om de tassen en de filterhouder (zonder koffie) voor te verwarmen.

1. Druk op de knop **AAN/UIT** . Tijdens het voorverwarmen, brandt dit lampje wit en knipperen de lampjes "1 tas", "2 tassen" en "manueel".
2. Plaats de tassen omgekeerd op de verwarmingsplaat voor de tassen.
3. Plaats de filter voor 1 tas of de filter voor 2 tassen (zonder koffie) in de filterhouder.
4. Bevestig de filterhouder op het toestel (zie "PLAATSING/VERWIJDERING VAN DE FILTERHOUDER").
5. Zodra de vereiste temperatuur is bereikt, stoppen de lampjes "1 tas", "2 tassen" en "manueel" met knipperen.

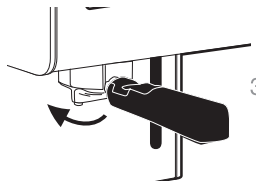
Het toestel wordt warm tijdens de werking. Raak de warme oppervlakken niet aan.

Plaatsing / Verwijdering van de filterhouder



1. Plaats de filterhouder in de inkepingen die hiervoor zijn voorzien op het toestel. De handgreep van de filterhouder staat parallel met het toestel.

2. Draai de filterhouder naar rechts om hem te vergrendelen. De handgreep van de filterhouder staat nu loodrecht op het toestel.



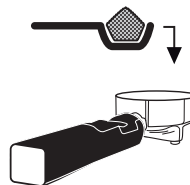
3. Om de filterhouder te ontgrendelen en te verwijderen, draait u hem opnieuw naar links.

Verwijder de filterhouder niet wanneer het toestel aan staat omdat hij onder druk staat.

Vullen van de filterhouder

MET GEMALEN KOFFIE

Gebruik bij voorkeur speciale "espressokoffie" met aangepaste roostering en maling. Espressokoffie vereist een fijnere maling dan standaard koffie.



1. Plaats de filter voor 1 tas of voor 2 tassen in de filterhouder.
2. Vul de filter met de fijn gemalen koffie.
 - 1 tas = 1 doseerlepeltje
 - 2 tassen = 2 doseerlepeltjes
3. Verdeel de gemalen koffie gelijkmatig in de filter en druk licht aan met het uiteinde van het lepeltje. Elk te veel aan gemalen koffie dat op de randen van de filterhouder ligt, moet worden verwijderd.
4. Bevestig de filterhouder op het toestel (zie paragraaf "Plaatsing/verwijdering van de filterhouder").

MET DE PADS

Gebruik de ESE-pads ("Easy Serving Espresso": vereenvoudigde bereiding voor espresso). Universele pads zijn incompatibel met dit toestel.

1. Plaats de padfilter in de filterhouder en doe er een ESE-pad in. Zorg ervoor dat de pad zodanig in de filterhouder wordt geplaatst dat de uiteinden niet uitsteken;
2. Bevestig de filterhouder op het toestel (zie paragraaf "PLAATSING/VERWIJDERING VAN DE FILTERHOUDER").

Bereiding van een espressokoffie

1. Vul het waterreservoir.
2. In functie van de gekozen filter, vul hem met gemalen koffie of met een pad. Bevestig de filterhouder op het toestel.
3. Plaats de tas(sen) onder de filterhouder.
4. Stop de stekker van het voedingssnoer in een geaard wandstopcontact en zet het toestel aan door op de knop **AAN/UIT**  te drukken. Tijdens het voorverwarmen, brandt dit lampje wit en knipperen de lampjes "1 tas", "2 tassen" en "manueel".

5. Na enkele minuten, wanneer het water de vereiste temperatuur heeft bereikt, stoppen de lampjes met knipperen.
6. U heeft de keuze tussen de knop 1 tas en de knop 2 tassen. De espresso stroomt vervolgens rechtstreeks in de tas(sen): de operatie duurt standaard 15 seconden met de knop 1 tas en 25 seconden met de knop 2 tassen.
7. U kunt ook de knop "manueel" kiezen. In dit geval kunt u kiezen om een sterke of minder sterke koffie te bereiden, met andere woorden met meer of minder water. U drukt een eerste keer op de knop zodat de koffie wordt bereid en een tweede keer om het einde van de bereiding aan te geven (maximale termijn: 90 seconden).

Opmerkingen:

- Schrik niet van het kenmerkend lawaai dat het toestel maakt tijdens de bereiding.
- Om spatten te vermijden, verwijder nooit de filterhouder terwijl het toestel werkt.
- Tijdens de werking kunt u op de knoppen 1 tas of 2 tassen drukken opdat de koffie ophoudt met stromen.

De toetsen 1 tas of 2 tassen programmeren.

U kunt de hoeveelheid uitgegoten koffie programmeren wanneer u op de toetsen 1 tas of 2 tassen drukt:

1. Houd de toets 1 tas (of de toets 2 tassen) ingedrukt. Het lampje van deze toets knippert. De programmeermodus is geactiveerd.
2. Druk nogmaals op de toets 1 tas (of de toets 2 tassen). De koffie loopt.
3. Druk na de termijn van uw keuze (maximaal 45 seconden voor de toets 1 tas, 90 seconden voor de toets 2 tassen) opnieuw op de toets 1 tas of 2 tassen. De koffie stopt met lopen, het programma zit in het geheugen.
4. Standaard is de voorziene tijd voor de toets 2 tassen twee keer langer dan de voorziene tijd voor de toets 1 tas. Met andere woorden, wanneer de geselecteerde duur voor de toets 1 tas 30 seconden bedraagt, zal de voorziene tijd voor de toets 2 tassen 60 seconden bedragen.
5. Omgekeerd, wanneer u de toets 2 tassen programmeert met een duur van 60 seconden, zal de voorziene tijd voor de toets 1 tas automatisch verminderd worden tot 30 seconden, ofwel de helft.

Verwijderen van het koffiedik

1. Wanneer de koffie klaar is, haal de filterhouder uit de basissteun.
2. Gebruik de zwarte klep van de filterhouder om de filter te blokkeren en het koffiedik in de vuilnisbak te gooien.

Bereiding van andere koffies op basis van melk

Dit toestel is speciaal ontworpen om stoom te maken die bedoeld is om water of melk te verwarmen;

Om een drank te verwarmen

1. Zorg ervoor dat het stoompijpje proper is:
2. Vul het waterreservoir.
3. Zet het toestel aan door op de knop AAN/UIT te drukken . Dit lampje brandt wit, de lampjes "1 tas", "2 tassen" en "manueel" knipperen.
4. Plaats de vloeistof in zijn recipiënt (~100 ml) onder het stoompijpje.
5. Na enkele minuten, wanneer het water in het reservoir de vereiste temperatuur heeft bereikt, stoppen de lampjes met knipperen.
6. Controleer of de stoomkraan goed dichtgedraaid is en druk vervolgens op de knop stoom .
7. Draai stelselmatig de stoomkraan in tegenwijzerzin om het gewenste debiet te bekomen. Houd het pijpje in de vloeistof die moet worden verwarmd om spatten te vermijden.
8. Draai de stoomkraan in wijzerzin wanneer de vloeistof de gewenste temperatuur heeft bereikt.
9. Druk opnieuw op de knop stoom  om daarna de verschillende koffieopties te kunnen gebruiken.
10. Druk op de knop AAN/UIT  om de espressomachine uit te zetten. De stoomkraan moet op de minimale debietstand staan.

Opmerking:

- Het is aangewezen om een eerste keer op de knop stoom te drukken om deze functie te activeren, om de stoomkraan in de ene en vervolgens in de andere richting te draaien (om het pijpje te openen en vervolgens te sluiten) en tot slot om een laatste keer op de knop stoom te drukken om de functie uit te schakelen en om de andere beschikbare knoppen te kunnen gebruiken.
- Wanneer de stoomfunctie wordt gebruikt, is het normaal dat er ter hoogte van de filterhouder een beetje water en stoom vrijkomt.

Draai enkel aan de stoomkraan wanneer een geschikt recipiënt onder het stoompijpje is geplaatst. Zorg ervoor dat u zich niet verbrandt aan de hete stoom die door de machine wordt vrijgegeven!

Melk laten schuimen

- Gebruik hetzelfde proces als datgene dat hiervoor is aangegeven.
- Begin met de onderkant van de melkkan ongeveer 20 seconden lang te laten schuimen. Zorg er hierbij voor dat het stoompijpje de bodem niet raakt. Laat de kan vervolgens voorzichtig en stelselmatig zakken om de melk aan de oppervlakte te laten schuimen; Het toestel gaat een kenmerkend geluid maken.
- Zorg ervoor dat het stoompijpje ondergedompeld blijft terwijl de melk aan het schuimen is.
- Wanneer er bellen van verschillende grootte verschijnen, tik dan met de onderkant van de melkkan tegen de tafel en laat de melkkan draaien rond het ondergedompelde pijpje opdat de bellen en het melkschuim zich met elkaar mengen. Zo verkrijgt u een gelijkmatig schuim.
- Terwijl het schuim gevormd wordt, wordt de melk warm maar mag ze haar kookpunt niet bereiken.

De dikte van het schuim verschilt in functie van het type melk dat u gebruikt (koemelk, geitenmelk, sojamelk) en de temperatuur ervan. Voor een optimaal resultaat is het aanbevolen om magere melk te gebruiken.

Opmerkingen:

- Om meer dan één cappuccino te maken, bereid eerst de koffies en vervolgens het melkschuim voor alle koffies.
- Eenmaal de stoomfunctie is gestopt, is het aanbevolen om 5 minuten te wachten alvorens koffie te maken. Het is namelijk zo dat de temperatuur van het water met deze functie veel hoger is en om een goede koffie te bekomen, moet de temperatuur van het water lager zijn.
- Het stoompijpje moet na gebruik onmiddellijk worden gereinigd, met name wanneer het in de melk ondergedompeld geweest is. Denk eraan om de stoomfunctie na het bereiden van de melk enkel aan te zetten om het pijpje te ontdoen van eventuele restanten.

verschillende soorten koffie

Oorspronkelijk is er de espresso. En daarna zijn er alle andere. Het is immers zo dat alle koffies gecreëerd worden op basis van één of twee dosissen espresso. En het is bij dit creatieproces dat de machine zijn nut bewijst.

De basisbegrippen

Een **espresso** is een zeer sterke koffie die bekomen wordt door percolatie. De koffiekorrels worden in de filterhouder geduwd waarover snel water stroomt.

Een **sterke koffie** of **ristretto** wordt gemaakt met twee keer minder water dan een espresso. Men kan zeggen dat hij sterk is!

Een **grote zwarte koffie** of **Amerikaanse koffie** bestaat uit een espresso en twee dosissen water. Het gaat om een goed alternatief voor zij die de espresso te sterk vinden.

De **dubbele espresso** bestaat, zoals de naam al aangeeft, uit twee espresso's met dezelfde hoeveelheid water als de espresso.

De koffies met melk

Een **cappuccino** bestaat uit een espresso, melk en melkschuim in gelijke delen. Hij is evenwichtig.

Een **macchiato** wordt bereid in een tas of een groot glas (200 ml). Vul de tas voor 2/3 met warme melk die bekomen wordt dankzij het stoompijpje en voeg er 1/3 melkschuim aan toe.

De espresso moet voorzichtig in het midden van het schuim worden gegoten om de drie afzonderlijke en kenmerkende straten van deze drank te bekomen.

Een **latte** wordt eerder in een mok bereid (300 ml). Vul de mok bijna volledig met warme melk. Voeg de espresso en een beetje melkschuim toe. De latte is anders dan een koffie met melk die zijn kom omgeruild heeft voor een mok.

Een **mokaccino** of “mokka” voor de kenners, bestaat uit een espresso, een sliertje chocoladesiroop, warme melk en een dun laagje melkschuim.

U kunt andere koffierecepten terugvinden afhankelijk van uw smaak. Deze lijst is niet volledig.

Trek de stekker van het toestel altijd uit het stopcontact en laat het afkoelen alvorens het te reinigen.

Dompel het toestel nooit onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik geen oplosmiddelen, schuurmiddelen of schuursponzen om uw toestel te reinigen.

Reiniging

- Veeg **het buitenoppervlak** van uw espressomachine af met een licht vochtige spons en droog zorgvuldig af met een droge vod.
- Reinig **de afneembare onderdelen** van de espressomachine (de filterhouder, het waterreservoir, het doseerlepeltje en het druppelopvangbakje) met zeepwater. Spoel met helder water en wrijf droog met een zachte vod.
- Verwijder **het koffiedik** (Zie paragraaf « VERWIJDEREN VAN HET KOFFIEDIEK ») of de pad na elk gebruik en spoel de binnenkant van de filterhouder zorgvuldig af. In de filterhouder is het niet abnormaal een bruine verkleuring als gevolg van de maling terug te vinden na het reinigen.
- **Het stoompijpje** moet na gebruik onmiddellijk worden gereinigd, met name wanneer het in melk gedompeld geweest is. Zo niet raakt de binnenkant van het pijpje verstopt en worden melkresten errond moeilijk te verwijderen. Reinig het pijpje met een zachte spons die in zeepwater is gedrenkt. Spoel met helder water en wrijf droog met een zachte vod.
- We raden u aan om het water in het reservoir te vervangen bij elk nieuw gebruik. Het is namelijk zo dat stilstaand water de smaak van de koffie kan veranderen. Denk eraan om het reservoir regelmatig te reinigen.
- Voer van tijd tot tijd met de geplaatste filterhouder een bereidingscyclus uit maar enkel met water. Zo kunnen alle restanten na de verschillende bereidingscycli van de espresso's worden weggespoeld.
- **Wanneer het stoompijpje verstopt zit:** u kunt het uiteinde van het stoompijpje losschroeven. Wacht tot het pijpje voldoende is afgekoeld alvorens het uiteinde te demonteren. Steek een naald of een fijne speld in het uiteinde om de verstopping te verwijderen. Schroef het uiteinde vervolgens opnieuw op het pijpje.

Ontkalken

- Het is normaal dat er kalkafzettingen gevormd worden in de espressomachines.
- Ontkalk het toestel regelmatig om elke afzetting van mineralen of kalk te verwijderen of ook wanneer u een opmerkelijke vertraging van de bereidingstijd opmerkt.
- We raden aan het toestel alle maanden te ontkalken (afhankelijk van de gebruiksfrequentie). Giet ½ liter witte azijn in het reservoir, vul het vervolgens met koud water to het maximale niveaustreepje "MAX".
- We raden u aan 2/3 van de oplossing te laten lopen via de filterhouder en de rest van de oplossing vrij te geven via het stoompijpje.

Ga als volgt te werk om uw toestel te ontkalken:

1. Vul het waterreservoir.
2. Verwijder het beschermingskapje van het stoompijpje.
3. Plaats een kom of een ander hittebestendig recipiënt onder de filterhouder.
4. Stop de stekker van uw espressomachine in het stopcontact en zet het toestel aan door op de knop **AAN/UIT**  te drukken.
5. Druk na enkele minuten **meerdere keren na elkaar** op de knop  om de 2/3 van de inhoud van het reservoir te laten stromen.
6. Wanneer het stromen is gestopt, giet de hete azijnoplossing in de kom voorzichtig weg.
7. Plaats een kom of een ander hittebestendig recipiënt met een beetje water onder het stoompijpje en een ander recipiënt op de druppelopvangplaat onder de behuizing van de filterhouder om alle overtollige water dat vrijkomt tijdens het proces op te vangen.
8. Druk op de knop  en draai stelselmatig de stoomkraan in tegenwijzerzin.
9. Laat de rest van het reservoir wegstromen als waterdamp. Het uiteinde van het pijpje moet in het water ondergedompeld blijven om spatten te vermijden.
10. Eenmaal de volledige azijnoplossing weggestroomd is via de filterhouder en het stoompijpje, vult u het reservoir met proper en koud water. Herhaal de operatie 2 of 3 keer om elk spoor van azijn of kalk te verwijderen. Voer indien nodig een andere reinigingscyclus uit met enkel water.
11. Reinig vervolgens alle afneembare accessoires zoals aangegeven in de paragraaf "REINIGING".

De azijnoplossing en het stoompijpje worden extreem heet. Raak ze niet aan!

probleemoplossingsgids

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De filterhouder kan niet in de vergrendelde stand worden geplaatst.	Er is een te grote hoeveelheid gemalen koffie aanwezig in de filter.	Verwijder een beetje koffie uit de filter.
	Er zit geen koffie in de filter en de filterhouder kan niet in de vergrendelde stand worden geplaatst.	Contacteer de dienst na verkoop
Het toestel werkt normaal om koffie te bereiden, maar niet om melkschuim te bereiden.	Er zit geen water in de machine.	Voeg water toe na de druk te hebben afgelaten.
	Het uiteinde van het stoompijpje zit verstopt.	Reinig het uiteinde van het stoompijpje.
		Voeg een grote hoeveelheid azijn toe in het waterreservoir en ontkalk het toestel.
De koffie stroomt langs alle kanten van de filter eruit terwijl de filterhouder in de vergrendelde stand zit.	Er zijn afzettingen ter hoogte van de dichtingsring.	Reinig de afzettingen ter hoogte van de dichtingsring.
	De gemalen koffie is te fijn.	Gebruik dikkere gemalen koffie.
	De dichtingsring is te versleten.	Contacteer de dienst na verkoop.

Indien de elementen in deze tabel u niet helpen bij het oplossen van uw specifiek probleem, probeer het toestel dan niet zelf te herstellen; contacteer de dienst na verkoop van uw verkoper.

Herstellingen van uw toestel mogen enkel worden uitgevoerd door gekwalificeerde technici. Slecht uitgevoerde herstellingen kunnen een gevaar vormen voor de gebruikers en zijn niet gedekt door de garantie.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Toda la información, diseños, dibujos e imágenes de este documento son propiedad de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos de sus marcas, diseños e información. Cualquier copia y reproducción por cualquier medio será considerada como falsificación.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

Protection of the environment

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.

Protección del medio ambiente

Este símbolo en el producto significa que es un aparato cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Por lo tanto, este dispositivo no se puede tratar en ningún caso como residuo doméstico, sino que se debe tratar específicamente como este tipo de residuos. Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de devolución y recogida. Reciclando su dispositivo al final de su vida útil ayudará a proteger el medio ambiente y a evitar consecuencias perjudiciales para su salud.

Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

Milieubescherming

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggegooid worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.



* Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

* Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

* Probado en nuestros laboratorios

Garantía válida desde la fecha de compra (el recibo servirá como justificante). Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, un uso indebido o un desgaste normal del producto.

* In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

* Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.



Faites un geste éco-citoyen. Recyclez ce produit en fin de vie.

Please behave responsibly towards the environment. Recycle this product at the end of its life.

Sea un ciudadano responsable con el medio ambiente. Recicle este producto al final de su vida útil.

Zeigen Sie Umweltbewusstsein: Recyceln Sie dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer.

Lever uw bijdrage aan het milieu. Recycle dit product aan het einde van zijn levensduur.

essentlel



Art. 8008895
Ref. EXP 2



SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Servicio de Atención al Cliente /
Kundenservice / Klientenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

FABRIQUÉ EN R.P.C. /
Made in China / Fabricado en R.P.C. /
Hergestelt in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE