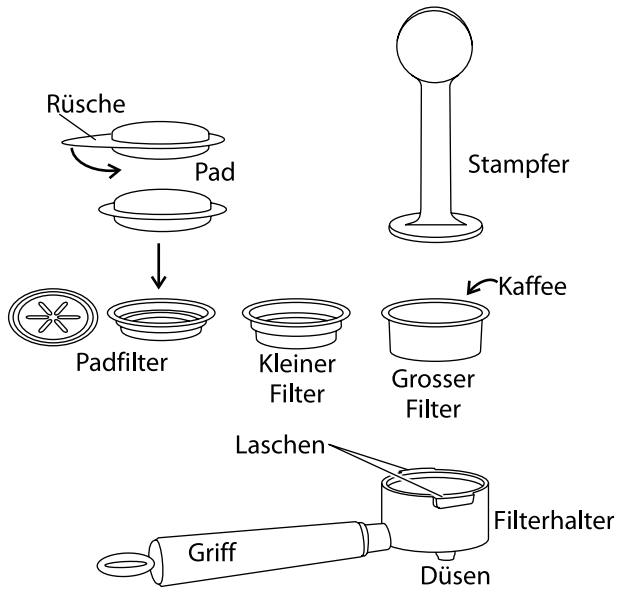
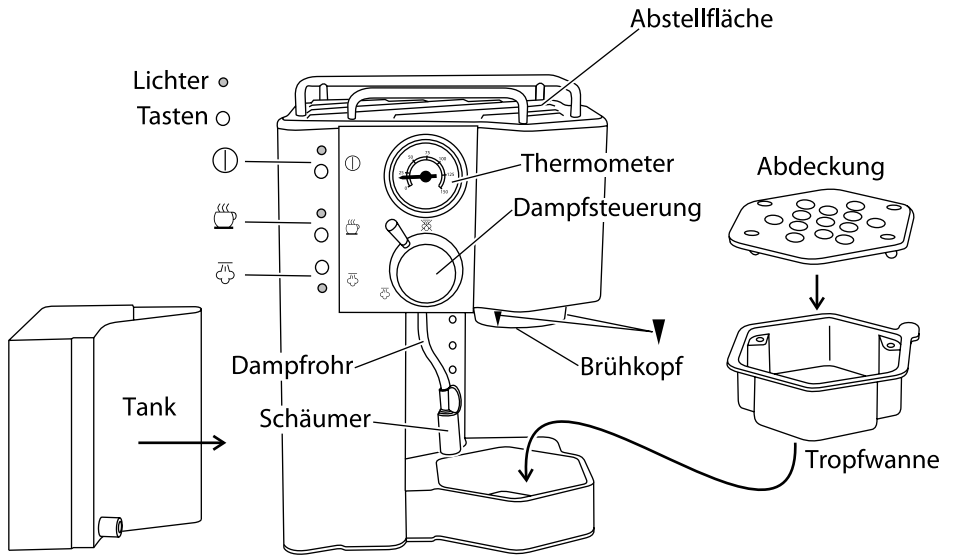




Russell Hobbs



Bedienungsanleitung	2	instrucciones	34
mode d'emploi	10	instruções	42
instructies	18	instructions	50
istruzioni per l'uso	26		



Lesen Sie die Bedienungsanleitung und bewahren Sie diese gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung weiter. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, aber heben Sie diese auf, bis Sie sicher sind, dass das Gerät funktioniert.

Wichtige Sicherheitshinweise

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

- 1 Dieses Gerät ist nur von einem oder unter der Aufsicht eines verantwortungsvollen Erwachsenen zu benutzen. Das Gerät darf nur außer Reichweite von Kindern benutzt bzw. aufbewahrt werden.
- 2 Seien Sie vorsichtig – dieses Gerät verwendet Druckdampf.
- 3 Das Gerät nicht unbeaufsichtigt liegen lassen, wenn sich der Stecker in der Steckdose befindet.
- 4 Gerät keinesfalls in Flüssigkeit tauchen, in einem Badezimmer, nahe Wasser oder im Freien benutzen.
- 5 Keine heißen Oberflächen (z.B. Filter, Filterhalter, Dampfrohr) berühren.
- 6 Noch lange nach der Benutzung, besteht die Gefahr, sich zu verbrühen. Gerät und Kabel sollten sich daher nicht zu nah am Rand der Arbeitsfläche und außerdem außer Reichweite von Kindern befinden.
- 7 Bei Benutzung des Aufschäumers die Finger vom Dampf entfernt halten.
- 8 Nur sauberes, kaltes, frisches Wasser verwenden; den Tank nicht mit Milch oder einer anderen Flüssigkeit füllen.
- 9 Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.
- 10 Legen Sie das Kabel so, dass es nicht überhängt und man nicht darüber stolpern bzw. sich nicht darin verfangen kann.
- 11 Dieses Gerät darf nicht von einem externen Timer oder einer Fernsteuerung gesteuert werden.
- 12 Netzstecker des Geräts vor Umstellen und vor Säubern herausziehen und Gerät abkühlen lassen.
- 13 Halten Sie Gerät und Netzkabel von Heizplatten, Kochfeldern oder Brennern fern.
- 14 Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- 15 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- 16 Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.
- 17 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.



Nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet

Vor erstmaligem Gebrauch

- 1 Füllen Sie den Tank, und lassen Sie das Gerät ohne Kaffee laufen.
- 2 Lassen Sie es abkühlen, gießen Sie das Wasser aus, und benutzen Sie das Gerät jetzt normal.

Wasser aus der Flasche

- 3 Wenn Sie in Flaschen abgefülltes Wasser verwenden möchten, sollten Sie darauf achten, dass dieses keine Zusätze, Geschmacksstoffe usw. enthält. Verwenden Sie stilles Wasser, also kein Wasser mit Kohlensäure. Die Kohlensäure, die für das Sprudeln sorgt, beeinträchtigt den Geschmack des Kaffees.





Vorbereitung

- 4 Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.
5 Legen Sie das Kabel so, dass es nicht überhängt und man nicht darüber stolpern bzw. sich nicht darin verfangen kann.
6 Schließen Sie es noch nicht an.

Wassereinfüllung

- 7 Entnehmen Sie den Wassertank aus der Seite des Gerätes.
8 Füllen Sie Wasser in den Tank. Befüllen Sie ihn aber nicht bis zum obersten Rand, damit Sie auf dem Weg zurück vom Wasserhahn zur Maschine kein Wasser vergießen.
9 Setzen Sie den Tank wieder in die Seite der Maschine ein.
* Drücken Sie den Boden des Tanks fest herunter, um sicher zu gehen, dass das Ventil geöffnet ist und Wasser in den Aufheizbehälter fließen kann.

Entlüften der Pumpe

- 10 Um Lufteinschlüsse zu entfernen, muss die Maschine entlüftet werden und dies geschieht dadurch, dass Wasser und Dampf durch das System gepresst werden.
- Entlüften Sie vor dem Gebrauch, nach dem Einsetzen des Wassertanks, nach dem Wiederbefüllen, falls der Tank leer geworden ist, oder wenn das Gerät länger als eine Stunde nicht genutzt wurde.
 - Stellen Sie einen hitzebeständigen Behälter unter den Brühkopf um das Wasser aufzufangen.
 - Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
 - Drücken Sie die  Taste und lassen Sie sie wieder los.
 - Das  Licht wird angehen, und es wird leuchten solange die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen ist.
 - Drücken Sie die  Taste und lassen Sie sie wieder los.
 - Aus dem Brühkopf wird Wasser austreten.
 - Lassen Sie es fließen bis der Behälter etwa halb voll ist.
 - Drücken Sie die  Taste und lassen Sie sie wieder los, um die Pumpe zu stoppen.
 - Die Maschine ist nun entlüftet und bereit um Kaffee zuzubereiten. Schütten Sie das Wasser aus dem Behälter weg.
 - Den Wasserstand im Tank überprüfen und gegebenenfalls auffüllen.

Kaffeefüllung

- 11 Nutzen Sie den kleinen Filter für eine Tasse Espresso und den großen Filter für zwei Tassen Espresso.
12 Befüllen Sie den Filter bis zum Rand.
13 Drücken Sie den Kaffee mit dem Stampfer fest.
14 Er muss fest nach unten gestopft, aber nicht zusammengedrückt werden.
15 Den Filter in den Filterhalter einsetzen und herunterdrücken, um ihn einzurasten.
16 Entfernen Sie Kaffeepulver vom Rand, sonst kann er nicht richtig auf dem Brühkopf sitzen.

Pads

- 17 Setzen Sie ein Pad in den Pad Filter.
- 18 Achten Sie darauf, dass die Rüsche um die Kante des Pads sich vollständig im Filter befindet.
- 19 Den Filter in den Filterhalter einsetzen und herunterdrücken, um ihn einzurasten.

Laden

- 20 Den Griff des Filterhalters auf den linken Pfeil ▼ an der Vorderseite des Gerätes ausrichten.
- 21 Die Laschen an der Oberseite des Filters sollten in die Laschen um den Brühkopf einrasten.
- 22 Drehen Sie den Griff auf den rechten Pfeil ▼ auf der rechten Seite der Maschine um den Filterhalter in dieser Position zu arretieren.
- ★ Sollten die Markierungen nicht genau übereinstimmen, drehen Sie den Griff lediglich so weit nach rechts, wie er sich ohne übermäßige Anstrengung bewegen lässt.

Espressoherstellung

- 23 Eine oder zwei Tassen auf die Abdeckung der Tropfwanne unter dem Filterhalter stellen. Bei einer Tasse diese unter beide Düsen stellen, bei zwei Tassen eine unter jede Düse.
- 24 Geräternetzstecker in die Steckdose stecken.
- 25 Drücken Sie die ⓪ Taste und lassen Sie sie wieder los.
- 26 Das ⓪ Licht wird angehen, und es wird leuchten solange die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- 27 Der Kessel beginnt sich aufzuheizen.
- 28 Wenn das Licht ☞ aufleuchtet, ist er bereit, Espresso herzustellen.
- 29 Das ☞ Licht wird an und aus gehen da der Thermostat arbeitet um die Temperatur aufrechtzuerhalten.
- 30 Warten, bis das Licht ☞ aufleuchtet.
- 31 Drücken Sie die ☞ Taste und lassen Sie sie wieder los.
- 32 Sie hören die Pumpe arbeiten, und Kaffee kommt aus den Düsen.
- 33 Achten Sie auf die Füllmenge in der Tasse.
- 34 Drücken Sie die ☞ Taste und lassen Sie sie wieder los, um die Pumpe zu stoppen.
- ★ Stoppen Sie die Pumpe kurz bevor Sie die gewünschte Füllmenge in der Tasse (25-30 ml pro Vorgang) erreicht haben, da die sich im Filter befindliche Flüssigkeit noch auslaufen muss.
- 35 Das Licht neben der Taste geht aus.
- 36 Wenn Sie Cappuccino herstellen wollen, gehen Sie zu „Cappuccino“ auf Seite 6.

Mehr?

- 37 Die Oberseite der Maschine wird heiß sein. Wenn Sie noch weiter Espresso zubereiten können Sie die Abstellfläche nutzen um die Tassen zu wärmen.
- 38 Eine Hand auf die Seite des Gerätes legen, um es festzuhalten.
- 39 Den Griff des Filterhalters in die andere Hand nehmen, den Griff nach links drehen, dann vom Brühkopf abnehmen.
- 40 Das Kaffeepulver aus dem Filter kippen.


41 Den Filter und Filterhalter abkühlen lassen, dann den Filter aus dem Filterhalter heben.

42 Filter und Filterhalter mit frischem, sauberem Wasser reinigen.

43 Den Wasserstand im Tank überprüfen und gegebenenfalls auffüllen.

44 Den Filter mit Kaffee füllen und zurück zu Punkt 11.

Fertig?

45 Drücken Sie die  Taste und lassen Sie sie wieder los.

46 Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes, lassen Sie es abkühlen und reinigen Sie es dann (siehe „**Pflege und Wartung**“).

Cappuccino

47 Cappuccino ist Espresso mit einer schaumigen Milchhaube.

48 Sie benötigen einen Becher oder kleinen Krug mit kalter Milch und eine Tasse zum Auffangen der Tropfmenge.

49 Damit der Schaum genügend Platz hat, sollten Sie den Becher nicht mehr als zu zwei Dritteln füllen.

50 Idealerweise sollte der Becher groß und schmal sein, damit genügend Milch darin ist, um das Ende des Schäumers zu bedecken, ohne dass dieser den Boden des Bechers berührt.

51 Nach unseren Erfahrungen liefert halbfette Milch bessere Ergebnisse als Vollmilch. Sie sollten experimentieren, um herauszufinden, welcher Typ für Sie am besten geeignet ist.

52 Versuchen Sie nicht, zu viel Schaum gleichzeitig herzustellen. Zu viel Dampf beeinträchtigt den Geschmack der Milch und hinterlässt nur heiße, wässrige Milch.

Schäumen

53 Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Milch gleich aufschäumen lassen, nachdem Sie Ihren Kaffee hergestellt haben, während das Gerät noch heiß ist.


54 Drehen Sie den Schäumer zur Seite, damit er weg von der Tropfwanne ist.

55 Den Becher mit der Milch an den Schäumer bringen und so halten, dass das Ende des Schäumers sich genau unter der Milchoberfläche befindet.


Vorsicht um die Gefahr des Verbrühens zu vermeiden, Finger usw. vom Dampf entfernt halten.

56 Drücken Sie die  Taste und lassen Sie sie wieder los.

57 Das Licht  erlischt.

58 Das Thermometer wird anzeigen, dass die Temperatur steigt. Wenn Dampftemperatur erreicht ist wird das  Licht aufleuchten.


59 Warten, bis das Licht  aufleuchtet.


60 Die Dampfsteuerung schrittweise gegen den Uhrzeigersinn drehen ().

61 Den Krug leicht nach oben und nach unten bewegen, indem Sie das Ende des Schäumers genau unter der Milchoberfläche halten.

62 Das Ende des Schäumers nicht aus der Milch herausheben, sonst spritzt sie.

63 Weitermachen, bis Sie so viel Schaum haben, wie Sie benötigen.

64 Die Dampfsteuerung im Uhrzeigersinn einmal vollständig umdrehen, um sie zu schließen ().

65 Drücken Sie die  Taste und lassen Sie sie wieder los.

66 Den Schäumer wieder über die Tropfwanne drehen, da er tropft.

67 Um Cappuccino herzustellen, den Schaum über die Tassen mit Espresso löffeln.

Den Schäumer reinigen

68 Sie müssen den Schäumer, das Dampfrohr und die Düse sofort nach Gebrauch reinigen, um zu verhindern, dass Milchablagerungen hart werden und das Dampfrohr und die Düse blockieren. Dies wäre auch unhygienisch.

69 Eine Tasse unter den Schäumer halten, so dass das Ende des Schäumers sich ganz in der Tasse befindet.

70 Die Dampfsteuerung schrittweise gegen den Uhrzeigersinn drehen (↺).

71 Etwas Dampf durchlassen, um Milch aus dem Inneren des Schäumers zu entfernen.

72 Die Dampfsteuerung im Uhrzeigersinn einmal vollständig umdrehen, um sie zu schließen (↻).

Mehr?

✳ Wenn Sie nach Nutzung des Schäumers noch mehr Kaffee machen wollen, müssen Sie abwarten bis die Temperatur wieder sinkt und das ☞ Licht wieder aufleuchtet.

73 Sollten Sie versuchen Kaffee bei der Temperatur zu machen die auch zum Dampfzubereiten genutzt wurde, werden Sie den Kaffee verbrühen und somit den Geschmack verderben. Also gedulden Sie sich lieber.

74 Es dauert ca. 10 Minuten bis die Maschine abgekühlt ist. Das hängt von den örtlichen Bedingungen ab.

75 Wenn Sie die Sache etwas beschleunigen wollen, können Sie auch die Pumpe nutzen um den Durchlauferhitzer zu kühlen.

Vorsicht Gehen Sie mit großer Sorgfalt vor, da Sie mit kochendem Wasser und Dampf umgehen.

- a) Den Wasserstand im Tank überprüfen und gegebenenfalls auffüllen.
- b) Stellen Sie einen hitzebeständigen, 300 ml fassenden Behälter unter den Brühkopf um das Wasser aufzufangen.
- c) Drücken Sie die ☞ Taste und lassen Sie sie wieder los.
- d) Aus dem Brühkopf wird Wasser austreten.
- e) Lassen Sie es so lange fließen, bis die Nadel auf dem Thermometer die 100er Marke erreicht hat (ca. 40 Sekunden/ca. 250 ml Wasser).
- f) Drücken Sie die ☞ Taste und lassen Sie sie wieder los, um die Pumpe zu stoppen.
- g) Warten Sie bis das ☞ Licht aus- und wieder angeht (ca. weitere 20 Sekunden).
- h) Schütten Sie das Wasser aus dem Behälter weg.
- i) Den Wasserstand im Tank überprüfen und gegebenenfalls auffüllen.
- j) Gehen Sie zurück zu Punkt 11 und füllen Sie den Filter mit Kaffee.

Milch aufwärmen

76 Um Milch für Ihren Kaffee aufzuwärmen, befolgen Sie das Verfahren zur Schaumherstellung, aber tauchen Sie den Schäumer in die Milch ein, so dass der Dampf durch die Milch sprudelt und diese aufwärmt. Beobachten Sie die Milch sorgfältig. Wenn Sie zu viel Dampf verwenden, erhalten Sie wässrige Milch.

Heißes Wasser

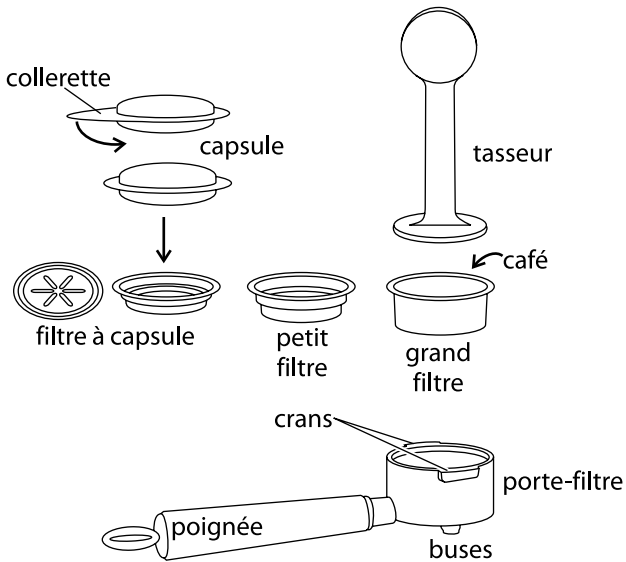
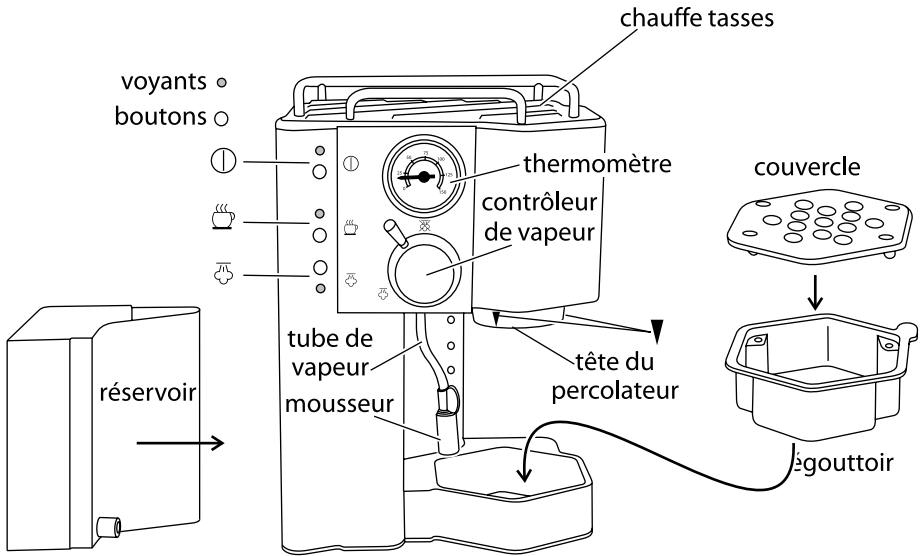
77 Wenn Sie das Gerät verwenden möchten, um heißes Wasser für Tee oder ein anderes Getränk zu erzeugen, befolgen Sie das Verfahren zur Kaffeeherstellung, aber nehmen Sie den Filter aus dem Filterhalter, so dass reines heißes Wasser aus den Düsen tropft.

Pflege und Instandhaltung

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie es Säubern oder Wegstellen.
- 2 Eine Hand auf die Seite des Gerätes legen, um es festzuhalten.
- 3 Den Griff des Filterhalters in die andere Hand nehmen, den Griff nach links drehen, dann vom Brühkopf abnehmen.
- 4 Das Kaffeepulver aus dem Filter kippen.
- 5 Den Filter und Filterhalter abkühlen lassen, dann den Filter aus dem Filterhalter heben.
- 6 Nehmen Sie die Abdeckung von der Tropfwanne herunter.
- 7 Um die Tropfwanne zu entfernen, heben Sie sie an.
- 8 Reinigen Sie die äußeren Oberflächen des Geräts, mit einem feuchten Tuch.
- 9 Die abnehmbaren Teile in warmem Seifenwasser abwaschen, mit klarem Wasser abspülen und dann abtrocknen.
- 10 Die Tropfwanne wieder in den Boden des Gerätes einsetzen.
- 11 Setzen Sie die Abdeckung der Tropfwanne wieder ein.
- 12 Legen Sie keines der Teile zum Reinigen in die Spülmaschine.
- 13 Das im Geschirrspüler herrschende aggressive Spülklima kann zu Beschädigungen an den Oberflächen führen.
- 14 Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit ein.
- 15 Benutzen Sie bitte keine ätzenden oder scheuernden Reinigungs- oder Lösungsmittel.

Entkalken

- 16 Kalkablagerungen führen zum Überhitzen des Heizelements, wodurch sich die Lebensdauer der Heizelemente verkürzt. Es verlängert sich außerdem die Kochzeit.
 - 17 Entkalken Sie die Maschine regelmäßig. Sobald Sie feststellen, dass die Zubereitungszeit sich verlängert, sollten Sie das Gerät in geringeren Zeitabständen entkalken. In Regionen mit hartem Wasser kann es erforderlich sein, öfter als einmal im Monat zu entkalken oder gefiltertes Wasser anstelle von normalem Leitungswasser zu verwenden.
 - 18 Verwenden Sie einen Markenentkalker, der für Produkte mit Gehäuse aus Kunststoff geeignet ist. Folgen Sie der Anleitung auf der Verpackung des Entkalkers. Nach dem Entkalken die Kanne leeren und den Kaffeeautomaten danach noch zweimal mit frischem Wasser, aber ohne Kaffee laufen lassen. Das Wasser wegschütten, um sicherzugehen, dass sich keine chemischen Rückstände im Kaffeeautomaten befinden.
- ✳ Bei Produkten, die im Garantiezeitraum aufgrund von Mängeln zurückgegeben werden, die auf Kalkablagerungen zurückzuführen sind, wird eine Reparaturgebühr in Rechnung gestellt.



Lisez les instructions et gardez-les. Si vous redistribuez l'appareil, n'oubliez pas la notice. Retirez l'emballage, mais gardez-le le temps de vérifier l'état de l'appareil.

précautions importantes

Prenez des précautions essentielles comme:

- 1 Cet appareil doit être utilisé uniquement par ou sous la supervision d'un adulte responsable. Utilisez et rangez l'appareil hors de portée des enfants.
- 2 Attention, cet appareil utilise de la vapeur sous pression.
- 3 Ne pas laisser l'appareil hors surveillance lorsqu'il est branché.
- 4 N'immergez pas l'appareil dans un liquide, ne l'utilisez pas dans une salle de bains, à proximité d'une source d'eau ou à l'extérieur.
- 5 Ne touchez pas les surfaces chaudes (par ex. filtre, le porte-filtre, tube de vapeur).
- 6 Le risque de brûlure persiste longtemps après ébullition. Tenez l'appareil et le câble loin des bords des surfaces de travail et hors de portée des enfants.
- 7 Lorsque vous utilisez le mousser, n'approchez pas vos doigts de la vapeur.
- 8 Utilisez uniquement de l'eau fraîche, froide et pure, ne mettez pas de lait ou tout autre liquide dans le réservoir.
- 9 Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur.
- 10 Branchez le cordon de sorte qu'il ne pende pas et qu'il n'y ait aucun risque de trébucher dessus.
- 11 Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance.
- 12 Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le déplacer et avant de le nettoyer.
- 13 Placez l'appareil et le cordon loin des plaques chauffantes, des plans de cuisson ou des brûleurs.
- 14 N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- 15 N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- 16 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- 17 Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.



pour un usage domestique uniquement

avant la première utilisation

- 1 Remplissez le réservoir et faites fonctionner l'appareil sans café.
- 2 Laissez refroidir, videz l'eau, vous pouvez ensuite utiliser l'appareil normalement.

eau en bouteille

- 3 Si vous utilisez de l'eau bouteille, vérifiez qu'elle ne contienne pas d'additif, d'arôme, etc. Utilisez uniquement de l'eau plate. Le dioxyde de carbone de l'eau gazeuse affecterait le goût de votre café.





préparation

- 4 Posez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, près d'une prise d'alimentation.
- 5 Branchez le cordon de sorte qu'il ne pende pas et qu'il n'y ait aucun risque de trébucher dessus.
- 6 Ne branchez pas encore l'appareil.

remplissage d'eau

- 7 Extraire le réservoir de l'appareil par le côté.
- 8 Remplir le réservoir d'eau. Ne pas remplir à ras bord – il est inutile de risquer de renverser de l'eau en ramenant le réservoir.
- 9 Remonter le réservoir dans l'appareil, par le côté.
- ★ Enfoncer le réservoir fermement afin de s'assurer que la valve est ouverte et que l'eau peut s'écouler dans le groupe de chauffe.

amorçage de la pompe

- 10 Amorcez l'appareil en gavant le circuit d'eau et de vapeur afin d'éliminer les poches d'air.
 - a) Amorcez systématiquement 1) après remplacement du réservoir d'eau 2) après remplissage si l'eau s'est évaporée du réservoir ou si l'appareil n'a pas été utilisé pendant plus d'une heure.
 - b) Placez un récipient résistant à la chaleur sous la tête du percolateur afin de récupérer l'eau.
 - c) Branchez la prise sur le secteur.
 - d) Appuyez et relâchez le bouton .
 - e) Le voyant  s'allume et reste allumé tant que l'appareil est branché à l'alimentation électrique.
 - f) Appuyez et relâchez le bouton .
 - g) L'eau doit s'écouler par la tête du percolateur.
 - h) Laissez l'eau s'écouler jusqu'à ce que le récipient soit à moitié plein.
 - i) Appuyez et relâchez le bouton  pour arrêter la pompe.
 - j) A ce stade, la machine est amorcée et prête à faire du café. Videz les récipients.
 - k) Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir, complétez au besoin.

dosage du café

- 11 Pour une tasse de café expresso, utilisez le petit filtre, pour deux tasses, utilisez le grand filtre.
- 12 Remplissez le filtre jusqu'au bord.
- 13 Tassez le café avec le tasseur.
- 14 Il doit être bien tassé, mais pas compacté.
- 15 Mettez le filtre dans le porte-filtre et enfoncez-le pour le verrouiller en place.
- 16 Enlevez le marc déposé sur le cadre ou il ne sera pas bien en place sur la tête du percolateur.

capsules








- 17 Placez une capsule dans le filtre à capsule.
- 18 Vérifiez que la collerette autour de la capsule est bien dans le filtre.
- 19 Mettez le filtre dans le porte-filtre et enfoncez-le pour le verrouiller en place.

chargement

- 20 Alignez la poignée du porte-filtre avec la flèche gauche ▼ sur l'avant de l'appareil.
- 21 Les crans sur le dessus du porte-filtre devraient se fixer sur les crans situés autour de la tête du percolateur.
- 22 Tournez la poignée en direction de la flèche ▼ à droite de l'appareil afin de verrouiller le porte-filtre en position.

- ✱ Les repères peuvent ne pas correspondre exactement. Dans ce cas, amenez la poignée aussi loin que possible en la tournant vers la droite, sans forcer.


préparer un expresso

- 23 Placez une ou deux tasses sur l'égouttoir, sous le porte-filtre. Pour une tasse, placez-la sous les deux buses, pour deux tasses, placez une tasse sous chaque buse.
- 24 Branchez la prise sur le secteur.
- 25 Appuyez et relâchez le bouton .
- 26 Le voyant  s'allume et reste allumé tant que l'appareil est branché à l'alimentation électrique.
- 27 L'eau commence à chauffer.
- 28 Quand le voyant  s'allume, l'appareil est prêt à faire un expresso.
- 29 Le voyant  s'allume et s'éteint au fur et à mesure du fonctionnement du thermostat de maintien en température.
- 30 Attendez que le voyant  s'allume.
- 31 Appuyez et relâchez le bouton .
- 32 Vous entendrez la pompe s'enclencher et le café commence à couler par les buses.
- 33 Vérifiez le contenu des tasses.
- 34 Appuyez et relâchez le bouton  pour arrêter la pompe.
- ✱ Stopper la pompe juste avant que le café n'atteigne le niveau souhaité dans les tasses (25-30ml par tasse), du fait que le liquide contenu dans le filtre doit encore s'écouler.
- 35 Le voyant à côté du bouton s'éteint.
- 36 Si vous faites du cappuccino, veuillez passer à la section "cappuccino" ci-dessous.

encore?

- 37 La partie supérieure de la machine est brûlante. Le cas échéant, vous pouvez y poser les tasses afin de les réchauffer.
- 38 Mettez une main sur le côté de l'appareil pour le stabiliser.
- 39 Prenez la poignée du porte-filtre de l'autre main et tournez-la vers la gauche, puis baissez-la jusqu'à la tête du percolateur.
- 40 Videz le filtre de son marc.
- 41 Laissez refroidir le filtre et le porte-filtre, puis sortez le filtre du support.
- 42 Nettoyez le filtre et le porte-filtre avec de l'eau claire et fraîche.
- 43 Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir, complétez au besoin.
- 44 Mettez du café dans le filtre et retournez à l'étape 11.

terminé ?

- 45 Appuyez et relâchez le bouton .
- 46 Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir et nettoyez-le (voir «soins et entretien»).

cappuccino








- 47 Un cappuccino est un expresso avec de la mousse de lait.
- 48 Vous aurez besoin d'une tasse ou d'un bol contenant le lait froid et d'une tasse pour récolter les gouttes.
- 49 Pour laisser de la place pour la mousse, ne remplissez votre tasse qu'aux deux tiers.
- 50 Dans l'idéal, la tasse doit être haute et étroite, car il doit y avoir assez de lait pour couvrir le bas du mousser sans qu'il ne touche le fond de la tasse.

- 51 Par expérience, le lait demi écrémé donne de meilleurs résultats que le lait entier.
Faites des essais pour déterminer le type de lait qui convient le mieux.
- 52 N'essayez pas de faire trop de mousse à la fois. Trop de vapeur empêche le lait de monter et ne produit que du lait chaud dilué.



faire de la mousse

- 53 Pour de meilleurs résultats, faites votre mousse immédiatement après le café, pendant que la machine est encore chaude.
- 54 Faites tourner le moussEUR pour le décoller de l'égouttoir.
- 55 Amenez la tasse contenant le lait au contact du moussEUR et tenez-la de façon à ce que l'extrémité du moussEUR arrive juste sous la surface du lait.

attention pour éviter les risques de brûlure, évitez tout contact avec la vapeur.

- 56 Appuyez et relâchez le bouton .
- 57 Le voyant  s'éteint.
- 58 Le thermomètre indique une élévation de la température. Dès que la température de fabrication de la vapeur est atteinte, le voyant  s'allume.
- 59 Attendez que le voyant  s'allume.
- 60 Tournez progressivement le contrôleur de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (.
- 61 Faites légèrement monter et descendre le bol en maintenant l'extrémité du moussEUR juste sous la surface du lait.
- 62 Ne faites pas sortir l'extrémité du moussEUR du lait pour éviter les éclaboussures.
- 63 Continuez jusqu'à ce que vous ayez suffisamment de mousse.
- 64 Tournez le contrôleur de vapeur à fond dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer (.
- 65 Appuyez et relâchez le bouton .
- 66 Inclinez le moussEUR au-dessus de l'égouttoir pour y faire couler les dernières gouttes.
- 67 Pour faire votre cappuccino, mettez de la mousse sur le dessus de la tasse d'expresso.

nettoyer le moussEUR

- 68 Vous devez nettoyer le moussEUR, le tube de vapeur et la buse immédiatement après utilisation pour éviter que les dépôts de lait ne bouchent le tube et la buse.
De plus, ce n'est pas très hygiénique.
- 69 Tenez une tasse sous le moussEUR de façon à ce que l'extrémité du moussEUR débouche bien au fond de la tasse.
- 70 Tournez progressivement le contrôleur de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (.
- 71 Laissez un peu de vapeur s'échapper pour éliminer les éventuels dépôts de lait dans le moussEUR.
- 72 Tournez le contrôleur de vapeur à fond dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer (.

encore?

✳ Pour refaire du café après avoir utilisé le mousser, attendre que la température retombe et que le voyant ☹ s'allume de nouveau.

73 Si vous tentez de faire du café à la température de fabrication de la vapeur, vous ébouillanterez le café qui perdra alors tout son arôme. Soyez patient.

74 Il faut environ 10 minutes de refroidissement. Ce temps dépend des conditions locales.

75 Pour accélérer légèrement le processus, vous pouvez utiliser la pompe pour refroidir le corps de chauffe.

attention soyez prudents dans vos gestes. La vapeur et l'eau bouillante peuvent provoquer de graves brûlures .

a) Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir, complétez au besoin.

b) Placer un récipient de 300 ml, résistant à la chaleur, sous la tête de percolateur pour récupérer l'eau.

c) Appuyez et relâchez le bouton ☹.

d) L'eau doit s'écouler par la tête du percolateur.

e) Laisser couler jusqu'à ce que l'aiguille du thermomètre passe sous le repère 100 (environ 40 secondes soit 2509 ml d'eau).

f) Appuyez et relâchez le bouton ☹ pour arrêter la pompe.

g) Attendez que le voyant lumineux ☹ s'éteigne puis se rallume (soit environ 20 secondes).

h) Videz le récipient.

i) Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir, complétez au besoin.

j) Mettez du café dans le filtre et retournez à l'étape 11.

chauffer du lait

76 Pour chauffer du lait pour votre café, suivez la procédure pour faire de la mousse, mais trempez bien le mousser dans le lait de façon à ce que la vapeur réchauffe le lait en s'échappant. Surveillez bien votre lait. Trop de vapeur ne fera que diluer le lait.

eau bouillante

77 Si vous voulez chauffer de l'eau pour du thé ou toute autre boisson avec l'appareil, suivez la procédure pour faire du café mais retirez le filtre pour que les buses ne fournissent que l'eau chaude et pure.

soins et entretien

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de l'entreposer.

2 Mettez une main sur le côté de l'appareil pour le stabiliser.

3 Prenez la poignée du porte-filtre de l'autre main et tournez-la vers la gauche, puis baissez-la jusqu'à la tête du percolateur.

4 Videz le filtre de son marc.

5 Laissez refroidir le filtre et le porte-filtre, puis sortez le filtre du support.

6 Écartez le couvercle de l'égouttoir.

7 Pour retirer l'égouttoir, soulevez-le.

8 Nettoyez les surfaces externes de l'appareil avec un chiffon humide.

9 Laver les parties amovibles à l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher.

10 Remettez l'égouttoir en place dans le bas de l'appareil.

- 11 Installez le couvercle de l'égouttoir.
- 12 Ne mettez aucune des pièces dans un lave-vaisselle.
- 13 L'environnement extrême à l'intérieur du lave-vaisselle pourrait affecter la finition des surfaces.
- 14 N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- 15 N'utilisez pas de solvants ou d'agents de nettoyage abrasifs ou rêches.

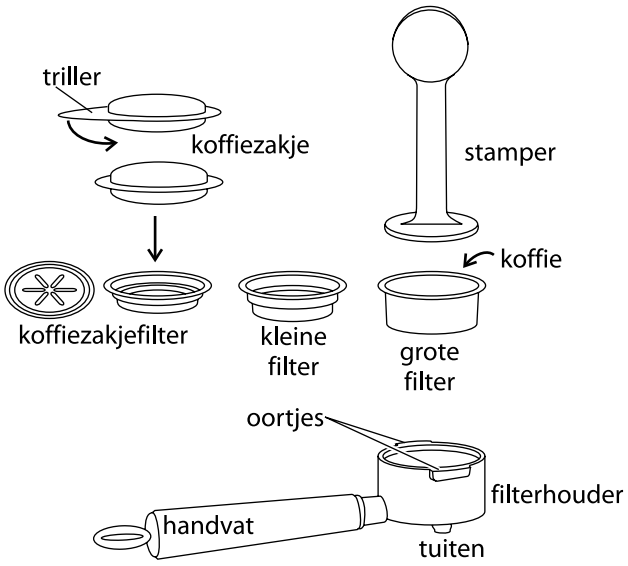
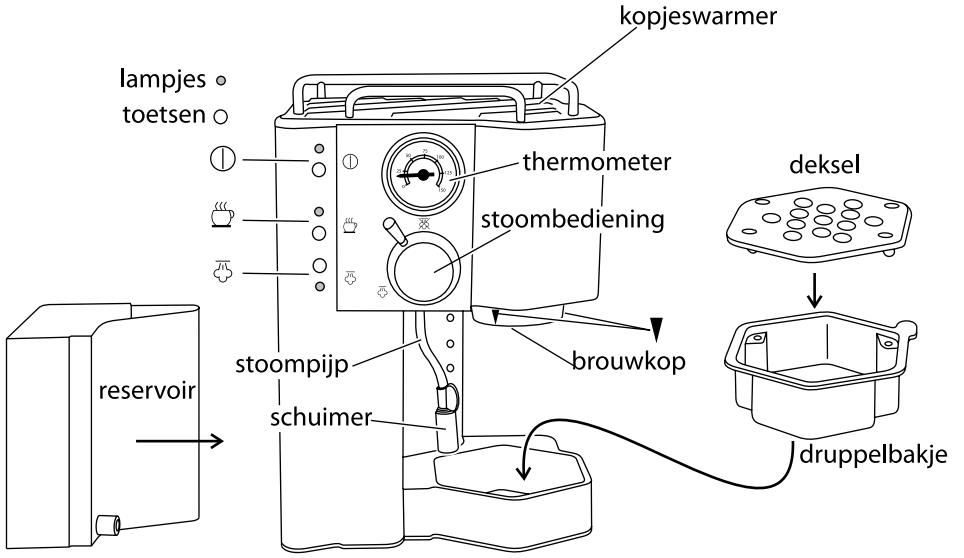
détartrage

- 16 Une accumulation de tartre provoque la surchauffe de l'élément touché et réduit sa durée de vie. Et cela augmente le temps de préparation du café.
 - 17 Détartrez régulièrement. Si vous remarquez un allongement du temps de préparation, augmentez la fréquence des détartrages. Dans les régions où l'eau est très dure, il peut être nécessaire de détartrer tous les mois ou d'utiliser de l'eau filtrée.
 - 18 Utilisez un détartrant de marque compatible avec les produits en plastic. Suivez la notice du détartrant. Quand le détartrage est terminé, jetez l'eau et faites fonctionner la machine encore deux fois avec de l'eau fraîche, sans café. Jetez l'eau pour être sûr qu'il ne reste pas de produit chimique dans la machine.
- ✳ La réparation de produits retournés sous garantie présentant des défauts liés au tartre sera payante.

attention

Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.

En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés.



Lees de instructies en bewaar ze op een veilige plaats. Als u het apparaat aan iemand doorgeeft, geeft u dan ook de instructies mee door. Verwijder alle verpakkingsonderdelen, maar gooi ze pas weg als u zeker weet dat het apparaat goed functioneert.

belangrijke veiligheidsmaatregelen

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

- 1 Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door of onder toezicht van een volwassene. Het apparaat moet steeds buiten het bereik van kinderen gebruikt en opgeborgen worden.
- 2 Opgepast – dit apparaat gebruikt stoom onder druk.
- 3 Laat het apparaat niet onbeheerd achter, terwijl de stekker in het stopcontact zit.
- 4 Dit apparaat mag niet in vloeistoffen worden ondergedompeld of in de badkamer, in de buurt van water of in de open lucht worden gebruikt.
- 5 Raak geen hete oppervlakten aan (bijv. filter, filterhouder, stoompijp).
- 6 Zelfs lange tijd nadat het water is gekookt, blijft er gevaar voor verbranding. Houd het apparaat, en het snoer weg van de rand van werkbladen en buiten bereik van kinderen.
- 7 Als u de schuimer gebruikt, moet u de vingers uit de buurt van de stoom houden.
- 8 Gebruik uitsluitend zuiver, koud zoetwater. Vul het reservoir niet met melk of een andere vloeistof.
- 9 Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
- 10 Leg het snoer zodanig dat het niet uitsteekt en niemand erover kan struikelen of erachter kan blijven haken.
- 11 Dit apparaat mag niet bediend worden met een externe timer of een bedieningsysteem op afstand.
- 12 Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt, voor u het verplaatst of voor u het schoonmaakt.
- 13 Houd het apparaat en het snoer verwijderd van warmhoud- en kookplaten, gaspitten e.d.
- 14 Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
- 15 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- 16 Gebruik het apparaat niet indien het beschadigd is of een defect vertoont.
- 17 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundige persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.



uitsluitend voor huishoudelijk gebruik

voor het allereerste gebruik

- 1 Vul het reservoir en laat het apparaat lopen zonder koffie.
- 2 Laat het afkoelen, giet het water weg en gebruik het apparaat daarna normaal.

flessenwater

- 3 Als u flessenwater gebruikt, moet u controleren dat er geen ingrediënten, smaakstoffen, etc. aan toegevoegd zijn. Gebruik geen bruisend water. Het koolstofdioxide dat het bruiseffect geeft zal de smaak van de koffie negatief beïnvloeden.





voorbereiding

- 4 Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
- 5 Leg het snoer zodanig dat het niet uitsteekt en niemand erover kan struikelen of erachter kan blijven haken.
- 6 Steek het nog niet in.

water vullen

- 7 Verwijder het reservoir aan de zijkant van het apparaat.
- 8 Vul het reservoir met water. Vul het niet helemaal tot boven – u wilt namelijk geen water morsen op de weg terug van de kraan naar het apparaat.
- 9 Plaats het reservoir terug in de zijkant van het apparaat.
- * Druk de onderzijde van het reservoir stevig in om zeker te zijn dat de klep geopend is en water in het verwarmingselement kan stromen.

de pomp op gang brengen

- 10 Om luchtbellen, te vermijden moet de pomp van het apparaat op gang gebracht worden door water en stoom doorheen het systeem te sturen.
 - a) De pomp moet op gang gebracht worden als het reservoir vervangen werd, als het opnieuw opgevuld werd, als het zonder water heeft gestaan of als het apparaat gedurende méér dan een uur niet gebruikt werd.
 - b) Zet een hittebestendig bakje onder de afgiftekop om het water op te vangen.
 - c) Steek de stekker in het stopcontact.
 - d) Druk de  toets en laat los.
 - e) Het '' lampje gaat aan en blijft aan, totdat de stekker van het apparaat uit het stopcontact wordt gehaald.
 - f) Druk de  toets en laat los.
 - g) Er komt water uit de afgiftekop.
 - h) Laat het lopen tot wanneer het bakje ongeveer halfvol is.
 - i) Druk de  toets en laat los om de pomp te stoppen.
 - j) De machine is nu klaar om koffie te zetten. Giet het water in het bakje weg.
 - k) Controleer het waterniveau in het reservoir en vul bij naargelang de noodzaak.


koffie vullen

- 11 Gebruik de kleine filter voor één kopje, gebruik de grote voor twee.
- 12 Vul de filter tot aan de rand.
- 13 Druk de koffie aan met de stamper.
- 14 De koffie moet stevig aangedrukt worden maar niet samengedrukt.
- 15 Plaats de filter in de filterhouder en druk neer tot deze vast klikt.
- 16 Verwijder koffiegruis van de rand, zoniet zal deze niet correct op de brouwkop passen.

koffiezakjes

- 17 Plaats een koffiezakje in de koffiezakjefilter.
- 18 Controleer dat de kraag rond de rand van het koffiezakje volledig in de filter zit.
- 19 Plaats de filter in de filterhouder en druk neer tot deze vast klikt.

laden

- 20 Lijn de filterhouder uit met de linker pijl  aan de voorzijde van het apparaat.
- 21 De oortjes bovenaan de filterhouder moet in de oortjes rond de brouwkop passen.

22 Draai het handvat in de richting van de rechtse pijl ▼ aan de rechterzijde van het apparaat om de filterhouder te vergrendelen.

✱ Het is mogelijk dat de tekens niet exact overeenstemmen – draai het handvat zo ver mogelijk naar rechts zonder druk uit te oefenen.

espresso maken

23 Plaats een of twee kopjes op het deksel van het druppelbakje onder de filterhouder. Voor één kopje plaatst u het onder beide tuiten, voor twee kopjes plaatst u een kopje onder iedere tuit.

24 Steek de stekker in het stopcontact.

25 Druk de ① toets en laat los.

26 Het ① lampje gaat aan en blijft aan, totdat de stekker van het apparaat uit het stopcontact wordt gehaald.

27 De koker begint op te warmen.

28 Als het ☞ lampje oplicht, is het klaar om espresso te maken

29 Het ☞ lampje schakelt aan en uit naarmate de thermostaat de temperatuur handhaaft.

30 Wacht tot het ☞ lampje brandt.

31 Druk de ☞ toets en laat los.

32 U zult de pomp horen werken en koffie komt uit de tuiten.

33 Houd het niveau van het (de) kopje(s) in de gaten.

34 Druk de ☞ toets en laat los om de pomp te stoppen.

✱ Stop de pomp net voor de kopjes opgevuld zijn tot het gewenste niveau (25-30 ml per salvo) want er is nog resterende vloeistof in de filter waarmee de kopjes verder opgevuld worden.

35 Het lampje naast de toets gaat uit.

36 Als u cappuccino maakt, gaat u naar “cappuccino” op pagina 22.

meer?

37 De bovenkant van het apparaat is heet. Als u nog espresso maakt kan u die oppervlakte gebruiken om de kopjes op te warmen.

38 Plaats een hand op de zijde van het apparaat om het te stabiliseren.

39 Neem het handvat van de filterhouder beet met de andere hand en draai het handvat naar links, en laat het dan zakken in de brouwkop.

40 Giet het koffiegruis uit de filter.

41 Laat de filter en de filterhouder afkoelen en verwijder de filter dan uit de filterhouder.

42 Maak de filter en filterhouder schoon met vers, zuiver water.

43 Controleer het waterniveau in het reservoir en vul bij naargelang de noodzaak.

44 Vul de filter met koffie en ga terug naar punt 11.

klaar?

45 Druk de ① toets en laat los.

46 Verwijder de stekker uit het apparaat, laat afkoelen en maak schoon (zie “zorg en onderhoud”).

cappuccino

47 Cappuccino is espresso met een schuimende melkkraag.

48 U hebt een kop of kleine kan nodig met koude melk en een kop om druppels op te vangen.

49 Om ruimte te laten voor het schuim mag u de kop niet meer dan twee derde vol doen.

50 In ideale omstandigheden is de kop hoog en smal. De melk moet namelijk diep genoeg zijn om het uiteinde van de schuimer te bedekken zonder de bodem van de kop te raken.

51 Onze ervaring leert ons dat halfvolle melk betere resultaten biedt dan volle melk. U zult zelf moeten experimenteren om uit te zoeken welk type het best werkt in uw regio.

52 Probeer niet te veel schuim in eens te maken. Te veel stoom zal de melk doen afgaan en dan blijft enkel hete, waterige melk over.

schuimen

53 Voor een optimaal resultaat schuimt u meteen nadat u koffie gezet hebt, terwijl het apparaat nog steeds warm is.

54 Draai de schuimer rond zodat deze niet boven het druppelbakje hangt.

55 Breng de kop met melk tot aan de schuimer en houd deze zodat het uiteinde van de schuimer net onder de melkoppervlakte zit.

opgepast om brandwonden te vermijden, houd u uw vingers, etc. uit de buurt van de stoom.

56 Druk de ☞ toets en laat los.

57 Het lampje ☞ schakelt uit.

58 De thermometer geeft aan dat de temperatuur stijgt. Wanneer deze de stoomtemperatuur bereikt, gaat het ☞ lampje branden.

59 Wacht tot het ☞ lampje brandt.

60 Draai de stoombediening geleidelijk aan tegen de wijzers van de klok in (☞).

61 Verplaats de kop langzaam op en neer terwijl u het uiteinde van de stomer net onder de melk houdt.

62 Til het uiteinde van de schuimer niet uit de melk om spatten te vermijden.

63 Blijf dit doen tot u voldoende schuim hebt aangemaakt.

64 Draai de stoombediening volledig met de wijzers van klok mee om ze te sluiten (☞).

65 Druk de ☞ toets en laat los.

66 Draai de schuimer opnieuw over het druppelbakje want deze zal druppen.

67 Om cappuccino te maken, schept u het schuim bovenop de kop(jes) espresso.

de schuimer schoonmaken

68 U moet de schuimer, de stoompijp en het mondstuk onmiddellijk schoonmaken na gebruik om te vermijden dat de melkresten zouden verhard en de stoompijp blokkeren.

69 Houd een kop onder de schuimer zodat het einde van de schuimer diep genoeg in de kop zit.

70 Draai de stoombediening geleidelijk aan tegen de wijzers van de klok in (☞).

71 Laat een beetje stoom door om eventuele melkresten te verwijderen in de schuimer.

72 Draai de stoombediening volledig met de wijzers van klok mee om ze te sluiten (☞).

meer?

- ✱ Als u meer koffie wilt zetten na gebruik van de schuimer moet u wachten tot de temperatuur daalt en het ☞ lampje opnieuw gaat branden.
- 73 Als u probeert koffie te zetten aan de temperatuur die gebruikt wordt om stoom te maken, zult u de koffie verbranden en de smaak bederven. U moet dus even geduld uitoefenen.
- 74 Het kan tot 10 minuten duren om af te koelen. Dit hangt af van de lokale omstandigheden.
- 75 Als u het proces wilt versnellen kunt u de pomp gebruiken om de verwarmingskamer af te koelen.

opgepast u moet voorzichtig zijn want u werkt hier met kokend water en stoom.

- a) Controleer het waterniveau in het reservoir en vul bij naargelang de noodzaak.
- b) Plaats een 300 ml warmtebestendige container onder de brouwkop om het water op te vangen.
- c) Druk de ☞ toets en laat los.
- d) Er komt water uit de afgiftekop.
- e) Laat het stromen tot de naald op de thermometer onder het 100 teken daalt (ongeveer 40 seconden/ongeveer 250 ml water).
- f) Druk de ☞ toets en laat los om de pomp te stoppen.
- g) Wacht tot het ☞ lampje uitgaat en opnieuw aangaat (opnieuw ca. 20 seconden).
- h) Giet het water in het bakje weg.
- i) Controleer het waterniveau in het reservoir en vul bij naargelang de noodzaak.
- j) Vul de filter met koffie en ga terug naar punt 11.

melk opwarmen

76 Om melk op te warmen voor uw koffie volgt u de procedure om schuim te maken, maar u dompelt de schuimer in de melk zodat de schuimbellen door de melk rijzen en de melk opwarmen. Houd de melk zorgvuldig in het oog. Als u te veel stoom gebruikt, wordt de melk waterig.

heet water

77 Als u het apparaat wilt gebruiken om warm water te maken voor thee, of een andere drank, volgt u de procedure om koffie te maken maar u neemt de filter uit de filterhouder zodat zuiver water uit het mondstuk drupt.

zorg en onderhoud

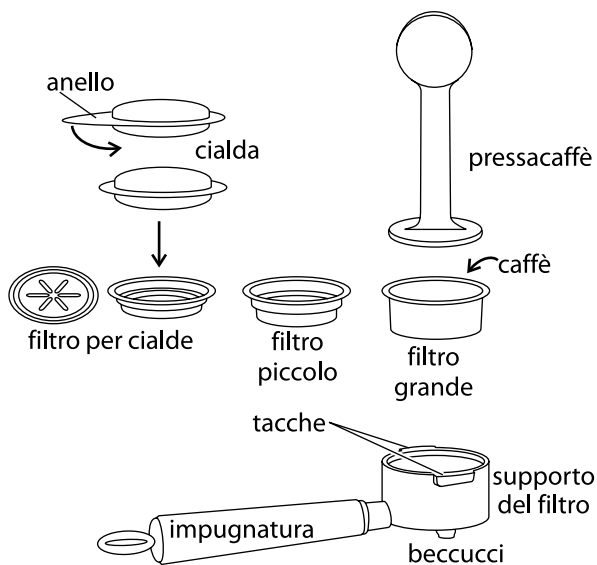
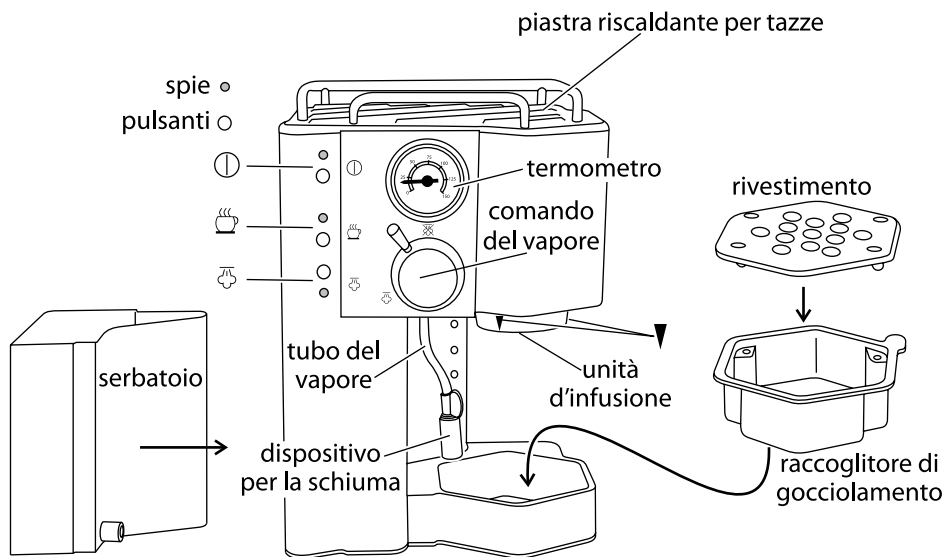
- 1 Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voor u het schoonmaakt of opbergt.
- 2 Plaats een hand op de zijde van het apparaat om het te stabiliseren.
- 3 Neem het handvat van de filterhouder beet met de andere hand en draai het handvat naar links, en laat het dan zakken in de brouwkop.
- 4 Giet het koffiegruis uit de filter.
- 5 Laat de filter en de filterhouder afkoelen en verwijder de filter dan uit de filterhouder.
- 6 Neem het deksel van de druppelbakje.
- 7 Om het druppelbakje te verwijderen, tilt u het op.
- 8 Maak de buitenzijden van het apparaat schoon met een vochtige doek.

- 9 Reinig de verwijderbare onderdelen in een warm sopje, spoel ze goed af en droog ze.
- 10 Plaats het druppelbakje terug onder in het apparaat.
- 11 Leg het deksel terug op het druppelbakje.
- 12 Plaats geen van de onderdelen in de afwasmachine.
- 13 De vaatwasmachine kan de afwerking van het apparaat beschadigen.
- 14 Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- 15 Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of oplossingen.

ontkalking

- 16 Kalkafzetting veroorzaakt oververhitting van het element wat de levensduur van het apparaat vermindert. Het verlengt ook de brouwduur.
 - 17 Ontkalk regelmatig. Als u merkt dat de brouwtijd toeneemt, moet u regelmatig ontkalken. In regio's met heel hard water kan het nodig zijn tot één maal per maand te ontkalken, of gefilterd water te gebruiken in de plaats van gewoon kraantjeswater.
 - 18 Gebruik een merknaam ontkalker die geschikt is voor gebruik met plastic producten. Volg de instructies op de verpakking van de ontkalker. Aan het einde van de ontkalking maakt u de kan leeg en laat u het apparaat twee maal lopen met vers water, maar zonder koffie. Giet het water weg om zeker te zijn dat geen chemische resten overblijven in het koffiezetapparaat.
- ✳ Voor geretourneerde producten die onder de garantie vallen en waarbij defecten zijn opgetreden als gevolg van kalkaanslag, worden reparatiekosten in rekening gebracht.

Leggere attentamente le istruzioni e conservarle. Se l'apparecchio viene ceduto a terzi, passare anche le istruzioni. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio, ma conservarlo fino a quando non si è certi che l'apparecchio funzioni.



norme di sicurezza importanti

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza, e in particolare quanto segue:

- 1 Questo apparecchio deve essere usato solo da un adulto responsabile, o sotto il suo controllo. Utilizzare e riporre l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- 2 Attenzione – l'apparecchio utilizza vapore sotto pressione.
- 3 Non lasciare l'apparecchio incustodito con la spina inserita.
- 4 Non immergere l'apparecchio in acqua; non utilizzarlo in bagno o vicino all'acqua e non utilizzarlo all'aperto.
- 5 Non toccare le superfici calde (ad esempio il filtro, il supporto del filtro, il tubo del vapore).
- 6 Il pericolo di scottature dura a lungo anche dopo l'ebollizione. Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dai bordi della superficie di lavoro, e lontano della portata dei bambini.
- 7 Quando si utilizza il dispositivo per la schiuma, tenere le dita a distanza dal vapore.
- 8 Utilizzare esclusivamente acqua corrente fredda e pulita, non riempire il serbatoio con latte o altri liquidi.
- 9 Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piatta e resistente al calore.
- 10 Sistemare il cavo d'alimentazione in modo che non penzoli, non ci si possa impigliare o inciampare.
- 11 Questo apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un sistema telecomandato.
- 12 Staccare la spina quando l'apparecchio non viene utilizzato, prima di spostarlo e di pulirlo.
- 13 Conservare l'apparecchio e il cavo d'alimentazione lontano da piastre calde, piani di cottura o bruciatori.
- 14 Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi di corredo forniti.
- 15 Non usate l'apparecchio per usi diversi da quelli per i quali è stato progettato, che vengono descritti in questo manuale di istruzioni.
- 16 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- 17 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, dall'agente di servizio o da qualcun altro similmente qualificato, per evitare incidenti.



solo per uso domestico

prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

- 1 Riempire il serbatoio e far funzionare l'apparecchio senza aggiungere caffè.
- 2 Lasciar raffreddare, gettare l'acqua ed usare quindi normalmente.

uso d'acqua in bottiglia

- 3 Se si usa acqua in bottiglia, controllare che non vi siano additivi, aromi, ecc. ed utilizzare unicamente acqua non effervescente. L'anidride carbonica contenuta nell'acqua effervescente provocherebbe un retrogusto cattivo al caffè.





preparazione

- 4 Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piatta e resistente al calore.
- 5 Sistemare il cavo d'alimentazione in modo che non penzoli, non ci si possa impigliare o inciampare.
- 6 Non attaccarlo ancora.

riempimento dell'acqua

- 7 Estrarre il serbatoio sul lato dell'apparecchio.
- 8 Riempire il serbatoio con acqua. Non riempire fino all'orlo per non versare l'acqua trasportando il serbatoio dal rubinetto all'apparecchio.
- 9 Riposizionare il serbatoio sul lato dell'apparecchio.
- ★ Premere energicamente sul fondo del serbatoio per assicurare l'apertura della valvola e il flusso dell'acqua nell'elemento riscaldante.

azionare la pompa

- 10 Azionare l'apparecchio forzando acqua e vapore nel sistema per eliminare le bolle d'aria.
 - a) Dopo aver riposizionato e rabboccato il serbatoio dell'acqua se è vuoto, o se l'apparecchio è rimasto inutilizzato per più di un'ora, azionare la macchina prima dell'uso.
 - b) Posizionare un contenitore resistente al calore sotto il gruppo erogatore per raccogliere l'acqua.
 - c) Inserire la spina nella presa di corrente.
 - d) Premere e rilasciare il pulsante .
 - e) S'illumina ora la spia luminosa "", che rimane accesa finché l'apparecchio resta collegato alla rete elettrica d'alimentazione.
 - f) Premere e rilasciare il pulsante .
 - g) L'acqua fuoriesce dal gruppo erogatore.
 - h) Permetterne la fuoriuscita fino a riempire circa metà del contenitore.
 - i) Premere e rilasciare il pulsante .
 - j) La macchina adesso è carica e pronta per la preparazione del caffè. Svuotare i contenitori dell'acqua.
 - k) Verificare il livello dell'acqua nel serbatoio ed eventualmente aggiungerne.


inserimento del caffè

- 11 Per una tazza di caffè espresso, usare il filtro piccolo; per due tazze, usare il filtro grande.
- 12 Riempire il filtro fino al bordo.
- 13 Pressare il caffè con l'apposito accessorio.
- 14 Premerlo bene, senza però compattarlo.
- 15 Mettere il filtro nel supporto del filtro e premere per bloccarlo.
- 16 Rimuovere eventuali resti di caffè dal bordo, altrimenti non verrà fissato correttamente nell'unità d'infusione.

cialde

- 17 Inserire una cialda nel filtro per cialde
- 18 Verificare che l'anello sporgente intorno al bordo della cialda sia inserito completamente nel filtro.
- 19 Mettere il filtro nel supporto del filtro e premere per bloccarlo.

caricamento

- 20 Allineate l'impugnatura del supporto del filtro con la freccia di sinistra "" sulla parte anteriore dell'apparecchio.

- 21 Le tacche sulla sommità del supporto del filtro devono coincidere con le tacche intorno all'unità d'infusione.
- 22 Per fissare il portafiltro, ruotare l'impugnatura verso la freccia destra ▼ sul lato destro dell'apparecchio.
- ✱ I segni di centratura potrebbero non corrispondere esattamente. Girate l'impugnatura a destra fino al limite ma senza sforzare.

per fare un espresso

- 23 Mettere una o due tazze sul rivestimento del raccoglitore di gocciolamento, sotto al supporto del filtro. Se la tazza è una, posizionarla sotto i due beccucci, se sono due posizionarle una sotto ciascun beccuccio.
- 24 Inserire la spina nella presa di corrente.
- 25 Premere e rilasciare il pulsante ①.
- 26 S'illumina ora la spia luminosa "①", che rimane accesa finché l'apparecchio resta collegato alla rete elettrica d'alimentazione.
- 27 Il bollitore inizia a scaldare.
- 28 Quando la spia ☞ si accende, è pronto per preparare un espresso.
- 29 La spia ☞ lampeggia indicando che il termostato è in fuazione per mantenere la temperatura desiderata.
- 30 Attendere che la spia ☞ si accenda.
- 31 Premere e rilasciare il pulsante ☞.
- 32 Si sentirà il funzionamento della pompa ed il caffè uscirà dai beccucci.
- 33 Prestare attenzione al livello nelle tazze.
- 34 Premere e rilasciare il pulsante ☞.
- ✱ Fermare la pompa appena prima ottenere la quantità di caffè desiderata (25-30 ml per dose) permettendo la fuoriuscita del liquido ancora presente nel filtro.
- 35 La lampadina accanto al pulsante si spegne.
- 36 Se si desidera preparare un cappuccino, consultare la relativa voce a pagina 30.

ancora?

- 37 La parte superiore dell'apparecchio è calda. Se si prepara dell'altro caffè espresso, la superficie può essere utilizzata per riscaldare le tazze.
- 38 Mettere una mano sul lato dell'apparecchio per tenerlo fermo.
- 39 Prendere l'impugnatura del supporto del filtro con l'altra mano e girare l'impugnatura sulla propria sinistra, poi estrarla dall'unità d'infusione abbassandola.
- 40 Rimuovere i fondi di caffè dal filtro.
- 41 Lasciar raffreddare il filtro ed il supporto del filtro, quindi estrarre il filtro dal supporto.
- 42 Pulire filtro e supporto del filtro con acqua corrente pulita.
- 43 Verificare il livello dell'acqua nel serbatoio ed eventualmente aggiungerne.
- 44 Riempire il filtro di caffè e ricominciare dal punto 11.

finito?

- 45 Premere e rilasciare il pulsante ①.
- 46 Staccare la spina dell'apparecchio, lasciarlo raffreddare e pulirlo (vedere "cura e manutenzione").








cappuccino

- 47 Cappuccino ed espresso con schiuma di latte.
- 48 Sono necessari un bicchiere o un piccolo bricco con del latte freddo ed una tazza per raccogliere le gocce.
- 49 Per lasciare spazio per la schiuma, riempire il bicchiere non oltre i due terzi della sua capacità.
- 50 Il bicchiere ideale dovrebbe essere alto e stretto, poiché il latte dovrebbe essere abbastanza in basso da coprire la parte inferiore della schiuma senza che quest'ultima vada a colpire il fondo del contenitore.
- 51 Abbiamo riscontrato che il latte parzialmente scremato dà risultati migliori rispetto a quello intero. Fare delle prove per verificare quale tipo sia più indicato nella propria zona di residenza.
- 52 Non cercare di fare troppa schiuma in una sola volta. Una quantità di vapore eccessiva non farà montare il latte, ma lo renderà solo caldo ed acquoso.

la schiuma

- 53 Per un risultato ottimale, fare la schiuma subito dopo aver fatto il caffè, mentre l'apparecchio è ancora caldo.
- 54 Scuotere il dispositivo per la schiuma per liberarlo da eventuali residui.
- 55 Posizionare il bicchiere che contiene il latte sotto al dispositivo per la schiuma e tenerlo in modo che la parte terminale del dispositivo si trovi proprio sotto la superficie del latte.

attenzione per evitare il rischio di scottature tenere dita ed altre parti del corpo a debita distanza dal vapore.

- 56 Premere e rilasciare il pulsante .
- 57 La spia  si spegne.
- 58 Il termometro indica l'aumento della temperatura. Una volta raggiunta la temperatura di produzione di vapore, la spia  si accende.
- 59 Attendere che la spia  si accenda.
- 60 Girare gradualmente il comando del vapore in senso antiorario (.
- 61 Muovere delicatamente il bricco in alto ed in basso, mantenendo la parte terminale del dispositivo per la schiuma sotto alla superficie del latte.
- 62 Non sollevare la parte terminale del dispositivo per la schiuma fuori dal latte per evitare spruzzi.
- 63 Continuare finché non si è ottenuta la quantità di schiuma desiderata.
- 64 Girare il comando del vapore completamente in senso orario per chiuderlo (.
- 65 Premere e rilasciare il pulsante .
- 66 Portare il dispositivo per la schiuma sul raccoglitore di gocciolamento, perché starà sgocciolando.
- 67 Per fare un cappuccino, ripartire la schiuma sulla superficie dell'espresso.

pulizia del dispositivo per la schiuma

- 68 Pulire il dispositivo per la schiuma, il tubo del vapore ed il beccuccio immediatamente dopo l'uso per evitare che eventuali residui di latte si induriscano, intasando il tubo del vapore ed il beccuccio. Tra l'altro, è anche una questione d'igiene.

- 69 Mettere una tazza sotto al dispositivo per la schiuma, in modo che la parte terminale del dispositivo per la schiuma si trovi ben immersa nella tazza.
- 70 Girare gradualmente il comando del vapore in senso antiorario (☞).
- 71 Emettere un minimo di vapore per rimuovere eventuali residui di latte dalla schiuma.
- 72 Girare il comando del vapore completamente in senso orario per chiuderlo (☞).

ancora?

- ★ Se si desidera preparare altri caffè dopo aver usato il beccuccio erogatore, si dovrà attendere che la temperatura diminuisca e la spia (☞) si accenda.
- 73 Se si tenta di preparare un caffè alla temperatura di produzione di vapore, si brucerà la materia prima rovinandone il gusto. Attendere che la temperatura diminuisca.
- 74 Il raffreddamento può richiedere fino a 10 minuti a seconda delle condizioni ambientali.
- 75 Se si desidera accelerare il processo, si può usare la pompa per raffreddare la camera di riscaldamento.

attenzione usare grande cautela nell'impiegare acqua bollente e vapore

- Verificare il livello dell'acqua nel serbatoio ed eventualmente aggiungerne.
- Per raccogliere l'acqua, sistemare un contenitore da 300 ml resistente al calore sotto il gruppo erogatore.
- Premere e rilasciare il pulsante (☞).
- L'acqua fuoriesce dal gruppo erogatore.
- Lasciare scorrere fino quando l'ago del termometro raggiunge la tacca 100 (circa 40 secondi/ circa 250 ml d'acqua).
- Premere e rilasciare il pulsante (☞).
- Attendere fino a quando la spia (☞) si spegne e si riaccende (altri 20 secondi circa).
- Svuotare i contenitori dell'acqua.
- Verificare il livello dell'acqua nel serbatoio ed eventualmente aggiungerne.
- Riempire il filtro di caffè e ricominciare dal punto 11.

per scaldare il latte

- 76 Per scaldare il latte per il caffè, seguire la procedura per la produzione della schiuma, ma immergere il dispositivo per la schiuma nel latte, in modo che il vapore lo riscaldi. Controllare attentamente il latte: in caso di vapore eccessivo, risulterà annacquato.

acqua calda

- 77 Se si desidera utilizzare l'apparecchio per scaldare l'acqua per il tè o per qualsiasi altra bevanda calda, seguire la stessa procedura per il caffè, ma togliere il filtro per ottenere dai beccucci solo gocce di pura acqua calda.

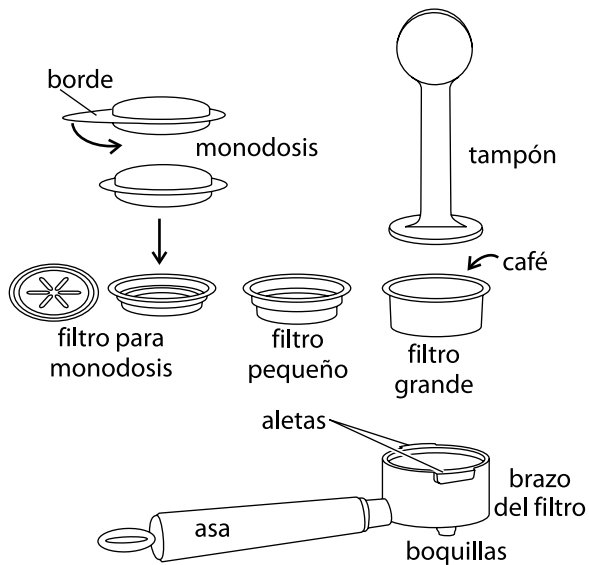
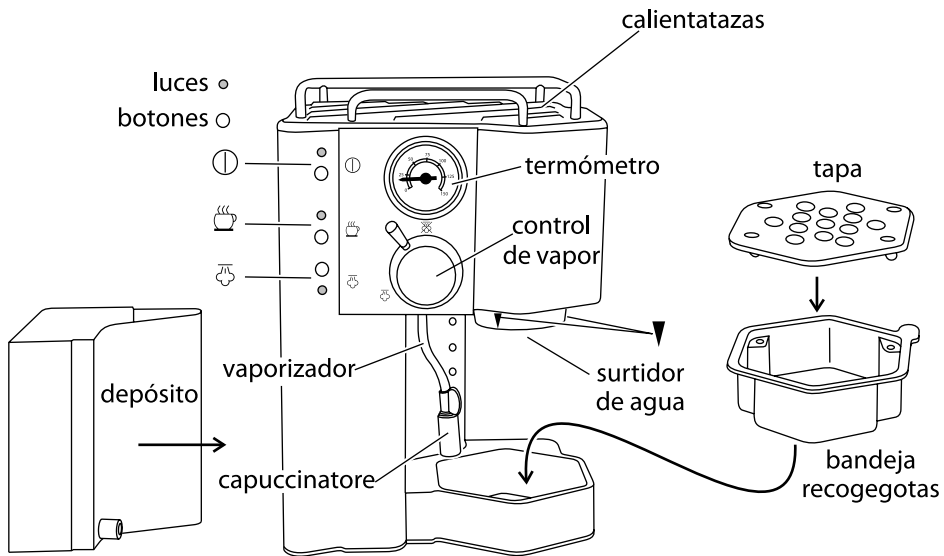
cura e manutenzione

- Staccare la presa dell'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo o di riporlo.
- Mettere una mano sul lato dell'apparecchio per tenerlo fermo.
- Prendere l'impugnatura del supporto del filtro con l'altra mano e girare l'impugnatura sulla propria sinistra, poi estrarla dall'unità d'infusione abbassandola.
- Rimuovere i fondi di caffè dal filtro.
- Lasciar raffreddare il filtro ed il supporto del filtro, quindi estrarre il filtro dal supporto.

- 6 Togliere il rivestimento a griglia dalla vasca raccogliocce.
- 7 Per togliere il raccoglitore di gocciolamento, sollevarlo.
- 8 Pulire le superfici esterne dell'apparecchio con un panno umido.
- 9 Lavare le parti rimovibili del frullatore in acqua saponata calda, risciacquarle bene ed asciugarle.
- 10 Rimettere il raccoglitore di gocciolamento sul fondo dell'apparecchio.
- 11 Riposizionare il rivestimento a griglia sulla vasca raccogliocce.
- 12 Non lavate nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie.
- 13 Le condizioni ambientali estreme all'interno della lavastoviglie possono danneggiare la loro finitura superficiale.
- 14 Non immergete l'apparecchio in acqua od in altri liquidi.
- 15 Non utilizzare prodotti forti o abrasivi, né solventi.

rimozione delle incrostazioni

- 16 La formazione di incrostazioni provoca surriscaldamento e riduce la durata dell'apparecchio. Inoltre, il tempo d'infusione ne risulterà prolungato.
 - 17 Eseguire regolarmente la procedura di rimozione delle incrostazioni. Se si nota che il tempo d'infusione è allungato, ripetere la procedura con maggiore frequenza. In zone con acqua molto dura potrebbe essere necessario eseguirla una volta al mese o utilizzare acqua filtrata invece che acqua di rubinetto.
 - 18 Utilizzare un disincrostante di marca che sia adatto all'uso su prodotti che contengono materie plastiche. Seguire le indicazioni riportate sulla confezione del prodotto. Alla fine del trattamento di rimozione delle incrostazioni, svuotare la caraffa e mettere in funzione l'apparecchio due volte solo con acqua corrente e senza caffè. Gettare via l'acqua per essere certi che non rimangano residui chimici nella caffettiera.
- ✳ I prodotti rimandati indietro in garanzia con guasti dovuti alle incrostazioni incorreranno un addebito per la riparazione.



Lea las instrucciones y guárdelas en un lugar seguro. Si da el aparato a otro, pase también las instrucciones. Quite todo el embalaje, y guárdelo hasta que sepa que el aparato funciona bien.

seguridad importante

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

- 1 Este aparato deberá ser usado por, o bajo la supervisión de, un adulto responsable. Use y guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
- 2 Tenga cuidado, éste aparato usa vapor bajo presión.
- 3 No deje el aparato desatendido mientras está enchufado.
- 4 No ponga el aparato en líquido, no lo use en un cuarto de baño, cercano al agua, o al aire libre.
- 5 No toque las superficies calientes (por ejemplo, el filtro, el brazo del filtro, el vaporizador).
- 6 El peligro de quemar continúa mucho después de hervir agua. Mantenga el aparato y el cable fuera de los bordes de las superficies de trabajo y fuera del alcance de los niños.
- 7 Cuando use el capuccinatore, mantenga sus dedos alejados del vapor.
- 8 Use solo agua fría, limpia y fresca. No llene el depósito con leche o cualquier otro líquido.
- 9 Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
- 10 Coloque el cable de manera que no sobresalga, y alguien pueda tropezar con él o engancharlo.
- 11 Este aparato no debe usarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- 12 Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de moverlo y de limpiarlo.
- 13 Mantenga el aparato y el cable a distancia de platos de cocina calientes, hornos o quemadores.
- 14 No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- 15 No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- 16 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- 17 Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar – para evitar peligro.



sólo para uso doméstico

antes de usar por primera vez

- 1 Llene el depósito, y haga funcionar el aparato sin café.
- 2 Déjelo enfriar, saque el agua y ya puede usarlo con normalidad

agua embotellada

- 3 Si utiliza agua embotellada, asegúrese que no haya ni ingredientes ni sabores añadidos etc. y utilice agua sin gas. El dióxido de carbono que da el chasquido al agua con gas afectaría el sabor del café.





preparación

- 4 Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
- 5 Coloque el cable de manera que no sobresalga, y alguien pueda tropezar con él o engancharlo.
- 6 No lo enchufe todavía.

llenar de agua

- 7 Tire del depósito hacia fuera de la cafetera.
- 8 Llene el depósito con agua. No lo llene hasta arriba del todo – no querrá que caiga agua al volver a colocarlo en la cafetera.
- 9 Vuelva a colocar el depósito en el lateral de la cafetera.
- * Presione firmemente la parte inferior del depósito, para asegurarse que la válvula está abierta y que el agua puede fluir hacia el calentador.

preparar la bomba

- 10 Para quitar las bolsas de aire, el aparato debe estar preparado haciendo que el agua y el vapor pasen a través del sistema.
 - a) Prepárela antes de usarla, después de reponer el depósito de agua, de llenarlo, si el depósito se ha quedado sin agua o si el aparato no ha sido usado en la última hora.
 - b) Ponga un recipiente resistente al calor debajo del surtidor para recoger el agua que caiga.
 - c) Enchufe el aparato a la corriente.
 - d) Pulse y suelte el botón .
 - e) La luz  se encenderá, y se mantendrá encendida mientras la cafetera esté enchufada a la corriente.
 - f) Pulse y suelte el botón .
 - g) El agua saldrá por el surtidor.
 - h) Deje que salga hasta que el recipiente esté medio lleno.
 - i) Para detener la bomba, pulse y suelte el botón .
 - j) La máquina ya está preparada y lista para hacer café. Tire el agua en el recipiente.
 - k) Compruebe el nivel de agua del depósito y llénelo si es necesario.

llenado de café

- 11 Para una taza de café espresso, use el filtro pequeño, para dos tazas, use el filtro grande.
- 12 Llene el filtro hasta el borde.
- 13 Presione el café hacia abajo con el tampón.
- 14 Tiene que estar firmemente presionado pero no compactado.
- 15 Coloque el filtro en el brazo del filtro y presiónelo para fijarlo en su lugar.
- 16 Elimine cualquier resto de café del borde, de otra manera no se asentará correctamente en el surtidor.

usar dosis

- 17 Ponga una monodosis en el filtro para monodosis.
- 18 Compruebe que el borde alrededor de la monodosis está completamente dentro del filtro.
- 19 Coloque el filtro en el brazo del filtro y presiónelo para fijarlo en su lugar.

cargar

- 20 Alinee el asa del brazo del filtro con la flecha izquierda ▼ en la parte frontal del aparato.
- 21 Las aletas en la parte superior del brazo del filtro deben encajar en las aletas alrededor del surtidor.
- 22 Gire el asa hacia la flecha derecha ▼ en la parte derecha del aparato, para bloquear el brazo del filtro en su sitio.
- ✱ Las marcas no deben encajar exactamente – gire el asa tan lejos como pueda cómodamente, sin forzar.

hacer café espresso

- 23 Ponga una o dos tazas en la bandeja recogegotas, bajo el brazo del filtro. Para una taza, póngala bajo ambas boquillas. Para dos tazas, ponga una taza debajo de cada boquilla.
- 24 Enchufe el aparato a la corriente eléctrica.
- 25 Pulse y suelte el botón ①.
- 26 La luz ① se encenderá, y se mantendrá encendida mientras la cafetera esté enchufada a la corriente.
- 27 La caldera empezará a calentarse.
- 28 Cuando la luz ☞ se encienda, significa que el aparato está listo para preparar café espresso.
- 29 La luz ☞ se encenderá y apagará cíclicamente, a medida que el termostato trabaja para mantener la temperatura adecuada.
- 30 Espere hasta que la luz ☞ se encienda.
- 31 Pulse y suelte el botón ☞.
- 32 Oirá que la bomba está funcionando y el café saldrá por las boquillas.
- 33 Mire el nivel en la(s) taza(s).
- 34 Para detener la bomba, pulse y suelte el botón ☞.
- ✱ Detenga la bomba justo antes de que el café llegue al nivel que desee (25-30 ml por café), ya que aún quedará un poco de café en el filtro por salir.
- 35 La luz situada junto al botón se apagará.
- 36 Si va a hacer cappuccino, vaya a “cappuccino” en la página 38.

¿más?

- 37 La parte superior del aparato estará caliente. Si va a hacer más espresso, puede utilizar la superficie para calentar las tazas.
- 38 Ponga una mano en un lado del aparato para estabilizarlo.
- 39 Agarre el asa del brazo del filtro con la otra mano. Gire el asa hacia su izquierda y después bájelo desde el surtidor.
- 40 Quite los restos de café del filtro.
- 41 Deje que el filtro y el brazo del filtro se enfríen y, a continuación, saque el filtro del brazo.
- 42 Limpie el filtro y el brazo del filtro con agua limpia y fresca.
- 43 Compruebe el nivel de agua del depósito y llénelo si es necesario.
- 44 Vuelva al punto 11, y llene el filtro de café.

¿acabó?

45 Pulse y suelte el botón ①.

46 Desenchufe el aparato, déjelo enfriar y límpielo (mire “cuidado y mantenimiento”).

cappuccino

47 El cappuccino es un café espresso con una capa de espuma de leche.

48 Necesitará una taza o una jarra pequeña que contenga leche fría, y una taza para recoger el goteo.

49 Para dejar espacio para el cappuccinatore, no llene la taza más de 2/3 partes.

50 Idealmente, la taza debe ser alta y estrecha ya que la leche estar suficientemente profunda como para cubrir la punta del cappuccinatore sin tocar el fondo de la taza.

51 Hemos descubierto que la leche semi-desnatada da mejores resultados que la leche entera. Necesitará experimentar para descubrir qué tipo funciona mejor en su zona.

52 No intente hacer mucha espuma de una sola vez. Demasiado vapor aplastará la leche dejándole sin nada más que leche caliente y aguada.

hacer espuma

53 Para mejores resultados, haga la espuma justo después de haber hecho el café, cuando el aparato está todavía caliente.

54 Gire el cappuccinatore una vuelta de manera que quede fuera de la bandeja recoge gotas.

55 Lleve la taza que contiene la leche hasta el cappuccinatore y sosténgalo de manera que el cappuccinatore está justo bajo la superficie de la leche.

precaución para prevenir el riesgo de quemarse, mantenga los dedos, etc. lejos del vapor.

56 Pulse y suelte el botón ☞.

57 Se apagará la luz ☞.

58 El termómetro reflejará que la temperatura está subiendo. Cuando alcance la temperatura adecuada, la luz ☞ se encenderá.

59 Espere hasta que la luz ☞ se encienda.

60 Gire gradualmente el control de vapor en el sentido contrario a las agujas del reloj (☞).

61 Mueva la taza arriba y abajo suavemente, manteniendo la punta del cappuccinatore justo debajo de la superficie de la leche.

62 No saque la punta del cappuccinatore fuera de la leche o salpicará.

63 Siga hasta que tenga la espuma que desee.

64 Gire el control de vapor completamente en el sentido de las agujas del reloj para cerrarlo (☞).

65 Pulse y suelte el botón ☞.

66 Vuelva a colocar el cappuccinatore encima de la bandeja recoge gotas ya que goteará.

67 Para hacer cappuccino, saque con cuchara la espuma en la parte superior de la taza de espresso.

limpiar el cappuccinatore

68 Debe limpiar el cappuccinatore, el vaporizador y la boquilla inmediatamente después de su uso para evitar que los restos de leche se endurezcan y bloqueen el vaporizador y la boquilla. Además, es anti-higiénico.

- 69 Sostenga una taza bajo el capuccinatore de manera que la punta del capuccinatore está completamente dentro de la taza.
- 70 Gire gradualmente el control de vapor en el sentido contrario a las agujas del reloj (↺).
- 71 Deje salir un poco de vapor para sacar cualquier resto de leche de dentro del capuccinatore.
- 72 Gire el control de vapor completamente en el sentido de las agujas del reloj para cerrarlo (↻).

¿más?

- ★ Si quiere hacer más café después de usar el capuccinatore, deberá esperarse a que la temperatura descienda y la luz ☹ se vuelva a encender.
- 73 Si intenta hacer café con la temperatura usada para hacer espuma, escaldará el café y estropeará el gusto, así que sea paciente.
- 74 Puede tardar 10 minutos en enfriarse, dependiendo de las condiciones.
- 75 Si quiere acelerar un poco el proceso, puede usar la bomba para enfriar el calentador.

precaución tenga mucho cuidado, está tratando con agua hirviendo y vapor.

- Compruebe el nivel de agua del depósito y llénelo si es necesario.
- Ponga un contenedor resistente al calor de 300 ml debajo del surtidor de agua para recoger el agua.
- Pulse y suelte el botón ☹.
- El agua saldrá por el surtidor.
- Déjela salir hasta que la aguja del termómetro baje hasta la marca de 100 (aproximadamente 40 segundos / 250 ml de agua).
- Para detener la bomba, pulse y suelte el botón ☹.
- Espere hasta que la luz ☹ se apague y vuelva a encenderse (aproximadamente otros 20 segundos).
- Tire el agua en el recipiente.
- Compruebe el nivel de agua en el depósito, y llénelo si es necesario.
- Vuelva al punto 11, y llene el filtro de café.

calentar leche

- 76 Para calentar leche para el café, siga el procedimiento para hacer espuma pero sumerja el cappuccinatore en la leche, de manera que el vapor haga burbujas en la leche calentándola. Vigile la leche atentamente. Si usa demasiado vapor, obtendrá leche aguada.

agua caliente

- 77 Si quiere usar el aparato para generar agua caliente para té o cualquier otra bebida, siga el procedimiento para hacer café pero saque el filtro, el adaptador y el sello del brazo del filtro de manera que el agua caliente gotee por las boquillas.

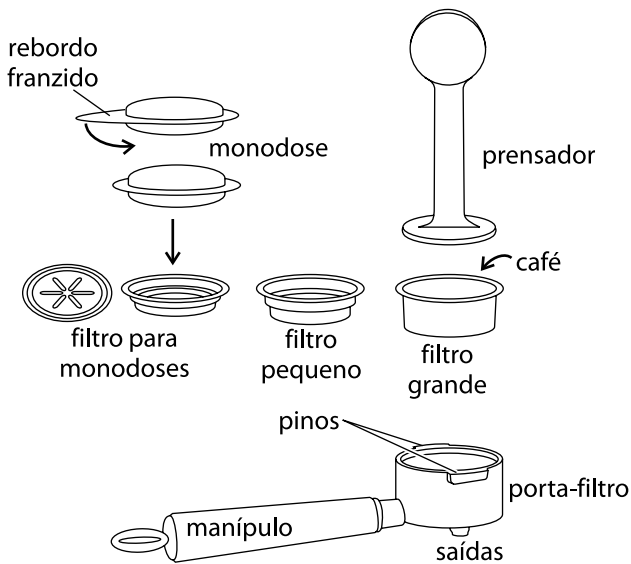
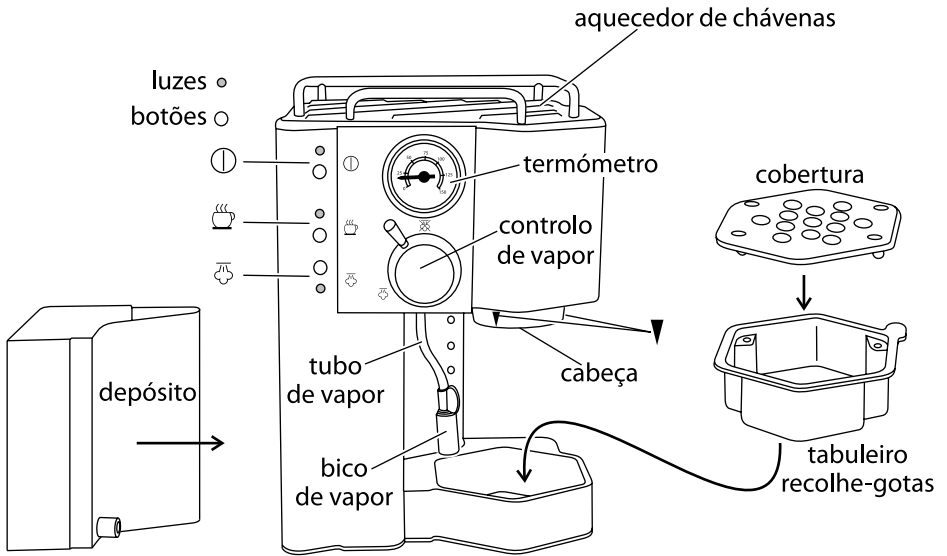
cuidado y mantenimiento

- Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo y guardarlo.
- Ponga una mano en un lado del aparato para estabilizarlo.
- Agarre el asa del brazo del filtro con la otra mano. Gire el asa hacia su izquierda y después bájelo desde el surtidor.
- Quite los restos de café del filtro.

- 5 Deje que el filtro y el brazo del filtro se enfríen y, a continuación, saque el filtro del brazo.
- 6 Saque la tapa de la bandeja recogegotas.
- 7 Para sacar la bandeja recogegotas, levántela.
- 8 Limpie las superficies exteriores del aparato con un paño húmedo.
- 9 Lave las piezas extraíbles en agua caliente con jabón, enjuáguelas bien, y séquelas.
- 10 Vuelva a poner la bandeja recogegotas en la parte inferior del aparato.
- 11 Vuelva a poner la tapa de la bandeja recogegotas.
- 12 No ponga ninguna de sus piezas en el lavavajillas.
- 13 El ambiente interior severo del lavavajillas puede afectar los acabados de superficie.
- 14 No sumerja el aparato en agua ni en otro líquido.
- 15 No use agentes de limpieza abrasivos ni solventes.

sacar la cal


- 16 La aparición de cal causará el sobrecalentamiento de la resistencia, reduciendo la vida útil del aparato. También alargará el tiempo de preparación del café.
 - 17 Saque la cal regularmente. Si nota que el proceso de preparación del café se ha alargado, elimine la cal con mayor frecuencia. En áreas en las que el agua es muy dura podría ser necesario sacar la cal una vez al mes, o usar agua filtrada en lugar de agua corriente del grifo.
 - 18 Use una marca registrada de antical adecuada al uso en productos de plástico. Siga las instrucciones del antical. Cuando el proceso de eliminación de la cal ya ha acabado, vacíe la jarra y haga funcionar la cafetera dos veces más con agua pero sin café. Tire el agua para asegurarse de que no quedan residuos químicos en la cafetera.
- ✱ Los productos devueltos bajo la garantía con fallos causados por la cal estarán sujetos a pago de reparación.



Leia atentamente todas as instruções e guarde-as num local seguro. Se der ou emprestar o aparelho a alguém, entregue também as instruções. Retire todo o material de embalagem, mas guarde-o até verificar que o aparelho funciona.

medidas de precaução importantes

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

- 1 Este aparelho só deve ser utilizado por um adulto ou sob a vigilância de um adulto responsável. Utilize e guarde o aparelho fora do alcance das crianças.
- 2 Tenha cuidado. Este aparelho utiliza vapor sob pressão.
- 3 Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto estiver ligado.
- 4 Não mergulhe o aparelho em líquidos, nem o utilize em casas de banho, próximo de água ou ao ar livre. 
- 5 Não toque em superfícies quentes (como, por exemplo, o filtro, o porta-filtro ou o tubo de vapor).
- 6 O risco de queimaduras dura bastante tempo depois da fervura. Mantenha o aparelho e o cabo eléctrico afastado das bordas das bancadas e fora do alcance das crianças.
- 7 Ao utilizar o bico de vapor, mantenha os dedos afastados do vapor.
- 8 Utilize apenas água fresca, limpa e fria. Não encha o depósito com leite ou qualquer outro líquido.
- 9 Coloque o aparelho numa superfície estável, nivelada e resistente ao calor.
- 10 Estenda o cabo eléctrico de forma a não ficar suspenso, trilhado ou onde se possa tropeçar.
- 11 Este aparelho não deverá ser posto em funcionamento com um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância.
- 12 Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de o deslocar ou de o limpar.
- 13 Coloque o aparelho e o cabo eléctrico afastados de placas ou cabeças de fogões eléctricos ou a gás.
- 14 Não instale acessórios que não sejam fornecidos por nós.
- 15 Não utilize a máquina para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- 16 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou defeituoso.
- 17 Se o cabo eléctrico estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou qualquer profissional devidamente qualificado deverá substituí-lo para se evitarem riscos.

apenas para uso doméstico

antes de utilizar pela primeira vez

- 1 Encha o depósito, e ponha a máquina a funcionar sem café.
- 2 Deixe arrefecer, deite a água fora e use a máquina normalmente.

água engarrafada

- 3 Se utilizar água engarrafada, certifique-se de que não contém quaisquer ingredientes adicionados, como sabores, etc., e use água sem gás. O dióxido de carbono que se usa para dar "gás" às águas afectará negativamente o sabor do café.





preparação

- 4 Coloque o aparelho numa superfície estável, nivelada e resistente ao calor.
- 5 Estenda o cabo eléctrico de forma a não ficar suspenso, trilhado ou onde se possa tropeçar.
- 6 Não o ligue à tomada ainda.

enchimento do depósito

- 7 Retire o depósito do lado do aparelho.
 - 8 Encha o depósito com água. Não o encha até cima. Assim evitará entornar água pelo caminho de volta para o aparelho.
 - 9 Volte a colocar o depósito no lado do aparelho.
- ✱ Pressione firmemente a parte inferior do depósito, para se certificar de que a válvula fica aberta e de que a água pode fluir para o aquecedor.

purgar a bomba

- 10 Para retirar bolhas de ar, o aparelho deve ser purgado fazendo correr água e vapor pelo sistema.
 - a) Purgue antes de utilizar, depois de voltar a colocar o depósito de água, se o depósito tiver ficado vazio ou se o aparelho esteve sem ser utilizado durante mais de uma hora.
 - b) Coloque um recipiente termo-resistente debaixo da cabeça para recolher a água.
 - c) Ligue a ficha à tomada eléctrica.
 - d) Pressione e solte o botão .
 - e) A luz  acender-se-á e manter-se-á acesa enquanto o aparelho estiver ligado à corrente.
 - f) Pressione e solte o botão .
 - g) Começará a sair água da cabeça.
 - h) Deixe-a correr até o recipiente estar meio cheio.
 - i) Pressione e solte o botão , para parar a bomba.
 - j) A máquina foi purgada e está pronta para fazer café. Deite fora a água dos recipientes.
 - k) Verifique o nível de água no depósito e encha-o se for necessário.

enchimento de café

- 11 Para uma chávena de café, use o filtro pequeno, para duas chávenas, use o filtro grande.
- 12 Encha o filtro até à borda.
- 13 Prende o café com o prensador.
- 14 O café deve estar bem prensado, mas não compactado.
- 15 Coloque o filtro no porta-filtro e empurre-o para baixo a fim de o fixar na posição adequada.
- 16 Limpe os restos de café da borda, ou o porta-filtro não entrará correctamente na cabeça.

monodoses

- 17 Coloque uma monodose no filtro para monodoses.
- 18 Verifique que o friso nas bordas da monodose está completamente dentro do filtro.
- 19 Coloque o filtro no porta-filtro e empurre-o para baixo a fim de o fixar na posição adequada.

carregar

- 20 Alinhe o manípulo do porta-filtro com a seta esquerda ▼ na parte frontal da máquina.
- 21 Os pinos na parte superior do porta-filtro devem encaixar nos pinos à volta da cabeça
- 22 Gire o manípulo com a seta direita ▼ na parte direita da máquina, para fixar o porta-filtro no seu sítio.
- * As marcas podem não coincidir exactamente: gire o manípulo para a direita até onde puder ir confortavelmente. Não o force.


tirar café expresso

- 23 Coloque uma ou duas chávenas na cobertura do tabuleiro recolhe-gotas. Para uma chávena coloque-a debaixo de ambas as saídas. Para duas chávenas coloque uma chávena debaixo de cada uma das saídas.
- 24 Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 25 Pressione e solte o botão ⓪.
- 26 A luz ⓪ acender-se-á e manter-se-á acesa enquanto o aparelho estiver ligado à corrente.
- 27 A caldeira começa a aquecer.
- 28 Quando o indicador luminoso ☞ está aceso, significa que o aparelho está pronto para fazer café expresso.
- 29 A luz ☞ acender-se-á e apagar-se-á ciclicamente, à medida que o termóstato vai funcionando para manter a temperatura.
- 30 Espere até que o indicador luminoso ☞ esteja aceso.
- 31 Pressione e solte o botão ☞.
- 32 Ouvirá a bomba em funcionamento, e o café sairá das saídas.
- 33 Esteja com atenção ao nível das chávenas.
- 34 Pressione e solte o botão ☞, para parar a bomba.
- * Pare a bomba antes de as chávenas estarem cheias até ao nível desejado (25-30 ml), porque o líquido que já está dentro do filtro ainda terá que sair.
- 35 O indicador luminoso adjacente ao botão desliga-se.
- 36 Se estiver a fazer cappuccino, consulte a secção “cappuccino” na página 46.

mais?

- 37 A parte de cima da máquina ficará quente. Se for tirar mais cafés, pode utilizar esta superfície para aquecer as chávenas.
- 38 Ponha uma mão na parte lateral da máquina para a segurar.
- 39 Segure o cabo do porta-filtro com a outra mão, rode o cabo para a sua esquerda, e puxe-o para baixo para o retirar da câmara de infusão.
- 40 Despeje os resíduos de café do filtro.
- 41 Deixe arrefecer o filtro e o porta-filtro e retire o filtro do porta-filtro.
- 42 Lave o filtro e o porta-filtro com água fria e clara.
- 43 Verifique o nível de água no depósito e encha-o se for necessário.
- 44 Volte para o ponto 11 e encha o filtro com café.

já acabou?

45 Pressione e solte o botão .

46 Desligue a máquina, deixe-a arrefecer e limpe-a (consulte “**cuidado e manutenção**”).

cappuccino

47 O cappuccino é um café expresso com uma cobertura de leite espumoso.

48 Precisa de uma caneca ou de um jarrah com leite frio e uma chávena para recolher os salpicos.

49 Para deixar espaço para a espuma não encha a caneca com mais de dois terços.

50 Em princípio, a caneca deve ser alta e estreita, já que o leite deve ter uma altura que permita cobrir a ponta do bico de vapor sem que este tenha que atingir o fundo da caneca.

51 Descobrimos que o leite semi-desnatado dá melhores resultados do que o leite gordo. Experimente diferentes tipos para ver qual é o que resulta melhor na sua área.

52 Não tente fazer demasiada espuma de uma vez. Demasiado vapor deixará de criar espuma e ficará só com o leite quente e aguado.


preparar a espuma


53 Para obter os melhores resultados, faça a espuma depois de ter tirado o café, enquanto a máquina ainda estiver quente.

54 Vire o bico de vapor para fora, para que não esteja por cima do tabuleiro recolhe-gotas.


55 Coloque a caneca com o leite no bico de vapor, de forma que a extremidade do bico de vapor se encontre imediatamente por baixo da superfície do leite.


cuidado Para evitar o risco de queimaduras, mantenha os dedos, etc., afastados do vapor.

56 Pressione e solte o botão .

57 O luz  desliga-se.

58 O termómetro mostrará que a temperatura está a subir. Quando chegar à temperatura de vapor, a luz S acender-se-á.


59 Espere até que o indicador luminoso  esteja aceso.


60 Gire gradualmente o controlo de vapor no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (.

61 Mova ligeiramente a caneca para cima e para baixo, mantendo sempre a extremidade do bico de vapor imediatamente por baixo da superfície do leite.

62 Não deixe que a extremidade do bico de vapor saia do leite, ou salpicará.

63 Continue até ter a espuma necessária.

64 Gire completamente o controlo de vapor no sentido dos ponteiros do relógio para o fechar (.

65 Pressione e solte o botão .

66 Coloque outra vez o bico de vapor por cima do tabuleiro recolhe-gotas, já que vai ficar a pingar.

67 Para fazer um cappuccino, coloque umas colheradas de espuma em cima da(s) chávena(s) de café expresso.

limpar o bico de vapor

- 68 Deve limpar o bico de vapor e o tubo imediatamente após a sua utilização, para evitar a solidificação de depósitos de leite, que poderiam bloquear o tubo e o bico. Além disso, é pouco higiénico.
- 69 Coloque uma chávena debaixo do bico de vapor de forma que a extremidade se encontre bem dentro da chávena.
- 70 Gire gradualmente o controlo de vapor no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (↺).
- 71 Deixe passar algum vapor para eliminar quaisquer restos de leite do interior do bico de vapor.
- 72 Gire completamente o controlo de vapor no sentido dos ponteiros do relógio para o fechar (↻).

mais?

- ✳ Se quiser fazer mais café depois de ter utilizado o bico de vapor, tem que esperar até que a temperatura desça e a luz (☹) se volte a acender.
- 73 Se tentar tirar um café à temperatura utilizada para fazer vapor, escaldará o café, o que lhe estraga o sabor. Tenha paciência e espere uns momentos.
- 74 A máquina pode demorar 10 minutos a arrefecer, dependendo das condições locais.
- 75 Se quiser apressar um bocadinho as coisas, pode usar a bomba para arrefecer a câmara de aquecimento.

cuidado tenha muito cuidado, está a lidar com água muito quente e vapor.

- Verifique o nível de água no depósito e encha-o se for necessário.
- Coloque um recipiente termo-resistente de 300 ml debaixo da cabeça do aparelho para recolher a água.
- Pressione e solte o botão (☹).
- Começará a sair água da cabeça.
- Deixe correr a água até o ponteiro do termómetro descer até à marca 100 (cerca de 40 segundos / 250 ml de água).
- Pressione e solte o botão (☹), para parar a bomba.
- Espere até à luz se apagar e voltar a acender (mais uns 20 segundos).
- Deite fora a água dos recipientes.
- Verifique o nível de água no depósito e encha-o se for necessário.
- Volte para o ponto 11 e encha o filtro com café.

aquecer leite

- 76 Para aquecer leite para o café, siga o processo de produção de espuma, mas submirja bem o bico de vapor no leite, para que a passagem das bolhas de vapor pelo leite o aqueça. Tenha cuidado com o leite. Se puser demasiado vapor, ficará agulado.

água quente

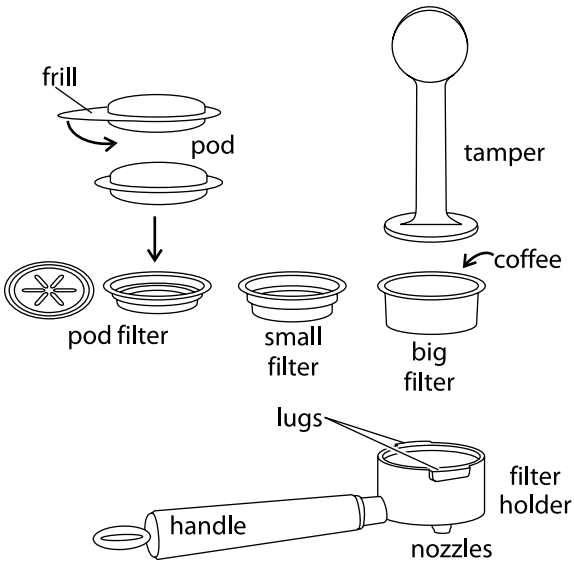
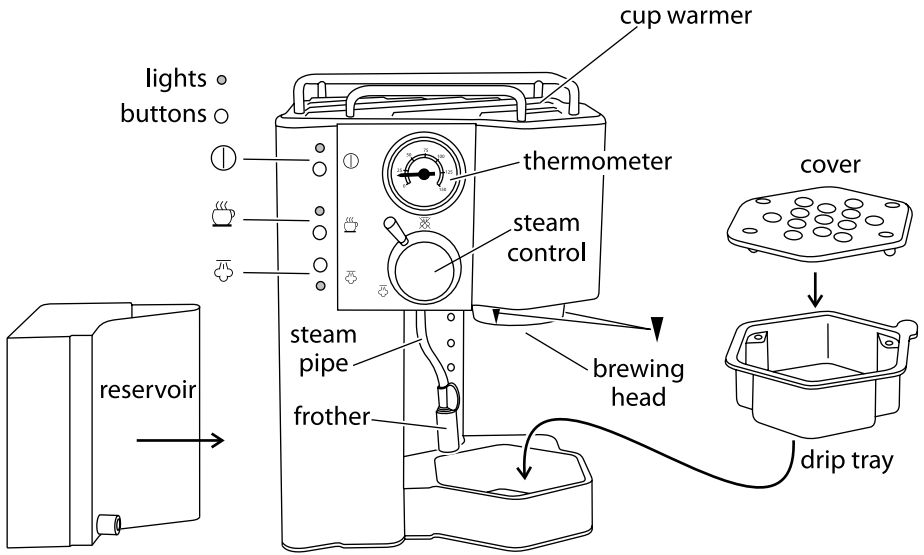
- 77 Se quiser utilizar a máquina para produzir água quente para chá ou para qualquer outra bebida, siga o processo para tirar café, mas retire o filtro, adaptador e selo do porta-filtro, para que a água quente saia directamente pelas saídas.

cuidados e manutenção

- 1 Desligue a máquina da tomada antes de proceder à sua limpeza ou de a arrumar.
- 2 Ponha uma mão na parte lateral da máquina para a segurar.
- 3 Segure o cabo do porta-filtro com a outra mão, rode o cabo para a sua esquerda, e puxe-o para baixo para o retirar da câmara de infusão.
- 4 Despeje os resíduos de café do filtro.
- 5 Deixe arrefecer o filtro e o porta-filtro e retire o filtro do porta-filtro.
- 6 Retire a cobertura do tabuleiro recolhe-gotas.
- 7 Para retirar o tabuleiro recolhe-gotas da máquina, levante-o.
- 8 Limpe as superfícies exteriores do aparelho com um pano húmido.
- 9 Lave as peças amovíveis em água tépida com sabão, enxagúe bem e seque.
- 10 Volte a colocar o tabuleiro recolhe-gotas na parte inferior da máquina.
- 11 Volte a colocar a cobertura do tabuleiro recolhe-gotas.
- 12 Não lave quaisquer peças na máquina de lavar loiça.
- 13 O ambiente extremo dentro das máquinas de lavar louça pode afectar os acabamentos das superfícies.
- 14 Não mergulhe a máquina em água ou qualquer outro líquido.
- 15 Não utilize produtos ou solventes de limpeza abrasivos ou fortes.

eliminação do calcário

- 16 A formação de calcário na resistência fará com que esta sobreaqueça, reduzindo a sua vida útil. Também aumentará o tempo de confecção do café.
 - 17 Retire regularmente o calcário da resistência. Se reparar que a máquina demora mais tempo a preparar o café, aumente a frequência da operação. Em zonas com águas muito duras, pode ser necessário eliminar o calcário até uma vez por mês, ou usar água filtrada em vez de água da torneira.
 - 18 Use uma marca de anti-calcário apta para ser utilizada em aparelhos plásticos. Siga as instruções da embalagem de anti-calcário. Quando tiver terminado, esvazie o jarro e ponha a máquina a funcionar umas duas vezes com água fresca, mas sem café. Elimine a água para se certificar de que não há resíduos químicos na máquina.
- ✳ Os produtos devolvidos durante a garantia com avarias devido a calcário estarão sujeitos a custos de reparação.



Read the instructions and keep them safe. If you pass the appliance on, pass on the instructions too. Remove all packaging, but keep it till you know the appliance works.

important safeguards

Follow basic safety precautions, including:

- 1 This appliance must only be used by or under the supervision of a responsible adult. Use and store the appliance out of reach of children.
- 2 Take care – this appliance uses steam under pressure.
- 3 Don't leave the appliance unattended while plugged in.
- 4 Don't put the appliance in liquid, don't use it in a bathroom, near water, or outdoors.
- 5 Don't touch hot surfaces (e.g. filter, filter holder, steam pipe).
- 6 The scald hazard lasts long after boiling. Keep the appliance and cable away from the edges of worktops and out of reach of children.
- 7 When using the frother, keep your fingers away from the steam.
- 8 Use only clean, cold, fresh water, don't fill the reservoir with milk or any other liquid.
- 9 Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
- 10 Route the cable so it doesn't overhang, and can't be tripped over or caught.
- 11 This appliance must not be operated by an external timer or remote control system.
- 12 Unplug the appliance when not in use, before moving and before cleaning.
- 13 Keep the appliance and the cable away from hotplates, hobs or burners.
- 14 Don't use accessories or attachments other than those we supply.
- 15 Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- 16 Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.
- 17 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, in order to avoid hazard.



household use only

before using for the first time

- 1 Fill the reservoir, and run the appliance without coffee.
- 2 Let it cool, discard the water, then use it normally.

bottled water

- 3 If you use bottled water, check that there are no added ingredients, flavourings, etc., and use "flat" water, not "sparkling". The carbon dioxide which gives the "sparkle" will adversely affect the flavour of your coffee.





preparation

- 4 Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
- 5 Route the cable so it doesn't overhang, and can't be tripped over or caught.
- 6 Don't plug it in yet.

water fill

- 7 Pull the reservoir out of the side of the appliance.
- 8 Fill the reservoir with water. Don't fill it to the top – you don't want to spill water on the way back from the tap to the appliance.
- 9 Replace the reservoir in the side of the of the appliance.
- ★ Press the bottom of the reservoir firmly in, to ensure the valve is opened, and water can flow into the heater.

prime the pump

- 10 To remove air pockets, the appliance must be primed by forcing water and steam through the system.
- Prime before use, after replacing the water tank, after refilling, if the tank has run dry, or if the appliance has been unused for over an hour.
 - Put a heat-proof container under the brewing head to catch the water.
 - Put the plug into the power socket.
 - Press and release the  button.
 - The  light will come on, and will remain on while the appliance is connected to the electricity supply.
 - Press and release the  button.
 - Water will come out of the brewing head.
 - Let it flow till the container is about half full.
 - Press and release the  button, to stop the pump.
 - The machine has now been primed, and is ready to make coffee. Pour away the water in the container.
 - Check the water level in the reservoir, and top up as necessary.

coffee fill

- 11 For one espresso cup, use the small filter, for two cups, use the big filter.
12 Fill the filter to the rim.
13 Tamp the coffee down with the tamper.
14 It needs to be firmly tamped down, but not compacted.
15 Put the filter into the filter holder, and press it down, to lock it in place.
16 Clear any coffee grounds from the rim, otherwise it won't seat properly in the brewing head.



Pods

- 17 Put a pod inside the pod filter.
18 Check that the frill round the edge of the pod is completely inside the filter.
19 Put the filter into the filter holder, and press it down, to lock it in place.

loading

- 20 Align the filter holder handle with the left arrow ▼ on the front of the appliance.
21 The lugs on top of the filter holder should engage in the lugs round the brewing head.
22 Turn the handle to the right arrow ▼ on the right side of the appliance, to lock the filter holder in place.
✱ The marks may not match exactly – turn the handle as far right as it'll go comfortably, without straining.

making espresso

- 23 Put one or two cups on the drip tray cover, under the filter holder. For one cup, put it under both nozzles, for two cups, put one cup under each nozzle.
24 Put the plug into the power socket.
25 Press and release the  button.
26 The  light will come on, and will remain on while the appliance is connected to the electricity supply.

- 27 The boiler will start to heat up.
- 28 When the ☞ light comes on, it's ready to make espresso.
- 29 The ☞ light will cycle on and off, as the thermostat operates to maintain the temperature.
- 30 Wait till the ☞ light comes on.
- 31 Press and release the ☞ button.
- 32 You'll hear the pump operating, and coffee will come out of the nozzles.
- 33 Watch the level in the cup(s).
- 34 Press and release the ☞ button, to stop the pump.
- ★ Stop the pump just before the cups are filled to the level you want (25-30ml per shot), as the liquid trapped in the filter will still have to come out
- 35 The light next to the button will go out.
- 36 If you're making cappuccino, go to "**cappuccino**" below.

more?

- 37 The top of the appliance will be hot. If you're making more espresso, you could use the surface to warm the cups.
- 38 Put a hand on the side of the appliance to steady it.
- 39 Grip the filter holder handle with the other hand, turn the handle to your left, then lower it from the brewing head.
- 40 Tip the coffee grounds out of the filter.
- 41 Let the filter and filter holder cool, then prise the filter out of the filter holder.
- 42 Clean the filter and filter holder with fresh, clean water.
- 43 Check the water level in the reservoir, and top up as necessary.
- 44 Go back to point 11, and fill the filter with coffee.

finished?

- 45 Press and release the Ⓛ button.
- 46 Unplug the appliance, let it cool down, then clean it (see "**care and maintenance**").








cappuccino

- 47 Cappuccino is espresso with a frothy milk top.
- 48 You'll need a mug or small jug containing cold milk, and a cup to collect drips.
- 49 To allow room for the froth, don't fill the mug more than two thirds full.
- 50 Ideally, the mug should be tall and narrow, as the milk must be deep enough to cover the end of the frother without it hitting the bottom of the mug.
- 51 We've found that semi-skimmed milk gives better results than whole milk. You'll need to experiment to find which type works best for you in your area.
- 52 Don't try to make too much froth at one time. Too much steam will flatten the milk, leaving you with nothing but hot, watery milk.



frothing

- 53 For best results, do the frothing straight after you have made your coffee, while the appliance is still hot.
- 54 Swing the frother round so it's clear of the drip tray.
- 55 Bring the mug containing the milk up to the frother and hold it so that the end of the frother is just under the surface of the milk.


caution to avoid the risk of scalding, keep fingers, etc. clear of the steam.

- 56 Press and release the  button.
- 57 The  light will go out.
- 58 The thermometer will show that the temperature is climbing. When it reaches steaming temperature, the  light will come on.
- 59 Wait till the  light comes on.
- 60 Gradually turn the steam control anti-clockwise ().
- 61 Move the jug up and down slightly, keeping the end of the frother just below the surface of the milk.
- 62 Don't lift the end of the frother out of the milk, or it'll spatter.
- 63 Carry on till you have as much froth as you need.
- 64 Turn the steam control fully clockwise to close it ().
- 65 Press and release the  button.
- 66 Swing the frother back over the drip tray, as it will drip.
- 67 To make cappuccino, spoon the froth on top of the cup(s) of espresso.




clean the frother

- 68 You must clean the frother, steam pipe, and nozzle immediately after use, to prevent milk deposits going hard, and blocking the steam pipe and nozzle. It's also unhygienic.
- 69 Hold a cup under the frother, so that the end of the frother is well inside the cup.
- 70 Gradually turn the steam control anti-clockwise ().
- 71 Let a little steam through, to remove any milk from inside the frother.
- 72 Turn the steam control fully clockwise to close it ().

more?

- ✳ If you want to make more coffee after using the frother, you'll have to wait till the temperature drops and the  light comes on again.
- 73 If you try to make coffee at the temperature used for making steam, you'll scald the coffee, and spoil the taste, so be patient.
- 74 It might take 10 minutes to cool down. It depends on local conditions.
- 75 If you want to speed things up a bit, you can use the pump to cool the heating chamber.

caution take great care, you're dealing with boiling water and steam

- a) Check the water level in the reservoir, and top up as necessary.
- b) Put a 300ml heat-proof container under the brewing head to catch the water.
- c) Press and release the  button.
- d) Water will come out of the brewing head.
- e) Let it flow till the needle on the thermometer comes down to the 100 mark (about 40 seconds/about 250ml water).
- f) Press and release the  button, to stop the pump.
- g) Wait till the  light goes out and comes on again (another 20 seconds or so).
- h) Pour away the water in the container.
- i) Check the water level in the reservoir, and top up as necessary.
- j) Go back to point 11, and fill the filter with coffee.

warming milk

76 To warm milk for your coffee, follow the procedure for making froth, but immerse the frother in the milk, so the steam bubbles through the milk, warming it up. Watch the milk carefully. If you use too much steam, you'll get watery milk.

hot water

77 If you want to use the appliance to generate hot water for tea, or any other drink, follow the procedure for making coffee, but take the filter out of the filter holder, so that pure hot water drips from the nozzles.

care and maintenance

- 1 Unplug the appliance and let it cool down before cleaning or storing away.
- 2 Put a hand on the side of the appliance to steady it.
- 3 Grip the filter holder handle with the other hand, turn the handle to your left, then lower it from the brewing head.
- 4 Tip the coffee grounds out of the filter.
- 5 Let the filter and filter holder cool, then prise the filter out of the filter holder.
- 6 Lift the cover off the drip tray.
- 7 To remove the drip tray, lift it up.
- 8 Clean the outside surfaces of the appliance with a damp cloth.
- 9 Wash the removable parts in warm soapy water, rinse well, and dry.
- 10 Replace the drip tray in the bottom of the appliance.
- 11 Replace the drip tray cover.
- 12 Don't wash any part of the appliance in a dishwasher.
- 13 The extreme environment inside the dishwasher can affect the surface finishes.
- 14 Don't put the appliance in water or any other liquid.
- 15 Don't use harsh or abrasive cleaning agents or solvents.

descaling

- 16 Scale build-up will cause the element to overheat, reducing its working life. It will also lengthen the brewing time.
 - 17 Descale regularly. If you notice the brewing time getting longer, shorten the time between descalings. In areas of very hard water it may be necessary to descale as often as once a month, or to use filtered water instead of ordinary tap water.
 - 18 Use a proprietary brand of descaler suitable for use in plastic-bodied products. Follow the instructions on the package of descaler. When descaling has finished, empty the carafe and operate the coffee maker twice more with fresh water, but without coffee. Discard the water to ensure that no chemical residues are left in the coffee maker.
- ✳ Products returned under guarantee with faults due to scale will be subject to a repair charge.

