

fig.1



fig.2

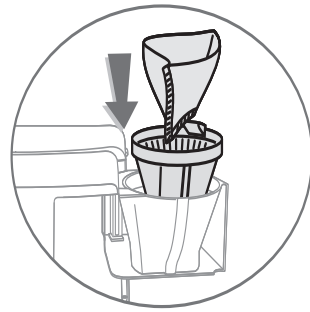


fig.3

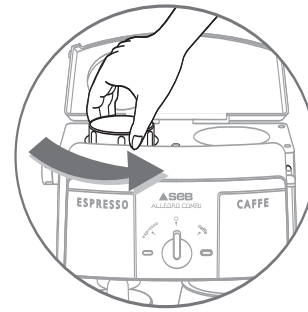


fig.13



fig.14

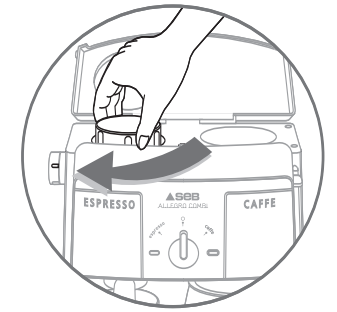


fig.15

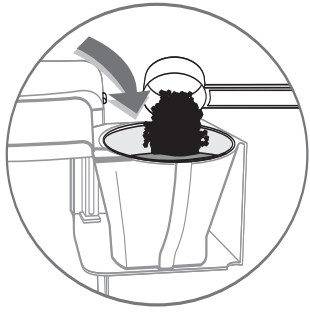


fig.4



fig.5

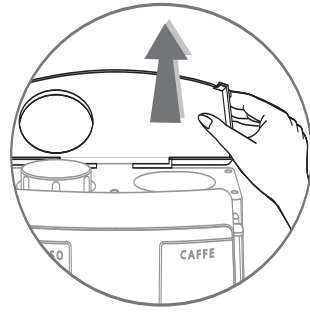


fig.6

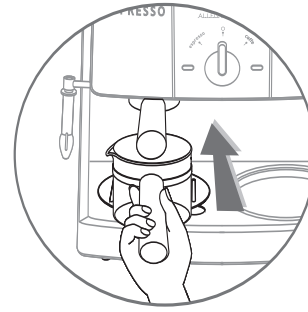


fig.16

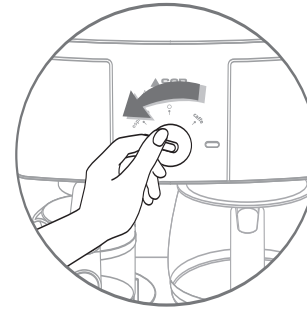


fig.17

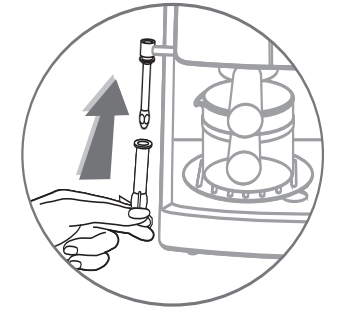


fig.18



fig.7

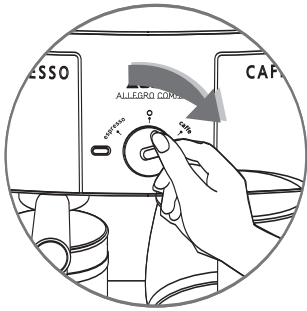


fig.8

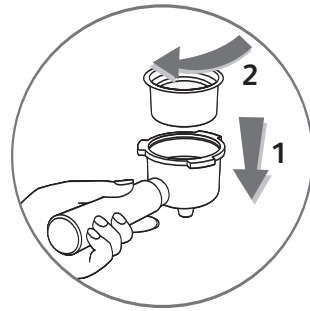


fig.9



fig.19

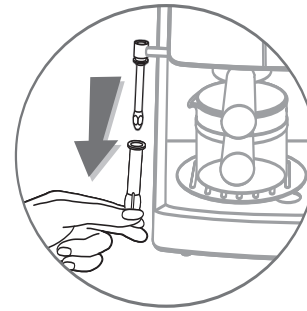


fig.20

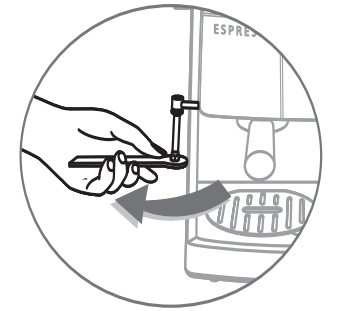


fig.21

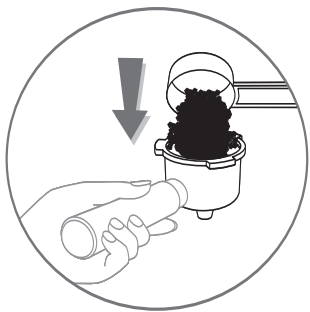


fig.10



fig.11

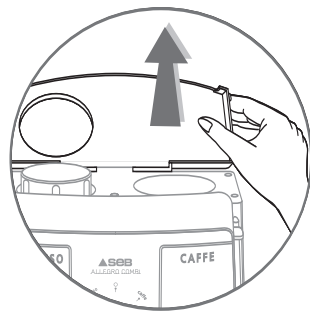


fig.12

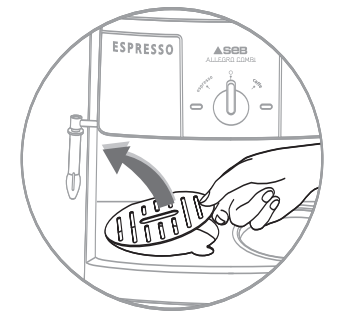


fig.22

Description

Espresso : e

- e1- Couvercle de sécurité de la chaudière
- e2- Bouton de vapeur latéral
- e3- Buse à vapeur
- e4- Buse à cappuccino
- e5- Couvercle de la verseuse espresso
- e6- Verseuse espresso
- e7- Récolte goutte
- e8- Filtre pour 2 à 4 tasses
- e9- Porte-filtre
- e10- Cuillère à mesurer

Café : c

- c1- Réservoir d'eau pour café filtre
- c2- Panier-filtre
- c3- Porte-filtre pivotant
- c4- Indicateur de niveau d'eau
- c5- Option « Arrêter et servir »
- c6- Couvercle à charnière de la verseuse à café
- c7- Verseuse à café
- c8- Plaque chauffante anti-adhésive

- S- Sélecteur de fonction

Consignes de sécurité

- Avant la mise en marche de votre espresso, lisez attentivement ce mode d'emploi. Ne branchez l'appareil que sur une prise avec terre. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Ne posez pas votre espresso sur une surface chaude (plaque électrique, par exemple) ou à proximité d'une flamme.
- N'enlevez pas le porte-filtre contenant la mouture durant le passage de l'eau car l'appareil est alors sous pression.
- La prise doit être retirée en cas de problème durant l'écoulement du café ou avant de nettoyer votre appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon et ne placez pas le cordon sur un angle vif ou le coin d'un meuble.
- Evitez le contact du cordon ou de vos mains avec les parties chaudes de l'appareil (porte-filtre, buse vapeur, plaque chauffante de maintien au chaud).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Tenez les enfants à distance et ne laissez pas pendre le cordon.
- Conformez-vous à la notice pour les instructions de détartrage.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé ou si le cordon est en mauvais état.
- Si le cordon ou tout autre élément spécifique devient défectueux, il doit être remplacé uniquement par un centre service agréé. En aucun cas, l'appareil ne doit être ouvert par vos soins.
- Vérifiez que le porte-filtre espresso est bien serré avant de faire couler le café et remettez le sélecteur sur O avant de desserrer le porte-filtre.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants. Les jeunes enfants et les personnes handicapées ne doivent utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte responsable.
- Ne pas dévisser ou retirer le couvercle de sécurité de la chaudière espresso pendant que l'appareil est en marche. Attendre que toute l'eau et la vapeur soient utilisées. Ne retirez le couvercle de sécurité qu'après s'être assuré que la pression a été libérée par la buse vapeur.
- Ne réchauffez pas le contenu des carafes espresso et cafetière filtre au micro-onde.
- Il y a risque de brûlures si le couvercle de la cafetière est enlevé pendant l'infusion.
- Ne versez jamais de l'eau froide dans le réservoir cafetière filtre, immédiatement après le cycle d'infusion. Laissez refroidir l'appareil avant de remplir à nouveau le réservoir.
- Pour éteindre, tournez le sélecteur sur O puis débranchez.

- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.
- Soyez extrêmement prudent lors de l'utilisation de la fonction vapeur.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Votre machine a été conçue pour un usage domestique seulement.
 - Elle n'a pas été conçue pour être utilisée dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:
 - Dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - Dans des fermes,
 - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - Dans des environnements de type chambres d'hôtes.

Avant la première utilisation

Il est recommandé de se familiariser avec toutes les pièces de l'appareil avant la première utilisation. Insérer le panier-filtre dans le porte-filtre, placer le porte-filtre dans les anneaux prévus à cet effet, retirer et replacer le couvercle du chauffe-eau. Vérifier les différentes positions du sélecteur de fonction. Pour éliminer tout produit résiduel de fabrication, il est recommandé de faire fonctionner l'appareil (tel que décrit dans la section « Préparation de l'espresso ») une ou deux fois avec de l'eau seulement, sans mouture à café espresso. Laver toutes les pièces amovibles à l'eau tiède savonneuse, bien rincer et sécher.

Lire attentivement toutes les directives, les avertissements et les commentaires avant d'utiliser l'appareil.



ATTENTION - PRESSION

Ne jamais enlever le capuchon de sécurité du chauffe-eau (e1) ni retirer le porte-filtre (e9) pendant que l'appareil est en position « ON » et tant qu'il y a de la pression dans le chauffe-eau.

Ne jamais déplacer ni retirer le porte-filtre pendant que l'appareil fonctionne et qu'il est sous pression.

Suivre les instructions ci-dessous pour vérifier si l'appareil est toujours sous pression.

Respecter ces mesures de sécurité lorsque l'appareil fonctionne ainsi que pendant 10 à 15 minutes suivant la dernière utilisation.

- Tourner le sélecteur de fonction (S) en position « OFF ».
- Ouvrir le bouton de vapeur avec précaution (e2) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si de la vapeur s'échappe de la buse, le chauffe-eau est toujours sous pression. Fermer le bouton de vapeur et suivre les instructions ci-dessous.
- Prendre un pichet rempli d'eau froide et y insérer la buse à vapeur. Mettre en marche le bouton de vapeur (e2) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Laisser le bouton ouvert jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur. Arrêter la fonction vapeur en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Retirer maintenant le couvercle du chauffe-eau et le porte-filtre

Un vrai espresso

L'espresso est un café bien plus riche et goûteux qu'un café filtre ordinaire. Il doit être onctueux, foncé et savoureux. La plupart des gens préfèrent le déguster en petite quantité car il s'agit d'une boisson riche. C'est pourquoi l'espresso est habituellement servi dans de petites tasses (60 à 80 ml) à demi remplies.

Lorsque cet appareil est utilisé correctement, vous obtenez un espresso onctueux, foncé et savoureux. Il suffit de suivre les instructions et d'utiliser du café espresso frais, bien torréfié et pré-moulu.

L'espresso ou le cappuccino ne se préparent pas comme le café filtre ordinaire. Une des principales différences réside dans le fait que l'eau est amenée à ébullition pour être ensuite forcée à travers le café moulu. Cela signifie que l'appareil à espresso fonctionne sous pression et qu'il nécessite une attention particulière.



ATTENTION - CHAUD

Ne pas toucher au capuchon du chauffe-eau (e1) pendant la préparation. Avant de retirer le couvercle, éteindre l'appareil et laisser refroidir au moins 2 ou 3 minutes. Laisser la pression s'échapper. Consulter la section ATTENTION - PRESSION.

Préparer un café parfait

Le café parfait varie selon les goûts de chacun. Il s'agit d'un art et d'une science et son goût ne dépend pas uniquement de la mouture mais aussi de l'appareil utilisé. L'eau, la température de l'eau, le temps de contact entre l'eau et le café, la mouture, le type de filtre – sont tous des éléments qui jouent un rôle important dans la saveur du café. Une mise au point précise de ces aspects constitue l'art de préparer le café idéal.

Voici les quatre principes de base :

1. L'eau

Il est important d'utiliser de l'eau fraîche. Puisque le café est composé à 98 % d'eau, toute saveur résiduelle de l'eau se transfère au café. Plus l'eau est saine, meilleur est le café.

2. Le café

Utiliser des grains de café haut de gamme selon les goûts de chacun. Il existe deux types principaux de café : l'arabica et le robusta. Les grains de café arabica ont un goût prononcé et contiennent moins de caféine. Les grains robusta en contiennent davantage, sont plus « corsés » et habituellement utilisés dans des mélanges. L'origine des grains de café et la torréfaction en détermineront la saveur. La torréfaction varie de légère à très foncée. Les torréfactions légères offrent un goût velouté, délicat et aromatique, tandis que les torréfactions moyennes à moyennes foncées offrent une saveur légèrement plus prononcée avec un goût plus équilibré et plein, et les torréfactions foncées offrent un goût très prononcé, avec des tons nuancés de fumée.

3. La mouture

Utiliser la bonne finesse de mouture et moulin les grains juste avant de préparer le café. La variation de la finesse de la mouture dépend du type de filtre utilisé. Il est préférable d'utiliser des filtres en papier car ils permettent l'utilisation d'une mouture plus fine, qui entraîne une pleine extraction du café et un temps de contact plus long avec l'eau. Les filtres permanents exigent une mouture légèrement moins fine; par conséquent, le taux d'extraction est réduit.

Pour savoir quelle mouture utiliser, considérer la règle générale suivante : plus le temps d'infusion est long, plus la mouture doit être fine.

4. Les proportions

Il est recommandé d'utiliser 1 cuillère rase de café moulu par tasse et d'ajuster la quantité selon vos goûts.

CAFÉ

Préparation du café

Avant de préparer la première cafetière de délicieux café, il est recommandé de rincer l'appareil en le faisant fonctionner sans café. Effectuer un ou deux cycles complets, avec de l'eau seulement (sans café dans le panier-filtre). Cela enlèvera toute poussière qui pourrait avoir pénétré dans l'appareil pendant le transport.

S'assurer que le réservoir d'eau est vide. Retirer tout document ou autre item du réservoir d'eau.

- Le couvercle de la carafe doit être mis en place correctement pendant le cycle d'infusion.
- Pour ouvrir le couvercle, appuyer sur le rabat situé sur le dessus de la poignée de la carafe.
- S'assurer que le filtre pivotant est en place correctement pendant le cycle d'infusion. Appuyer fermement jusqu'à ce que la poignée entre en contact avec le côté de l'appareil et que le filtre « clique ».

Attention : Si le filtre pivotant n'est pas bien en place, la fonction « Arrêter et servir » ne fonctionne pas. Cela peut causer un débordement d'eau chaude ou de café chaud.

- Le mécanisme « Arrêter et servir » est en fonction tant et aussi longtemps que la carafe en verre est insérée dans l'appareil et déposée à plat sur la plaque chauffante, et que le filtre pivotant est installé correctement. Lors de la préparation du café, s'assurer que la carafe en verre est bien en place (consulter la section « Arrêter et servir »).

Placer l'appareil à proximité d'une prise murale et utiliser la longueur de cordon nécessaire pour brancher l'appareil (**Figure 1**).

Pour mettre le café moulu

1. Faire pivoter le porte-filtre (**Figure 2**) et insérer un filtre en papier dans le panier. Il est recommandé d'utiliser des filtres numéro 4. Lorsqu'un filtre en papier est utilisé, s'assurer que la couture est orientée vers la base du porte-filtre (**figure 3**). Avec les mains, façonner le filtre de façon à ce qu'il s'adapte au contour du porte-filtre. Cela donnera de meilleurs résultats.
2. Mettre le café moulu dans le filtre (**figure 4**). Il est recommandé d'utiliser une cuillère rase de café moulu pour chaque tasse préparée. Après plusieurs utilisations, on ajuste habituellement la quantité de café selon les goûts de chacun. Il n'est pas recommandé d'utiliser un café moulu trop finement, qui a la texture d'une poudre, car cela empêche l'eau de traverser le filtre.
3. Fermer le porte-filtre et s'assurer qu'il est en place correctement (**figure 5**).



ATTENTION

S'assurer que le filtre en papier ne se replie pas sur lui-même quand le porte-filtre est fermé, car l'eau pourrait alors couler entre le filtre et le porte-filtre, ce qui donnerait un café très faible et fade.

Remplir le réservoir d'eau

1. Ouvrir le couvercle à charnière (**figure 6**). Verser la quantité d'eau désirée (**figure 7**) et refermer le couvercle. Après le cycle d'infusion, il y aura moins de café frais par rapport à la quantité d'eau utilisée. Cela est dû à l'absorption minimale de l'eau par le café moulu. Pour faciliter la

préparation, les niveaux indiqués sur l'appareil et sur la carafe en verre tiennent compte de cette absorption.

2. Placer la carafe en verre, munie de son couvercle, sur la plaque chauffante.
3. Tourner le sélecteur (S) en position « ON » du côté café filtre. Le voyant lumineux s'allume pour indiquer le début du cycle de percolation (**figure 8**).
4. Tant que le voyant lumineux bleu est allumé, le café est gardé chaud.

Fonction « Arrêter et servir »

La fonction « Arrêter et servir » est la réponse de SEB à l'impatience des buveurs de café avides de leur première tasse! Il s'agit d'un mécanisme qui empêche automatiquement le café de couler dans le cône du filtre si la carafe en verre est retirée de la plaque pendant le cycle d'infusion. Environ 20 secondes peuvent s'écouler entre le moment où la carafe est retirée de la plaque et le moment où elle est remise en position.

Le mécanisme « Arrêter et servir » est si efficace qu'aucune goutte de café ne coule sur la plaque. Une fois la carafe remise en place, le cycle d'infusion se poursuit et le café coule à nouveau dans la carafe.



ATTENTION

Si une quantité importante de café coule sur la plaque lorsque la carafe est retirée, cela signifie habituellement que le sceau du porte-filtre est manquant ou endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé SEB. Il se peut également que le filtre en papier contienne trop de mouture. Cela entraîne le débordement de l'eau qui coule sur le café et celle-ci s'infiltré entre le cône de papier et le porte-filtre.

S'il y a blocage et qu'un débordement en résulte, remettre immédiatement la carafe sur la plaque chauffante et laisser le cycle se poursuivre jusqu'à la fin. Ne pas faire pivoter le porte-filtre avant la fin du cycle.

Nettoyer l'appareil

- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Nettoyer le porte-filtre, la carafe et le couvercle à l'eau tiède avec du savon doux liquide. Ces pièces sont résistantes au lave-vaisselle; les placer sur le plateau supérieur pour les éloigner des éléments chauffants.
- Ne jamais utiliser d'agents à récurer.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.
- Pour le nettoyer, l'essuyer simplement avec un linge doux et humide.
- Ne jamais utiliser un linge pour nettoyer l'intérieur du réservoir d'eau car cela pourrait y laisser des résidus. Rincer régulièrement le réservoir à l'eau froide.

Détartrer l'appareil

La garantie limitée n'inclut pas les appareils qui ne fonctionnent pas ou qui fonctionnent mal parce que le détartrage n'a pas été correctement effectué.

L'appareil doit être détartré régulièrement. La fréquence du détartrage dépend du niveau de dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation.

Voici des indices indiquant qu'un détartrage est requis :

- augmentation du bruit lors du cycle de percolation,
- temps de préparation prolongé.

Si l'appareil est utilisé souvent, suivre ces directives de détartrage :

- une fois par année s'il s'agit d'eau douce,

- tous les trois mois s'il s'agit d'une eau de dureté moyenne,
- une fois par mois s'il s'agit d'eau dure.

Si vous ne savez pas jusqu'à quel point l'eau est dure, communiquer avec le service local d'approvisionnement en eau.

Dissoudre un sachet de détartrant pour cafetière dans 300 ml d'eau ou prendre 2 grandes tasses d'alcool de vinaigre d'alcool blanc. Verser cette solution dans le réservoir d'eau et la faire couler à travers l'appareil 2 ou 3 fois, de la même façon que le café est préparé, mais sans café moulu. Laisser refroidir la solution de détartrage chaude avant de la verser de nouveau dans le réservoir d'eau. Faire couler 2 réservoirs d'eau claire de la même façon.

ESPRESSO

Préparation de l'espresso

1. Placer l'appareil à proximité d'une prise murale et libérer la longueur de cordon nécessaire pour brancher l'appareil (**figure 1**).
2. Placer le panier-filtre (e8) dans le porte-filtre (e9) et le faire pivoter pour qu'il soit solidement verrouillé en place (**figure 9**).
3. Remplir de café moulu espresso. Le panier-filtre est doté d'indicateurs pour 2 ou 4 tasses. Tasser légèrement le café et enlever tout résidu sur le pourtour du porte-filtre, afin de pouvoir le placer correctement dans la tête de percolation (**figure 10**).
4. Pour mettre en place le porte-filtre, orienter la poignée vers la gauche, lever le porte-filtre dans la tête de percolation et le tourner vers la droite, jusqu'à ce qu'il bloque.
Si la poignée du porte-filtre n'est pas centrée lorsqu'il est en place, ne pas faire fonctionner l'appareil. Retirer le porte-filtre et le réinsérer tel que décrit ci-dessus (**figure 11**).
Le respect de ces procédures empêche le porte-filtre de se déloger sous l'effet de la pression pendant le cycle d'infusion.
5. Ouvrir le couvercle à charnière et dévisser le capuchon de sécurité du chauffe-eau en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (**Figures 12 et 13**).
6. Remplir le chauffe-eau avec de l'eau froide au moyen de la verseuse en verre graduée (**figure 14**).



ATTENTION !

Ne pas trop tasser le café.

Ne pas dépasser le niveau de 4 tasses indiqué à l'intérieur du panier-filtre. Cela pourrait obstruer l'appareil ou le faire déborder.

La carafe en verre est graduée pour 2 ou 4 tasses. Pour mousser le lait du cappuccino, ajouter la quantité d'eau correspondant au niveau de vapeur indiqué sur la carafe.

La capacité maximale correspond à la partie inférieure de l'anneau métallique de la carafe en verre, soit 4 tasses d'espresso plus l'eau nécessaire à la production de vapeur pour la mousse du cappuccino.



ATTENTION

Ne jamais remplir le chauffe-eau si l'appareil est en position « ON ».

Ne jamais verser plus de 300 ml d'eau dans le chauffe-eau.

Utilisez la verseuse espresso pour maîtriser la quantité d'eau à verser.

COMMENTAIRE

Il est très important de verser uniquement la quantité d'eau nécessaire dans le chauffe-eau.



ATTENTION

Ne jamais remplir la carafe au-dessus du niveau inférieur de l'anneau métallique!

L'appareil videra le contenu du chauffe-eau au complet.

7. Fermer le couvercle du chauffe-eau en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (**figure 15**).
8. Placer la carafe sous le porte-filtre et s'assurer que la fente du couvercle de la carafe est directement sous l'orifice de sortie du porte-filtre (**figure 16**).
9. S'assurer que le bouton latéral (e2) est en position espresso. Tourner le sélecteur (S) vers la gauche en position « ON » du côté espresso. Le voyant lumineux bleu de gauche s'allume (**figure 17**).

Il faut environ 2 minutes pour que l'eau soit suffisamment chaude. L'eau est ensuite forcée à travers le café, jusqu'à la carafe en verre.

10. Attendre que l'eau du chauffe-eau soit complètement utilisée. Éteindre l'appareil en tournant le sélecteur (S) en position centrale.
11. Ne pas dévisser le capuchon du chauffe-eau pendant que l'appareil fonctionne. Attendre la fin du cycle et que toute l'eau et la vapeur soient totalement utilisées (consulter la section « ATTENTION - PRESSION »).



ATTENTION

S'assurer que la grille de débordement (e7) est en place.



ATTENTION

Retirer le porte-filtre prudemment car les pièces métalliques peuvent être chaudes. Une fois l'appareil éteint, il est recommandé d'attendre environ 2 minutes avant de retirer le porte-filtre. Pour ce faire, tourner le porte-filtre vers la gauche jusqu'à ce qu'il se détache de l'appareil.

CAPPUCCINO

On dit que le cappuccino tient son nom de la couleur des robes portées par les moines capucins qui appréciaient particulièrement cette boisson savoureuse servie au dessert. Le cappuccino est traditionnellement fait de 1/3 d'espresso, 1/3 de lait chaud et 1/3 de lait mousseux et peut être parfumé selon les goûts de chacun avec de la cannelle, du sucre, des flocons de chocolat ou même de l'alcool. Sa polyvalence en fait une boisson gourmet de choix à l'échelle mondiale.

Préparation du cappuccino

Si l'accessoire à cappuccino n'est pas en place, l'installer (**figure 18**).

1. Verser de 120 à 180 ml de lait frais et froid dans un petit récipient. Ne pas utiliser un récipient lavé à l'eau chaude s'il est encore chaud. Le récipient doit pouvoir se glisser sous la buse de l'accessoire à cappuccino. Il est recommandé d'utiliser du lait 1/2 écrémé pour obtenir une mousse dense et consistante. Le lait entier ordinaire donne une mousse plus crémeuse.
2. Suivre les directives des étapes 1 et 2 de la section « Préparation de l'espresso ».
3. Aussitôt que les premières gouttes de café passent à travers le porte-filtre, commencer à mousser le lait.

Immerger la moitié de la buse à vapeur dans le récipient de lait.

4. **a)** Tourner le bouton de vapeur (e2) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour laisser échapper la vapeur (**figure 19**).
b) Incliner légèrement le récipient de façon à toujours voir la position de la buse pendant que le lait mousse

Toujours s'assurer qu'il y a un espace entre l'extrémité de la buse et le fond du récipient pour laisser échapper la vapeur.

En quelques secondes, le lait commence à mousser. Pendant que la mousse monte, baisser

lentement le récipient afin de maintenir l'extrémité de la buse légèrement au-dessous de la surface de la mousse.

Commentaire : ne pas faire bouillir le lait (si de grosses bulles se forment sur la surface du lait, le lait est à ébullition).

c) Une fois la mousse prête à servir, maintenir l'extrémité de la buse dans le lait mousseux afin d'éviter les éclaboussures et tourner le bouton de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter son fonctionnement.

d) Pour une mousse plus ferme, laisser le lait mousseux reposer une minute.

Ne pas oublier de remettre l'extrémité de la buse et de la visser en place solidement (figure 21).



ATTENTION :

Buse à vapeur obstruée

Les résidus de lait s'accumulent dans l'extrémité de la buse à vapeur. Pour éviter l'obstruction de la buse, retirer le socle en plastique de l'accessoire à cappuccino (figure 20) lorsque l'appareil est froid afin de faciliter le nettoyage.

Suivre les étapes pour nettoyer la buse à vapeur décrites dans la section « Nettoyer l'accessoire à cappuccino ».

Mousser sans préparer d'espresso (Steampug)

1. Remplir le récipient d'eau froide.
2. Préparer le récipient de lait à mousser ou réchauffer.
3. Placer la carafe en verre munie de son couvercle sous le porte-filtre (figure 16). S'assurer que le bouton latéral de vapeur (e2) est en position espresso. Tourner le sélecteur (S) vers la gauche en position « ON » du côté espresso. Le voyant lumineux bleu de gauche s'allume (figure 17).
4. Ouvrir le bouton de vapeur immédiatement après avoir mis l'appareil en marche. Rester près de l'appareil et se préparer à mousser le lait.

Il faut environ 30 à 60 secondes pour que la vapeur s'échappe de la buse. Suivre les étapes 4.a) et 4.b) de la section « Préparation du cappuccino ».

5. Une fois toute la vapeur échappée, fermer le bouton et éteindre l'appareil.

Attention :

Si l'eau n'est pas complètement utilisée :

- a) éteindre l'appareil.
- b) laisser le reste de vapeur s'échapper dans un autre récipient.

Ne pas fermer le bouton de vapeur avant que la vapeur ne soit entièrement échappée ou que l'appareil soit éteint. (Consulter la section – "ATTENTION - PRESSION")



ATTENTION

S'assurer que l'appareil est froid et qu'il n'est plus sous pression (consulter la section « ATTENTION – PRESSION »).



ATTENTION

Pour obtenir uniquement de la vapeur, ne pas remplir la carafe en verre au-delà du niveau de 2 tasses. Cette quantité d'eau suffit pour mousser le lait.



ATTENTION

Ne pas laisser l'appareil sans surveillance à ce moment.



ATTENTION !

La partie en plastique de la buse à cappuccino (e4) a 2 petits trous latéraux qui permettent d'injecter l'air dans le lait.

Si ces trous sont obstrués, le lait ne moussera pas correctement. Ne pas immerger la buse à la hauteur de ces trous car le lait risque alors de les obstruer.

Nettoyer l'appareil à espresso et à cappuccino

Avant de nettoyer l'appareil, l'éteindre, le débrancher et le laisser refroidir.

Le porte-filtre, le panier-filtre, la carafe, le couvercle de la carafe ainsi que la grille de débordement ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle. Utiliser seulement de l'eau chaude et du savon doux. Ne jamais utiliser d'accessoire ou de produit abrasif.

L'appareil peut être nettoyé avec un linge humide. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. Nettoyer la tête de percolation à l'aide d'un linge humide et enlever toute mouture de café résiduel. S'il reste de l'eau dans la chaudière, laisser refroidir, retirer toutes les pièces amovibles puis vider par l'ouverture supérieure en tournant l'appareil à l'envers.

Nettoyer la buse à cappuccino

Nettoyer la buse chaque fois qu'elle est immergée dans du lait, autrement l'intérieur de la buse s'obstrue et les dépôts de lait sèchent sur la surface extérieure et sont difficiles à nettoyer par la suite.

Si la buse est obstruée, retirer le socle en plastique de la buse à cappuccino (**figure 20**) une fois que l'appareil est froid et dévisser l'extrémité de la buse (**figure 21**).

Retirer les particules de lait à l'aide d'une aiguille et rincer sous l'eau du robinet. Remettre l'extrémité de la buse en place et s'assurer qu'elle est bien vissée. Essuyer l'extérieur de la buse avec un linge mouillé. Maintenir le linge à l'extrémité de la buse de façon à la couvrir et ouvrir la buse de vapeur. Laisser la vapeur s'échapper dans le linge une ou deux secondes, puis refermer la buse. Tout résidu de lait devrait alors être évacué. Rincer le socle de plastique de la buse à cappuccino à l'eau tiède. Si les orifices qui servent à aspirer l'air sont obstrués, une petite aiguille peut être utilisée pour les nettoyer.

Nettoyage du plateau d'égouttage

La grille de débordement et la cavité sous cette grille peuvent être nettoyées en retirant la grille (**figure 22**).



ATTENTION

Ne pas tenter d'ouvrir ou de démonter le corps de l'appareil.

Détartrage de l'appareil à espresso

La garantie limitée n'inclut pas les appareils qui ne fonctionnent pas ou qui fonctionnent mal parce que le détartrage n'a pas été correctement effectué.

À cause des substances acides utilisées pour le détartrage, il est recommandé de protéger les surfaces de travail et l'évier pendant cette opération, plus particulièrement s'ils sont faits de marbre ou de pierre. Isoler l'appareil à l'aide d'une serviette, d'un linge de table ou d'un plateau.

L'appareil à espresso doit être détartré régulièrement. La fréquence du détartrage dépend du niveau de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation.

Avant d'effectuer le détartrage, il faut d'abord dévisser la grille située à l'intérieur de la tête de percolation.

1. Retirer le tartre et les résidus de café de la grille et de la tête de percolation.
2. Retirer le socle de plastique de l'accessoire à cappuccino (**figure 20**).
3. Dissoudre un sachet de solution de détartrage 300 ml d'eau tiède et verser dans la chaudière. Placer un récipient sous la tête de percolation et un autre sous la buse à vapeur.
(**Commentaire** : ne pas utiliser le porte-filtre pendant le détartrage).
4. Ouvrir la buse et mettre en marche l'appareil. Laisser la solution de détartrage s'écouler de la tête de percolation et de la buse.
5. Une fois le cycle complété, éteindre l'appareil et le laisser refroidir.

6. Répéter les étapes 4 et 5.

Remplir la chaudière d'eau claire et la laisser s'écouler complètement. Répéter ce processus. Éteindre l'appareil et le laisser refroidir. Replacer la grille dans la tête de percolation et remettre en place le socle de plastique de l'accessoire à cappuccino.

Dépannage

(Toujours s'assurer que l'appareil est branché et qu'il est en position « ON »).

Problème :

1. L'espresso coule autour du porte-filtre.

Cause :

- Le porte-filtre n'est pas bien placé.
- Le porte-filtre n'est pas engagé à fond.
- Le joint est sale et doit être nettoyé.
- Le joint manque d'élasticité, le remplacer.
- Il y a des résidus de café sur le pourtour du porte-filtre.

Problème :

2. L'espresso ne coule pas.

Cause :

- Il n'y a pas d'eau dans la chaudière.
- Il n'y a pas de café dans le porte-filtre.
- Le filtre est obstrué parce que le café est trop finement moulu ou trop tassé.

Problème :

3. La vapeur ne s'échappe pas de la buse.

Cause :

- Il n'y a pas suffisamment d'eau dans la chaudière.
- La buse est obstruée (consulter la section « Nettoyer l'accessoire à cappuccino »).

Problème :

4. Le lait ne mousse pas suffisamment.

Cause :

- L'extrémité de la buse touche le fond du récipient.
- La buse est obstruée : les petits trous sur la partie supérieure du socle en plastique de l'accessoire à cappuccino sont obstrués (consulter la section « Nettoyer l'accessoire à cappuccino »).
- Le lait n'est pas assez gras ou pas assez froid (plus de 8°C).

Pour de meilleurs résultats...

...Toujours utiliser de l'eau fraîche et froide (l'eau chaude peut être croupie et contenir des dépôts de minéraux qui peuvent altérer la saveur du café).

...Il est recommandé de moulin le café soi-même. Des grains fraîchement moulus offrent un arôme et une saveur plus riches. Utiliser la cuillère à grains SEB pour mesurer le dosage adéquat de café par tasse.

...Servir le café aussitôt qu'il est prêt.

...Ne jamais réchauffer le café.



Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Description

Espresso: e

- e1- Boiler safety lid
- e2- Lateral steam button
- e3- Steam nozzle
- e4- Cappuccino nozzle
- e5- Espresso jug lid
- e6- Espresso jug
- e7- Drip catcher
- e8- Filter for 2 to 4 cups
- e9- Filter holder
- e10- Measuring spoon

- S- Function selector switch

Coffee: c

- c1- Water compartment for filter coffee
- c2- Filter basket
- c3- Swivelling filter holder
- c4- Water level gauge
- c5- "Stop and serve" option
- c6- Coffee jug hinged lid
- c7- Coffee jug
- c8- Non-stick warming plate

Safety instructions

- Before turning your espresso machine on, read these instructions for use carefully. Only use an earthed socket to plug the machine in. Check that the voltage indicated on the rating plate of the appliance corresponds to the voltage of your mains electricity.
- Your appliance is designed for domestic indoor use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Do not put your espresso coffee maker down on a hot surface (warming plate, for example) or close to a naked flame.
- Do not remove the filter holder containing the ground coffee while the water is going through, because the appliance is under pressure at that time.
- Remove the plug if a problem occurs as the coffee is passing through, or before you clean the appliance.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord, and do not run the cord over a sharp edge or the corner of a piece of furniture.
- Ensure that the cord, and your hands, do not touch the hot parts of the appliance (filter holder, steam nozzle, warming plate).
- Never immerse your appliance in water.
- Keep out of the reach of children, and do not allow the cord to hang loose.
- Refer to the instructions for descaling your appliance.
- Do not turn the appliance on if it is damaged or if the cord is in poor condition.
- If the cord or any other part of the appliance becomes faulty, it must only be replaced by an approved service centre. Under no circumstances must you open the appliance up yourself.
- Check that the espresso filter holder is tight before running the coffee through and set the selector switch to 0 before untightening the filter holder.
- Keep the device out of the reach of children. Young children and the disabled must only use the appliance under the supervision of a responsible adult.
- Do not unscrew or remove the espresso coffee maker boiler safety lid while the appliance is on. Wait until all of the water and steam have been used up. Only remove the safety lid once you have ensured that the pressure has been released through the steam nozzle.
- Do not reheat the contents of the espresso coffee maker and filter coffee maker jugs in the microwave.
- There is a risk of scalding if the espresso coffee maker lid is removed during the brewing phase.
- Never pour cold water into the espresso coffee maker water compartment, immediately after the brewing cycle. Leave the appliance to cool before filling it up with water again.
- To turn it off, turn the selector switch to 0 then remove the plug.

- Only use this appliance for its intended purpose.
- Be extremely careful when using the steam function.
- This appliance is not designed to be used by persons (including children) with reduced physical, sensorial or mental capacities or persons with no experience or knowledge unless they have been provided with suitable instructions concerning the use of the appliance from a person responsible for their safety. Children should be watched so that they do not play with the appliance.
- This appliance is intended to be used only in the household.

It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:

- Staff kitchen areas in stores, offices and other working environments;
- Farm houses,
- By clients in hotels, motels and other residential type environments,
- Bed and breakfast type environments.

This product has been designed for domestic

Before using for the first time

It is recommended that you familiarise yourself with all the parts of the appliance before you use it for the first time. Insert the filter basket into the filter holder, place the filter holder inside the rings designed to that effect, remove and replace the boiler lid. Check the various position of the function selector switch. To eliminate any residues that may have been laid down during manufacture, it is recommended that you run water through the appliance (as described in the section “Making espresso coffee”) once or twice, without any ground espresso coffee. Wash all the removable parts using soapy water, rinse well and dry.

Read all the instructions carefully, as well as all the warnings and other remarks, before you use the appliance.

- Turn the function selector switch (S) to “OFF”.
- Carefully open the steam button (e2) by turning it anticlockwise. If steam comes out of the nozzle, the boiler is still under pressure. Close the steam button and follow the instructions below.
- Take a jug of cold water and place the steam nozzle inside it. Turn the steam button (e2) on by turning it anticlockwise. Leave the button open until there is no steam left. Stop the steam function by turning the button clockwise.
- Now remove the lid of the boiler and the filter holder.



ATTENTION - HIGH PRESSURE

Never remove the boiler safety lid (e1) or the filter holder (e9) while the appliance is in the “ON” position and while the boiler is under pressure.

Never move or remove the filter holder while the appliance is working and under pressure. Follow the instructions below to check whether the appliance is still under pressure. Respect these safety measures while the machine is working and for 10 to 15 minutes after it has been used.

A real espresso

Espresso is a coffee that is much richer and fuller-flavoured than ordinary filter coffee. It must be unctuous, dark and flavourful. Most people prefer to take it in small contents, because it is such a rich drink. It is for this reason that espresso coffee is usually served in small cups (60 to 80 ml) which are only half-filled.

When this appliance is used properly, you will get an espresso that is unctuous, dark and flavourful. All you need to do is follow the instructions and use well



ATTENTION - HOT

Do not touch the lid of the boiler (e1) during preparation. Before removing the lid, turn the machine off and leave it to cool down for 2 or 3 minutes. Let the pressure drop in the machine. See the section ATTENTION - PRESSURE.

roasted, pre-ground fresh espresso coffee.

Espresso or cappuccino are not made in the same way as ordinary filter coffee. One of the main differences is the fact that the water is brought to the boil before being forced through the ground coffee. This therefore means that the espresso coffee maker works under pressure and special care must be taken.

Making a perfect coffee

EN

The perfect coffee depends on each person's individual taste. It is both an art and a science, and the taste of the coffee does not just depend on the kind of ground coffee used, but also on the machine itself. The water, the temperature of the water, the amount of contact between the water and the coffee, the kind of ground coffee, the type of filter - all of these elements play an important role in the final flavour of the coffee. Taking each of these aspects into account is part of the art of making the ideal coffee.

Here are the four basic principles:

1. The water

It is essential to use fresh water. Because coffee is made up of 98 % water, any residual taste in the water will be transferred to the coffee. The better and tastier the water, the better the coffee.

2. The coffee

Use high quality coffee grains, to suit the taste of each individual. There are two main types of coffee: arabica and robusta. Arabica coffee beans have a very strong taste and contain less caffeine. Robusta grains have a high caffeine content, are more "full bodied" and are usually used in blends. The origin of the beans and the way they are roasted are all important in the flavour. Roasting goes from very light to very dark. Light roasting gives a more velvety, delicate and aromatic taste, whereas medium and medium dark roasts make the taste more marked, fuller, with more balance, and dark roasting leads to a very marked taste, with hints of smokiness.

3. The ground coffee

Grind the beans just before making the coffee, and ensure that the grind is very fine. Variations in the size of the grind depend on the type of filter used. It is best to use paper filters, because they enable you to use a finer grind, leading to fuller extraction of the coffee and a longer period of contact between the coffee and the water. Permanent filters require a slightly less fine grind, and as a result, the level of extraction is somewhat reduced.

To find out what kind of grind to use, use the following rule of thumb: the longer the infusion time used, the finer the ground coffee must be.

4. The proportions

It is recommended that you use 1 level spoon of ground coffee per cup and that you adjust the quantity to suit your own taste.

COFFEE

Making coffee

Before making your first jug of delicious coffee, it is recommended that you rinse the machine out by using it once without coffee. Do one or two full cycles, with water only (without any coffee in the filter basket). This will remove any dust that may have worked its way into the machine during its transport. Ensure that the water compartment is empty. Remove any document or anything else that may be in the water compartment.

- The jug lid must be on properly during the infusion cycle.
- To open the lid, press down on the flap that is located on top of the handle of the jug.
- Ensure that the swivelling filter is properly set in place during the infusion cycle. Press firmly until the handle comes into contact with the side of the appliance and the filter "clicks" into place.

Attention: If the swivelling filter is not in place, the “Stop and serve” function will not work. This can lead to hot water or hot coffee overflowing.

- The “Stop and serve” device will work for as long as the glass jug is inserted into the appliance and is set flat on the warming plate, and as long as the swivelling filter is properly installed. When making the coffee, ensure that the glass jug is in its proper place (see the section “Stop and serve”).

Place the appliance close to a wall socket and use the length of cord necessary to plug it in (**Figure 1**). To place the ground coffee in:

1. Swivel the filter holder out (**Figure 2**) and place a paper filter in the basket. It is recommended that you use number 4 filters. When a paper filter is used, ensure that the seam is directed towards the base of the filter holder (**figure 3**). Using your fingers, push the filter in so that it follows the contours of the filter holder. This will improve the results.
2. Place the ground coffee in the filter (**figure 4**). It is recommended that you use a level spoon of ground coffee per cup. After you have used it a number of times, you will be able to adjust the amount of coffee to your taste.
It is not recommended that you use a grind that is too fine, such as one that has the texture of powder, because this prevents the water from going through the filter.
3. Close the filter holder and ensure that it is properly in place (**figure 5**).

Fill the water compartment

1. Open the hinged lid (**figure 6**). Pour in the desired quantity of water (**figure 7**) and close the lid. After the infusion cycle, there will be less fresh coffee than there was water. This is because the ground coffee absorbs a certain amount of the water. To help you in making your coffee, the levels indicated on the machine and the glass jug take account of this absorption.
2. Place the glass jug with its lid on the warming plate.
3. Turn the selector switch (S) to “ON”. The light comes on to indicate that the percolation cycle has started (**figure 8**).
4. While the blue light is on, the coffee is kept hot.

“Stop and serve” function

The “Stop and serve” function is the answer that SEB has dreamt up for people who are impatient to drink their first cup of coffee! It is a little mechanism that automatically stops the coffee from flowing into the filter cone if the glass jug is taken off the warming plate during the infusion cycle. There can be a period of around 20 seconds between the moment the jug is taken off the warming plate and the moment it is put back in place.

The “Stop and serve” mechanism is so efficient that not a single drop of coffee falls onto the warming plate. Once the jug has been put back in place, the infusion cycle starts up again and the coffee starts dripping into the jug again.<x



ATTENTION

Ensure that the paper filter does not fold over on itself when the filter holder is closed, because the water can flow between the filter and the filter holder, which leads to the coffee being extremely weak and tasteless.



ATTENTION

If a large amount of coffee flows onto the warming plate when the jug is removed, this usually means that the filter holder seal is missing or damaged. If this occurs, contact an authorised SEB service centre. It may also be that the paper filter contains too much ground coffee. This leads to the water dripping onto the coffee overflowing, and then dripping between the paper cone and the filter holder.

If there is a blockage that leads to an overflow, immediately remove the jug from the warming plate and leave the cycle to reach the end. Do not move the filter holder before the cycle has come to an end.

Clean the appliance

- Always unplug the machine before cleaning it. Clean the filter holder, the jug and the lid using warm soapy water. These parts are dishwasher-proof; place them on the upper tray so that they are further away from the hot parts of the dishwasher.
- Never use scouring agents.
- Never plunge the device into water.
- To clean it, simply wipe it down with a damp, soft cloth.
- Never use a cloth to clean the inside of the water compartment because it may leave residues. Rinse the water compartment regularly using cold water.

EN

Descaling the machine

The limited warranty does not cover machines that have ceased to function or which function badly because they have not been properly descaled.

The machine must be descaled regularly. The frequency of this operation will depend on how hard your water is and how often you use it.

Here are a few indications that should tell you that you need to descale:

- increase in noise during the percolation cycle,
- it takes longer to make the coffee.

If you use the machine often, follow these directives for descaling:

- once a year if the water is soft,
- every three months if the water is moderately hard,
- once a month if the water is hard.

If you are uncertain of how hard your water is, check with your local water supplier.

Dissolve a sachet of descaler for coffee makers in 300 ml of water or use 2 large cups of clear vinegar.

Pour this solution into the water compartment and pass it through the machine 2 or 3 times, in the same way as when making coffee, but without any ground coffee. Leave the hot descaling solution to cool down before passing it through the water compartment again. Then pass 2 full water compartments of clear water through in the same way.

ESPRESSO

Making espresso coffee

1. Place the appliance close to a wall socket and release the length of cord necessary to plug it in (figure 1).
2. Place the filter basket (e8) in the filter holder (e9) and swivel it around until it locks into place (figure 9).
3. Fill with ground espresso coffee. The filter basket has a gauge for 2 or 4 cups. Press the coffee down gently and remove any residue from around the filter holder, in order to be able to set it in the percolation head properly (figure 10).
4. To position the filter holder, move the handle to the left, lift the filter holder in the percolation head and turn it to the right, until it blocks.



ATTENTION!

Do not pack the coffee down too much. Do not go over the mark indicating 4 cups inside the filter basket. This could lead to a blockage in the machine or to water overflowing.

If the filter holder handle is not centred when it is in position, do not turn the machine on. Remove the filter holder and reinsert it as described above (figure 11).

You must observe these procedures to prevent the filter holder from being moved out of position under the pressure of the infusion cycle.

5. Open the hinged lid and unscrew the boiler safety cap by turning it anticlockwise (Figures 12 and 13).
6. Fill the boiler with cold water using the glass measuring jug (figure 14).

The glass jug has a gauge for 2 or 4 cups.

To foam the milk for the cappuccino, add the quantity of water that corresponds to the level of steam indicated on the jug.

The maximum capacity corresponds to the lower part of the metal ring around the glass jug, i.e. 4 cups of espresso plus the water necessary for making the steam that will produce the cappuccino foam.



ATTENTION

**Never fill the boiler when the machine is “ON”.
Never pour more than 300 ml of water in the boiler.**

Use the espresso jug to control the amount of water you are pouring in.

OBSERVATION

It is very important to pour only the amount of water that you need into the boiler, no more. The appliance will empty the contents of the boiler that is not used.

7. Close the boiler lid by turning it clockwise (figure 15).
8. Place the jug underneath the filter holder and ensure that the hole in the jug lid is directly under the filter holder nozzle (figure 16).
9. Ensure that the side button (e2) is in the espresso coffee position. Turn the selector switch (S) to the left, to the “ON” position on the espresso side. The left-hand blue light comes on (figure 17).

It takes around 2 minutes for the water to become hot enough. The water is then forced through the coffee, into the glass jug.

10. Wait until the water in the boiler has been fully used. Turn off the machine by turning the function selector switch (S) to its central position.
11. Do not unscrew the touch the lid of the boiler while the machine is on. Wait until the cycle has finished and until all of the water and steam have been used (see section “ATTENTION - PRESSURE”).



ATTENTION

Never full the jug above the lower level of the metal ring!



ATTENTION

Ensure that the overflow tray (e7) in is place.



ATTENTION

Remove the filter holder with care, because the metal parts may be very hot. Once the machine has been turned off, it is recommended that you wait for around 2 minutes before removing the filter holder. To do so, turn the filter holder towards the left, until it becomes detached from the machine.

CAPPUCCINO

It is said that the name “cappuccino” comes from the colour of the robes worn by the Capuchin monks, for whom this delicious drink, served with the dessert, was a great favourite. Cappuccino is traditionally made with 1/3 espresso coffee, 1/3 hot milk and 1/3 foamy milk, and it can be flavoured, depending on each individual’s taste, with cinnamon, sugar, flakes of chocolate or even alcohol. Its very versatility has made it a hugely popular drink the world over.

Making cappuccino

If the cappuccino accessory is not in place, install it (figure 18).

1. Pour 120 to 180 ml of fresh cold milk into a small recipient. Do not use a recipient that has been

washed in hot water, if it is still hot. The recipient must be able to fit under the cappuccino accessory nozzle. It is recommended that you use semi-skimmed milk in order to obtain a foam that is both dense and firm. Full fat milk gives a creamier foam.

2. Follow the directives in stages 1 and 2 from the section “Making espresso coffee”.
3. As soon as the first drops of coffee start to come through the filter holder, start foaming the milk. Immerse the steam nozzle in the recipient with the milk, up to half of its length.
4. a) Turn the steam button (e2) anticlockwise to release the steam (figure 19).
b) Tip the recipient to one side slightly so that you can see the position of the nozzle while the milk is foaming.

Always make sure that there is a space between the end of the nozzle and the bottom of the recipient, to let the steam out.

After a few seconds, the milk begins to foam up. As it is doing so, lower the recipient slowly so that the end of the nozzle is always just underneath the surface of the foam.

Remark: do not boil the milk (if large bubbles begin to appear at the surface of the milk, the milk is starting to boil).

- c) Once the foam is ready to serve, keep the end of the nozzle in the foam in order to prevent splashing and turn the steam button clockwise to stop the steam.
 - d) To make the foam a little firmer, leave it to set for one minute.
- Do not forget to put the end of the nozzle back in place and to screw it back firmly (figure 21).



ATTENTION:

Steam nozzle blocked

Milk residue may accumulate in the end of the steam nozzle. To prevent the nozzle from getting blocked, remove the cappuccino accessory's plastic base (figure 20) when the machine is cold, in order to make it easier to clean. Follow the steps for cleaning the steam nozzle described in the section “Cleaning the cappuccino accessory”.

Foaming without making an espresso coffee (Steampug) _____

1. Fill the recipient with cold water.
2. Prepare the recipient with the milk to foam or heat.
3. Place the glass jug with its lid under the filter holder (figure 16). Ensure that the side button (e2) is in the espresso coffee position. Turn the selector switch (S) to the left, to the “ON” position on the espresso side. The left-hand blue light comes on (figure 17).
4. Open the steam button immediately after having turned the machine on. Stay close to the machine and get ready to foam the milk.

It takes around 30 to 60 seconds for the steam to start coming out of the nozzle. Follow the stages 4.a) and 4.b) from the section “Making cappuccino”.

5. Once all the steam has escaped, close the button and turn the machine off.

Attention:

If the water is not completely used:

- a) turn the machine off.
- b) allow the rest of the steam to escape into another recipient.

Do not close the steam button before all of the steam has escaped or until the machine has been turned off. (See the section “ATTENTION - PRESSURE”)



ATTENTION:

Ensure that the machine is cold and no longer under pressure (see the section “ATTENTION - PRESSURE”).



ATTENTION:

To obtain steam only, do not fill the glass jug any higher than the 2-cup level. This quantity is enough to make the milk foam.



ATTENTION:

Do not leave the appliance unsupervised at this time.



ATTENTION!

The plastic part of the cappuccino nozzle (e4) has two little holes on the sides, which enable air to be injected into the milk.

If these holes are blocked, the milk will not foam up properly. Do not immerse the nozzle in the milk up to these holes, because it is likely that the milk will block them.

Cleaning the espresso and cappuccino maker _____

Before cleaning the appliance, turn it off, remove the plug and leave it to cool down.

The filter holder, the filter basket, the jug, the jug lid and the overflow tray cannot be washed in the dishwasher. Only use hot water and soapy water. Never use accessories or abrasive products.

The machine itself can be wiped down with a damp cloth. Never plunge the device into water or any other liquid. Clean the percolation head using a damp cloth to remove any residual ground coffee. If there is water left in the boiler, leave it to cool, take off all the removable parts and then empty the water out of the hole at the top by turning the machine upside down.

Cleaning the cappuccino nozzle

Clean the nozzle each time it is used with milk, otherwise the inside of the nozzle will block up and milk deposits dry on the surface and are rather difficult to clean later on.

- If the nozzle is blocked, remove the plastic base of the cappuccino nozzle (**figure 20**), once the machine is cold, and then unscrew the end of the nozzle (**figure 21**).

Use a needle to remove the particles of milk and rinse under the tap. Put the end of the nozzle back and ensure it is tightly screwed on. Wipe the outside of the nozzle with a damp cloth. Keep the cloth over the end of the nozzle, to cover it, and open the steam nozzle. Let the steam escape into the cloth for a second or two, then close the nozzle again. All the residual milk should now have been removed. Rinse the plastic base of the cappuccino nozzle in warm water. If the openings through which the air is drawn in are blocked up, you can use a little needle to clean them out.

Cleaning the drip tray

- The overflow tray and the grid over the top can be cleaned by removing the grid (**figure 22**).



ATTENTION

Do not attempt to open or dismantle the body of the machine.

Descaling the espresso machine _____

The limited warranty does not cover machines that have ceased to function or which function badly because they have not been properly descaled.

- Because of the acidic substances that are used for descaling, it is recommended that you protect your work surfaces and your sink during this operation, in particular if they are made of marble or stone. Put the machine on a towel, a tablecloth or a tray.

The machine must be descaled regularly. The frequency of this operation will depend on how hard your water is and how often you use it.

Before descaling, you must first of all unscrew the grid inside the percolation head.

1. Remove the scale and the coffee residue from the grid and the percolation head.
2. Remove the plastic base of the cappuccino accessory (**figure 20**).
3. Dissolve a sachet of descaler solution in 300 ml of warm water and pour into the boiler. Place a recipient under the percolation head and another under the steam nozzle. (**Remark:** do not use the filter holder during the descaling).
4. Open the nozzle and turn the machine on. Let the descaling solution drip through the percolation head and the nozzle.
5. Once the cycle has been completed, turn the machine off and leave it to cool down.
6. Repeat stages 4 and 5.

Fill the boiler up with fresh water and leave it to run through the system completely. Repeat this process. Turn the machine off and leave it to cool down. Put the grid back in the percolation head and put the plastic base of the cappuccino accessory back in place.

Troubleshooting

EN

(Always ensure that the machine is plugged in and that it is in the “ON” position).

Problem:

1. The espresso flows over and around the filter holder.

Cause:

- The filter holder is not in the right place.
- The filter holder has not been pushed firmly into place.
- The joint is dirty and needs cleaning.
- The joint has lost its elasticity, replace it.
- There is coffee residue around the filter holder.

Problem:

2. The espresso coffee is not flowing through.

Cause:

- There is no water in the boiler.
- There is no coffee in the filter holder.
- The filter is blocked because the coffee grind is too fine or because it has been packed down too hard.

Problem:

3. The steam is not coming out of the nozzle.

Cause:

- There is not enough water in the boiler.
- The nozzle is blocked (see section “Cleaning the cappuccino accessory”).

Problem:

4. The milk does not foam up enough.

Cause:

- The end of the nozzle is touching the bottom of the recipient.
- The nozzle is blocked: the little holes on the upper part of the plastic base of the cappuccino accessory are blocked (see section “Cleaning the cappuccino accessory”).
- The milk is not creamy enough or not cold enough (over 8°C).

For better results ...

...Always use cold, fresh water (hot water can be a little stale and contain deposits of minerals that affect the taste of the coffee).

...It is recommended that you grind the coffee yourself. Freshly ground coffee has a much richer flavour.

Use the SEB coffee bean spoon to measure the right amount of coffee per cup.

...Serve the coffee as soon as it is ready.

...Never reheat the coffee.



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycle.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

HELPLINE:

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:

0845 602 1454 - UK

010 461 0390 - Ireland

or consult our website - www.krups.co.uk

Beschreibung

Espresso: e

- e1- Schraubverschluss für den Dampfkessel
- e2- Seitlicher Dampfknopf
- e3- Dampfdüse
- e4- Cappuccinodüse
- e5- Deckel der Espressokanne
- e6- Espressokanne
- e7- Überlaufbehälter
- e8- Filter für 2 bis 4 Tassen
- e9- Filterträger
- e10- Messlöffel

Kaffee: c

- c1- Wasserbehälter für Filterkaffee
- c2- Filterkorb
- c3- Schwenkfilterträger
- c4- Wasserstandsanzeiger
- c5- Tropfstop
- c6- Klappdeckel der Kaffeekanne
- c7- Kaffeekanne
- c8- Wärmplatte mit Antihafschicht

- S- Funktionswahlschalter

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme Ihrer Espressomaschine aufmerksam durch. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung mit jener Ihres Stromnetzes übereinstimmt. Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Flächen (z.B. Herdplatten) oder in die Nähe von offenen Flammen.
- Entfernen Sie den mit Kaffeesatz gefüllten Filterträger nicht während des Wasserdurchlaufes, da das Gerät unter Druck steht.
- Bei Problemen während des Brühvorgangs und vor der Reinigung des Gerätes muss der Netzstecker gezogen werden.
- Ziehen Sie beim Ausstecken des Gerätes nicht am Kabel und legen Sie dieses nicht über scharfe Kanten oder über Ecken von Möbelstücken.
- Vermeiden Sie jedweden Kontakt des Netzkabels und Ihrer Hände mit heißen Teilen des Gerätes (Filterträger, Dampfdüse, Wärmplatte).
- Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern und lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen.
- Halten Sie sich an die Anweisungen bezüglich der Entkalkung.
- Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist, oder das Netzkabel in schlechtem Zustand ist.
- Wenn das Netzkabel oder andere spezifische Bauteile beschädigt sind, dürfen diese nur von einem zugelassenen Kundendienstzentrum ausgetauscht werden. Sie dürfen das Gerät keinesfalls selbst zerlegen.
- Stellen Sie sicher, dass der Filterträger fest angezogen ist, bevor Sie einen Kaffee zubereiten, und stellen Sie den Wahlschalter auf 0, bevor Sie den Filterträger lösen.
- Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kleinkinder und behinderte Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht eines verantwortlichen Erwachsenen verwenden.
- Der Schraubverschluss des Dampfkessels der Espressomaschine darf weder gelöst, noch abgenommen werden, solange das Gerät in Betrieb ist. Warten Sie, bis das gesamte Wasser und der Dampf aufgebraucht sind. Nehmen Sie den Schraubverschluss erst dann ab, wenn Sie sichergestellt haben, dass der gesamte Druck über die Dampfdüse abgegangen ist.
- Wärmen Sie den Inhalt der Espressokanne und den Filterkaffee nicht in der Mikrowelle auf.
- Es besteht Verbrennungsgefahr, wenn der Deckel der Kaffeemaschine während des Brühvorgangs geöffnet wird.
- Füllen Sie unmittelbar nach dem Brühzyklus niemals kaltes Wasser in den Wasserbehälter der Kaffeemaschine. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie den Behälter erneut auffüllen.

- Beim Ausschalten drehen Sie den Wahlschalter auf 0 und stecken dann das Gerät aus.
 - Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zu dem Zweck, zu dem es bestimmt ist.
 - Gehen Sie mit der Dampffunktion besonders vorsichtig um.
 - Verwenden Sie nur original Zubehör, passend zu Ihrem Gerät.
 - Bei Verwendung einer Verlängerungsschnur muss diese einen Stecker mit Erdung aufweisen und sie muss so verlegt werden das niemand darüber stolpern kann.
 - Achtung: Austretendes Wasser und Dampf sind sehr heiß Verbrennungsgefahr.
 - Benutzen Sie die Kannen nicht in der Mikrowelle und nicht auf offener Flamme oder Herdplatte.
 - Nach Gebrauch und vor jeder Reinigung Stecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
 - Ihr Gerät ist Ausschließlich für den Hausgebrauch und nur für den Einsatz in geschlossenen Räumen vorgesehen.
 - Füllen Sie kein heißes Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Wasserbehälter oder den Boiler.
 - Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.
 - Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
 - Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Die Garantie gilt nicht für die Benutzung des Geräts in folgenden Bereichen:
- In Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumfeldern,
 - auf Bauernhöfen,
 - für den Gebrauch durch Gäste von Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter,
 - in Umfeldern wie Gästezimmern.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme sollten Sie sich mit allen Bauteilen des Gerätes vertraut machen. Setzen Sie den Filter in den Filterträger ein, setzen Sie den Filterträger in den dafür vorgesehenen Halter ein, nehmen Sie den Deckel des Wassererhitzers ab und setzen Sie ihn wieder auf. Überprüfen Sie die verschiedenen Stellungen des Funktionswahlschalters. Um sämtliche Produktionsrückstände zu entfernen, sollte das Gerät (wie im Abschnitt „Zubereitung eines Espresso“ beschrieben) ein oder zwei Mal nur mit Wasser, und ohne Espressokaffeepulver betrieben werden. Waschen Sie alle abnehmbaren Zubehörteile mit lauwarmem Seifenwasser, spülen Sie diese ab und lassen Sie trocknen.

Lesen Sie aufmerksam alle Hinweise, alle Warnungen und Kommentare durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

- Drehen Sie den Funktionswahlschalter (S) auf die Position „OFF“.
- Öffnen Sie vorsichtig den Dampfknopf (e2), indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen. Wenn Dampf aus der Düse austritt, steht der Wassererhitzer nach wie vor unter Druck. Schließen Sie den Dampfknopf und befolgen Sie die nachfolgenden Anweisungen.
- Nehmen Sie einen Krug mit kaltem Wasser und halten Sie die Dampfdüse hinein. Betätigen Sie den Dampfknopf (e2), indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen. Lassen Sie den Knopf solange geöffnet, bis kein Dampf mehr austritt. Stoppen Sie die Dampffunktion, indem Sie den Knopf im Uhrzeigersinn drehen.
- Nehmen Sie nun den Deckel des Wassererhitzers und den Filterträger ab.



ACHTUNG - DRUCK

Nehmen Sie keinesfalls den Deckel des Wassererhitzers (e1) oder den Filterträger (e9) ab, solange das Gerät auf der Position „ON“ steht, und der Wassererhitzer noch unter Druck steht.

Der Filterträger darf keinesfalls versetzt oder abgenommen werden, solange das Gerät in Betrieb ist, und unter Druck steht.

Folgen Sie den Anweisungen, um festzustellen, ob das Gerät noch unter Druck steht. Halten Sie diese Sicherheitsvorschriften während des Betriebs, sowie 10 bis 15 Minuten nach der letzten Verwendung ein.

Ein echter Espresso

Der Espresso ist ein Kaffee, dessen Aroma und Geschmack voller und intensiver sind, als jene eines herkömmlichen Filterkaffees. Er muss stark, dunkel und geschmacklich ausgereift sein. Die meisten Kaffeetrinker bevorzugen ihn in kleineren Mengen, da es sich um ein starkes Getränk handelt. Deshalb wird der Espresso üblicherweise in kleinen Tassen (60 bis 80 ml) serviert, die zur Hälfte gefüllt sind.

Wenn Sie das Gerät korrekt verwenden, erhalten Sie einen geschmeidigen, dunklen und schmackhaften Espresso. Dazu genügt es, den Anweisungen zu folgen und frischen espressokaffee zu verwenden, der frisch geröstet und vorgemahlen ist. Ein Espresso oder ein Cappuccino werden nicht wie ein herkömmlicher Filterkaffee zubereitet. Einer der grundlegenden Unterschiede liegt in der Tatsache, dass das Wasser zum Sieden gebracht wird, um dann durch den gemahlene Kaffee gepresst zu werden. Das bedeutet, dass die espressomaschine unter Druck steht, und man daher besonders vorsichtig vorzugehen hat.



ACHTUNG - HEISS

Berühren Sie den Schraubverschluss des Wassererhitzers (e1) keinesfalls während des Brühvorgangs. Bevor Sie den Deckel abnehmen, schalten Sie das Gerät aus und lassen es mindestens 2 oder 3 Minuten abkühlen. Lassen Sie den Druck ab. Lesen Sie dazu den Abschnitt ACHTUNG - DRUCK durch.

Zubereitung eines perfekten Kaffees

Der perfekte Kaffee hängt vom Geschmack jedes einzelnen ab. Die Zubereitung eines Kaffees ist eine Kunst und eine Wissenschaft zugleich, und sein Geschmack hängt nicht nur vom verwendeten Kaffee ab, sondern auch von der Maschine, mit der er zubereitet wird. Das Wasser, die Temperatur des Wassers, die Dauer des Kontakts zwischen Wasser und Kaffee, das Pulver, der Filtertyp - all das sind Parameter, die den Geschmack des Kaffees nachhaltig beeinflussen. In der präzisen Abstimmung aller dieser Parameter und Aspekte liegt die Kunst, den idealen Kaffee zuzubereiten.

Hier sind die vier Grundprinzipien:

1. Das Wasser

Es ist unbedingt frisches Wasser zu verwenden. Da der Kaffee zu 98 % aus Wasser besteht, wird jeder Nachgeschmack des Wassers unmittelbar auf den Kaffee übertragen. Je besser das Wasser ist, desto besser ist auch der Kaffee.

2. Der Kaffee

Verwenden Sie je nach Geschmack des Kaffeetrinkers immer hochwertige Kaffeebohnen. Man unterscheidet grundsätzlich zwei Kaffeetypen: den Arabica und den Robusta. Die Arabica Kaffeebohnen haben einen besonders ausgeprägten Geschmack und enthalten weniger Koffein. Die Robusta Kaffeebohnen enthalten mehr Koffein, sind „kräftiger“ und werden gewöhnlich in Mischungen verwendet. Der Ursprung der Kaffeebohnen und der jeweilige Röstvorgang bestimmen den Geschmack. Die Röstung kann leicht bis sehr dunkel sein. Die leichten Röstungen verleihen einen samtigen, feinen und aromatischen Geschmack, während mittlere bis mitteldunkle Röstungen den Bohnen eine etwas stärkere Note mit einem ausgeglichenen und vollen Geschmack, und die dunklen Röstungen einen sehr ausgeprägten Geschmack, mit verschiedensten Räuchertönen verleihen.

3. Das Pulver

Beachten Sie den idealen Feinheitsgrad des Pulvers und mahlen Sie die Bohnen erst kurz vor der Zubereitung des Kaffees. Die Variation und die Feinheit des Pulvers hängen vom Typen des verwendeten Filters ab. Man sollte vorrangig Papierfilter verwenden, da man mit feineren Mahlungen arbeiten kann, bei denen die Wirkstoffe besser aus dem Kaffee gezogen werden, und der Kaffee länger mit dem Wasser in Berührung kommt. Die Dauerfilter benötigen ein Pulver, das weniger fein gemahlen ist; daher werden auch weniger Wirkstoffe herausgezogen.

Um zu wissen, welchen Feinheitsgrad man zu verwenden hat, ist folgende allgemeine Regel anzuwenden: je länger die Infusionszeit, desto feiner das Kaffeepulver.

4. Die Proportionen

Im Allgemeinen sollte man 1 gestrichenen Kaffeelöffel Kaffeepulver pro Tasse verwenden und die Menge dann je nach persönlichem Geschmack anpassen.

KAFFEE

Zubereitung des Kaffees

Bevor Sie mit Ihrer Maschine den ersten köstlichen Kaffee zubereiten, sollten Sie das Gerät durchspülen, indem Sie einmal Wasser ohne Kaffee durchlaufen lassen. Führen Sie einen oder zwei vollständige Durchläufe nur mit Wasser (ohne Kaffee im Filterkorb) durch. Dadurch wird der gesamte Staub entfernt, der sich während des Transports im Gerät abgesetzt hat.

Stellen Sie sicher, dass der Wasserbehälter leer ist. Entfernen Sie sämtliche Gegenstände aus dem Wasserbehälter.

- Der Deckel der Karaffe muss während des Wasserdurchlaufs korrekt aufgesetzt sein.
- Zum Öffnen des Deckels drücken Sie auf die Klappe auf dem Griff der Karaffe.
- Stellen Sie sicher, dass der Schwenkfilter während des Brühzyklus korrekt aufgesetzt ist.

Drücken Sie fest darauf, bis der Griff an der Seite des Gerätes ansteht, und der Filter ein „Klickgeräusch“ auslöst.

Achtung: Wenn der Schwenkfilter nicht richtig eingesetzt ist, funktioniert der Tropfverschluss nicht. Dadurch kann das heiße Wasser oder heißer Kaffee überlaufen.

- Der Tropfverschluss funktioniert, solange sich die Glaskaraffe im Gerät befindet und gerade auf der Wärmplatte steht, und der Schwenkfilter korrekt angebracht ist. Bei der Zubereitung des Kaffees ist sicher zu stellen, dass die Glaskaraffe richtig eingesetzt ist.

Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geerdeten Steckdose auf und verwenden Sie die nötige Länge des Kabels zum Einstecken des Geräts (**Abbildung 1**).

Einfüllen des gemahlten Kaffees

1. Schwenken Sie den Filterhalter heraus (**Abbildung 2**) und legen Sie einen Papierfilter in den Korb. Es ist ratsam, Filter der Größe 4 zu verwenden. Wenn ein Papierfilter verwendet wird, ist sicher zu stellen, dass die Nahtstelle zum Boden des Filterhalters zeigt (**Abbildung 3**). Formen Sie den Filter mit Ihren Händen so, dass er sich an die Wand des Filterhalters anlegt. Dadurch erhalten Sie die besten Ergebnisse.
2. Geben Sie den gemahlten Kaffee in den Filter (**Abbildung 4**). Für jede Tasse Kaffee sollte ein gestrichener Kaffeelöffel Kaffeepulver verwendet werden. Wenn Sie mehrmals Kaffee zubereitet haben, geben Sie jene Menge Kaffee in den Filter, die dem jeweiligen Geschmack entspricht. Sie sollten keinen zu fein gemahlten Kaffee verwenden, dessen Konsistenz sich wie Mehl anfühlt, da das Wasser in diesem Fall nicht durch den Filter fließen kann.
3. Schließen Sie den Filterhalter und stellen Sie sicher, dass er richtig eingerastet ist (**Abbildung 5**).



ACHTUNG

Achten Sie darauf, dass sich der Papierfilter nicht in sich zusammenfällt, wenn der Filterhalter geschlossen ist, da sonst das Wasser zwischen dem Filter und dem Filterhalter hindurchfließt, was einen sehr schwachen und faden Kaffee ergäbe.

Den Wasserbehälter auffüllen

1. Öffnen Sie den Klappdeckel (**Abbildung 6**). Gießen Sie die gewünschte Wassermenge (**Abbildung 7**) in den Behälter und schließen Sie den Deckel. Die Menge an frischem Kaffee nach erfolgreichem Durchlauf des Wassers ist geringer als die zuvor eingefüllte Wassermenge. Dies liegt daran, dass der

gemahlene Kaffee das Wasser in geringen Mengen absorbiert. Zur Erleichterung der Kaffe Zubereitung berücksichtigen die am Gerät und an der Karaffe vorhandenen Markierungen dieses Phänomen.

2. Stellen Sie die Glaskaraffe mit ihrem Deckel auf die Wärmplatte.
3. Drehen Sie den Wahlschalter (S) auf die Position „ON“ auf Seiten des Filterkaffees. Die Kontrollleuchte leuchtet auf, um den Beginn des Brühvorgangs anzuzeigen (**Abbildung 8**).
4. Solange die blaue Kontrollleuchte leuchtet, wird der Kaffee warm gehalten.

Funktion „Tropfstop“

Die Funktion „Tropfstop“ ist die Antwort von SEB auf die Ungeduld der Kaffeetrinker, die ihre erste Tasse nicht erwarten können! Es handelt sich dabei um einen Mechanismus, durch den automatisch verhindert wird, dass der Kaffee in den Filterkonus läuft, wenn die Glaskaraffe während des Brühvorgangs von der Wärmplatte entfernt wurde. Zwischen dem Zeitpunkt, an dem die Karaffe entnommen wird, und jenem, an dem sie zurückgestellt wird, können 20 Sekunden vergehen. Der Mechanismus „Tropfstop“ ist so wirksam, dass tatsächlich kein Tropfen Kaffee auf die Platte fällt. Sobald die Karaffe wieder auf ihrem Platz steht, wird der Brühzyklus fortgesetzt, und der Kaffee läuft erneut in die Karaffe.



ACHTUNG

Wenn eine große Menge an Kaffee auf die Platte läuft, nachdem die Karaffe entnommen wurde, bedeutet dies gewöhnlich, dass der Stempel des Filterhalters fehlt oder beschädigt ist. Wenden Sie sich in diesem Fall an eine zugelassene Rowenta Kundendienststelle. Es kann aber auch sein, dass eine zu große Menge an Kaffeepulver in den Papierfilter geschüttet wurde. Dies führt dazu, dass das Wasser, das den Kaffee aufbrüht, überläuft und zwischen dem Papierfilter und dem Filterhalter einsickert.

Wenn es zu einer Blockierung kommt, die ein Überlaufen hervorruft, stellen Sie die Karaffe sofort wieder auf die Wärmplatte und warten Sie, bis der Brühzyklus beendet ist. Öffnen Sie den Filterhalter keinesfalls vor Ende des Zyklus.

Reinigen des Gerätes

- Stecken Sie das Gerät vor dem Reinigen immer aus und lassen es abkühlen. Reinigen Sie den Filterhalter, die Karaffe und den Deckel mit lauwarmem Seifenwasser. Diese Teile sind aber auch spülmaschinenfest; legen Sie sie auf den oberen Schlitten, um sie von den Heizelementen fern zu halten.
- Verwenden Sie keinesfalls Scheuermittel.
- Tauchen Sie das Gerät keinesfalls ins Wasser.
- Reinigen und trocknen Sie das Gerät einfach mit einem weichen und feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keinesfalls Tücher, um das Innere des Wasserbehälters zu reinigen, da Rückstände zurück bleiben könnten. Spülen Sie den Behälter regelmäßig mit kaltem Wasser.

Entkalken des Gerätes

Die Gewährleistung schließt jene Geräte nicht ein, die gar nicht oder schlecht funktionieren, weil sie nicht richtig entkalkt wurden.

Das Gerät sollte regelmäßig entkalkt werden. Die Häufigkeit des Entkalkens hängt vom Härtegrad des Wassers ab, und davon, wie oft das Gerät verwendet wird.

Folgende Indizien deuten darauf hin, dass das Gerät zu entkalken ist:

- verstärkte Geräuschbildung beim Brühvorgang,
- längere Zubereitungsdauer.

Wenn das Gerät häufig verwendet wird, folgen Sie diesen Angaben über das Entkalken:

- einmal pro Jahr, wenn das Wasser weich ist,

- vierteljährlich, wenn das Wasser mittelhart ist,
- monatlich, wenn das Wasser hart ist.

Wenn Sie nicht genau wissen, wie hart Ihr Wasser ist, setzen Sie sich mit Ihrem Wasserwerk in Verbindung.

Lösen Sie ein Päckchen Entkalker für Kaffeemaschinen in 300 ml Wasser auf oder nehmen Sie 2 große Tassen weißen Essig. Gießen Sie diese Lösung in den Wasserbehälter und lassen Sie eine Tasse der Lösung durchlaufen und schalten dann das Gerät aus. Lassen Sie die Lösung eine Stunde einwirken und schalten Sie dann das Gerät wieder ein. Anschließend 2 oder 3 Mal eine Wasserbehälterfüllung klaren Wasser durch das Gerät laufen lassen, so wie Sie Kaffee zubereiten, mit dem Unterschied, dass Sie kein Kaffeepulver verwenden.

ESPRESSO

Zubereitung eines Espresso

1. Stellen Sie das Gerät in die Nähe einer geerdeten Steckdose auf und geben Sie genügend Kabel frei, um das Gerät anstecken zu können (**Abbildung 1**).
2. Legen Sie den Filter (e8) in den Filterträger (e9) ein und drehen Sie ihn ein, damit er korrekt verriegelt und eingerastet ist (**Abbildung 9**).
3. Füllen Sie ihn mit gemahlenem Espressokaffee. Der Filter ist mit Anzeigen für 2 oder 4 Tassen versehen. Drücken Sie den Kaffee leicht an und entfernen Sie den Überschuss von den Rändern des Filterträgers, um diesen korrekt am Brühkopf anbringen zu können (**Abbildung 10**).



ACHTUNG!

Drücken Sie den Kaffee nicht zu fest an. Überschreiten Sie nicht die Füllmenge für 4 Tassen, die im Inneren des Filters angezeigt ist. Dadurch könnte das Gerät verstopfen und überlaufen.

4. Zum Anbringen des Filterträgers halten Sie den Griff nach links, heben den Filterträger in den Brühkopf und drehen ihn dann nach rechts bis zum Anschlag.
Wenn der Griff des Filterträgers dann nicht mittig steht, sollten Sie das Gerät nicht in Betrieb nehmen. Nehmen Sie den Filterträger noch einmal ab und setzen Sie ihn noch einmal wie oben beschrieben ein (**Abbildung 11**).

Durch die Einhaltung dieser Vorgehensweise wird verhindert, dass der Filterträger unter Druckeinwirkung während des Brühvorgangs herausgedrückt wird.

5. Öffnen Sie den Klappdeckel und schrauben Sie den Schraubverschluss des Wassererhitzers ab, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen (**Abbildungen 12 und 13**).
6. Befüllen Sie den Wassererhitzer mithilfe einer skalierten Glaskanne mit kaltem Wasser (**Abbildung 14**).



ACHTUNG

Befüllen Sie den Wassererhitzer keinesfalls, wenn das Gerät auf „ON“ steht. Füllen Sie keinesfalls mehr als 300 ml Wasser in den Wassererhitzer. Verwenden Sie die Espressokanne um die benötigte Wassermenge einschätzen zu können.

Die Glaskaraffe ist für 2 oder 4 Tassen markiert. Um die Milch für den Cappuccino aufzuschäumen, schütten Sie die entsprechende Wassermenge für den Dampf, die an der Karaffe angezeigt ist dazu. Das maximale Fassungsvermögen entspricht dem unteren Abschnitt des Metallringes der Glaskaraffe, also 4 Tassen Espresso plus das nötige Wasser für die Dampferzeugung zum Aufschäumen der Milch für den Cappuccino.

KOMMENTAR

Es ist besonders wichtig, tatsächlich nur die benötigte Wassermenge in den Wasserehrhitzer zu füllen. Das Gerät leert dann den gesamten Inhalt des Wasserehrhitzers aus.

- Schließen Sie den Deckel des Wasserehrhitzers, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen (**Abbildung 15**).
 - Stellen Sie die Karaffe unter den Filterträger und vergewissern Sie sich, dass sich der Schlitz des Deckels der Karaffe direkt unter der Ausgangsöffnung des Filterträgers (**Abbildung 16**) befindet.
 - Stellen Sie sicher, dass der seitliche Knopf (e2) auf der Position Espresso steht. Drehen Sie den Wahlschalter (S) nach links auf die Position „ON“ auf der Seite für Espresso. Die linke blaue Kontrollleuchte leuchtet auf (**Abbildung 17**).
- Es dauert etwa 2 Minuten, bis das Wasser heiß genug ist. Dann wird es durch den Kaffee bis in die Glaskaraffe gedrückt.
- Warten Sie, bis das gesamte Wasser des Wasserehrhitzers vollkommen aufgebraucht ist. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Wahlschalter (S) auf die mittlere Position stellen.
 - Schrauben Sie die Kappe des Wasserehrhitzers nicht ab, solange das Gerät in Betrieb ist. Warten Sie das Ende des Zyklus ab, bis das gesamte Wasser und der Dampf aufgebraucht sind (lesen Sie den Abschnitt „ACHTUNG - DRUCK“).



ACHTUNG

Füllen Sie keinesfalls mehr Wasser, als bis zum unteren Rand des Metallringes in die Karaffe!



ACHTUNG

Stellen Sie sicher, dass das Überlaufgitter (e7) angebracht ist.



ACHTUNG

Entfernen Sie den Filterträger vorsichtig, denn die Metallteile können heiß sein. Nach Ausschalten des Gerätes sollte man noch etwa 2 Minuten zuwarten, bevor man den Filterträger entfernt. Drehen Sie dazu den Filterträger nach links, bis er sich vom Gerät löst.

CAPPUCCINO

Man sagt, dass der Name Cappuccino auf die Farbe der Kutten der Kapuzinermönche zurückgeht, die dieses köstliche Getränk, das als Nachtsch serviert wurde, ganz besonders schätzten. Der Cappuccino besteht traditionell aus 1/3 Espresso, 1/3 warmer Milch und 1/3 Milchschaum, und kann je nach Geschmack mit etwas Zimt, Zucker, geriebener Schokolade oder sogar Alkohol versehen werden. Seine Vielseitigkeit macht ihn zu einem Getränk für Feinschmecker auf der ganzen Welt.

Zubereitung des Cappuccino

Wenn das Zubehör für Cappuccino nicht angebracht ist, montieren Sie es (**Abbildung 18**).

- Füllen Sie 120 bis 180 ml frische und kalte Milch in einen kleinen Behälter. Verwenden Sie keinen frisch gewaschenen Behälter, wenn dieser noch warm ist. Der Behälter muss außerdem unter die Düse des Zubehörs für Cappuccino geschoben werden können. Sie sollten fettarme Milch verwenden, um einen festen und dichten Schaum zu erhalten. Gewöhnliche Vollmilch liefert einen cremigen Schaum.
- Befolgen Sie die Anweisungen der Punkte 1 und 2 im Abschnitt „Zubereitung eines Espresso“.
- Sobald die ersten Kaffeetropfen durch den Filterträger laufen, können Sie mit dem Aufschäumen der Milch beginnen.
Tauchen Sie die Dampf Düse zur Hälfte in den Milchbehälter.
- Drehen Sie den Dampfknopf (e2) gegen den Uhrzeigersinn und lassen Sie den Dampf austreten (**Abbildung 19**).
 - Neigen Sie den Behälter leicht, um die Stellung der Düse überwachen zu können, während die Milch aufschäumt.
Achten Sie darauf, dass die Düse nicht am Boden des Behälters aufliegt, damit auch immer Dampf austreten kann.
Innerhalb weniger Sekunden beginnt die Milch aufzuschäumen. Während der Schaum aufsteigt,

können Sie den Behälter langsam absenken, um das Düsenendstück immer gleichmäßig leicht unterhalb der Schaumoberfläche zu halten.

Kommentar: bringen Sie die Milch nicht zum Sieden (wenn sich an der Milchoberfläche große Blasen bilden, kocht die Milch).

c) Sobald der Schaum servierbereit ist, halten Sie das Endstück der Düse weiter im Milchschaum, um Spritzer zu vermeiden, und drehen den Dampfknopf im Uhrzeigersinn, um den Dampf abzdrehen.

d) Um den Schaum zu festigen, können Sie den Milchschaum eine Minute stehen lassen.

- Vergessen Sie nicht, das Düsenendstück wieder aufzusetzen, und es fest zu verschrauben (Abbildung 21).



ACHTUNG:

Verstopfte Dampfdüse
Milchreste lagern sich am Endstück der Dampfdüse ab. Um eine Verstopfung der Düse zu vermeiden, nehmen Sie den Kunststoffsockel des Zubehörs für Cappuccino ab (Abbildung 20), sobald das Gerät abgekühlt ist, um dieses besser reinigen zu können. Folgen Sie den **Reinigungsanweisungen für die Dampfdüse, die im Abschnitt „Reinigen des Zubehörs für Cappuccino“ zu finden sind.**

Aufschäumen, ohne einen Espresso zuzubereiten (Steampug) __

1. Füllen Sie den Behälter mit kaltem Wasser.
2. Bereiten Sie den Behälter mit Milch zum Aufschäumen oder Erwärmen vor.
3. Stellen Sie die Glaskaraffe mit ihrem Deckel unter den Filterträger (Abbildung 16).

Vergewissern Sie sich, dass der seitliche Dampfknopf (e2) auf der Position Espresso steht. Drehen Sie den Wahlschalter (S) nach links auf die Position „ON“ auf die Seite Espresso. Die linke blaue Kontrollleuchte leuchtet auf (Abbildung 17).

4. Öffnen Sie den Dampfknopf unmittelbar nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben. Bleiben Sie beim Gerät und bereiten Sie sich auf das Aufschäumen der Milch vor.

Es dauert etwa 30 bis 60 Sekunden, bis der Dampf aus der Düse austritt. Folgen Sie den Schritten 4.a) und 4.b) des Abschnitts „Zubereitung eines Cappuccino“.

5. Sobald der gesamte Dampf ausgetreten ist, schließen Sie den Knopf und schalten das Gerät aus.

Achtung:

Wenn nicht das gesamte Wasser aufgebraucht wurde:

- a) das Gerät ausschalten.
- b) den restlichen Dampf in einen anderen Behälter ablassen.

Schließen Sie den Dampfknopf nicht, bevor nicht der gesamte Dampf abgegangen ist oder das Gerät ausgeschaltet wurde. (Lesen Sie den Abschnitt - „ACHTUNG - DRUCK“)



ACHTUNG

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät kalt ist und nicht mehr unter Druck steht (lesen Sie den Abschnitt „ACHTUNG - DRUCK“).



ACHTUNG

Um nur Dampf zu erhalten, darf die Glaskaraffe nicht über die Markierung 2 Tassen befüllt werden. Diese Wassermenge reicht vollkommen aus, um die Milch aufzuschäumen.



ACHTUNG

Lassen Sie das Gerät in diesem Moment nicht unbeaufsichtigt.



ACHTUNG!

Das Kunststoffteil der Cappuccinodüse (e4) verfügt über 2 kleine Löcher an der Seite, durch die Luft in die Milch eingeblasen wird. Wenn diese Löcher verstopft sind, schäumt die Milch nicht mehr richtig auf. Tauchen Sie die Düse nicht auf Höhe dieser Löcher ein, da sie sonst von der Milch verstopft werden könnten.

Reinigen des Geräts für Espresso und Cappuccino

Bevor Sie das Gerät reinigen, müssen Sie es ausschalten, ausstecken und abkühlen lassen.

Der Filterträger, der Filter, die Karaffe, der Deckel der Karaffe und das Überlaufgitter können nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Verwenden Sie dafür einfach warmes Seifenwasser. Verwenden Sie keinesfalls Scheuermittel.

Das Gerät selbst kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Tauchen Sie das Gerät keinesfalls ins Wasser oder in sonstige Flüssigkeiten. Reinigen Sie den Bereich, in den der Filterträger eingesetzt wird, von Zeit zu Zeit mit einem feuchten Tuch, um eventuelle Kaffeereste zu entfernen. Wenn sich im Erhitzer noch Wasser befindet, lassen Sie es abkühlen, nehmen Sie alle abnehmbaren Teile ab, und lassen Sie es durch die obere Öffnung ab, indem Sie das Gerät umdrehen.

Reinigen der Cappuccinodüse

Reinigen Sie die Düse immer dann, wenn Sie in Milch getaucht war, da sich sonst das Innere der Düse verstopft und die Milchablagerungen an der Außenseite austrocknen und danach schwer zu reinigen sind.

- Wenn die Düse verstopft ist, nehmen Sie den Kunststoffsockel der Cappuccinodüse ab (**Abbildung 20**), sobald das Gerät abgekühlt ist und schrauben dann das Endstück der Düse ab (**Abbildung 21**). Entfernen Sie die Milchreste mithilfe einer Nadel und spülen Sie mit Leitungswasser nach. Bringen Sie das Düsenendstück wieder an und prüfen Sie, ob es fest verschraubt ist. Wischen Sie die Außenseite der Düse mit einem feuchten Tuch ab. Halten Sie das Tuch so an das Ende der Düse, dass diese abgedeckt ist, und öffnen Sie die Dampf Düse. Lassen Sie den Dampf ein oder zwei Sekunden lang in das Tuch ab, und schließen Sie die Düse. Alle Milchreste müssten nun entfernt sein. Spülen Sie den Kunststoffsockel der Cappuccinodüse mit lauwarmem Wasser nach. Wenn die Öffnungen zum Ansaugen der Luft verstopft sind, verwenden Sie eine kleine Nadel, um sie zu öffnen.

Reinigen der Abtropfplatte

- Das Überlaufgitter und die Vertiefung unter diesem Gitter können nach Abnahme des Gitters gereinigt werden (**Abbildung 22**).



ACHTUNG

Versuchen Sie nicht, das Gerätegehäuse zu öffnen oder zu zerlegen.

Entkalken des Espressoerätes

Die Garantie gilt nicht für Espressomaschinen, die aufgrund mangelnder Entkalkung nicht oder schlecht funktionieren.

- Da für das Entkalken saure Substanzen verwendet werden, ist es ratsam, die Arbeitsflächen und das Spülbecken während der Arbeiten zu schützen, vor allem dann, wenn sie aus Marmor oder Stein sind. Isolieren Sie das Gerät mit einer Serviette, einem Tischtuch oder einer Platte.

Die Espressomaschine muss regelmäßig entkalkt werden. Die Häufigkeit des Entkalkens hängt vom Härtegrad des Wassers ab, und davon, wie oft das Gerät verwendet wird.

Bevor Sie entkalken, ist das Sieb im Inneren des Brühkopfes abzunehmen.

1. Entfernen Sie die Kalkablagerungen und die Kaffeereste vom Sieb und vom Brühkopf.
2. Nehmen Sie den Kunststoffsockel vom Zubehörteil für Cappuccino ab (**Abbildung 20**).
3. Lösen Sie ein Päckchen mit Entkalklösung in 300 ml warmem Wasser auf und füllen Sie die Lösung in den Dampfkessel. Stellen Sie einen Behälter unter den Brühkopf und einen weiteren unter die Dampf Düse.
(**Kommentar:** den Filterträger beim Entkalken nicht verwenden).
4. Öffnen Sie die Düse und schalten Sie das Gerät ein. Lassen Sie die Entkalklösung durch den Brühkopf und die Düse laufen.
5. Wenn der Zyklus durchgelaufen ist, schalten Sie das Gerät aus und lassen es abkühlen.
6. Wiederholen Sie die Schritte 4 und 5.

Füllen Sie klares Wasser in den Dampfkessel und lassen Sie es durchlaufen. Wiederholen Sie diesen

Vorgang. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Setzen Sie das Sieb wieder in den Brühkopf ein und bauen Sie den Kunststoffsockel des Zubehörteils für Cappuccino ein.

Problem:

1. Der Espresso läuft über den Filterträger hinaus.

Ursache:

- Der Filterträger ist nicht richtig angebracht.
- Der Filterträger ist nicht fest genug angezogen.
- Die Dichtung ist verschmutzt und muss gereinigt werden.
- Die Dichtung ist nicht elastisch genug, und muss getauscht werden.
- Auf dem Rand des Filterträgers befinden sich Kaffeereste.

Problem:

2. Der Espresso fließt nicht durch.

Ursache:

- Es ist kein Wasser im Dampfkessel.
- Es ist kein Kaffee im Filterträger.
- Der Filter ist verstopft, weil der Kaffee zu fein gemahlen oder zu festgedrückt ist.

Problem:

3. Es kommt kein Dampf aus der Düse.

Ursache:

- Es ist nicht genügend Wasser im Dampfkessel.
- Die Düse ist verstopft (lesen Sie den Abschnitt „Reinigen des Zubehörteils für Cappuccino“).

Problem:

4. Die Milch ist nur wenig aufgeschäumt.

Ursache:

- Das Endstück der Düse berührt den Behälterboden.
- Die Düse ist verstopft: die kleinen Löcher am oberen Teil des Kunststoffsockels des Zubehörteils für Cappuccino sind verstopft (lesen Sie den Abschnitt „Reinigen des Zubehörteils für Cappuccino“).
- Die Milch ist nicht fett oder kalt genug (über 8°C).

Sie erzielen die besten Ergebnisse ...

- ...wenn Sie immer frisches und kaltes Wasser verwenden (warmes Wasser kann stagnieren und Mineralablagerungen enthalten, die den Geschmack des Kaffees beeinflussen).
- ...wenn Sie den Kaffee immer selbst mahlen. Frisch gemahlene Bohnen bieten ein volleres Aroma und einen besseren Geschmack. Verwenden Sie den Kaffeelöffel von Rowenta, um die passende Kaffeemenge pro Tasse zu bestimmen.
- ...wenn Sie den Kaffee unmittelbar nach der Zubereitung servieren.
- ...wenn Sie den Kaffee nicht aufwärmen.



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➡ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Beschrijving

Espresso: e

- e1- Veiligheidsdeksel van de boiler
- e2- Stoomknop zijkant apparaat
- e3- Stoompijpje
- e4- Cappuccino-pijpje
- e5- Deksel van het kanneltje voor espresso
- e6- Kanneltje voor espresso
- e7- Lekbakje
- e8- Filter voor 2 tot 4 kopjes
- e9- Filterhouder
- e10- Maatschepje

Koffie: c

- c1- Waterreservoir voor filterkoffie
- c2- Filtervorm
- c3- Zwenkfilter
- c4- Aanduiding waterniveau
- c5- Optie "Stop en schenken"
- c6- Scharnierend deksel van de koffiekkan
- c7- Koffiekkan
- c8- Warmhoudplaatje

- S- Functiekeuze-knop

Veiligheidsinstructies

- Voordat u uw espresso-apparaat gebruikt dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen. Sluit het apparaat alleen op een geaard stopcontact aan. Controleer of de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met die van uw elektrische installatie.
- Plaats uw espresso-apparaat niet op een warm oppervlak (zoals een elektrische kookplaat) of in de buurt van open vuur.
- Haal de filterhouder met maling tijdens het koffiezetten niet uit het apparaat want deze staat dan onder druk.
- U dient de stekker uit het stopcontact te halen wanneer er zich een probleem voordoet tijdens het koffiezetten of wanneer u het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact en zorg ervoor dat het snoer niet over een scherpe rand of via de hoek van een meubel loopt.
- Vermijd contact van snoer en handen met de warme delen van het apparaat (filterhouder, stoompijpje, warmhoudplaat).
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Plaats het apparaat buiten bereik van kinderen en laat het snoer niet los hangen.
- Volg de instructies uit de gebruiksaanwijzing op voor het ontkalken.
- Zet het apparaat niet aan indien het beschadigd is of wanneer het snoer in slechte staat verkeert.
- Indien het snoer of een ander specifiek onderdeel defect raakt, dan dient dit uitsluitend door iemand van een erkend servicecentrum te worden vervangen (zie servicelijst in de verpakking). Demonteer het apparaat nooit zelf.
- Controleer of de espresso-filterhouder goed vast zit voordat u de koffie door laat lopen en draai de knop weer naar O voordat u de filterhouder losmaakt.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen. Jonge kinderen en personen die zich niet bewust zijn van eventuele gebruiksrisico's, mogen het apparaat alleen onder toezicht gebruiken.
- Het veiligheidsdeksel van de espresso-boiler niet losschroeven of wegnemen wanneer het apparaat in werking is. Wacht tot water en stoom geheel opgebruikt zijn. Haal de veiligheidsdeksel pas van de boiler wanneer u heeft gecontroleerd dat de druk via het stoompijpje vrij afgevoerd werd.
- Warm de inhoud van het espresso-kanneltje en de koffiekkan niet in de magnetron op.
- Er bestaat een gevaar van brandwonden indien het deksel van het espresso-apparaat tijdens het koffiezetten wordt verwijderd.
- Giet nooit direct na een koffiezetcyclus koud water in het reservoir van het espresso-apparaat. Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u het reservoir opnieuw vult.
- Om het apparaat uit te zetten draait u de knop naar stand O en vervolgens trekt u de stekker uit het contact.

- Gebruik dit apparaat alleen voor het doel waar het voor bestemd is.
- Wees bijzonder voorzichtig wanneer u de stoomfunctie gebruikt.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijke persoon. Er moet toezicht op kinderen zijn, zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

De garantie is niet van toepassing in geval van gebruik van uw apparaat:

- in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
- op boerderijen,
- door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
- in bed & breakfast locaties.

Voor het eerste gebruik

Wij raden aan om voor het eerste gebruik alle onderdelen van het apparaat goed te bestuderen. Breng de filtervorm op zijn plaats in de filterhouder, plaats de filterhouder in de daarvoor bestemde ringen, neem het deksel van de boiler en breng deze weer op zijn plaats. Controleer de verschillende standen van de bedieningsknop. Om alle resten van tijdens de fabricage gebruikte producten te verwijderen raden wij aan het apparaat één of twee keer met alleen maar water te gebruiken (zoals beschreven in de sectie “Espresso maken”), zonder koffiepoeder. Was alle uitneembare delen in lauw sop, vervolgens goed afspoelen en drogen.

Lees alle instructies, waarschuwingen en opmerkingen aandachtig voordat u het apparaat in gebruik neemt.

- Draai de bedieningsknop (S) naar stand “OFF”.
- Draai voorzichtig de stoomknop (e2) tegen de wijzers van de klok in open. Indien er stoom uit het pijpje komt staat de boiler nog steeds onder druk. Sluit de stoomknop en volg de instructies hieronder.
- Neem een kom met koud water en steek het stoompijpje erin. Zet de stoomknop (e2) aan door deze tegen de wijzers van de klok in te draaien. Laat de knop open staan tot er geen stoom meer uitkomt. Zet de stoomfunctie stop door de knop met de wijzers van de klok mee te draaien.
- Verwijder nu het deksel van de boiler en de filterhouder.



NB - DRUK

Verwijder nooit het veiligheidsdeksel van de boiler (e1) of de filterhouder (e9) wanneer het apparaat in de stand “ON” staat en zolang er nog druk op de boiler staat.

De filterhouder nooit verplaatsen of uitnemen wanneer het apparaat in werking is en er nog druk op staat.

Volg de instructies hieronder om te controleren of het apparaat nog steeds onder druk staat. Houdt u zich aan deze veiligheidsmaatregelen wanneer het apparaat in werking is en tijdens de 10 à 15 minuten die na het gebruik volgen.

Een echte espresso

Espresso is koffie met een vollere smaak dan gewone filterkoffie. Espresso is romig, donkerbruin en smaakvol. De meeste mensen drinken het liefst kleine hoeveelheden want het gaat hier om een bijzonder krachtige drank. Daarom wordt espresso gewoonlijk in kleine kopjes (60 à 80 ml) die slechts half gevuld zijn opgediend.



NB - HEET

Raak tijdens het bereiden het deksel van de boiler (e1) niet aan. Voordat u het deksel wegneemt zet u het apparaat uit en laat het tenminste 2 tot 3 minuten afkoelen. Laat de druk ontsnappen. Zie hiervoor hoofdstuk NB - DRUK.

Wanneer u dit apparaat op de juiste wijze gebruikt, heeft u een romige, donkerbruine en smaakvolle espresso. U hoeft daarvoor alleen de instructies te volgen en verse, goed gebrande en voorgemalen espressokoffie te gebruiken.

Espresso of cappuccino wordt niet zoals gewone filterkoffie bereid. Een van de belangrijkste verschillen zit 'm in het feit dat het water aan de kook wordt gebracht en vervolgens door de gemalen koffie heen wordt geperst. Dat betekent dat het espresso-apparaat onder druk functioneert en daarom bijzondere aandacht vereist.

Een perfect kopje koffie bereiden

Het perfecte kopje koffie verschilt naar gelang de individuele voorkeur. Het is kunst en wetenschap tegelijk en de smaak van koffie hangt niet alleen af van de gebruikte koffie, maar ook van het apparaat zelf. Het water, de watertemperatuur, de duur van het contact tussen water en koffie, de maling, het type filter - allemaal elementen die een belangrijke rol spelen in de smaak van koffie. Het precies afstellen van deze aspecten is de kunst van het zetten van de ideale kop koffie.

De vier basisprincipes zijn:

1. Het water

Het is belangrijk vers en koel water te gebruiken. Omdat koffie voor 98 % uit water bestaat blijft de bij smaak van het water ook in de koffie proefbaar. Hoe zuiverder het water, hoe beter de koffie.

2. De koffie

Gebruik koffiebonen van een hoge kwaliteit naar gelang uw voorkeur. Er bestaan twee types koffie: Arabica en Robusta. De Arabica koffiebonen hebben een duidelijke smaak en bevatten minder cafeïne. De Robusta koffiebonen bevatten meer van deze stof, zijn dus "sterker" en worden gewoonlijk in mengsels gebruikt. De herkomst van de koffiebonen en het branden bepalen de smaak ervan. Het branden kan variëren van licht tot donker. Licht branden geeft een fluweelachtige, zachte en aromatische smaak, terwijl gemiddeld tot gemiddeld donker branden een meer uitgesproken, evenwichtiger en volle smaak opleveren. Donker branden geeft op zijn beurt een zeer uitgesproken smaak met wat rooknuances.

3. De maling

Gebruik de juiste grofheid van malen en maal de bonen pas vlak voordat u de koffie gaat zetten. De variatie in grofheid hangt af van het gebruikte type filter. Het is aan te raden papieren filters te gebruiken omdat deze het gebruik van een fijnere maling mogelijk maken, waardoor het koffie-aroma geheel tot z'n recht komt en het water langer in contact met de koffie staat. Met permanente filters dient u een iets grovere maling te gebruiken; als gevolg hiervan komt het koffie-aroma minder goed tot z'n recht.

Om te weten te komen welke maling u dient te gebruiken geven wij u de volgende vuistregel: hoe langer de doorlooptijd, hoe fijner de maling dient te zijn.

4. De verhoudingen

Wij raden aan 1 afgestreken lepel gemalen koffie per kopje te gebruiken en die hoeveelheid naar gelang uw persoonlijke voorkeur aan te passen.

KOFFIE

Het bereiden van een kopje koffie

Voordat u uw eerste kan heerlijke koffie zet raden wij aan het apparaat te spoelen door het zonder

koffie te laten functioneren. Laat het apparaat één of twee complete cycli doorlopen met alleen water (zonder koffie in de filter). Zodoende worden eventueel als gevolg van fabricage of transport in het apparaat achtergebleven stoffen weggespoeld.

Controleer of het reservoir leeg is. Verwijder documenten of andere voorwerpen uit het reservoir.

- Het deksel van de koffiekkan dient tijdens het zetproces op de juiste wijze op zijn plaats gebracht te worden.
- Om het deksel te openen drukt u op de klep boven aan het handvat van de koffiekkan.
- Controleer of het zwenkfilter tijdens het zetten op de juiste plek zit.

Oefen stevige druk uit tot dat het handvat in contact komt met de zijkant van het apparaat en het filter “klikt”.

NB: Indien het zwenkfilter niet goed op zijn plaats zit zal de functie “Stop en schenken” niet werken. Dit kan overlopen van heet water of koffie veroorzaken.

- Het mechanisme “Stop en schenken” functioneert zolang de glazen koffiekkan in het apparaat op het warmhoudplaatje staat, en het zwenkfilter op juiste wijze is geïnstalleerd. Tijdens het zetten van koffie dient u te controleren of de glazen koffiekkan op zijn plaats staat (zie sectie “Stop en schenken”).

Plaats het apparaat in de nabijheid van een stopcontact en gebruik de benodigde lengte snoer om het apparaat aan te sluiten (**Figuur 1**).

De koffie maling inbrengen

1. Klap de filterhouder uit (**Figuur 2**) en breng een papieren filter in de houder. Wij raden aan om filters nr. 4 te gebruiken. Wanneer u een papieren filter gebruikt dient u te controleren of de naad in de richting van het voetstuk van de filterhouder zit (**figuur 3**).

Met de hand vormt u het filter zodanig dat deze zich aan de vorm van de filterhouder aanpast. Dit geeft betere resultaten.

2. Doe de koffiemaling in het filter (**figuur 4**). Wij raden aan een afgestroken lepel gemalen koffie per kopje te gebruiken. Na het apparaat enkele malen gebruikt te hebben wordt de hoeveelheid koffie gewoonlijk aan de persoonlijke voorkeur aangepast.

Wij raden af om te fijn gemalen koffie, met een poedertextuur, te gebruiken want dat kan er voor zorgen dat het water niet door het filter kan lopen.

3. Sluit de filterhouder en controleer of deze op juiste wijze geplaatst is (**figuur 5**).



NB

Let er goed op dat u het papieren filter niet dubbelvouwt wanneer de filterhouder gesloten is, anders kan het water tussen het filter en de filterhouder komen, waardoor u bijzonder slappe koffie zou krijgen.

Het reservoir vullen

1. Open het deksel (**figuur 6**). Schenk de gewenste hoeveelheid water in het reservoir (**figuur 7**) en sluit het deksel weer. Na afloop van de cyclus zal er minder verse koffie zijn dan u water heeft gebruikt. Dit komt doordat een deel van het water door de gemalen koffie wordt geabsorbeerd. Om het koffiezetten makkelijker te maken, houden de maatstrepen op het apparaat en de glazen koffiekkan hier rekening mee.
2. Plaats de glazen koffiekkan, met zijn deksel, op het warmhoudplaatje.
3. Draai de knop (S) naar stand “ON” aan de kant van het koffiefilter. Het lampje gaat branden om de aanvang van de percolatorcyclus aan te geven (**figuur 8**).

4. Zolang het blauwe lampje brandt wordt de koffie warm gehouden.

Functie “Stop en schenken”

De functie “Stop en schenken” is dé oplossing voor echte koffiedrinkers die niet langer op hun eerste kopje willen wachten! Het gaat hier om een mechanisme dat het doorlopen van de koffie in de filterkegel automatisch stopt indien de glazen koffiekan tijdens het zetten van het warmhoudplaatje wordt gehaald. U heeft ongeveer twintig seconden de tijd om de pot weer terug te zetten.

Het mechanisme “Stop en schenken” is zo doeltreffend dat geen enkele druppel koffie op de plaat zal vallen. Wanneer de koffiekan weer op zijn plaats staat wordt de cyclus hervat en druppelt de koffie opnieuw in de koffiekan.



Indien een grote hoeveelheid koffie op de plaat terecht komt wanneer de koffiekan weg wordt genomen betekent dat meestal dat de verzegeling van de filterhouder ontbreekt of beschadigd is geraakt. In dat geval dient u zich tot een erkend servicecentrum te wenden. Het kan ook voorkomen dat er te veel maling in het papieren filter zit. Dat kan leiden tot overlopen van het water dat daarna tussen het papier en de filterhouder terecht komt.

Indien er een verstopping plaatsvindt en dat vervolgens weer leidt tot overlopen, dient u de koffiekan weer onmiddellijk op het warmhoudplaatje te plaatsen en de cyclus tot aan het einde te doorlopen. De filterhouder niet voor het einde van de cyclus uitklappen.

Het apparaat schoonmaken

- Het apparaat altijd van de netspanning halen voordat u het schoonmaakt. Was de filterhouder, de koffiekan en het deksel met lauw sop. Deze onderdelen kunnen ook in de vaatwasmachine; zet ze in het bovenste rek om ze zo ver mogelijk van de verwarmingselementen te houden.
- Nooit schuurmiddelen gebruiken.
- Het apparaat nooit in water onderdompelen.
- Om het schoon te maken hoeft u het alleen met een zachte vochtige doek af te vegen.
- Nooit de binnenkant van het reservoir met een doek schoonmaken omdat er dan resten achter kunnen blijven. Spoel het reservoir regelmatig met koud water om.

Het apparaat ontkalken

De garantie is niet van toepassing op apparaten die niet of slecht functioneren als gevolg van onjuist ontkalken.

Het apparaat dient regelmatig ontkalkt te worden. De frequentie van ontkalken hangt af van de hardheid van uw water en hoe intensief u het apparaat gebruikt.

Hier volgen enkele signalen die aangeven dat het apparaat ontkalkt moet worden:

- geluidstoename tijdens de cyclus,
- toename van de bereidingstijd.

Indien het apparaat vaak gebruikt wordt dient u de volgende regels voor ontkalken te volgen:

- een keer per jaar indien uw water zacht is,
- een keer in de drie maanden indien uw water gemiddeld hard is,
- een keer per maand indien uw water bijzonder hard is.

Indien u de hardheidsgraad van uw water niet kent kunt u dit bij uw waterleidingbedrijf navragen.

Los een zakje ontkalkingsmiddel voor koffiezetapparaten in 300 ml water op of gebruik twee grote koppen schoonmaakazijn. Schenk deze oplossing in het reservoir en laat deze vervolgens twee of drie

keer door het apparaat lopen, op dezelfde wijze als u koffie zet, maar nu zonder gemalen koffie. Laat het kalkoplossende mengsel afkoelen voordat u deze opnieuw in het reservoir schenkt. Laat daarna op dezelfde wijze twee keer een vol reservoir schoon water door lopen.

ESPRESSO

Het bereiden van een kopje espresso

1. Plaats het apparaat in de nabijheid van een stopcontact en rol voldoende snoer uit om het apparaat aan te sluiten (**figuur 1**).
2. Plaats de filtervorm (e8) in de filterhouder (e9) en draai deze zodanig dat hij stevig vergrendeld op zijn plaats komt (**figuur 9**).
3. Vullen met espresso-koffie. De filtervorm beschikt over een maataanduiding voor 2 of 4 kopjes. Druk de koffie licht aan en verwijder de kruidels op de rand van de filterhouder, om deze op juiste wijze in de percolatorkop te kunnen plaatsen (**figuur 10**).
4. Om de filterhouder op zijn plaats te brengen draait u de handgreep naar links, u brengt vervolgens de filterhouder naar boven in de percolatorkop in en draait het geheel weer naar rechts, tot deze niet verder kan. Indien de handgreep van de filterhouder niet goed gecentreerd is wanneer deze op zijn plaats is gebracht dient u het apparaat niet in werking te stellen. Neem de filterhouder uit en breng deze opnieuw in zoals hierboven beschreven (**figuur 11**).
Het opvolgen van deze procedures voorkomt dat de filterhouder onder de tijdens de koffiezet cyclus opgebouwde druk los zal komen.
5. Open het deksel en schroef het veiligheidsdeksel van de boiler los door deze tegen de wijzers van de klok in te draaien (**Figuren 12 en 13**).
6. Vul de boiler met koud water met behulp van de glazen schenkan met maatstreepjes (**figuur 14**).

De glazen koffiekkan heeft maatstreepjes voor 2 of 4 kopjes.

Om de melk van de cappuccino te laten schuimen voegt u de hoeveelheid water toe die overeenkomt met het op de koffiekkan aangegeven stoomniveau. De maximale capaciteit komt overeen met het onderste deel van de metalen band van de glazen koffiekkan, dat is 4 kopjes espresso plus het water dat nodig is om de stoom voor het cappuccino-schuim te produceren.

OPMERKING

Het is bijzonder belangrijk alleen de benodigde hoeveelheid water in de boiler te schenken. Het apparaat zal de inhoud van de boiler die niet is gebruikt verwijderen.

7. Sluit het deksel van de boiler door deze met de wijzers van de klok mee te draaien (**figuur 15**).



NB!

De koffie niet te hard aandrukken.

Het op de binnenkant van de filtervorm aangegeven niveau van 4 kopjes niet overschrijden. Dit kan er namelijk toe leiden dat het apparaat verstopt raakt of overloopt.



NB

De boiler nooit vullen indien het apparaat op de stand "ON" staat.

Nooit meer dan 300 ml water in de boiler schenken.

Gebruik het espresso-kannetje om de hoeveelheid te schenken water niet te overschrijden.



NB

De koffiekkan nooit hoger dan tot het onderste niveau van de metalen band vullen!

8. Plaats de koffiekkan onder de filterhouder en controleer of de gleuf in het deksel van de koffiekkan zich direct onder het gat van de uitgang van de filterhouder bevindt (figuur 16).
9. Controleer of de knop aan de zijkant (e2) in de espresso-stand staat. Draai de keuzeknop (S) naar links in de stand "ON" aan de kant van de espresso. Het blauwe lampje gaat branden (figuur 17).

Het duurt ongeveer 2 minuten voordat het water voldoende heet is. Het water wordt vervolgens door de koffie geperst, tot in de glazen koffiekkan.

10. Wacht tot al het water uit de boiler opgebruikt is. Zet het apparaat uit door de keuzeknop (S) in de centrale stand te zetten.
11. Schroef de dop van de boiler niet los terwijl het apparaat nog in werking is. Wacht op het eind van de cyclus tot al het water en stoom geheel opgebruikt zijn (zie de sectie "NB - DRUK").



NB

Controleer of het overlooprooster (e7) op zijn plaats zit.



NB

Verwijder de filterhouder voorzichtig want de metalen delen kunnen heet zijn. Wanneer het apparaat eenmaal uit staat raden we aan ongeveer 2 minuten te wachten voordat u de filterhouder verwijdert. Hiervoor draait u de filterhouder naar links totdat deze van het apparaat los komt.

CAPPUCCINO

Er wordt wel gezegd dat de naam cappuccino zijn oorsprong vindt in de kleur van de pijen die de kapucijner monniken droegen. Zij waren bijzonder dol op deze smaakvolle drank die bij het dessert opgediend werd. Een cappuccino bestaat gewoonlijk uit 1/3 espresso, 1/3 warme melk en 1/3 schuimende melk en het is mogelijk er een persoonlijke draai aan te geven door er kaneel, suiker, chocoladevlokken of zelfs alcohol aan toe te voegen. De veelzijdigheid van deze drank heeft er toe bijgedragen dat deze vandaag de dag tot een wereldwijd bekende lekkernij is geworden.

Het bereiden van een kopje cappuccino

Indien het cappuccino-accessoire niet op zijn plaats zit dient u deze te installeren (figuur 18).

1. Schenk 120 tot 180 ml koude verse melk in een klein kannetje. Indien het kannetje met heet water is gewassen dient u te wachten tot het afgekoeld is. Het kannetje dient onder het pijpje van het cappuccino-accessoire te passen. Wij raden aan halfvolle melk te gebruiken om dicht en egaal schuim te verkrijgen. Gewone volle melk geeft een romiger schuim.
2. Volg de instructies uit stap 1 en 2 van het hoofdstuk "Het bereiden van espresso".
3. Zodra de eerste druppels koffie door de filterhouder heen komen begint u de melk op te schuimen. Dompel het stoompijpje voor de helft in het kannetje melk.
4.
 - a) Draai de stoomknop (e2) tegen de wijzers van de klok in om de stoom te laten ontsnappen (figuur 19).
 - b) Houd het kannetje licht schuin zodat u de positie van het pijpje tijdens het opschuimen van de melk te allen tijde kunt zien.

Controleer of er ruimte zit tussen het uiteinde van het pijpje en de bodem van het kannetje zodat de stoom kan ontsnappen.

In enkele seconden begint de melk te schuimen. Terwijl het schuim begint te stijgen verlaagt u het kannetje geleidelijk zodat het uiteinde van het pijpje net onder het oppervlak van het schuim komt.

Opmerking: de melk niet aan de kook brengen (als zich grote bellen aan het oppervlak vormen kookt de melk).



NB:

Stoompijpje verstopt
Resten melk hopen zich op in het uiteinde van het stoompijpje. Om verstopping te voorkomen neemt u, wanneer het apparaat is afgekoeld, verwijdert u het kunststof uiteinde van het cappuccino-accessoire (figuur 20) om schoonmaken makkelijker te maken. Volg de stappen voor het schoonmaken van het stoompijpje zoals beschreven in het hoofdstuk "Het cappuccino-accessoire schoonmaken".

- c) Wanneer het schuim klaar is houdt u het uiteinde van het pijpje in de schuimende melk zodat u spatten voorkomt en draait u de stoomknop met de wijzers van de klok mee om de stoom te stoppen.
 - d) Voor steviger schuim laat u het schuim een minuutje staan.
- Vergeet niet het uiteinde van het pijpje terug op zijn plaats te brengen en het stevig vast te schroeven (figuur 21).

Opschuimen zonder een espresso te bereiden _____

1. Vul het kannetje met koud water.
2. Zet het kannetje op te schuimen of op te warmen melk klaar.
3. Plaats de glazen koffiekkan met het deksel onder de filterhouder (figuur 16).
Controleer of de stoomknop (e2) in de espresso-stand staat. Draai de keuzeknop (S) naar links tot de stand "ON" aan de espresso-kant. Het blauwe lampje gaat branden (figuur 17).
4. Open de stoomknop onmiddellijk nadat u het apparaat aan heeft gezet. Blijf bij het apparaat en houdt u gereed om de melk op te schuimen.

Het duurt ongeveer 30 tot 60 seconden voordat de stoom uit het pijpje begint te ontsnappen. Volg de stappen 4.a) en 4.b) van het hoofdstuk "Het bereiden van een kopje cappuccino".

5. Wanneer alle stoom eenmaal ontsnapt is sluit u de stoomknop en zet u het apparaat uit.

NB:

Indien het water niet geheel opgebruikt is:

- a) zet het apparaat uit.
- b) laat de rest van de stoom in een ander kommetje ontsnappen.

Sluit de stoomknop niet voordat alle stoom ontsnapt is of het apparaat uit staat. (Zie hoofdstuk - "NB - DRUK")



NB

Controleer of het apparaat is afgekoeld en niet langer onder druk staat (zie hoofdstuk "NB - DRUK").



NB

Om alleen stoom te krijgen dient u de glazen koffiekkan niet hoger dan tot de maatstreep voor 2 kopjes te vullen. Deze hoeveelheid water is voldoende om de melk op te schuimen.



NB

Laat het apparaat op dat moment niet zonder toezicht.



NB!

Het kunststof deel van het cappuccino-pijpje (e4) heeft aan de zijkant 2 kleine gaatjes die het mogelijk maken lucht in de melk te blazen. Indien deze gaatjes verstopt zijn zal de melk niet op de juiste wijze schuimen. Het pijpje niet tot aan deze gaatjes onderdompelen want de melk kan in dat geval voor verstopping zorgen.

Het espresso- en cappuccino-apparaat schoonmaken _____

Voordat u het apparaat schoonmaakt, dient u het uit te zetten, de stekker uit het stopcontact te halen en het af te laten koelen.

De filterhouder, de filtervorm, de koffiekkan, het deksel van de koffiekkan en het overlooprooster kunnen niet in de vaatwasmachine gewassen worden. Gebruik alleen warm water en zachte zeep. U mag hierbij nooit hulpstukken of schuurmiddelen gebruiken.

Het apparaat kan met een vochtig doekje worden schoongemaakt. Het apparaat nooit in water of een andere vloeistof onderdompelen. Maak de percolator kop met een vochtig doekje schoon en verwijder alle achtergebleven koffieresten. Indien er nog water in de boiler aanwezig is laat u deze afkoelen,

vervolgens verwijdert u alle uitneembare onderdelen en leegt u de boiler via de opening bovenin door het apparaat ondersteboven te houden.

Het cappuccino-pijpje schoonmaken

Maak het pijpje elke keer dat het in melk werd gedompeld schoon, anders kan het pijpje verstopt raken en aan de buitenkant achtergebleven melkresten drogen op en zijn dan bijzonder moeilijk te verwijderen.

Indien het pijpje verstopt is verwijdert u het kunststof uiteinde van het cappuccino-pijpje (figuur 20) wanneer het apparaat is afgekoeld en schroeft u het uiteinde van het pijpje los (figuur 21).

Verwijder de melkdeeltjes met een naald of paperclip en spoel het onder de kraan af. Breng het uiteinde van het pijpje op zijn plaats en controleer of het goed vastgeschroefd zit. Veeg de buitenkant van het pijpje met een vochtig doekje af. Houd het doekje om het uiteinde van het pijpje zodat dit bedekt is en open het stoompijpje. Laat de stoom één of twee seconden in het doekje ontsnappen en sluit vervolgens het pijpje. Alle melkresten zijn nu normaalgesproken verdwenen. Spoel het kunststof uiteinde van het cappuccino-pijpje met lauw water af. Indien de gaatjes waardoor lucht wordt aangezogen verstopt zijn kunt u deze met een dunne naald of paperclip schoonmaken.

Het lekbakje schoonmaken

Het overlooprooster en het lekbakje eronder kunnen worden schoongemaakt door het rooster te verwijderen (figuur 22).



NB

Probeer de behuizing van het apparaat niet zelf te openen of te demonteren.

Ontkalken van het espresso-apparaat

De garantie is niet van toepassing op apparaten die niet of slecht functioneren als gevolg van onjuist ontkalken.

Als gevolg van de zuurgraad van de stoffen die voor het ontkalken worden gebruikt raden wij aan het werkblad en aanrecht te beschermen tijdens dit proces, en dan vooral indien deze van marmer of steen zijn gemaakt. Scherm het apparaat met behulp van een handdoek, een theedoek of een dienblad af.

Het espresso-apparaat dient regelmatig ontkalkt te worden. De frequentie van ontkalken hangt van de hardheid van uw water en hoe intensief u het apparaat gebruikt af.

Voordat u tot ontkalken overgaat, dient u eerst het rooster binnen in de percolatorkop los te schroeven.

1. Verwijder kalk- en koffieresten van het rooster en de percolatorkop.
2. Verwijder de het plastic uiteinde van het cappuccino-accessoire (figuur 20).
3. Los een zakje ontkalkingsmiddel voor koffiezetapparaten in 300 ml water op en schenk dit in de boiler. Plaats een kom onder de percolatorkop en een andere kom onder het stoompijpje. **(Opmerking: de filterhouder tijdens het ontkalken niet gebruiken).**
4. Open het pijpje en zet het apparaat aan. Laat het kalkoplossende mengsel uit de percolatorkop en het pijpje stromen.
5. Wanneer de cyclus voltooid is zet u het apparaat uit en laat het afkoelen.
6. Herhaal de stappen 4 en 5.

Vul de boiler met schoon water en laat dit geheel doorlopen. Herhaal dit proces. Zet het apparaat uit en laat het afkoelen. Breng het rooster weer op zijn plaats in de percolatorkop en breng de het kunststof uiteinde van het cappuccino-accessoire weer op zijn plaats.

Problemen oplossen

(Controleer altijd of het apparaat op de netspanning is aangesloten en op stand "ON" staat).

Probleem:

1. De espresso stroomt rondom de filterhouder.

Oorzaak:

De filterhouder zit niet goed op zijn plaats.

De filterhouder is niet volledig ingebracht.

De pakking is vuil en dient te worden schoongemaakt.

De pakking is niet langer elastisch genoeg en dient vervangen te worden.

Er zijn koffieresten rondom de filterhouder achtergebleven.

Probleem:

2. De espresso stroomt geheel niet.

Oorzaak:

Er is geen water in de boiler aanwezig.

Er zit geen koffie in de filterhouder.

Het filter is verstopt omdat de koffie te fijn gemalen of te hard aangedrukt is.

Probleem:

3. De stoom komt niet uit het pijpje.

Oorzaak:

Niet voldoende water in de boiler.

Het pijpje is verstopt (zie hoofdstuk "Het cappuccino-accessoire schoonmaken").

Probleem:

4. De melk schuimt niet voldoende.

Oorzaak:

Het uiteinde van het pijpje komt tegen de bodem van het kannetje.

Het pijpje is verstopt: de kleine gaatjes op het bovenste deel van het kunststof uiteinde van het cappuccino-accessoire zijn verstopt (zie hoofdstuk "Het cappuccino-accessoire schoonmaken").

De melk is niet voldoende vet of koud (meer dan 8°C).

Voor het beste resultaat ...

...Altijd vers en koud water gebruiken (warm water kan bedorven zijn en minerale bezinksels bevatten die de smaak van uw koffie kunnen beïnvloeden).

...Wij raden aan om uw koffiebonen zelf te malen. Versgemalen koffie geeft een rijker aroma en smaak. Gebruik de bonenlepel van SEB om de juiste hoeveelheid koffie per kopje te meten.

...Serveer de koffie meteen nadat deze klaar is.

...Koffie nooit opnieuw opwarmen.



Wees vriendelijk voor het milieu!

① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

➡ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.