

EA 150

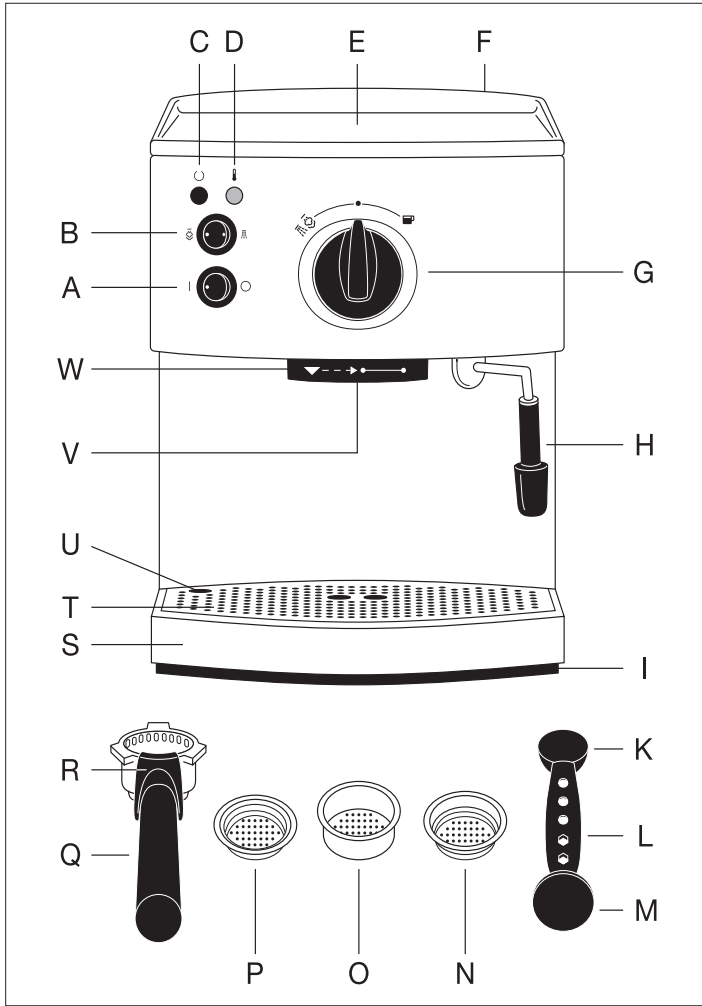
Espressoautomat
Automatic Espresso Machine
Cafetière automatique expresso
Máquina de espresso
Máquina de Café Espresso Automática
Automatisk espresso maskin
Espressoautomaatti
Автоматическая кофеварка эспрессо
Automat na espreso
Ekspres ciśnieniowy
Automata presszókávéfőző-gép
Μηχανή του εσπρέσσο

Gebrauchsanweisung
Operating Instructions
Notice d'utilisation
Instrucciones de uso
Manual de Instruções
Bruksanvisning
Käyttöohje
Инструкция по эксплуатации
Návod k použití
Instrukcja obsługi
Használati utasítás
Οδηγίες Χρήσης

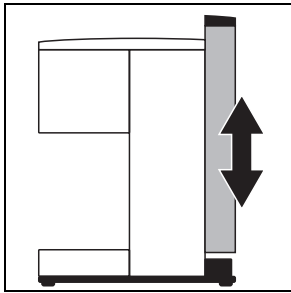
PERFEKT IN FORM UND FUNKTION

AEG

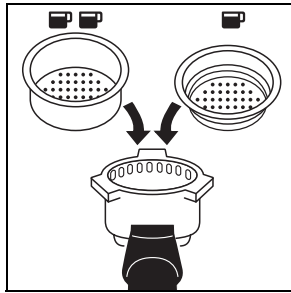
Electrolux



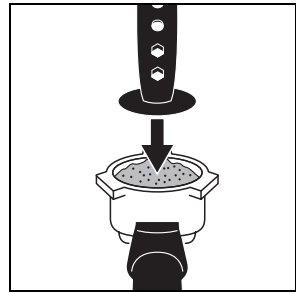
1



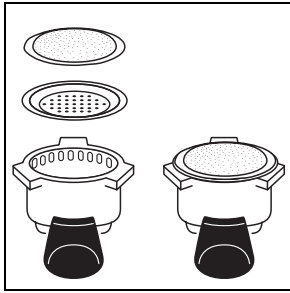
2



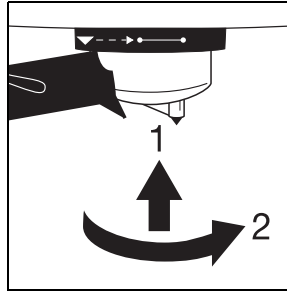
3



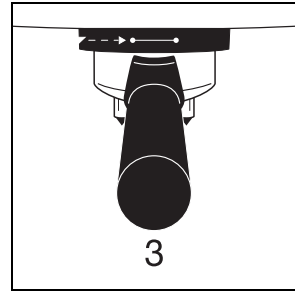
4



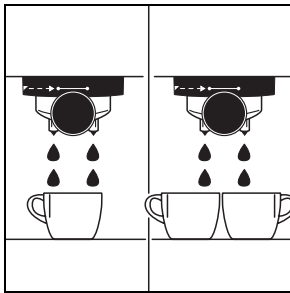
5



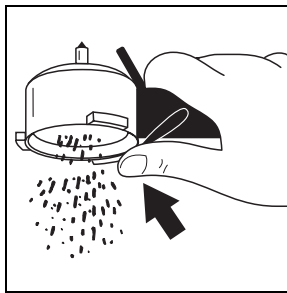
6



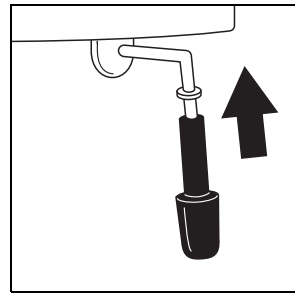
7



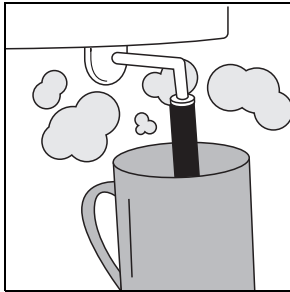
8



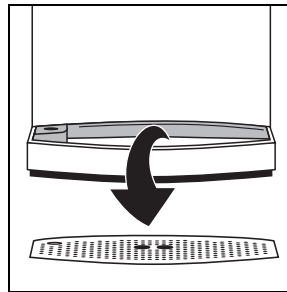
9



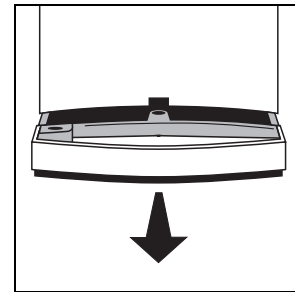
10



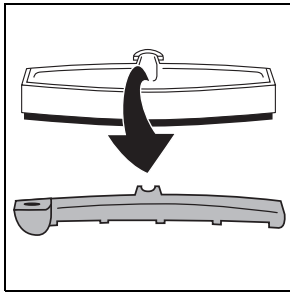
11



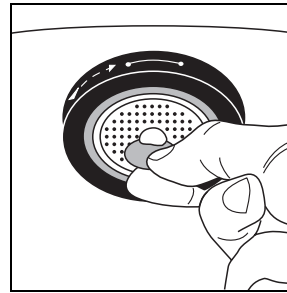
12



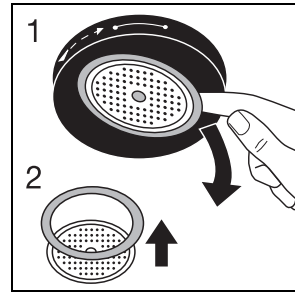
13



14



15



16

D

D Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise! Bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Geben Sie die Gebrauchsanweisung auch an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Ausstattung (Bild 1)

- A Ein-/Aus-Schalter
- B Wasser-/Dampf-Wahlschalter
- C Betriebsanzeige
- D Temperaturanzeige
- E Tassenabstellfläche
- F Wassertank (auf der Rückseite)
- G Drehwähler für Kaffee, Dampf und Heißwasser
- H Aufschäumdüse (mit Aufsatz)
- I Typschild
- K Messlöffel
- L Wartungshilfe
- M Kaffeemehlpresser
- N 1-Tassen-Sieb
- O 2-Tassen-Sieb
- P Sieb für Portionsbeutel
- Q Siebträger
- R Fingerschutz
- S Tropfschale
- T Tropfgitter
- U Füllstandsanzeige
- V Sieb im Brühkopf (innen)
- W Brühkopf mit Siebträgeraufnahme



Sicherheitshinweise

Sicherheit beim Aufstellen

- Das Gerät muss standsicher stehen. Achten Sie auf eine gerade und waagerechte Aufstellfläche.
- Das Gerät darf nur an ein Stromnetz angeschlossen werden, dessen Spannung, Stromart und Frequenz mit den Angaben auf dem Typschild (siehe Unterseite des Gerätes) übereinstimmen!

Sicherheit beim Betrieb

- Das Netzkabel nie mit heißen Geräte-teilen in Berührung bringen!
- Den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose ziehen!
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn:
 - das Kabel beschädigt ist oder
 - das Gehäuse sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Aufschäumdüse, Sieb, Siebträger und Siebhalterung werden funktionsbedingt während des Betriebes heiß.
- Bitte Kinder fernhalten!
- Funktionsbedingt wird das Metallgehäuse während des Betriebs warm.
- Den Siebträger nicht während des Brühvorganges entnehmen, da das Gerät unter Druck steht! **Verbrennungsgefahr!**
- Den Wassertank nur mit kaltem Wasser füllen, niemals mit Milch oder anderen Flüssigkeiten!
- Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn der Wassertank nicht gefüllt ist!
- Gerät nicht ohne Tropfschale oder Tropfgitter betreiben!

Sicherheit bei der Reinigung

- Vor Wartung oder Reinigung sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist!
- Entkalkungshinweise beachten!
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen!

Sicherheit bei Reparatur

Reparaturen an diesem Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an den Kundendienst oder an Ihren autorisierten Fachhändler.

Wird das Gerät zweckentfremdet benutzt oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

☺ Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/EWG vom 19.02.1973 „Niederspannungsrichtlinie“, einschließlich Änderungsrichtlinie 93/68/EWG
- 89/336/EWG vom 03.05.1989 „EMV-Richtlinie“, einschließlich Änderungsrichtlinie 92/31/EWG

Vor dem ersten Gebrauch

Lesen Sie bitte die Sicherheitshinweise, um Gefahren für Sie selbst und Beschädigungen am Gerät zu vermeiden.

- ☞ Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Vor der ersten Espressozubereitung sollten Sie das Heizsystem einmal mit einer Tankfüllung durchspülen. Verfahren Sie dazu genau so, wie unter dem Abschnitt „Espresso zubereiten“ bzw. „Milch aufschäumen“ beschrieben, ohne jedoch Espressomehl in das Sieb zu geben. Stellen Sie ein möglichst großes Gefäß in die Mitte des Tropfgitters (Bild 1/T) und unter die Aufschäumdüse (Bild 1/H).

Espresso zubereiten

Nach dem Aufbrühen sollte der Espresso von einer dichten, schaumigen Schicht, der sogenannten Crema, bedeckt sein.

Wichtig für einen aromatischen Espresso mit Crema sind frisches, klares Wasser, der richtige Mahlgrad und die Wassertemperatur.

1. Wasser einfüllen (Bild 2)

- ☞ Ziehen Sie den Wassertank nach oben aus dem Gerät (Bild 2).
- ☞ Öffnen Sie den Tankdeckel.
- ☞ Befüllen Sie den Wassertank **nur** mit kaltem, klarem Wasser.

Achten Sie darauf, dass der Wasserpegel nicht unter der Marke MIN (Minimum) und nicht über der Marke MAX (Maximum) steht.

- ☞ Schließen Sie den Deckel.
- ☞ Setzen Sie den Wassertank wieder ein und drücken Sie ihn nach unten, so dass er fest im Gerät sitzt (Bild 2).

- ☹ Sie können den Tankdeckel auch anheben und zur Seite klappen. So können Sie den Wassertank auch direkt am Gerät, z.B. mit einer Kanne, befüllen.

2. Gerät einschalten/Tassen vorwärmen

- ☞ Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter ein (Bild 1/A). Die Betriebsanzeige (Bild 1/C, rot) und die Temperaturanzeige (Bild 1/D, orange) leuchten.

Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, erlischt die Temperaturanzeige. Die Temperaturanzeige kann während des Betriebs wieder aufleuchten zum Zeichen, dass das Gerät nachheizt.

Sie können eine oder mehrere Tassen mit der Öffnung nach unten auf die Tassenabstellfläche stellen (Bild 1/E).

D

3. Espressomehl einfüllen (Bild 3,4,5)

☞ Nehmen Sie den Siebträger, klappen Sie den Fingerschutz zurück und legen Sie das 1-Tassen-Sieb oder das 2-Tassen-Sieb in den Siebträger (Bild 3).

i Wenn Sie Portionsbeutel benutzen, verwenden Sie das Sieb für Portionsbeutel (Bild 1P und Bild 5).

☞ Füllen Sie Espressomehl in das Sieb. Verwenden Sie:
1 Meßlöffel voll für das 1-Tassen-Sieb,
2 Meßlöffel voll für das 2-Tassen Sieb.

☞ Pressen Sie das Espressomehl mit dem Kaffeemehlpresser (Bild 1/M) **leicht** in das Sieb (Bild 4). Achten Sie darauf, dass nach dem Pressen das Sieb bis zum Rand mit Espressomehl gefüllt ist. Säubern Sie den Rand des Siebes von Espressomehl.

i Pressen Sie das Espressomehl nicht fest in das Sieb! In diesem Fall kann sich der Durchfluss sehr stark verringern. (Siehe auch „Was tun, wenn ...“)

i Falls Sie das Espressomehl selbst mahlen, wählen Sie den Mahlgrad „mittel“.

4. Siebträger eindrehen (Bild 6,7)

☞ Positionieren Sie den Siebträger in der Siebhalterung so, dass sich der Griff des Siebträgers unterhalb des linken weißen Dreiecks befindet (Bild 6, „1“).

☞ Drehen Sie den Siebträger nach rechts bis zum Anschlag (Bild 6, „2“), so dass der Griff nach vorne zeigt und sich unterhalb der weißen Linie zwischen den beiden Punkten befindet (Bild 7, „3“).

5. Tasse(n) unterstellen (Bild 8)

☞ Stellen Sie eine Tasse oder zwei Tassen unter die Öffnungen des Siebträgers (Bild 8).

6. Espresso aufbrühen

☞ Schalten Sie den Wasser-/Dampf-Wahlschalter (Bild 1/B) auf das Symbol ☰.

☞ Wenn das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat, drehen Sie den Drehwähler (Bild 1/G) auf das Symbol ☑. Das Wasser wird jetzt mit hohem Druck durch das Espressomehl gepresst.

☞ Wenn die gewünschte Menge Espresso aufgebrüht ist, den Drehwähler zurück nach links auf die Position „•“ drehen.

i Beachten Sie bitte, dass bei der Espressozubereitung der Wasser-Dampf-Wahlschalter (Bild 1/B) immer auf der Position ☰ steht. Wird der Espresso auf der Position ☑ gebrüht, kann durch die höhere Brühtemperatur der Geschmack des Kaffees beeinträchtigt werden.

Nach jeder Espressozubereitung oder nach jedem Dampf-/Heißwasserbezug, wenn der Drehwähler in die Position „•“ gedreht wird, wird das Restwasser in die Tropfschale geleitet. Jede weitere Tasse wird mit frischem Wasser gebrüht. So erhalten Sie immer den vollen Espressogenuss. Deshalb muss die Tropfschale regelmäßig geleert werden.

7. Siebträger entnehmen (Bild 9)

☞ Drehen Sie den Siebträger nach links aus der Halterung heraus.

☞ Klappen Sie den Fingerschutz nach vorne und halten Sie ihn gedrückt. Klopfen Sie das gebrauchte Espressomehl aus dem Siebträger bzw. aus dem Sieb (Bild 9).




☞ Siebhalter und Sieb mit warmem Wasser spülen. Siebhalter **nicht** in der Geschirrspülmaschine reinigen!

i Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, den Siebträger nicht wieder eindrehen. Dadurch wird die Lebensdauer der Dichtung am Brühkopf verlängert.




Dampf erzeugen/Milch aufschäumen (Bild 10,11)

Der heiße Dampf kann zum Aufschäumen von Milch für Cappuccino sowie zum Erhitzen von Flüssigkeiten verwendet werden.



1. Gerät einschalten


-  Stecken Sie den mitgelieferten Aufsatz auf die Aufschäumdüse (Bild 10).
-  Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter (Bild 1/A) ein. Warten Sie, bis das Gerät seine Betriebstemperatur erreicht hat und die orange Temperaturanzeige (Bild 1/D) erloschen ist.
-  Stellen Sie den Wasser-/Dampf-Wahlschalter (Bild 1/B) auf das Symbol ☉.

2. Dampf erzeugen/Milch aufschäumen

-  Füllen Sie Milch oder die zu erheizende Flüssigkeit in ein hitzebeständiges Gefäß.
-  Tauchen Sie die Aufschäumdüse in die Milch bzw. die zu erheizende Flüssigkeit (Bild 11).
-  Stellen Sie den Drehwähler (Bild 1/G) nach links auf das Symbol ☉☉. Das Gerät beginnt jetzt, Dampf zu erzeugen. Zu Anfang können noch einige Tropfen heißes Wasser mit aus der Düse austreten.

Wichtig: Die Aufschäumdüse darf den Boden des Gefäßes nicht berühren, um den Dampfaustritt nicht zu behindern.





-  Sie stoppen die Dampfzufuhr, indem Sie den Drehwähler (Bild 1/G) wieder nach rechts in die Position „•“ bringen.
-  Stellen Sie die aufgeschäumte Flüssigkeit ab und drehen Sie den Dampf wähler noch einmal für einige Sekunden auf das Symbol ☉☉. Damit entfernen Sie eventuelle Rückstände von Milch oder anderen Flüssigkeiten aus der Düse. **Vorsicht! Der Dampf ist heiß.**

-  Für feinen, cremigen Milchschaum verwenden Sie am besten kühle, fettarme Milch.

Cappuccino zubereiten

Füllen Sie eine große Kaffeetasse zu $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ mit Espresso. Geben Sie die aufgeschäumte Milch darüber. Stäuben Sie etwas Kakaopulver auf den Milchschaum.



3. Wasser erhitzen

-  Den Wasser-/Dampf-Wahlschalter (Bild 1/B) auf die Position ☉ stellen.
-  Einen Behälter unter die Aufschäumdüse (Bild 1/H) stellen.
-  Den Drehwähler für Kaffee, Dampf und Heißwasser (Bild 1/G) auf die Position ☉☉ stellen. Aus der Aufschäumdüse tritt heißes Wasser aus.
-  Nachdem die gewünschte Menge Heißwasser bezogen wurde, den Drehwähler für Kaffee, Dampf und Heißwasser (Bild 1/G) wieder auf die Position „•“ stellen.


Reinigung und Pflege

Tägliche Pflege

Wir empfehlen Ihnen, täglich vor dem ersten und nach dem letzten Espresso das System ca. 10 Sekunden lang ohne Espressomehl durchzuspülen, um zu vermeiden, dass sich Kaffeepartikel festsetzen können. Verfahren Sie dazu wie bei der Espressozubereitung, jedoch ohne Espressomehl.




-  Stellen Sie danach den Drehwähler (Bild 1/G) kurz auf die Position ☉☉.
-  Gießen Sie restliches Wasser aus dem Wassertank.

Reinigung (Bild 12,13,14,15,16)



-  Schalten Sie vor jeder Reinigung das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker!

D

Reinigen Sie kein Teil des Gerätes in der Geschirrspülmaschine!






-  Wischen Sie alle Flächen an der Maschine mit einem feuchten Tuch ab. Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
-  Spülen Sie den Wassertank mindestens einmal pro Woche in normalem Spülwasser.
-  Reinigen Sie das 1-Tassen-Sieb und das 2-Tassen-Sieb von Zeit zu Zeit mit einer Bürste.

Aufschäumdüse

-  Ziehen Sie den Aufsatz von der Aufschäumdüse und spülen Sie den Aufsatz in normalem Spülwasser.
-  Wischen Sie die Aufschäumdüse mit einem feuchten Tuch sauber. Mit der Wartungshilfe (Bild 1/L) können Sie den Düsenkopf zum Säubern oder Entkalken abschrauben.









Tropfgitter und Tropfschale

Wenn die Füllstandsanzeige (Bild 1/U) über das Tropfgitter hinausragt, muss die Tropfschale geleert werden.

-  Greifen Sie in die Löcher des Tropfgitters. Nehmen Sie das Tropfgitter heraus und spülen Sie es unter fließendem Wasser (Bild 12).
-  Zum Entleeren fassen Sie die Tropfschale an beiden Seiten und ziehen Sie sie nach vorne aus dem Gerät (Bild 13).
-  Nehmen Sie den Kunststoffaufsatz mit der Füllstandsanzeige ab und spülen Sie beides unter fließendem Wasser (Bild 14).
-  Setzen Sie den Kunststoffaufsatz mit der Füllstandsanzeige wieder in die Tropfschale ein.
-  Schieben Sie die saubere Tropfschale zurück in das Gerät und setzen Sie das Tropfgitter wieder ein.

Brühsieb reinigen

Am Brühkopf befindet sich das Brühsieb, durch das das heiße Wasser strömt. Untersuchen Sie von Zeit zu Zeit, ob sich die Löcher des Brühsiebs mit Kaffeepartikeln zugesetzt haben. Falls sich die Löcher zugesetzt haben:

-  Schrauben Sie das Brühsieb mit einer Münze ab (Bild 15).
-  Entnehmen Sie Brühsieb und Dichtung (Bild 16/1) und entfernen Sie die Dichtung des Brühsiebs (Bild 16/2).
-  Reinigen Sie das Brühsieb mit warmem Wasser und einer Bürste.
-  Spülen Sie die Dichtung mit warmem Spülwasser.
-  Wenn das Gerät bei Minustemperaturen transportiert werden soll:
-  Wassertank leeren.
-  Drehwähler (Bild 1/G) auf die Position  drehen und das Gerät „ausdampfen“ lassen.





Entkalken



Wenn der Espresso ungewöhnlich langsam durch den Filter läuft, ist es Zeit für eine Entkalkung.

Wir empfehlen, die Maschine jedes Vierteljahr mit Flüssigentkalker zu entkalken. Wenn Sie in einer Gegend mit hartem Wasser wohnen, muss die Entkalkung evtl. öfter durchgeführt werden. Beachten Sie dabei die Angaben des Herstellers des Entkalkungsmittels.



Wichtig: Entfernen Sie vor dem Entkalken das Brühsieb (Bild 1/V) und die Dichtung des Brühsiebes, wie im Abschnitt „Brühsieb reinigen“ beschrieben (Bild 15, 16).

Füllen Sie erst das Wasser in den Wassertank, dann den Entkalker, niemals umgekehrt. Es müssen mindestens 0,5 l Wasser verwendet werden. Entsprechend ist das Entkalkungsmittel zu dosieren.

-  Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
-  Entfernen Sie die Aufschäumdüse mit Aufsatz (Bild 1/H).
-  Setzen Sie den Siebträger ohne Sieb ein.
-  Stellen Sie einen ausreichend großen Behälter unter den Siebträger.

- ☞ Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.
- ☞ Stellen Sie den Drehwähler (Bild 1/G) auf die Position  und lassen Sie ca. ¼ der Entkalkungslösung durch das System laufen.
- ☞ Danach das Gerät ausschalten und die Entkalkungslösung ca. 10 Minuten einwirken lassen.
Diesen Vorgang mit weiteren ¼ der Entkalkungslösung wiederholen.
- ☞ Den Drehwähler (Bild 1/G) auf die Position  stellen. Die restliche Entkalkungslösung über die Düse laufen lassen und wiederum 10 Minuten einwirken lassen.
- ☞ Danach den Wassertank gründlich reinigen.
- ☞ Den Wassertank mit frischem Wasser füllen und die eine Hälfte über den Brühkopf, die andere Hälfte über die Düse laufen lassen.
Bei starker Verkalkung den Vorgang wiederholen.
- ☞ Nach dem Entkalken Brühsieb und Dichtung wieder einsetzen.

Was tun, wenn ...

- die Espressotemperatur zu niedrig ist:
 - Führen Sie einen Brühvorgang ohne Espressomehl, aber mit Sieb und Siebträger durch, um das System vorzuwärmen.
 - Tassen vorwärmen.
 - Gerät entkalken.
- sich die Durchlaufgeschwindigkeit merklich verringert:
 - Espressomehl nicht zu fest ins Sieb pressen.
 - Espressomehl nicht zu fein mahlen (Mahlgrad „mittel“).
 - Gerät entkalken.
- der Espresso seitlich aus dem Siebträger herausläuft:
 - Sicherstellen, daß der Siebträger richtig im Haltering eingesetzt ist.
 - Siebträger etwas fester im Haltering eindrehen.
 - Den Rand des Siebträgers von Espressomehl reinigen.
- kein Espresso austritt:
 - Sicherstellen, daß der Wassertank gefüllt und richtig eingesetzt ist.
 - Sicherstellen, daß der Siebträger richtig im Haltering eingesetzt ist.
 - Sicherstellen, dass sich der Wasser-/Dampf-Wahlschalter (Bild 1/B) in der Position  befindet und der Drehwähler für Wasser, Dampf und Heißwasser (Bild 1/G) nach rechts auf die Position  gedreht wurde.
 - Espressomehl nicht zu fest in das Sieb pressen.
 - Brühsieb reinigen.
 - Gerät entkalken.
- die Cremabildung sich verschlechtert:
 - Sicherstellen, daß sich ausreichend Espressomehl im Sieb befindet.
 - Stets frisches Espressomehl verwenden.
 - Espressomehl leicht andrücken.
- zu wenig Schaum beim Milchaufschäumen entsteht:
 - Stets kühle, frische und fettarme Milch verwenden.
 - Aufschäumdüse reinigen.

D

- der Durchlauf sich erhöht:
 - Epressomehl ist zu grob gemahlen:
 - Sicherstellen, dass sich ausreichend Epressomehl im Sieb befindet.
- die Kaffemaschine sich während des Betriebes ausschaltet:


Die Pumpe des Gerätes ist mit einer Temperatursicherung ausgestattet, die es vor Überhitzung schützt. Die Temperatursicherung unterbricht den Betrieb der Maschine, wenn die Maschine zu lange ohne Pause betrieben wurde oder wenn die Pumpe ohne Wasser gelaufen ist.

 - Stellen Sie den Ein- /Aus-Schalter auf „Aus“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
 - Lassen Sie die Maschine mindestens 20 Minuten abkühlen. Füllen Sie Wasser nach.
 - Schließen Sie das Gerät wieder ans Stromnetz an und schalten Sie es ein. Falls das Gerät jetzt nicht wieder funktioniert, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.



Altgerät



Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Im Service-Fall

Bei einer evtl. erforderlichen Reparatur, einschließlich Ersatz der Netzzuleitung, wenden Sie sich bitte **zunächst telefonisch an unsere Serviceline AEG-Electrolux**.

Technische Daten

- Anschlussspannung: 230 V, 50 Hz
 - Leistungsaufnahme: 1000 W
- (Siehe Typenschild sich auf der Geräteunterseite.)

Entsorgung



Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z. B. >PE<, >PS< etc. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.

AEG

 Electrolux

Für Deutschland: 01805- 30 60 80*:

*aus dem Festnetz der Deutschen Telekom Euro 0,12/Min.

Für Österreich:

Für Reparaturservice: 0810-955 400 *

Für Produktservice: 0810-955 200*

*aus dem Festnetz der TELEKOM AUSTRIA Euro 0,10/Min

GB Dear Customer,

Please read this instruction manual carefully. Please pay particular attention to the safety instructions. Retain it for future reference.

Give the instruction manual to any future owner of the machine.

Equipment (Figure 1)

- A On/off switch
- B Water/steam selection switch
- C Power indicator light
- D Temperature indicator
- E Cup storage area
- F Water tank (at the rear)
- G Selector dial for coffee, steam and hot water
- H Steam nozzle (with attachment)
- I Rating plate
- K Measuring spoon
- L Maintenance tool
- M Ground coffee presser
- N 1-cup filter
- O 2-cup filter
- P Filter for prepacked portions
- Q Filter holder
- R Finger protector
- S Drip tray
- T Drip grating
- U Fill level indicator
- V Filter in brew head (inside)
- W Brew head with filter holder retainer

**Safety instructions****Safety when setting up the appliance**

- The appliance must be stable when standing. Check that the site at which the appliance is to be installed is even and level.
- The appliance may only be connected to a mains supply which has a voltage, electricity type and frequency that complies with the specifications on the rating plate (see underside of the appliance).

Safety when operating the appliance

- Never bring the electrical cord in contact with hot components of the appliance.
- Never remove the power plug from the power point by pulling on the cord.
- Do not use the appliance if:
 - the cord is damaged or
 - there is visible damage to the housing.
- The steam nozzle, filter, filter holder and retainer necessarily become hot during use.
- Ensure that children are kept away.
- The metal housing will necessarily become warm during use.
- Do not remove the filter holder during the brewing process as the appliance is pressurised. **The risk of burns exists.**
- Fill the water tank only with cold water, never with milk or other liquids.
- Do not use the appliance if the water tank has not been filled.
- Do not use the appliance without the drip tray or the drip grating.

Safety during cleaning

- Prior to maintenance or cleaning ensure that the appliance has been switched off and that the power plug has been disconnected.
- Follow the instructions referring to decalcification.
- Do not immerse the appliance in water.

(GB)

Safety during repairs

Repairs to this appliance may only be carried out by qualified service engineers. Considerable danger may result from improper repairs. If repairs become necessary, please contact the Customer Care Department or your authorised dealer.

If the appliance is used for purposes other than those for what it was intended or is operated wrongly, no liability for possible damages can be accepted.

CE This appliance conforms with the following EU Directives:

- 73/23/EEC dated 19.02.1973 "Low Voltage Directive", including Modification Directive 93/68/EEC
- 89/336/EEC dated 03.05.1989 "EMC Directive", including Modification Directive 92/31/EEC

Prior to using the appliance for the first time

Please read the safety instructions in order to prevent danger to yourself and damage to the appliance.

- ✎ Insert the power plug into the power outlet.

Prior to preparing an espresso for the first time you should rinse out the heating system once by filling the tank. Proceed exactly as described in the section "Making an espresso" and "Frothing milk", but without placing any ground coffee in the filter. Place a container that is as large as possible in the middle of the drip grating (figure 1/T) and under the steam nozzle (figure 1/H).

Making an espresso

After having been brewed, the espresso should be covered with a dense frothy layer, the so-called crema.

To achieve an aromatic espresso with crema, fresh, clear water, the correct

size grounds and the water temperature are important.

1. Adding water (Figure 2)

- ✎ Pull the water tank upwards and out of the appliance (figure 2).
- ✎ Open the tank lid.
- ✎ Fill the water tank with cold, clear water **only**.

Ensure that the water line does not lie below the MIN (minimum) line or above the MAX (maximum) line.

- ✎ Close the tank lid.
- ✎ Replace the water tank and press it downwards so that it is sitting firmly in the appliance (figure 2).

- i** You can also lift the tank lid and fold it to the side. This enables you to fill the water tank directly when it is in the appliance, e.g. with a jug.

2. Switching on the appliance / preheating cups

- ✎ Switch the appliance on using the on/off switch (figure 1/A). The power indicator (figure 1/C, red) and the temperature indicator (figure 1/D, orange) will illuminate.

As soon as the operating temperature has been attained, the temperature indicator will go out. The temperature indicator may illuminate again while the appliance is being used to indicate that the appliance is re-heating.

You can place one or more cups with the opening facing downwards on the cup storage area (figure 1/E).

3. Adding espresso grounds (figures 3,4,5)

- ✎ Take the filter holder, fold back the finger protector and place the 1-cup filter or the 2-cup filter into the filter holder (figure 3).

- i** When using prepacked portions, insert the filter for prepacked portions (figure 1/P and figure 5).

- ☞ Fill the filter with espresso grounds. Use:

1 full measuring spoon for the 1-cup filter, 2 full measuring spoons for the 2-cup filter.

- ☞ **Lightly** press the espresso grounds into the filter (figure 4) using the ground coffee presser (figure 1/M). Ensure that after pressing the coffee, the filter is still filled to the rim with espresso grounds. Clean any espresso grounds away from the rim of the filter.

- i** Do not press the espresso grounds too firmly into the filter. In such an event the flow of water through the coffee can decrease significantly. (See also "What to do if...")

- i** If you grind espresso grounds yourself, choose the "middle" fineness level.

4. Screwing on the filter holder (Figures 6, 7)

- ☞ Position the filter holder in the filter retainer such that the handle of the filter holder is located below the left white triangle (figure 6,"1").
- ☞ Twist the filter holder to the right as far as it will go (figure 6,"2"), so that the handle is pointing forwards and is located beneath the white line between the two points (figure 7,"3").

5. Placing cup(s) underneath (Figure 8)

- ☞ Place one or two cups under the openings in the filter holder (figure 8).

6. Brewing an espresso

- ☞ Switch the water/steam selection switch (figure 1/B) to the symbol ☰.
- ☞ When the appliance has attained its operating temperature, turn the selector dial (figure 1/G) to the symbol ☐. The water will now be forced through the espresso grounds under high pressure.
- ☞ When the desired amount of espresso has been brewed, turn the selector dial left again to the "●" position.

- i** Please note that when making an espresso the water-steam selection

switch (figure 1/B) is always at the ☰ position. If the espresso is brewed at the ☐ position, the taste of the coffee can be adversely affected due to the higher brewing temperature.

Each time after making an espresso or after using steam/hot water when the selector dial is turned to the "●" position, any remaining water is directed to the drip tray. Each additional cup is brewed using fresh water. This is how to obtain the total enjoyment out of espresso. This is why the drip tray must be emptied regularly.

7. Removing the drip tray (Figure 9)





- ☞ Twist the filter holder to the left and out of the retainer.
- ☞ Fold the finger protector forwards and hold it down. Tap the used espresso grounds out of the filter holder and out of the filter (figure 9).
- ☞ Rinse the filter holder and the filter with warm water. Do not clean the filter holder in the dishwasher!
- i** If the appliance is not going to be used for a longer period of time, do not screw the filter holder back in. This will increase the life of the seal located on the brew head.

GB





Creating steam/frothing milk (Figures 10, 11)

The hot steam can be used to froth milk for a cappuccino or to heat liquids.





1. Switch on the appliance.

-  Place the attachment provided onto the steam nozzle (figure 10).
-  Switch on the appliance using the on/off switch (figure 1/A). Wait until the appliance has attained its operating temperature and the orange temperature indicator has gone out (figure 1/D).
-  Switch the water/steam selection switch (figure 1/B) to the symbol .

2. Creating steam/frothing milk

-  Pour some milk or other liquid to be heated into a heat-proof container.
-  Immerse the steam nozzle into the milk or liquid to be heated (figure 11).
-  Turn the selector dial (figure 1/G) to the left onto the  symbol. The appliance will now begin to create steam. At the beginning some drops of water may drip out of the nozzle as well.







Important: So as not to prevent the steam from exiting, the steam nozzle must not touch the base of the container.

-  Stop steam from being emitted by turning the selector dial (figure 1/G) back to the right into the "•" position.
-  Place the steamed liquid to one side and turn the steam selection switch back to the  symbol for a couple of seconds. This will remove any milk residue or residue from other liquids out of the nozzle. **Caution: The steam is hot.**
-  To achieve a fine, creamy milk froth it is best to use cool low-fat milk.

Making a cappuccino

Fill a large coffee cup from 1/2 to 3/4 full of espresso. Pour the frothed milk over the top. Sprinkle a little cocoa over the milk froth.




3. Heating water

-  Turn the water/steam selection switch (figure 1/B) to the  position.
-  Place a container under the steam nozzle (figure 1/H).
-  Turn the selector dial for coffee, steam and hot water (figure 1/G) to the  position. Hot water will be emitted from the steam nozzle.
-  After the desired amount of hot water has been obtained, turn the selector dial for coffee, steam and hot water (figure 1/G) to the "•" position.


Cleaning and care

Daily care




We recommend that, each day prior to the first and after the last espresso, you rinse out the system for approx. 10 seconds without espresso grounds in order to prevent particles coffee from becoming lodged in the appliance. Proceed as for making an espresso, but without using espresso grounds.

-  Afterwards, turn the selector dial (figure 1/G) briefly to the  position.
-  Pour any remaining water out of the water tank.

Cleaning (figures 12, 13, 14, 15, 16)

-  Prior to cleaning the appliance, switch it off and disconnect the power plug.

Do not clean any part of the appliance in the dishwasher.

-  Wipe all the appliance's surfaces using a damp cloth. Do not use harsh or scratching cleaning agent.
-  Rinse out the water tank at least once a week in normal rinse water.
-  Clean the 1-cup filter and the 2-cup filter from time to time using a brush.

Steam nozzle

- ✎ Remove the attachment from the steam nozzle and rinse the attachment in normal rinse water.
- ✎ Wipe the steam nozzle clean using a damp cloth. You can use the maintenance guide (figure 1/L) to screw off the nozzle head to clean it or decalcify it.

Drip grating and drip tray

The drip tray must be emptied when the level indicator (figure 1/U) is protruding above the drip grating.

- ✎ Insert your fingers into the holes in the drip grating. Remove the drip grating and rinse it under running water (figure 12).
- ✎ To empty it, hold the drip tray on both sides and pull it forwards and out of the appliance (figure 13).
- ✎ Remove the plastic attachment with the level indicator and rinse both under running water (figure 14).
- ✎ Place the plastic attachment with the level indicator back into the drip tray.
- ✎ Push the clean drip tray back into the appliance and place the drip grating back in.

Cleaning the brew filter

The brew filter through which the hot water flows is located on the brew head. Check from time to time to ensure that the holes in the brew filter have not become blocked by coffee particles.

If the holes have become blocked:

- ✎ Unscrew the brew filter using a coin (figure 15).
- ✎ Remove the brew filter and seal (figure 16/1) and remove the brew filter's seal (figure 16/2).
- ✎ Clean the brew filter with warm water and a brush.
- ✎ Rinse the seal with warm rinse water.

- i** If the appliance is to be transported at temperatures below zero:
 - ✎ Empty the water tank.
 - ✎ Turn the selector dial (figure 1/G) to the ☰ position and let the appliance dry.

Decalcifying

If the espresso is flowing through the filter at a slower rate than usual, it is time for the appliance to be decalcified.

We recommend that you decalcify the machine once every three months with liquid decalcifier. If you live in an area with hard water the decalcifying procedure may have to be carried out more often. When doing this follow the instructions provided by the manufacturer of the decalcifier.

Important: Prior to decalcifying, remove the brew filter (figure 1/V) and the brew filter's seal, as described in the section "Cleaning the brew filter" (figures 15, 16).

First pour the water into the water tank, then add the decalcifier; never in the reverse order. At least 0.5 litres of water must be used. The decalcifier should be added accordingly.

- ✎ Remove the power plug from the power point and allow the appliance to cool.
- ✎ Remove the steam nozzle with the attachment (figure 1/H).
- ✎ Place the filter holder in position without the filter.
- ✎ Place a sufficiently large container under the filter holder.
- ✎ Insert the power plug into the power point and switch on the appliance.
- ✎ Afterwards, turn the selector dial (figure 1/G) to the ☰ position and let approx. 1/4 of the decalcifier flow through the system.

(GB)

- ☞ Then switch off the appliance and allow the decalcifying solution to act for approx. 10 minutes.

Repeat this procedure with an additional ¼ of the decalcifying solution.

- ☞ Turn the selector dial (figure 1/G) to the ☞ position. Allow the remaining decalcifying solution to flow over the nozzle and act for another 10 minutes.

- ☞ Then thoroughly clean the water tank.

- ☞ Fill the water tank with fresh water and allow half to flow over the brew head and the other half to flow over the nozzle.

Repeat the procedure if there is a lot of limescale.

- ☞ After decalcifying the appliance, replace the brew filter and seal.

What to do if...

- the espresso temperature is too low:
 - Carry out the brewing procedure without using espresso grounds, but using the filter and filter holder, in order to preheat the system.
 - Preheat the cups.
 - Decalcify the appliance.
- the flow speed decreases noticeably:
 - Do not press the espresso grounds too firmly into the filter.
 - Do not grind the espresso grounds too finely ("medium" fineness).
 - Decalcify the appliance.
- the espresso is flowing out of the side of the filter holder:
 - Ensure that the filter holder has been placed in the retainer correctly.
 - Twist the filter holder a little more firmly into the retainer.
 - Clean any espresso grounds away from the rim of the filter holder.
- no espresso is coming out:
 - Ensure that the water tank has been filled and is correctly in place.
 - Ensure that the filter holder has been placed in the retainer correctly.
 - Ensure that the water/steam selection switch (figure 1/B) is in the ☞ position and the selector dial for water, steam and hot water (figure 1/G) has been turned right to the ☞ position.
 - Do not press the espresso grounds too firmly into the filter.
 - Clean the brew filter.
 - Decalcify the appliance.
- the crema is no longer being produced as it should:
 - Ensure that there are enough espresso grounds in the filter.
 - Always use fresh espresso grounds.
 - Press the espresso grounds lightly.
- too little milk froth is created when steaming milk:
 - Always use cool, fresh and low-fat milk.
 - Clean the steam nozzle.


- the flow increases:
 - the espresso grounds have been ground too rough:
 - Ensure that there are enough espresso grounds in the filter.
- the coffee machine switches itself off while operating:

The appliance pump is equipped with a temperature fuse that protects it from overheating. The temperature fuse interrupts the machine's operation, if the machine is operated for too long or if the pump is run without water.

 - Set the on / off switch to "off" and remove the plug from the mains socket.
 - Leave the machine to cool for at least 20 minutes. Fill up with water.
 - Plug the appliance into the mains again and switch it on. If the appliance still does not work, please contact our Customer Care Department.



Old appliance

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Technical data

- Input supply voltage: 230 v, 50 Hz
 - Power consumption: 1000 W
- (See rating plate on the underside of the appliance.)

Disposal



Packaging material

The packaging materials are environmentally friendly and can be recycled. The plastic components are identified by markings, e.g. >PE<, >PS<, etc. Please dispose of the packaging materials in the appropriate container at the community waste disposal facilities.

F

F Chère cliente, Cher client,

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Veuillez prêter une attention toute particulière aux consignes de sécurité ! Conservez cette notice pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Transmettez aussi la notice à l'éventuel futur propriétaire de l'appareil.

Equipement (figure 1)

- A Interrupteur Marche/Arrêt
- B Sélecteur Eau/Vapeur
- C Voyant Marche
- D Voyant Température
- E Plateau porte-tasses
- F Réservoir d'eau (à l'arrière)
- G Sélecteur rotatif Café, Vapeur et Eau chaude
- H Buse vapeur (avec embout)
- I Plaque signalétique
- K Doseur
- L Outil de maintenance
- M Tasseur de mouture
- N Filtre 1-tasse
- O Filtre 2-tasses
- P Filtre pour sachet individuel
- Q Porte-filtre
- R Protection des doigts
- S Plateau récolte-gouttes
- T Grille récolte-gouttes
- U Gauge de niveau
- V Filtre dans la buse d'écoulement de café (à l'intérieur)
- W Buse d'écoulement du café et anneau support du porte-filtre



Consignes de sécurité

Précautions à prendre lors de l'installation

- Précautions à prendre lors de l'installation de l'appareil. Veillez à placer l'appareil sur une surface plane et horizontale.
- L'appareil ne peut être branché que sur un réseau électrique dont la tension, le type de courant et la fréquence correspondent à ceux qui figurent sur la plaque signalétique (voir dessous de l'appareil).

Précautions à prendre lors de l'installation

- Le câble d'alimentation électrique ne doit jamais entrer en contact avec les éléments chauds de l'appareil !
- Ne jamais tirer sur le câble pour débrancher la fiche de contact de la prise !
- Ne pas mettre l'appareil en marche si :
 - le câble est endommagé ou
 - s'il présente des dommages extérieurs visibles.
- La buse vapeur, le filtre, le porte-filtre et l'anneau support du filtre chauffent nécessairement lorsque l'appareil est en marche.
- Placez l'appareil hors de portée des enfants !
- Lorsque l'appareil est en marche, la coque en métal devient nécessairement chaude.
- N'enlevez pas le porte-filtre lorsque le café est en train de passer car l'appareil est sous pression ! **Danger de brûlures !**
- Ne remplissez le réservoir qu'avec de l'eau, jamais avec du lait ou autres liquides !
- Ne mettez l'appareil en marche lorsque le réservoir est vide !
- N'utilisez pas l'appareil sans le récolte-gouttes ou sans la grille récolte-gouttes !

Précautions de nettoyage

- Avant d'effectuer des travaux de maintenance ou avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est hors tension et débranchez-le !
- Respectez les instructions de détartrage !
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau !

Précautions à prendre lors de travaux de réparation

- Les travaux de réparations d'appareil électriques ne peuvent être réalisés que par des spécialistes agréés. D'importants dangers peuvent survenir par le biais de réparations incorrectes. En cas de réparation, adressez-vous au service-clientèle ou à votre commerçant spécialisé agréé.
- La société décline toute responsabilité pour des dommages survenant à la suite d'une utilisation non conforme ou de manipulation erronée de l'appareil.

CE Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- 73/23/CEE du 19.02.1973 relative à la "basse tension" y compris la directive de modification 93/68/CEE
- 89/336/CEE du 03.05.1989 "Directive CEM" y compris la directive de modification 92/31/CEE

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

Afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil, veuillez lire les consignes de sécurité.

- ☞ Branchez la fiche dans la prise.

Avant de préparer le tout premier expresso, il est recommandé de d'abord nettoyer une fois le système de chauffage en remplissant le réservoir. Procédez exactement comme indiqué dans le paragraphe "Préparer un expresso" ou "Faire mousser du lait", sans toutefois mettre de la poudre expresso dans le filtre. Placez un récipient assez large au milieu de la grille récolte-gouttes (figure 1/T) et sous la buse vapeur (figure 1/H).

Préparer un expresso

Après être passé, l'expresso doit normalement être recouvert d'une épaisse couche de mousse qu'on appelle la Crème.

Pour obtenir un expresso aromatique, il est important d'utiliser de l'eau fraîche et claire, une mouture expresso et une température de l'eau adéquates.

1. Versez l'eau (figures 2)

- ☞ Tirez le réservoir d'eau vers le haut et sortez-le (figure 2).
- ☞ Ouvrez le couvercle du réservoir.
- ☞ Remplissez le réservoir **exclusivement** avec de l'eau claire et froide.

Assurez-vous que le niveau de l'eau ne soit pas inférieur au repère MIN (minimum) et qu'il n'excède pas le repère MAX (maximum).

- ☞ Fermez le couvercle.
- ☞ Remettez le réservoir dans l'appareil et poussez-le vers le bas de manière à ce qu'il soit bien en place (figure 2).

- i** Vous pouvez aussi soulever le couvercle du réservoir et le rabattre sur le côté. Cela permet de remplir le réservoir d'eau directement sans le retirer de l'appareil, par ex. avec une carafe.

F

2. Mettre l'appareil en marche/ Préchauffer les tasses

- ☞ Mettez l'appareil en marche à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt (figure 1/A). Le voyant Marche (figure 1/C, rouge) et le voyant Température (figure 1/D, orange) s'allument.

Dès que la température requise est atteinte, le voyant Température s'éteint. Le Température peut se rallumer au cours du processus : cela signifie que l'appareil chauffe de nouveau.

Vous pouvez placer une ou plusieurs tasses, ouverture vers le bas, sur le plateau porte-tasses (figure 1/E).

3. Ajouter la mouture expresso (figures 3, 4, 5)

- ☞ Saisissez le porte-filtre, rabattez la protection des doigts et placez le filtre 1-tasse ou le filtre 2-tasses dans le porte-filtre (figure 3).

i Lorsque vous utilisez un sachet individuel, servez-vous du filtre prévu pour les sachets individuels (figures 1P, 5)

- ☞ Versez la mouture expresso dans le filtre. Utilisez pour cela :
1 plein doseur pour un filtre 1-tasse et
2 pleins doseurs pour un filtre 2-tasses.

- ☞ Tassez la mouture expresso à l'aide du tasseur de mouture (figure 1/M) **légèrement** dans le filtre (figure 4). Après avoir tassé la mouture expresso, vérifiez que le filtre est plein à ras-bord. Enlevez le surplus de mouture du rebord du filtre.

i Ne tassez pas trop la mouture expresso dans le filtre ! Cela pourrait fortement ralentir l'écoulement du café. (Voir aussi "Que faire, si...").

i Si vous moulez vous-même le café expresso, utilisez des grains de taille "moyenne".

4. Vissez le porte-filtre (figures 6, 7)

- ☞ Positionnez le porte-filtre dans l'anneau support du filtre de telle manière que la poignée du porte-filtre se trouve au-dessous du triangle blanc gauche (figure 6, "1").
- ☞ Tournez le porte-filtre vers la droite jusqu'à la butée (figure 6, "2") de telle manière que la poignée pointe vers l'avant et qu'elle se trouve au-dessous de la ligne blanche entre les deux points (figure 7, "3").

5. Placez les tasses au-dessous du porte-filtre (figure 8)

- ☞ Placez une ou deux tasse(s) au-dessous de l'orifice du porte-filtre (figure 8).

6. Faire un expresso

- ☞ Positionnez le sélecteur Eau/Vapeur (figure 1/B) sur le symbole ☰.
- ☞ Lorsque la température de l'eau dans l'appareil atteint le niveau requis, tournez le sélecteur (figure 1/G) sur le symbole ☷. L'eau est alors sous haute pression et pénètre dans la mouture expresso.
- ☞ Lorsque la quantité souhaitée d'expresso est passée, tournez le sélecteur de nouveau vers la gauche sur la position "•".

i Lorsque vous préparez un expresso, assurez-vous que le sélecteur Eau/Vapeur (figure 1/B) se trouve toujours sur la position ☰. Si, lorsque vous faites un expresso, le sélecteur se trouve sur la position ☷, la température de l'eau est très élevée, ce qui peut dénaturer le goût du café.

Après avoir fait un expresso ou après avoir utilisé de l'eau bouillante ou de la vapeur, tournez le sélecteur rotatif sur la position "•" pour évacuer l'eau restante vers le récolte-gouttes. Pour tout autre tasse de café supplémentaire, il est nécessaire de rajouter la quantité d'eau correspondante. C'est tout le secret d'un expresso au goût parfait. C'est la raison pour laquelle le récolte-gouttes doit être régulièrement vidé.

7. Enlever le porte-filtre (figure 9)

- Tournez le porte-filtre vers la gauche et enlevez-le de l'anneau support.
- Rabattez la protection des doigts vers l'avant et maintenez-la dans cette position. Videz le rebut de mouture expresso en tapant sur le porte-filtre ou sur le filtre (figure 9).
- Nettoyez le filtre et le porte-filtre avec de l'eau chaude. Le porte-filtre ne doit **pas** être lavé dans un lave-vaisselle !
- i** Ne revissez pas le porte-filtre si l'appareil doit rester inutilisé pendant une assez longue période. Cela permet d'allonger la durée de vie du joint de la d'écoulement du café.

Créer de la vapeur/Faire mousser le lait (figures 10, 11).

La vapeur bouillante peut servir à faire mousser le lait d'un Cappuccino ou à chauffer des liquides.

1. Mettez l'appareil sous tension

- Placez les accessoires livrés sur la buse vapeur (figure 10).
- Mettez l'appareil en marche à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt (figure 1/A). Attendez jusqu'à ce que l'eau dans l'appareil ait atteint la température requise et que le voyant Température orange (figure 1/D) s'éteigne.
- Positionner le sélecteur Eau/Vapeur (figure 1/B) sur le symbole ☉.

2. Créer de la vapeur/Faire mousser le lait (figures 10, 11).

- Versez du lait ou le liquide à chauffer dans un récipient réfractaire à la chaleur.
- Plongez la buse de vapeur dans le lait ou dans le liquide à chauffer (figure 11).

- Positionnez le sélecteur rotatif (figure 1/B) à gauche sur le symbole ☉. L'appareil commence à produire de la vapeur. Au début, il se peut que quelques gouttes d'eau chaude s'écoulent de la buse.

Important : La buse vapeur ne doit pas entrer en contact avec le fond du récipient afin de ne pas freiner l'écoulement de la vapeur.

- Pour arrêter l'écoulement de la vapeur, placez de nouveau le sélecteur rotatif (figure 1/G) à droite sur la position "●"
 - Retirez le liquide moussant et tournez de nouveau le sélecteur de vapeur pendant quelques secondes sur le symbole ☉. Cela permet d'éliminer tous les restes éventuels de lait ou d'autres liquides de la buse.
- Attention ! La vapeur est bouillante.**

- i** Pour obtenir une mousse fine et crémeuse, utilisez de préférence du lait frais écrémé.

Préparer un expresso

Remplissez une grande tasse à café à demi ou aux trois quarts avec de l'expresso. Versez-y le lait moussant. Parsemez la mousse du lait d'un peu de poudre de cacao.

3. Faire chauffer de l'eau




- Placez le sélecteur Eau/Vapeur (figure 1/B) sur la position ☉.
- Placez un récipient sous la buse à vapeur (figure 1/H).
- Placez le sélecteur rotatif Café, Vapeur et Eau chaude (figure 1/G) sur la position ☉. L'eau bouillante s'écoule de la buse de vapeur.
- Après avoir recueilli la quantité souhaitée d'eau bouillante, placez de nouveau le sélecteur rotatif Café, Vapeur et Eau bouillante (figure 1/G) sur la position "●".

F


Nettoyage et entretien

Entretien quotidien




Avant de faire le premier et après avoir fait le dernier expresso de la journée, nous vous recommandons de nettoyer le système pendant env. 10 secondes sans aucune mouture, afin d'éviter que des particules de café ne s'y incrustent. Pour ce faire, procédez de la même façon que si vous faisiez un expresso, mais sans la mouture.

-  Placez ensuite brièvement le sélecteur rotatif (figure 1/G) sur la position .
-  Videz l'eau restante du réservoir.



Nettoyage (figures 12, 13, 14, 15, 16)

-  Avant chaque nettoyage, mettez l'appareil hors tension et débranchez-le !

Ne mettez aucun élément de l'appareil dans le lave-vaisselle !






-  Nettoyez toutes les surfaces extérieures de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de produits détergents agressifs ou abrasifs.
-  Nettoyez le réservoir d'eau au moins une fois par semaine dans une eau de vaisselle normale.
-  Nettoyez le filtre 1-tasse et le filtre 2-tasses de temps en temps à l'aide d'une brosse.

Buse à vapeur

-  Enlevez l'embout de la buse à vapeur et nettoyez-le dans de l'eau de vaisselle normale.
-  Nettoyez la buse à vapeur à l'aide d'un chiffon humide. En vous aidant de l'outil de maintenance (figure 1/L), vous pouvez dévisser la tête de la buse pour la nettoyer ou pour la détartre.

Grille récolte-gouttes et récolte-gouttes





Lorsque la jauge de niveau (figure 1/U) dépasse la grille du récolte-gouttes, le récolte-gouttes doit être vidé.





-  Saisissez la grille de récolte-gouttes par les trous. Enlevez la grille du récolte-gouttes et nettoyez-la sous l'eau courante (figure 12).
-  Pour vider le récolte-gouttes, saisissez-le par chacun des côtés et tirez-le vers l'avant hors de l'appareil (figure 13).
-  Enlevez l'élément en plastique et la jauge de niveau et nettoyez-les sous l'eau courante (figure 14).
-  Remplacez ensuite l'élément en plastique et la jauge de niveau dans le récolte-gouttes.
-  Réinsérez le récolte-gouttes nettoyé dans l'appareil et remplacez la grille du récolte-gouttes.

Nettoyer le filtre à café

Sur la tête de la buse se trouve un filtre à travers lequel s'écoule l'eau bouillante. Vérifiez de temps à autre que des particules de café n'aient pas obstrué les orifices du filtre.

Si les orifices du filtre sont obstrués :

-  Dévissez la filtre à café à l'aide d'une pièce de monnaie (figure 15).
-  Enlevez le filtre et le joint (figure 16/1) et détachez le joint du filtre (figure 16/2).
-  Nettoyez le filtre à café avec de l'eau chaude et une brosse.
-  Lavez le joint avec de l'eau de vaisselle chaude.

-  Pour transporter l'appareil à des températures au-dessous de zéro :
-  Vider le réservoir d'eau.
-  Tournez le sélecteur rotatif (figure 1/G) et placez-le sur la position  puis laissez sécher l'appareil.












Détartrage



Lorsque l'expresso s'écoule plus lentement que d'habitude à travers le filtre, il est temps de détartrer l'appareil.

Nous recommandons de détartrer l'appareil tous les trimestres à l'aide d'un détartrant liquide. Si vous résidez dans une région où l'eau est dure, il serait même judicieux de détartrer l'appareil plus souvent. Lors d'un détartrage, respectez la notice d'utilisation du fabricant du produit.



Important : Avant de procéder au détartrage, enlevez le filtre à café (figure 1/ V) et détachez le joint du filtre comme indiqué au chapitre "Nettoyer le filtre à café" (figures 15, 16).

Remplissez d'abord le réservoir avec de l'eau puis versez le détartrant, ne faites jamais l'inverse. Il faut pour cela au moins 0,5 l d'eau. Le dosage du détartrant doit correspondre à la quantité d'eau.

-  Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
-  Enlevez la buse vapeur et son embout (figure 1/H).
-  Placez le porte-filtre sans le filtre.
-  Placez un récipient suffisamment grand au-dessous du porte-filtre.
-  Branchez l'appareil et mettez-le sous tension.
-  Placez le sélecteur rotatif (figure 1/G) sur la position  et laissez couler env. ¼ de la dose de détartrant à travers le système.
-  Mettez ensuite l'appareil hors tension et laissez le détartrant agir pendant env. 10 minutes.
Recommencez ensuite le processus en utilisant un autre ¼ de dose de détartrant.
-  Placez le sélecteur rotatif (figure 1/G) sur la position . Laissez couler le reste du détartrant à travers la buse et laissez agir de nouveau pendant 10 minutes.
-  Nettoyez ensuite soigneusement le réservoir d'eau.

-  Remplissez le réservoir d'eau fraîche, laissez couler une moitié à travers la tête d'écoulement du café et l'autre moitié à travers la buse.
Recommencez le processus si l'entartage est important.
-  Après le détartrage, remplacez le filtre à café et le joint.

Que faire, si ...

- la température de l'expresso est trop basse :
 - Faites couler de l'eau chaude sans mouture d'expresso, mais avec filtre et porte-filtre afin de préchauffer le système.
 - Préchauffez les tasses.
 - Détartrez l'appareil.
- la vitesse d'écoulement du café se réduit notablement :
 - Ne tassez pas trop la mouture expresso dans le filtre.
 - N'utilisez pas de mouture expresso trop fine (grains "moyens").
 - Détartrez l'appareil.
- l'expresso déborde du porte-filtre :
 - Assurez-vous que le porte-filtre est bien inséré dans l'anneau de support.
 - Vissez un peu plus fermement le porte-filtre dans l'anneau de support.
 - Enlevez le surplus de mouture du rebord du filtre.
- l'expresso ne coule pas :
 - Assurez-vous que le réservoir est plein et qu'il est correctement installé.
 - Assurez-vous que le porte-filtre est bien inséré dans l'anneau de support.
 - Assurez-vous que le sélecteur Eau/ Vapeur (figure 1/B) se trouve bien sur la position  et que le sélecteur rotatif Eau, Vapeur et Eau bouillante (figure 1/G) a bien été tourné vers la droite sur la position .
 - Ne tassez pas trop la mouture expresso dans le filtre.
 - Nettoyez le filtre à café
 - Détartrez l'appareil.

F

- Le processus de formation de la crème se détériore :
 - Assurez-vous que le filtre contient assez de mouture expresso.
 - Utilisez toujours du café fraîchement moulu.
 - Tassez légèrement seulement la mouture expresso.
- on obtient que très peu de mousse lorsque l'on fait mousser du lait :
 - Utilisez toujours du lait frais et écrémé.
 - Nettoyez la buse à vapeur
- l'écoulement est trop rapide :
 - La texture de la mouture expresso est trop grossière.
 - Assurez-vous que le filtre contient assez de mouture.
- la machine à café s'éteint en cours de fonctionnement :
La pompe de l'appareil est protégée par un dispositif de sécurité contre une éventuelle surchauffe. Le dispositif de sécurité contre une surchauffe interrompt le fonctionnement de l'appareil lorsque ce dernier a fonctionné sans discontinué pendant un long moment ou lorsque la pompe a fonctionné sans eau.
 - Positionnez l'interrupteur Marche/ Arrêt sur arrêt et débranchez le câble de la prise de courant.
 - Laissez refroidir l'appareil pendant au moins 20 minutes. Versez de l'eau.
 - Rebranchez l'appareil dans la prise secteur et remettez l'appareil sous tension. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, contactez le service après-vente.

Données techniques

- Tension de raccordement : 230 V, 50 Hz
- Consommation électrique : 1000 W (Voir plaque signalétique au-dessous de l'appareil.)

Protection de l'environnement




Élimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Éliminez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les conteneurs prévus à cet effet sur le site de collecte de votre commune.



Appareils usagés



Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

E Distinguida cliente, distinguido cliente:

sírvase leer atentamente estas instrucciones de uso. ¡Observe, sobre todo, las indicaciones para la seguridad! Consérvelas para consultas posteriores.

Entregue las instrucciones de uso también a eventuales propietarios posteriores del aparato.

Equipamiento (Fig. 1)

- A Interruptor ON/OFF
- B Selector de agua/vapor
- C Indicador de funcionamiento
- D Indicador de temperatura
- E Superficie de apoyo para las tazas
- F Depósito de agua (en el lado posterior)
- G Selector giratorio para café, vapor y agua caliente
- H Boquilla de espuma (con suplemento)
- I Placa de características
- K Cuchara medidora
- L Ayuda de mantenimiento
- M Prensador de café molido
- N Filtro para 1 taza
- O Filtro para 2 tazas
- P Filtro para bolsitas individuales
- Q Portafiltros
- R Protección para los dedos
- S Bandeja recogegotas
- T Rejilla antigoteo
- U Indicador de nivel
- V Filtro en el cabezal escaldador (interior)
- W Cabezal escaldador con alojamiento para el portafiltros



Indicaciones para la seguridad

Seguridad en la colocación

- El aparato se tiene que colocar de forma estable. Cuide de instalarlo en una superficie lisa y horizontal.
- ¡El aparato sólo se debe conectar a una red eléctrica cuya tensión, clase de corriente y frecuencia coincidan con los datos que figuran en la placa de características (ver lado inferior del aparato)!

Seguridad en el funcionamiento

- ¡El cable de red no debe entrar nunca en contacto con partes calientes del aparato!
- ¡Para extraer el conector de red de la caja de enchufe, no tire nunca del cable!
- El aparato no se debe poner en servicio si:
 - el cable está defectuoso o
 - la carcasa muestra defectos visibles.
- Por razones técnicas, la boquilla de espuma, el filtro, el portafiltros y el soporte de filtro se calientan durante el funcionamiento.
- ¡Mantenga alejados a los niños!
- Por razones técnicas, la carcasa metálica se calienta durante el funcionamiento.
- ¡No retire el portafiltros durante el proceso de escaldado, dado que el aparato se encuentra bajo presión!
- **¡Peligro de quemaduras!**
- El depósito de agua sólo se debe llenar con agua fría; ¡nunca con leche u otros líquidos!
- ¡El aparato no se debe poner en servicio si el depósito de agua no está lleno!
- ¡El aparato no se debe utilizar sin bandeja recogegotas o sin rejilla antigoteo!

E

Seguridad en la limpieza

- ¡Antes de proceder al mantenimiento o a la limpieza, cerciórese de que el aparato está desconectado y el conector separado de la red!
- ¡Observe las indicaciones para la descalcificación!
- ¡No sumerja el aparato en agua!

Seguridad en la reparación

- Las reparaciones en este aparato deben ser ejecutadas únicamente por técnicos cualificados. En caso de reparaciones inadecuadas se pueden producir considerables peligros. En caso de reparación, sírvase consultar al Servicio postventa o a su distribuidor autorizado.

En caso de uso inadecuado o manejo incorrecto del aparato, no se puede asumir ninguna responsabilidad en caso de eventuales daños.

Este aparato es conforme a las siguientes directivas CE:

- 73/23/CEE del 19.02.1973 "Directiva de Baja Tensión", incluyendo Directiva de modificación 93/68/CEE
- 89/336/CEE del 03.05.89 "Directiva de Compatibilidad Electromagnética", incluyendo Directiva de modificación 92/31/CEE

Antes del primer uso

Sírvase leer las indicaciones para la seguridad para evitar peligros para su persona y daños en el aparato.

- ☞ Introduzca el enchufe de red en la caja de enchufe.

Antes de la primera preparación de espresso debería aclarar una vez el sistema de calentamiento con una carga del depósito. Para este fin, proceda de la forma descrita en el apartado "Preparar espresso" o "Espumar leche", pero sin colocar café molido en el filtro. Coloque un recipiente lo más grande posible en el centro de la rejilla antigoteo (Fig. 1/T) y debajo de la boquilla de espuma (Fig. 1/H).

Preparar espresso

Después del escaldado, el espresso debería estar cubierto de una densa capa espumosa: la denominada crema.

Lo importante para obtener un espresso aromático con crema son agua fresca y clara, el grado de molienda correcto y la temperatura del agua.

1. Introducir el agua (Fig. 2)

- ☞ Retire el depósito de agua hacia arriba (Fig. 2).

- ☞ Abra la tapa del depósito.

- ☞ Llene el depósito de agua **únicamente** con agua fría y clara.

Preste atención a que el nivel de agua no se sitúe por debajo de la marca MIN (mínimo) ni por encima de la marca MAX (máximo).

- ☞ Cierre la tapa.

- ☞ Vuelva a insertar el depósito de agua y apriételo hacia abajo para situarlo firmemente en el interior del aparato (Fig. 2).

- 📘 También puede levantar la tapa del depósito y abatirla hacia un lado. El depósito de agua también se puede llenar directamente en el aparato, p.ej. con la ayuda de una jarra.

2. Conectar el aparato/ precalentar las tazas

- ☞ Conecte el aparato con el interruptor ON/OFF (Fig. 1/A). El indicador de funcionamiento (Fig. 1/C, rojo) y el indicador de temperatura (Fig. 1/D, naranja) se encienden.

En cuanto se haya alcanzado la temperatura de servicio, se apaga el indicador de temperatura. Durante el funcionamiento, el indicador de temperatura se puede volver a encender, lo cual indica que el aparato se está recalentando.

Puede colocar una o varias tazas con la apertura hacia abajo en la superficie de apoyo para las tazas (Fig. 1/E).

3. Introducir café molido (Fig. 3, 4, 5)

- ☞ Tome el portafiltros, rebata la protección para los dedos e inserte el filtro para 1 o para 2 tazas en el portafiltros (Fig. 3).
- i** Si utiliza bolsitas individuales, hágalo con el filtro para bolsitas individuales (Fig. 1/P y Fig. 5).
- ☞ Introduzca café molido en el filtro. Utilice:
 - 1 cuchara medidora para el filtro para 1 taza, 2 cucharas medidoras para el filtro para 2 tazas.
- ☞ Con el prensador de café molido (Fig. 1/M), apriete el café **ligeramente** en el filtro (Fig. 4). Preste atención a que, después de prensar, el filtro esté lleno hasta el borde de café molido. Limpie el café molido del borde del filtro.
- i** ¡No apriete el café molido demasiado en el filtro! En este caso, el flujo se puede reducir fuertemente. (Véase también "Qué hacer cuando ...")
- i** En caso de moler usted mismo su café, elija el grado de molienda "mediano".

4. Insertar el portafiltros (Fig. 6, 7)

- ☞ Posicione el portafiltros en el soporte de filtro, de modo que el mango del portafiltros se sitúe por debajo del triángulo blanco izquierdo (Fig. 6,"1").
- ☞ Gire el portafiltros hacia la derecha hasta el tope (Fig. 6,"2"), de modo que el mango apunte hacia delante y se encuentre por debajo de la línea blanca entre los dos puntos (Fig. 7,"3").

5. Colocar la(s) taza(s) (Fig. 8)

- ☞ Coloque una o dos tazas por debajo de los orificios del portafiltros (Fig. 8).

6. Preparar espresso

- ☞ Coloque el selector de agua/vapor (Fig. 1/B) en el símbolo ☰.
- ☞ Una vez que el aparato haya alcanzado la temperatura de servicio, gire el selector giratorio (Fig. 1/G) al símbolo ☑. Entonces, el agua atraviesa el café molido con alta presión.
- ☞ Cuando haya preparado la cantidad deseada de espresso, vuelva a girar el selector giratorio hacia la izquierda a la posición "●".
- i** Al preparar espresso, cuide de que el selector de agua-vapor (Fig. 1/B) se encuentre siempre en la posición ☰. Si el espresso se prepara en la posición ☑, la mayor temperatura de escaldado puede perjudicar el sabor del café. Después de cada preparación de espresso o toma de vapor/agua caliente, el agua restante se conduce a la bandeja recogegotas al girar el selector giratorio a la posición "●". Cada nueva taza se prepara con agua fresca. De este modo, podrá disfrutar siempre plenamente de su espresso. Por esta razón, la bandeja recogegotas se tiene que vaciar regularmente.

E

7. Retirar el portafiltros (Fig. 9)

- Gire el portafiltros hacia la izquierda para retirarlo del soporte.
- Rebata la protección para los dedos hacia delante y manténgala apretada. Golpee ligeramente el portafiltros o el filtro para eliminar el café usado (Fig. 9).
- Aclare el portafiltros y el filtro con agua caliente. ¡El portafiltros **no** es apto para el lavavajillas!

i En caso de no utilizar el aparato durante un tiempo prolongado, no vuelva a enroscar el portafiltros. De este modo se alarga la vida útil de la junta en el cabezal escaldador.

Generar vapor/espumar leche (Fig. 10, 11)

El vapor caliente se puede utilizar para espumar leche para capuccino, así como para calentar líquidos.

1. Conexión del aparato

- Enchufe el suplemento adjunto a la boquilla de espuma (Fig. 10).
- Conecte el aparato con el interruptor ON/OFF (Fig. 1/A). Espere hasta que el aparato haya alcanzado su temperatura de servicio y se haya apagado el indicador de temperatura de color naranja (Fig. 1/D).
- Coloque el selector de agua/vapor (Fig. 1/B) en el símbolo ☉.

2. Generar vapor/espumar leche

- Introduzca la leche o el líquido a calentar en un recipiente resistente al calor.
- Sumerja la boquilla de espuma en la leche o en el líquido a calentar (Fig. 11).
- Coloque el selector giratorio (Fig. 1/G) hacia la izquierda en el símbolo ☉. Entonces, el aparato empieza a producir vapor. Al principio aún pueden salir unas gotas de agua cliente de la boquilla.

Importante: la boquilla de espuma no debe tocar el fondo del aparato para que la salida del vapor no quede obstaculizada.

➤ El suministro de vapor se corta girando el selector giratorio (Fig. 1/G) de nuevo hacia la derecha a la posición "•".

➤ Deposite el líquido espumado y vuelva a girar el selector de vapor durante unos segundos al símbolo ☉. De este modo se eliminan eventuales restos de leche u otros líquidos de la boquilla.
¡Precaución! El vapor está caliente.

i Para obtener una espuma de leche fina y cremosa, utilice leche fresca con bajo contenido en grasa.

Preparar capuccino

Llene una taza de café grande hasta $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ de espresso. Vierta la leche espumada encima. Espolvoree un poco de polvo de cacao encima de la espuma de leche.

3. Calentar agua

- Coloque el selector de agua/vapor (Fig. 1/B) en posición ☉.
- Coloque un recipiente debajo de la boquilla de espuma (Fig. 1/H).
- Ponga el selector giratorio para café, vapor y agua caliente (Fig. 1/G) en posición ☉. De la boquilla de espuma sale agua caliente.
- Una vez que haya tomado la cantidad deseada de agua caliente, vuelva a colocar el selector giratorio para café, vapor y agua caliente (Fig. 1/G) en posición "•".

Limpeza y conservación

Cuidados diarios

Le recomendamos aclarar el sistema cada día antes del primer y después del último espresso durante 10 segundos sin café molido para evitar que se puedan acumular partículas de café. Para este fin, proceda como para preparar espresso, pero sin café molido.

- A continuación, coloque el selector giratorio (Fig. 1/G) brevemente en la posición ☉.
- Tire el agua restante del depósito de agua.

Limpieza (Fig. 12, 13, 14, 15, 16)

- ⚠ ¡Antes de cada limpieza, desconecte el aparato y retire el enchufe de red!
¡No limpie ningún elemento del aparato en el lavavajillas!
- 👉 Frote todas las superficies de la máquina con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.
- 👉 Lave el depósito de agua al menos una vez a la semana en agua con detergente normal.
- 👉 Limpie el filtro para 1 y para 2 tazas de vez en cuando con un cepillo.

Boquilla de espuma

- 👉 Retire el suplemento de la boquilla de espuma y lávelo en agua con detergente normal.
- 👉 Limpie la boquilla de espuma con un paño húmedo. Con la ayuda de mantenimiento (Fig. 1/L) puede desenroscar el cabezal de boquilla para limpiarlo o descalcificarlo.

Rejilla antigoteo y bandeja recogegotas

Cuando el indicador de nivel (Fig. 1/U) sobrepasa la rejilla antigoteo, se tiene que vaciar la bandeja recogegotas.

- 👉 Introduzca los dedos en los orificios de la rejilla. Retire la rejilla antigoteo y lávela bajo el grifo (Fig. 12).
- 👉 Para vaciar la bandeja recogegotas, sujétela por ambos lados y extráigala del aparato hacia delante (Fig. 13).
- 👉 Quite el suplemento de material sintético con el indicador de nivel y lave ambos elementos bajo el grifo (Fig. 14).
- 👉 Vuelva a insertar el suplemento de material sintético con el indicador de nivel en la bandeja recogegotas.
- 👉 Vuelva a introducir la bandeja recogegotas limpia en el aparato e inserte la rejilla antigoteo.

Limpiar el filtro de escaldado

En el cabezal escaldador se encuentra el filtro de escaldado a través del cual fluye el agua caliente. Examine de vez en cuando si los agujeros del filtro de escaldado han quedado obstruidos por partículas de café.

Si los agujeros están obstruidos:

- 👉 desenrosque el filtro de escaldado con la ayuda de una moneda (Fig. 15).
- 👉 Retire el filtro de escaldado y la junta (Fig. 16/1) y quite la junta del filtro de escaldado (Fig. 16/2).
- 👉 Limpie el filtro de escaldado con agua caliente y un cepillo.
- 👉 Lave la junta con agua caliente y detergente.

- 📄 Si el aparato será transportado a temperaturas inferiores a cero grados:
 - 👉 vacíe el depósito de agua.
 - 👉 Coloque el selector giratorio (Fig. 1/G) en posición ☞ y deje que se evaporen los restos de agua.

Descalcificar



Cuando el espresso tarda excesivamente en atravesar el filtro, es hora de descalcificar el aparato.

Recomendamos descalcificar la máquina cada tres meses con desincrustante líquido. Si vive en una zona de agua dura, puede ser necesario efectuar esta operación con mayor frecuencia. Observe al efecto las indicaciones del fabricante del desincrustante.



Importante: Antes de descalcificar, retire el filtro de escaldado (Fig. 1/V) y la junta del mismo y límpielos de la forma descrita en el apartado "Limpiar el filtro de escaldado" (Fig. 15, 16).

Introduzca primero el agua en el depósito de agua y sólo después el desincrustante, nunca al revés. Se tienen que utilizar al menos 0,5 litros de agua. Dosifique el desincrustante en consecuencia.

E

- ☞ Retire el enchufe de red de la caja de enchufe y deje que el aparato se enfríe.
- ☞ Quite la boquilla de espuma con el suplemento (Fig. 1/H).
- ☞ Inserte el portafiltros sin filtro.
- ☞ Coloque un recipiente suficientemente grande debajo del portafiltros.
- ☞ Vuelva a introducir el enchufe de red en la caja de enchufe y conecte el aparato.
- ☞ Coloque el selector giratorio (Fig. 1/G) en la posición  y deje pasar aprox. ¼ de la solución desincrustante por el sistema.
- ☞ A continuación, desconecte el aparato y deje actuar la solución desincrustante durante aprox. 10 minutos.
Repita este proceso con un ¼ más de la solución desincrustante.
- ☞ Coloque el selector giratorio (Fig. 1/G) en la posición . Deje pasar el resto de la solución desincrustante por la boquilla y vuelva a dejar actuar durante 10 minutos.
- ☞ A continuación, limpie a fondo el depósito de agua.
- ☞ Llene el depósito de agua con agua fresca y deje pasar una mitad por el cabezal escaldador y la otra mitad por la boquilla.
En caso de incrustaciones fuertes, repita el proceso.
- ☞ Después de descalcificar, vuelva a insertar el filtro de escaldado y la junta.

Qué hacer cuando ...

- la temperatura del espresso es demasiado baja:
 - Efectúe un escaldado sin café molido, pero con el filtro y el portafiltros para precalentar el sistema.
 - Precaliente las tazas.
 - Descalcifique el aparato.
- la velocidad de paso se va reduciendo notablemente:
 - No comprima excesivamente el café molido en el filtro.
 - No utilice café molido demasiado fino (grado de molienda "mediano").
 - Descalcifique el aparato.
- el espresso sale lateralmente del portafiltros:
 - Cerciórese de que el portafiltros está insertado correctamente en el anillo de soporte.
 - Enrosque el portafiltros un poco más en el anillo de soporte.
 - Elimine el café molido en el borde del portafiltros.
- no sale espresso:
 - Cerciórese de que el depósito de agua está lleno e insertado correctamente.
 - Cerciórese de que el portafiltros está insertado correctamente en el anillo de soporte.
 - Cerciórese de que el selector de agua/vapor (Fig. 1/B) se encuentra en la posición  y el selector giratorio de agua, vapor y agua caliente (Fig. 1/G) ha sido girado hacia la derecha hasta la posición .
 - No comprima excesivamente el café molido en el filtro.
 - Limpie el filtro de escaldado.
 - Descalcifique el aparato.

- la formación de crema se ve mermada:
 - Cerciérese de que se encuentra suficiente cantidad de café molido en el filtro.
 - Utilice siempre café molido fresco.
 - Apriete ligeramente el café molido.
- al espumar la leche, se produce demasiado poca espuma:
 - Utilice siempre leche fría, fresca y con poco contenido de grasa.
 - Limpie la boquilla de espuma.
- aumenta el caudal:
 - El café está molido demasiado grueso:
 - Cerciérese de que se encuentra suficiente cantidad de café molido en el filtro.
- la cafetera se desconecta durante el funcionamiento:
La bomba del aparato esté equipada con un protector contra sobretemperatura que la protege contra el sobrecalentamiento. El protector contra sobretemperatura interrumpe el funcionamiento de la máquina cuando ésta ha sido utilizada ininterrumpida o la bomba ha funcionado sin agua.
 - Coloque la tecla ON/OFF en "OFF" y retire el conector de red de la caja de enchufe.
 - Deje enfriar la máquina durante min. 20 minutos. Rellene con agua.
 - Vuelva a conectar el aparato a la red eléctrica y conéctelo. Si el aparato no vuelve a funcionar entonces, consulte a nuestro Servicio postventa.

Datos técnicos

- Tensión de conexión: 230 V, 50 Hz
- Consumo de potencia: 1000 W
(Ver placa de características en la base del aparato.)

Eliminación de desechos




Material de embalaje

Los materiales de embalaje respetan el medio ambiente y son reciclables. Los elementos de materia plástica están identificados; por ejemplo, >PE<, >PS< etc. Elimine los materiales de embalaje, según su identificación, en los contenedores de recogida disponibles en los puntos de gestión de desechos locales.



Aparato viejo



El símbolo  en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

P

P **Prezado cliente,**

por favor leia atentamente as instruções que se seguem. Tenha em especial atenção as instruções de segurança! Guarde estas instruções para consulta futura.

Passo o Manual de Instruções a qualquer eventual futuro proprietário da máquina.

Equipamento (Figura 1)

- A Botão de ligar/desligar
- B Botão de selecção água/vapor
- C Luz indicadora de energia
- D Indicador de temperatura
- E Prateleira para armazenagem de chávenas
- F Reservatório de água (na parte traseira)
- G Botão de selecção para café, vapor e água quente
- H Bico de vapor (com guarnição)
- I Placa de características
- K Colher doseadora
- L Ferramenta de manutenção
- M Prensa para café moído
- N Filtro para 1 chávena
- O Filtro para 2 chávenas
- P Filtro para saquetas individuais
- Q Suporte do filtro
- R Protecção para os dedos
- S Tabuleiro de escoamento
- T Grelha de escoamento
- U Indicador de nível de enchimento
- V Filtro da cabeça de infusão (no interior)
- W Cabeça de infusão com encaixe para suporte do filtro

**Instruções de Segurança****Segurança na instalação do aparelho**

- A máquina tem que ser colocada de modo a que permaneça estável. Verifique se a superfície sobre a qual a máquina vai ser colocada é plana e horizontal.
- A máquina apenas pode ser ligada a uma fonte de energia cuja tensão, tipo de corrente e frequência estejam em conformidade com as especificações patentes na placa de características (ver base do aparelho)

Segurança na operação do aparelho

- Nunca deixe o cabo de alimentação em contacto com componentes do aparelho que possam aquecer!
- Nunca desligue a ficha da tomada puxando o cabo de alimentação!
- Nunca utilize o aparelho se:
 - o cabo se encontrar danificado ou
 - o corpo da máquina evidenciar qualquer dano.
- O bico de vapor, o filtro, o suporte do filtro e o encaixe do suporte do filtro são componentes que aquecem obrigatoriamente quando a máquina se encontra em funcionamento.
- Manter a máquina fora do alcance das crianças!
- O corpo metálico do aparelho aquece inevitavelmente quando a máquina se encontra em funcionamento.
- Nunca remover o suporte do filtro durante o processo de infusão, pois o aparelho encontra-se sob pressão!
- **Perigo de queimadura!**
- Utilizar apenas água fria para encher o reservatório de água. Nunca utilizar leite ou outros líquidos!
- Nunca colocar o aparelho em funcionamento com o reservatório de água vazio!
- Não utilizar o aparelho sem o tabuleiro e grelha de escoamento montados!

Segurança na limpeza do aparelho

- Antes de proceder a qualquer operação de manutenção ou de limpeza, assegure-se de que o aparelho se encontra desligado e de que a ficha foi retirada da tomada de alimentação!
- Ter em atenção as instruções de descalcificação!
- Não mergulhar o aparelho em água!

Segurança na reparação do aparelho

- Qualquer reparação neste aparelho deve ser efectuada unicamente por técnicos especializados. Reparações inadequadas podem causar ferimentos graves. Em caso de reparação, dirija-se ao serviço de assistência técnica ou ao seu revendedor autorizado.
- A garantia não cobre quaisquer danos provocados pela utilização incorrecta do aparelho, ou caso o aparelho tenha sido utilizado para outros que não os fins a que se destina.

CE Este aparelho está em conformidade com as seguintes directivas da UE:

- 73/23/CEE de 19.02.1973 "Directiva de Baixa Voltagem", incluindo a Directiva de Modificação 93/68/CEE
- 89/336/CEE de 03.05.1989 "Directiva CEM (Interferência e Compatibilidade Electromagnética)", incluindo a Directiva de Modificação 92/31/CEE

Antes de colocar a máquina em funcionamento pela primeira vez

Leia por favor as instruções de segurança, a fim de evitar qualquer perigo para si e eventuais danos no aparelho.

- ☞ Ligue a ficha do aparelho à tomada de alimentação.

Antes de preparar pela primeira vez um café Expresso, deverá enxaguar o sistema de aquecimento enchendo o reservatório de água. Proceda exactamente conforme indicado na secção "Preparar café Expresso" e "Preparar espuma de leite", mas sem colocar café moído no filtro. Coloque um recipiente o maior possível no centro da grelha de escoamento (Figura 1/T) por debaixo do bico de espuma (Figura 1/H).

Preparar café Expresso

Após preparada a infusão, o café deverá apresentar-se coberto com uma camada de espuma espessa, a chamada Crema.

Para preparar um café Expresso aromático é importante ter em atenção a utilização de água pura e fresca, o tipo correcto de moagem de café e a temperatura da água.

1. Abastecer de água (Figura 2)

- ☞ Puxe o reservatório de água para cima e para fora do aparelho (Figura 2).
- ☞ Abra a tampa do reservatório.
- ☞ Encha o reservatório **apenas** com água fria e pura.


Assegure-se de que o nível de água não se encontra abaixo da marca MIN (Mínimo) nem acima da marca MAX (Máximo).

- ☞ Feche a tampa.
- ☞ Volte a colocar o reservatório de água no aparelho e pressione para baixo até que este se encontre perfeitamente encaixado no aparelho (Figura 2).

P

i Pode também levantar a tampa do reservatório e rodá-la para o lado. Deste modo, poderá encher o reservatório de água directamente no aparelho, utilizando por exemplo um jarro.


2. Ligar o aparelho / Pré-aquecer as chávenas

 Ligar o aparelho no botão de ligar/desligar (Figura 1/A). Acende-se o indicador luminoso de energia (Figura 1/C, vermelho) e o indicador de temperatura (Figura 1/D, laranja).


Assim que é alcançada a temperatura de funcionamento o indicador de temperatura apaga-se. O indicador de temperatura pode voltar a ligar-se enquanto a máquina se encontra em funcionamento para indicar que o aparelho se encontra em re-aquecimento.


Pode colocar uma ou mais chávenas viradas para baixo sobre a prateleira de armazenagem (Figura 1/E).

3. Colocar o café moído (Figura 3, 4, 5)

 Pegue no suporte do filtro, rode a protecção para os dedos para trás e coloque o filtro para 1 chávena ou o filtro para 2 chávenas no suporte (Figura 3).

i Caso utilize saquetas individuais, deverá utilizar o filtro para saquetas individuais (Figura 1/P e Figura 5).


 Encha o filtro com o café moído. Para tal utilize:
1 colher doseadora cheia para o filtro de 1 chávena, 2 colheres doseadoras cheias para o filtro de 2 chávenas.


 Pressione **levemente** o café moído no filtro (Bild 4), utilizando a prensa de café (Figura 1/M). Certifique-se que, após realizada esta operação, o filtro se encontra completamente cheio com café. Limpe eventuais resíduos de café do rebordo do filtro.

i Não pressione o café no filtro com demasiada força! Caso o faça, o fluxo de água através do café pode ficar significativamente reduzido. (Consultar também "O que fazer em caso de...")


i Caso a moagem do café seja feita por si, seleccione o grau de moagem "médio".

4. Encaixar o suporte do filtro (Figura 6, 7)


 Posicione o suporte do filtro no encaixe do mesmo, de modo a que o cabo do suporte se encontre abaixo do triângulo branco esquerdo (Figura 6,"1").


 Rode o suporte do filtro para a direita até ao encosto (Figura 6,"2"), de modo a que o cabo fique virado para a frente e abaixo da linha branca entre ambos os pontos (Figura 7,"3").


5. Colocar a(s) chávena(s) por baixo (Figura 8)

 Coloque uma ou duas chávenas por debaixo da abertura do suporte do filtro (Figura 8).

6. Preparar a infusão de café Expresso

 Rode o botão de selecção de água/vapor (Figura 1/B) para o símbolo ☁.




 Quando o aparelho atingir a temperatura de funcionamento, rode o botão (Figura 1/G) para o símbolo ☑. A água passa agora sob pressão através do café moído.

 Quando foi vertida a quantidade de Expresso suficiente, volte a rodar o botão para a esquerda, para a posição "•".

i Certifique-se sempre de que, quando da preparação do café Expresso, o botão de selecção água/vapor (Bild 1/B) se encontra na posição ☰. Caso o café Expresso seja preparado na posição ☷, o paladar do café pode ser afectado pela temperatura excessiva da infusão.

Após cada preparação de café Expresso ou após cada tirada de vapor/água quente, e quando o botão de selecção é rodado para a posição "•", a água residual é vertida no tabuleiro de escoamento. Cada nova chávena de café Expresso será preparada com água fresca. Deste modo poderá desfrutar sempre de todo o aroma do café Expresso. Por isso, é necessário proceder a um esvaziamento regular do tabuleiro de escoamento.

7. Retirar o suporte do filtro (Figura 9)




-  Rode o suporte do filtro para a esquerda e para fora do encaixe.
-  Coloque a protecção para os dedos para a frente e mantenha-a pressionada. Com uma pancada, retire do suporte do filtro e do filtro, o café moído utilizado (Figura 9).
-  Enxague o suporte do filtro e o filtro com água morna. **Não** lavar o suporte do filtro na máquina de lavar louça!

i Quando o aparelho não for utilizado durante um período de tempo prolongado, não encaixar o suporte do filtro. Deste modo, estará a prolongar o tempo de vida útil do anel de vedação da cabeça de infusão.






Preparar vapor/espuma de leite (Figura 10, 11)

O vapor quente pode ser utilizado tanto para preparar espuma de leite para o Cappuccino, como para aquecer líquidos.

1. Ligar o aparelho

-  Coloque no bico de vapor, a guarnição fornecida juntamente com o aparelho (Figura 10).
-  Ligue o aparelho no botão de ligar/desligar (Figura 1/A). Aguarde até que o aparelho atinja a temperatura de funcionamento e o indicador de temperatura cor de laranja (Figura 1/D) se apague.
-  Rode o botão de selecção água/vapor (Figura 1/B) para o símbolo ☷.

2. Preparar vapor/espuma de leite

-  Verta o leite ou o líquido a aquecer para um recipiente resistente ao calor.
-  Introduza o bico de vapor no leite ou no líquido que pretende aquecer (Figura 11).
-  Rode o botão de selecção (Figura 1/G) para a esquerda até ao símbolo ☰☷. O aparelho começa agora a libertar o vapor. No início, é possível que caiam do bico algumas gotas de água quente. **Atenção:** O bico de vapor não pode ficar em contacto com a base do recipiente, para que a saída de vapor não seja bloqueada.
-  Para interromper a saída de vapor, rode o botão de selecção (Figura 1/G) novamente para a direita até à posição "•".
-  Retire o recipiente com o líquido aquecido e rode o botão de selecção mais uma vez para o símbolo durante alguns segundos ☰☷. Deste modo, removerá do bico eventuais resíduos de leite ou de outros líquidos. **Atenção! O vapor é expelido a alta temperatura.**

P

- i** Para obter uma espuma fina e cremosa utilize de preferência leite magro frio.

Preparar Cappuccino

Encha $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ de uma chávena grande com café Espresso. Coloque por cima a espuma de leite. Polvilhe um pouco de pó de cacau sobre a espuma de leite.

3. Aquecer água

- Coloque o botão de selecção água/vapor (Figura 1/B) na posição $\overline{\text{A}}$.
- Coloque um recipiente por debaixo do bico de vapor (Figura 1/H).
- Rodar o botão de selecção para café, vapor e água quente (Figura 1/G) para a posição $\overline{\text{C}}$. Do bico de vapor começa a sair água quente.
- Assim que tenha saído a quantidade de água quente desejada, voltar a rodar o botão de selecção para café, vapor e água quente (Figura 1/G) de novo para a posição "•".

Limpeza e cuidados a ter

Cuidados diários

Recomendamos que, diariamente, antes da primeira e após a última preparação de café Espresso deixe correr água pelo sistema durante aproximadamente 10 segundos, sem utilizar qualquer café, a fim de evitar que partículas de café se alojem no mesmo. Para tal, proceda de modo semelhante à da preparação de um café Espresso, mas sem utilizar qualquer café.

- Em seguida, rode o botão de selecção (Figura 1/G) momentaneamente para a posição $\overline{\text{C}}$.
- Retire a restante água do reservatório.

Limpeza (Figura 12, 13, 14, 15, 16)

- !** Antes de proceder a qualquer limpeza desligue o aparelho e retire a ficha da tomada de alimentação.

Não lave nenhuma das componentes do aparelho na máquina de lavar louça!

- Limpe todas as superfícies da máquina com um pano húmido. Não utilize utensílios e agentes de limpeza afiados ou abrasivos.
- Lave o reservatório de água pelo menos uma vez por semana, com água e detergente comum.
- De tempos a tempos, limpe os filtros para 1 e 2 chávenas utilizando para o efeito uma escova.

Bico de vapor

- Remova a garnição do bico de vapor e lave-a com água e detergente comum.
- Limpe o bico de vapor com um pano húmido. Com a ferramenta de manutenção (Figura 1/L) poderá desaparafusar o bico de vapor para proceder à sua limpeza ou descalcificação.

Grelha e tabuleiro de escoamento


Quando o indicador de nível (Figura 1/U) se tornar saliente por cima da grelha de escoamento, é necessário esvaziar o tabuleiro de escoamento.

- Introduza os seus dedos nos orifícios da grelha de escoamento. Retire para fora a grelha de escoamento e lave-a com água corrente (Figura 12).
- Para esvaziar o tabuleiro de escoamento segure ambos os seus lados e puxe-o para a frente, para fora do aparelho (Figura 13).
- Remova a cobertura de plástico com o indicador de nível e lave ambos em água corrente (Figura 14).
- Volte a colocar a cobertura de plástico com o indicador de nível no tabuleiro.
- Introduza o tabuleiro de escoamento limpo de novo no aparelho e coloque por cima a grelha de escoamento.

Limpeza do filtro de infusão

O filtro de infusão através do qual passa a água quente está localizado na cabeça de infusão. De tempos a tempos verifique se, os orifícios do filtro de infusão se encontram bloqueados com partículas de café.

Caso os orifícios se encontrem bloqueados:

- Desparafuse o filtro de infusão com a ajuda de uma moeda (Figura 15).
 - Retire o filtro de infusão e anel de vedação (Figura 16/1) e remova o anel de vedação do filtro (Figura 16/2).
 - Lave o filtro de infusão com água morna e uma escova.
 - Lave o anel de vedação com água morna.
- i** Caso o aparelho tenha que ser transportado com uma temperatura ambiente abaixo de zero:
- Esvaziar o reservatório de água.
 - Rodar o botão de selecção (Figura 1/G) para a posição  e deixar sair toda a humidade.


Descalcificação

Caso o café esteja a passar através do filtro com demasiada lentidão, está na altura de proceder a uma descalcificação.

Recomendamos uma descalcificação da máquina com descalcificante líquido, de 3 em 3 meses. Se mora numa zona de água calcária, poderá ser necessária uma descalcificação mais frequente. Tenha em atenção as recomendações do fabricante do agente descalcificador.

Atenção: Antes de proceder à descalcificação, remova o filtro de infusão (Figura 1/V) e o anel de vedação do filtro, de acordo com as instruções fornecidas na secção "Limpeza do filtro de infusão" (Figura 15, 16).

Introduza em primeiro lugar a água no reservatório, e só depois o descalcificante, nunca ao contrário. É necessário utilizar no mínimo 0,5 L de água. O agente descalcificador deve ser doseado de acordo com a quantidade de água utilizada.

- Retire a ficha da tomada de alimentação e deixa o aparelho arrefecer.
- Remova o bico de vapor e a guarnição do mesmo (Figura 1/H).
- Coloque o suporte do filtro sem o filtro.
- Coloque um recipiente suficientemente grande por debaixo do suporte do filtro.
- Introduza a ficha na tomada de alimentação e ligue o aparelho.
- Rode o botão de selecção (Figura 1/G) para a posição  e deixe passar aproximadamente ¼ do líquido descalcificador através do sistema.
- Em seguida, desligue o aparelho e deixe o líquido descalcificador actuar durante aproximadamente 10 minutos. Repetir este procedimento com mais ¼ do líquido descalcificador.

P

- ☞ Colocar o botão de selecção (Figura 1/G) na posição ☞ . Deixar passar o restante líquido descalcificador através do bico de vapor e deixar actuar durante mais 10 minutos.
- ☞ Em seguida, lavar bem o reservatório de água.
- ☞ Encher o reservatório com água fresca e deixar passar metade da água através da cabeça de infusão e a outra metade através do bico de vapor.
Em caso de uma forte calcificação, repetir este procedimento.
- ☞ Após efectuada a descalcificação, voltar a colocar o filtro de infusão e o anel de vedação.

O que fazer em caso de...

- a temperatura do café Expresso ser demasiado baixa:
 - Prepare uma infusão sem utilizar café, mas com o filtro e o suporte do filtro colocados nas devidas posições, a fim de pré-aquecer o sistema.
 - Pré-aquecer as chávenas.
 - Descalcificar o aparelho.
- a velocidade de passagem da água se encontrar notoriamente reduzida:
 - Não pressionar demasiado o café moído no filtro.
 - Não utilizar uma moagem demasiado fina (Moagem indicada: "média").
 - Descalcificar o aparelho.
- o café Expresso sair pelos lados do filtro:
 - Certifique-se de que, o suporte do filtro se encontra correctamente colocado no encaixe.
 - Rodar com um pouco mais de firmeza o suporte do filtro no encaixe.
 - Limpar eventuais resíduos de café do rebordo do suporte do filtro.
- não haver saída de café Expresso:
 - Certifique-se de que, o reservatório de água se encontra cheio e correctamente colocado.
 - Certifique-se de que, o suporte do filtro se encontra correctamente encaixado.
 - Certifique-se de que, o botão de selecção água/vapor (Figura 1/B) se encontra na posição ☞ e de que, o botão de selecção para café, vapor e água quente (Figura 1/G) se encontra rodado para a direita, na posição ☞ .
 - Não pressionar demasiado o café moído no filtro.
 - Limpar o filtro de infusão.
 - Descalcificar o aparelho.
- a formação da espuma do café (Crema) não se estar a processar convenientemente:
 - Certifique-se de que, foi colocada uma quantidade suficiente de café moído no filtro.
 - Utilizar sempre café moído fresco.
 - Pressionar levemente o café moído no filtro.
- a formação de espuma de leite ser insuficiente:
 - Utilizar sempre leite magro fresco.
 - Limpar o bico de vapor.
- o fluxo de passagem aumentar:
 - A moagem de café é demasiado grossa.
 - Certifique-se de que, foi colocada uma quantidade suficiente de café moído no filtro.
- a máquina de café se desligar durante o seu funcionamento:

A bomba do aparelho está equipada com um sistema de segurança que a protege contra um eventual sobreaquecimento. Este sistema de segurança contra sobreaquecimento interrompe o funcionamento da máquina, quando a mesma foi operada durante um período excessivamente longo ou quando a bomba esteve em funcionamento sem água.

 - Coloque o interruptor Ligar/Desligar na posição "Desligar" e retire a ficha da tomada eléctrica.

- Aguarde que a máquina arrefeça durante pelo menos 20 minutos. Abasteça de água.
- Volte a ligar o aparelho à alimentação de corrente e ligue o interruptor do mesmo. Caso o aparelho continue sem funcionar, contacte por favor o nosso Serviço de Assistência a Clientes.

contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Dados Técnicos

- Tensão de alimentação: 230 V, 50 Hz
- Consumo de energia: 1000 W
(Ver Placa de Características na base do aparelho)

Eliminação




Material de embalagem

Os materiais utilizados na embalagem deste aparelho são compatíveis com o ambiente e recicláveis. As peças em plástico estão identificadas, por exemplo, >PE<, >PS< etc. Elimine os materiais de embalagem de acordo com a sua identificação, utilizando para o efeito os contentores de recolha existentes para essa finalidade nos locais de eliminação de resíduos da sua área de residência.



Aparelho usado

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto,

S

S Bästa kund,

Läs igenom denna bruksanvisning noga. Beakta framför allt säkerhetsanvisningarna! Spara den för framtida behov.

Lämna även bruksanvisningentill eventuell annan framtida användare av apparaten.

Beskrivning (Bild 1)

- A På-/av-vred
- B Vatten-/ång-vred
- C Till-/från-lampa
- D Temperaturindikator
- E Plats för koppar
- F Vattenbehållare (på baksidan)
- G Väljarvred för kaffe, ånga och hetvatten
- H Skummunstycke (med tillsats)
- I Typskylt
- K Mätskopa
- L Vårdredskap
- M Kaffepressare
- N Filter för 1 kopp
- O Filter för 2 koppar
- P Sil för portionspåse
- Q Filterhållare
- R Fingerskydd
- S Droppskål
- T Droppgaller
- U Nivåindikator
- V Filter i brygg huvud (inuti)
- W Brygg huvud med fäste för filterhållare



Säkerhetsanvisningar

Säkerhet vid placering

- Apparaten måste stå stadigt. Placera den på en jämn och vågrät uppställningsplats.
- Apparaten får endast anslutas till ett elnät vars spänning, strömtyp och frekvens överensstämmer med uppgifterna på typskylten (finns på apparatens undersida)!

Säkerhet vid användning

- Låt aldrig nätsladden komma i kontakt med de delar av apparaten som blir heta!
- Drag aldrig ur stickkontakten genom att dra i nätsladden!
- Använd inte apparaten, om:
 - nätsladden är skadad eller
 - apparathöljet har tydliga skador.
- Skummunstycke, filter, filterhållare och filterfäste blir, beroende på vald funktion, heta när apparaten används.
- Håll barnen borta!
- Metallhöljet blir, beroende på vald funktion, varmt när apparaten används.
- Ta inte ur filterhållaren under brygging, eftersom apparaten är under tryck! **Risk för brännskador!**
- Fyll endast vattenbehållaren med kallt vatten, aldrig med mjölk eller andra vätskor!
- Använd inte apparaten om inte vattenbehållaren är fylld!
- Använd inte apparaten utan droppskål eller droppgaller!

Säkerhet vid rengöring

- Säkerställ att apparaten är frånslagen, och att stickkontakten är urdragen före vård och rengöring!
- Följ anvisningarna för avkalkning!
- Doppa inte apparaten i vatten!

Säkerhet vid reparation

- Reparationer av denna apparat får endast utföras av fackpersonal. Reparationer som utförs av ej utbildad personal kan innebära stora risker. Vänd Dig vid behov av reparation till kundtjänst eller till en auktoriserad fackhandlare.
- Om apparaten används felaktigt eller på ej avsett sätt ansvarar AEG inte för eventuella skador som uppstår.

☺ Apparatens uppfyller bestämmelserna i följande EG-direktiv:

- EU-direktiv 73/23/EEG från 19.02.1973 "Lågspänningsdirektiv", inklusive ändringsdirektiv 93/68/EEG
- 89/336/EEG från 03.05.1989 "EMC-direktiv", inklusive ändringsdirektiv 92/31/EEG

Före första användning

Var vänlig läs säkerhetsanvisningarna, för att undvika fara för Dig själv och skador på apparaten.

- ☞ Sätt i stickkontakten i vägguttaget. Innan Du gör espresso första gången skall Du spola igenom värmesystemet en gång med en full vattenbehållare. Detta gör Du enligt anvisningarna i avsnittet "Göra espresso" respektive "Skumning av mjölk", dock utan att tillsätta espressokaffe i filtret. Ställ en skål, så stor som möjligt, i mitten av droppgallret (Bild 1/T) och under skummunstycket (Bild 1/H).

Göra espresso

Efter bryggning skall espresson vara täckt av ett tjockt, skummande skikt, den så kallade Creman.

För en aromatisk espresso med Crema är det viktigt med friskt, klart vatten, den rätta malningen av kaffet och vattentemperaturen.

1. Påfyllning av vatten (Bild 2)

- ☞ Drag vattenbehållaren uppåt och ur apparaten (Bild 2).

- ☞ Öppna locket på vattenbehållaren.

- ☞ Fyll endast behållaren **med** kallt, rent vatten.

Kontrollera att vattennivån inte är under MIN-markeringen (Minimum) och inte över MAX-markeringen (Maximum).

- ☞ Stäng locket.

- ☞ Sätt tillbaka den fyllda vattenbehållaren i apparaten och tryck ner den, så att den sitter fast ordentligt (Bild 2).

- ☞ Du kan även lyfta behållarlocket och vrida det åt sidan. Så kan Du med tex en kanna fylla vattenbehållaren direkt i apparaten.

2. Slå på apparaten/förvärma koppar

- ☞ Slå på apparaten med på-/av-vredet (Bild 1/A). Till/från-lampan (Bild 1/C, röd) och temperaturindikatorn (Bild 1/D, orange) lyser.


Temperaturindikatorn släcks så snart rätt temperatur har uppnåtts.


Temperaturindikatorn kan tändas även senare under bryggningen för att visa att apparaten värmer upp igen.


Du kan ställa en eller flera koppar med öppningen nedåt på platsen för koppar (Bild 1/E).


5


3. Påfyllning av espressokaffe (Bild 3, 4, 5)


 Tag filterhållaren, dra tillbaka fingerskyddet och sätt 1-kopps eller 2-koppsfiltret i filterhållaren (Bild 3).

 När du använder portionspåsar använder du silen för portionspåsar (Bild 1/P och Bild 5).


 Fyll espressokaffe i filtret. Använd: 1 full mätskopa för 1-koppsfiltret, 2 fulla mätskoppor för 2-koppsfiltret.


 Pressa espressokaffet med kaffepressaren (Bild 1/M) lätt i filtret (Bild 4). Kontrollera att filtret efter pressningen är fyllt till kanten med espressokaffe. Torka bort espressokaffe från filterkanten.

 Pressa inte espressokaffet hårt i filtret! Om Du gör så kan genomströmningen starkt förminsas. (Se även "Vad gör jag om ...")


 Om Du själv mal espressokaffet, välj malningsgrad "medel".

4. Fastsättning av filterhållaren (Bild 6, 7)


 Placera filterhållaren på plats i filterfästet så att filterhållarens handtag befinner sig under den vänstra vita trekanten (Bild 6,"1").


 Vrid filterhållaren åt höger tills det tar emot (Bild 6,"2"), så att handtaget pekar framåt och befinner sig nedanför den vita linjen mellan de båda punkterna (Bild 7,"3").


5. Ställa kopp(ar) under (Bild 8)


 Ställ en eller två koppar under filterhållarens öppning (Bild 8).

6. Brygga espresso

 Ställ vatten-/ångvredet (Bild 1/B) på symbolen ☰.


 När apparaten värmts upp till rätt temperatur, ställ väljarvredet (Bild 1/G) på symbolen ☐. Vattnet pressas nu med högt tryck genom espressokaffet.


 När den önskade mängden espresso har bryggs, vrid väljarvredet tillbaka åt vänster till läget "●".


 Var vänlig notera att vatten-ångvredet (Bild 1/B) vid espressobrygning alltid skall stå i läget ☰. Bryggs espresso i läget ☐ kan genom den höga bryggtemperaturen kaffets smak påverkas.


Efter varje espressobrygning eller efter varje användning av ånga-/hetvatten, när väljarvredet ställs i läge "●" leds resterande vatten in i droppskålen. Varje ny kopp bryggs med friskt vatten. Så får Du alltid den bästa njutningen av espresso. Därför måste droppskålen regelbundet tömmas.

7. Borttagning av filterhållare (Bild 9)

 Vrid filterhållaren åt vänster och tag ur den ur fästet.

 Fäll fram fingerskyddet och håll det fasttryckt. Knacka ur det använda espressokaffet ur filterhållaren respektive ur filtret (Bild 9).


 Spola rent filterhållaren och filtret med varmt vatten. Rengör **inte** filterhållaren i diskmaskin!


 Dra inte fast filterhållaren igen, om Du inte tänker använda apparaten under en längre tid. Därigenom förlängs livslängden på packningen i brygghuvudet.

Ångalstring/skumning av mjölk (Bild 10, 11)

Den heta ångan kan användas både för att skumma mjölk till cappuccino och för att värma andra vätskor.

1. Slå på apparaten

 Sätt på den medlevererade tillsatsen på skummunstycket (Bild 10).

 Slå på apparaten med på-/av-vredet (Bild 1/A). Vänta tills apparaten har uppnått rätt temperatur och den

orange temperaturindikatorn (Bild 1/D) har slocknat.

- ☞ Ställ vatten-/ångvredet (Bild 1/B) på symbolen ☉.

2. Ångalstring/skumning av mjölk

- ☞ Håll mjölk, eller den vätska som skall värmas i ett värmebeständig kärl.
- ☞ Doppa skummunstycket i mjölken, eller i den vätska som skall värmas (Bild 11).
- ☞ Vrid väljarvredet (Bild 1/G) åt vänster till symbolen ☼☉. Apparaten börjar nu att alstra ånga. I början kan några droppar hett vatten komma med ur munstycket.

Viktig: För att ångan inte skall hindras från att komma fram, får inte skummunstycket vidröra kärlets botten.

- ☞ Du avbryter ångtillförseln genom att åter vrida väljarvredet (Bild 1/G) åt höger till läget "•".
- ☞ Ställ undan den skummade vätskan och ställ ångväljaren några sekunder på symbolen ☼☉. Därmed avlägsnar Du eventuella rester av mjölk eller andra vätskor från munstycket. **Försiktigt! Ångan är het.**

- i** Använd helst kall, mager mjölk för att få ett fint, krämigt mjölkskum.

Göra cappuccino

Fyll en stor kaffekopp från $\frac{1}{2}$ till $\frac{3}{4}$ med espresso. Håll över den skummade mjölken. Strö lite kakaopulver över mjölkskummet.

3. Upphettning av vatten

- ☞ Ställ vatten-/ångvredet (Bild 1/B) i läge ☼.
- ☞ Placera ett kärl under skummunstycket (bild 1/H).
- ☞ Ställ väljarvredet för kaffe, ånga och hetvatten (Bild 1/G) i läge ☼☉. Ur ångmunstycket kommer hett vatten.
- ☞ När Du fått den önskade mängden hett vatten, ställ väljarvredet för kaffe, ånga och hetvatten (Bild 1/G) åter i läge "•".

Rengöring och vård

Daglig vård

Vi rekommenderar att Du, dagligen före första och efter sista bryggningen spolrar igenom apparaten, utan espressokaffe under ca 10 sekunder, för att undvika att kaffepartriklar fastnar. Gör som vid espressobrygning, dock utan espressokaffe.

- ☞ Ställ därefter väljarvredet (Bild 1/G) en kort stund i läge ☼☉.
- ☞ Håll ut överblivet vatten ur vattenbehållaren.

Rengöring (Bild 12, 13, 14, 15, 16)

- !** Stäng av apparaten och dra ur stickkontakten före varje rengöring!
Rengör inga delar av apparaten i diskmaskin!

- ☞ Torka av apparatens alla ytor med en fuktig trasa. Använd inga skarpa eller slipande rengöringsmedel.
- ☞ Diska vattenbehållaren minst en gång per vecka i vanligt diskvatten.
- ☞ Rengör 1-och 2 koppars filtren då och då med en borste.

Skummunestycke



- ☞ Dra bort tillsatsen från skummunstycket och diska tillsatsen i vanligt diskvatten.
- ☞ Torka rent skummunstycket med en fuktig trasa. Med vårdredskapet (Bild 1/L) kan Du skruva av munstyckshuvudet för rengöring och avkalkning.

Droppgaller och droppskål:

När nivåindikatorn (Bild 1/U) sticker ut över droppgallret, måste droppskålen tömmas.

- ☞ Ta tag i hålen i droppgallret. Ta bort droppgallret och tvätta det under rinnande vatten (Bild 12).
- ☞ För tömning, ta tag i droppskålen på båda sidor och drag den framåt ut ur apparaten (Bild 13).
- ☞ Ta bort plastdelen med nivåindikatorn och spola båda under rinnande vatten (Bild 14).









5

-  Sätt tillbaka plastdelen med nivåindikatorn i droppskålen.
-  Skjut in den rengjorda droppskålen i apparaten och sätt tillbaka droppgallret.

Rengöring av bryggfiltret

I brygghuvudet finns bryggfiltret, genom vilket hett vatten rinner. Kontrollera då och då om hålen i bryggfiltret är igensatta med kaffepartriklar.

Om hålen är igensatta:

-  Skruva ur bryggfiltret med ett mynt (Bild 15).
 -  Ta bort bryggfilter med packning (Bild 16/1) och ta bort bryggfiltrets packning (Bild 16/2).
 -  Rengör bryggfiltret med varmt vatten och en borste.
 -  Rengör packningen med varmt diskvatten.
-  Om apparaten skall transporteras i minusgrader:
-  Töm vattenbehållaren.
 -  Ställ väljarvredet (Bild 1/G) i läge  och låt apparaten "avångas".














Avkalkning

Om espresso rinner ovanligt långsamt genom filtret, är det dags för avkalkning.

Vi rekommenderar att avkalka apparaten en gång i kvartalet med flytande avkalkningsmedel. Om Du bor i ett område med hårt vatten måste eventuellt avkalkning göras oftare. Beakta härvid anvisningarna av avkalkningsmedlets tillverkare.

Viktigt: Ta, före avkalkning, bort bryggfiltret (Bild 1/V) och packningen, som beskrivs i avsnittet "Rengöring av bryggfiltret" (Bild 15, 16).

Fyll först vatten i vattenbehållaren, sedan avkalkningsmedel, aldrig tvärtom. Minst 0,5 l vatten måste användas. Motsvarande skall avkalkningsmedlet doseras.

-  Dra ur stickkontakten ur väggkontakten och låt apparaten kylas av.
-  Ta bort skummestycket med tillsats (Bild 1/H).
-  Sätt fast filterhållaren, utan filter.
-  Ställ ett tillräckligt stort kärl under filterhållaren.
-  Sätt i stickkontakten i väggkontakten och slå på apparaten.
-  Ställ väljarvredet (Bild 1/G) i läge  och låt ca ¼ av avkalkningslösningen rinna genom systemet.
-  Stäng därefter av apparaten och låt avkalkningslösningen verka i 10 minuter.
Upprepa detta förfarande med ytterligare ¼ av avkalkningsmedlet.
-  Ställ väljarvredet (Bild 1/G) i läge . Låt resten av avkalkningslösningen rinna genom munstycket och låt åter verka i 10 minuter.
-  Rengör därefter vattenbehållaren noggrant.
-  Fyll vattenbehållaren med friskt vatten och låt hälften rinna genom brygghuvudet, resten genom munstycket.
Upprepa proceduren vid kraftig förkalkning.
-  Sätt tillbaka bryggfilter och packning efter avkalkningen.

Vad gör jag om...

- espressotemperaturen är för låg:
 - Genomför en brygning utan espressokaffe, men med filter och filterhållare, för att förvärma systemet.
 - Förvärm kopparna.
 - Avkalka apparaten.
- om genomströmningen märkbart försämras:
 - Packa inte samman espressokaffet för hårt i filtret.
 - Mal inte espressokaffet för fint (malningsgrad "medel").
 - Avkalka apparaten.

- espresso rinner ut vid sidan av filterhållaren:
 - Kontrollera att filterhållaren sitter fast ordentligt i fästet.
 - Dra åt filterhållaren lite hårdare i fästet.
 - Torka bort espressokaffe från filterhållarens kanter.
- ingen espresso kommer ut:
 - Kontrollera att vattenbehållaren är fylld och riktigt isatt.
 - Kontrollera att filterhållaren sitter fast ordentligt i fästet.
 - Kontrollera att vatten-/ångvredet (Bild 1/B) står i läge ☰ och väljarvredet för kaffe, ånga och hetvatten (Bild 1/G) är vridet åt höger i läge ☐.
 - Packa inte samman espressokaffet för hårt i filtret.
 - Rengör bryggfiltret.
 - Avkalka apparaten.
- creman blir sämre:
 - Kontrollera att det finns tillräckligt med espressokaffe i filtret.
 - Använd alltid färskt espressokaffe.
 - Tryck lätt på espressokaffet.
- det blir för lite skum vid mjölkskumning:
 - Använd alltid, färsk och mager mjölk.
 - Rengör skummestycket.
- genomströmningen ökar:
 - espressokaffet är för grovt malet:
 - Kontrollera att det finns tillräckligt med espressokaffe i filtret.
- kaffemaskinen slås av under användning:

Maskinens pump har en temperaturvakt som skyddar den mot överhettning. Temperaturvakten avbryter maskinens drift om maskinen har använts för länge utan paus eller om pumpen gått utan vatten.

 - Ställ På-/Av-vredet på "Av" och drag ur kontakten ur vägguttaget.
 - Låt maskinen kylas av i minst 20

minuter. Fyll på vatten.

- Anslut maskinen åter till elnätet och slå på den. Vänd Dig till vår kundtjänst om maskinen fortfarande inte fungerar.

Teknisk information

- Spänning: 230 V, 50 Hz
- Effekt: 1000 W
(Se typskylt på apparatens undersida.)

Avfallshantering



Förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialet är miljövänligt och kan återanvändas. Plastdelarna är märkta, till exempel >PE<, >PS<, etc. Lämna förpackningsmaterialet vid de kommunala återvinningsstationerna i därför avsedda behållare.



Avfallshantering när produkten är utsliten



Symbolen  på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

FIN

FIN Arvoisa asiakas!

Tutustu tähän käyttöohjeeseen huolella. Kiinnitä erityistä huomiota turvaohjeisiin. Säilytä käyttöohje myöhempää käyttöä varten.

Luovuta ohje tarvittaessa eteenpäin myös laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Varustelu (kuva 1)

- A Virtakytkin
- B Vesi-/höyry-valitsin
- C Käyttötilan merkkivalo
- D Lämpötilan ilmaisain
- E Kuppitaso
- F Vesisäiliö (takasivulla)
- G Valitsin kahville, höyrylle ja kuumalle vedelle
- H Vaahdotussuutin (päällyksineen)
- I Tyypikilpi
- K Mittalusikka
- L Irrotusvarsi
- M Tiivistin
- N 1 kupin siivilä
- O 2 kupin siivilä
- P Siivilä annospusseille
- Q Siiviläteline
- R Sormisuojuus
- S Valumisastia
- T Ritiä
- U Täyttötason ilmaisain
- V Siivilä keittopäässä (sisällä)
- W Keittopää ja siivilätelineen kiinnittimet

**Turvaohjeet****Turvallisuus keitintä asennettaessa**

- Keittimen tulee seistä vakaasti. Aseta keitin tasaiselle, vaakasuoralle pinnalle.
- Laite saadaan liittää vain sellaiseen virtaverkkoon, jonka jännite, virran laatu ja taajuus ovat tyypikilven tietojen mukaiset (ks. laitteen alapuolta)!

Turvallisuus keitintä käytettäessä

- Verkkajohto ei saa joutua kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Pistoketta ei saa koskaan irrottaa pistorasiasta johdosta vetämällä.
- Laitetta ei saa ottaa käyttöön, jos:
 - johto on vahingoittunut
 - kotelossa on näkyviä vaurioita.
- Vaahdotussuutin, siivilä, siiviläteline ja siivilän kiinnike kuumenevat laitteen toiminnan aikana.
- Kone on säilytettävä lasten ulottumattomissa.
- Metallikotelo lämpenee laitteen normaalin toiminnan aikana.
- Siivilätelinettä ei saa irrottaa keittämisen aikana, koska laitteessa on paine. **Palovammavaara!**
- Vesisäiliön saa täyttää ainoastaan kylmällä vedellä, ei maidolla eikä muilla nesteillä!
- Laitetta ei saa käynnistää, jos vesisäiliötä ei ole täytetty.
- Laitetta ei saa käyttää ilman valumisastiaa tai ritiää.

Turvallisuus puhdistettaessa

- Ennen huoltoa tai puhdistusta on tarkistettava, että laitteen virta on katkaistu ja verkkopistoke on irrotettu!
- Noudata kalkinpoisto-ohjeita.
- Laitetta ei saa upottaa veteen!

Turvallisuus korjattaessa

Tämän laitteen korjaukset tulee aina jättää ammatti-ihmisen tehtäväksi. Epäasianmukaiset korjaustyöt saattavat aiheuttaa vakavia vaaratilanteita. Käänny huoltoasioissa

aina valtuutetun huoltoliikkeen puoleen.

Emme ota vastuuta mahdollisista korjauksista, jos laitetta käytetään asiattomiin tarkoituksiin tai väärin.

☞ Laite on yhteensopiva seuraavien EY-direktiivien kanssa:

- 73/23/ETY, säädetty 19.02.1973: pienjännitedirektiivi sellaisena kuin se on muutettuna direktiivillä 93/68/ETY
- 89/336/ETY, säädetty 03.05.1989: EMC-direktiivi sellaisena kuin se on muutettuna direktiivillä 92/31/ETY

Ennen ensimmäistä käyttöönottoa

Lue turvaohjeet, jotta pystyisit välttämään vaarat ja laitteen vaurioitumisen.

- ☞ Työnnä pistoke pistorasiaan. Huuhtelee lämmitysjärjestelmä yhdellä säiliöllisellä ennen ensimmäisen espressoerän valmistusta. Toimi kuten jäljempänä espresson valmistamista tai maidon vaahdottamista kuvaavissa ohjeissa, mutta älä lisää espressojauhetta siivilään. Aseta mahdollisimman suuri astia keskelle ritilää (kuva 1/T) ja vaahdotussuuttimen alle (kuva 1/H).

Espresson valmistus

Keittämisen jälkeen espresson tulee olla tiheän, vaahtomaisen ns. crema-kerroksen peitossa.

Aromikkaalle, crema-pintaiselle espressolle tarvitaan raikasta, puhdasta vettä, oikea jauhatus ja oikea lämpötila.

1. Veden lisääminen (kuva 2)

- ☞ Vedä vesisäiliö yläkautta laitteesta ulos (kuva 2).
- ☞ Avaa säiliön kansi.
- ☞ Täytä vesisäiliö ainoastaan kylmällä, kirkaalla vedellä.

Veden pinta ei saa alittaa minimimerkkiä MIN eikä ylittää maksimimerkkiä MAX.

- ☞ Sulje säiliön kansi.
- ☞ Aseta vesisäiliö takaisin paikalleen ja paina säiliötä alas, kunnes se on tiukasti kiinni laitteessa (kuva 2).

- ☞ Säiliön kantta voi myös nostaa hieman ja kääntää sivulle. Siten vesisäiliön voi täyttää myös sen ollessa laitteessa kiinni, esim. kannun avulla.

2. Virran kytkeminen laitteeseen ja kuppien lämmittäminen

- ☞ Kytke virta päälle virtakytkimellä (kuva 1/A). Käyttötilan merkkivalossa (kuva 1/C, punainen) ja lämpötilan ilmaisimessa (kuva 1/D, oranssi) palaa valo.

Kun keitin saavuttaa käyttölämpötilan, lämpötilan ilmaisimen valo sammuu. Lämpötilan ilmaisimen valo voi käytön aikana syttyä sen merkiksi, että keitin kuumenee uudelleen.

Kuppitasolle voidaan asettaa yksi kuppi tai useampia kuppeja ylösalaisin (kuva 1/E).

3. Espressojauheen lisääminen (kuva 3, 4, 5)

- ☞ Ota siiviläteline, käännä sormisuoja taakse ja aseta joko 1 kupin siivilä tai 2 kupin siivilä telineeseen (kuva 3).

- ☞ Annospusseja käytettäessä tulee käyttää annospusseille tarkoitettua siivilää (kuva 1/M ja kuva 5).

- ☞ Lisää espressojauhetta siivilään. Käytä: 1 täysi mitallinen 1 kupin siivilään, 2 täyttä mittalusikallista 2 kupin siivilään.


- ☞ Purista espressojauho tiivistimellä (kuva 1/M) kevyesti siivilään (kuva 4). Puristamisen jälkeen siivilän tulee olla reunaa myöten täynnä espressojauhetta. Puhdista siivilän reuna espressojauheesta.


- ☞ Älä puserra espressojauhetta liian tiiviisti siivilään! Tämä voi haitata läpivirtausta. (Ks. myös kohtaa "Mitä tehdä, jos...")

FIN


i Jos jauhat itse espressojauhetta, valitse keskikarkea jauhatustaste.

4. Siivilätelineen kiertäminen paikalleen (kuva 6, 7)


 Aseta siiviläteline siivilän kiinnikkeeseen siten, että siivilätelineen kahva on vasemman valkoisen kolmion alapuolella (kuva 6,"1").


 Kierrä siivilätelinettä oikealle pidäkkeeseen asti (kuva 6,"2"), kunnes kahva osoittaa eteenpäin ja on valkoisen viivan alapuolella kahden pisteen välissä (kuva 7,"3").


5. Kup(p)i(en) asettaminen (kuva 8)

 Aseta yksi tai kaksi kuppia siivilätelineen aukkojen alle (kuva 8).

6. Espresso keittäminen

 Käännä vesi-/höyry-valitsin (kuva 1/B) merkin ☰ kohdalle.


 Kun laite on saavuttanut käyttölämpötilansa, käännä kääntövalitsin (kuva 1/G) merkin ☑ kohdalle. Nyt vesi puristuu korkeapaineella espressojauheen läpi.


 Kun haluttu määrä espressoa on keitetty, palauta kääntövalitsin asentoon "•".


i Huomaa, että espressoa valmistettaessa vesi-/höyry-valitsimen (kuva 1/B) tulee olla asennossa ☰. Jos espresso valmistetaan asennossa ☉, liian korkea lämpötila voi pilata kahvin maun.

Aina kun on valmistettu espressoa tai otettu höyryä tai kuumaa vettä, jäännösvesi ohjataan valumisastiaan, jos kääntövalitsin on asennossa "•". Täytä säiliö aina raikkaalla vedellä juuri ennen keittämistä. Näin voidaan aina nauttia parhaasta mahdollisesta espressosta. Tyhjennä valumisastia säännöllisesti.

7. Siivilätelineen irrottaminen (kuva 9)

 Käännä siivilätelinettä vasemmalle, kunnes se irtoaa kiinnittimestään.

 Käännä sormisuoja eteenpäin ja pidä sitä painettuna. Poista käytetty espressojauhe siivilätelineestä ja siivilästä (kuva 9).


 Huuhtelee siiviläteline ja siivilä lämpimällä vedellä. Siivilätelinettä ei saa pestä astianpesukoneessa!


i Jos laitetta ei aiota käyttää vähään aikaan, älä kierrä siivilätelinettä takaisin paikalleen. Tällä tavalla voidaan pidentää keittopään tiivisteen elinikää.


Höyryttäminen ja maidon vaahdottaminen (kuva 10, 11)

Kuumaa höyryä voidaan käyttää maidon vaahdottamiseen cappuccinoa varten sekä nesteiden kuumentamiseen.


1. Virran kytkeminen


 Aseta laitteen mukana toimitettu päällys vaahdotussuuttimen päälle (kuva 10).


 Kytke virta laitteeseen virtakytkimellä (kuva 1/A). Odota, kunnes laite on lämmennyt käyttölämpötilaansa ja oranssi lämpötilan merkkivalo (kuva 1/D) on sammunut.

 Käännä vesi-/höyryvalitsin (kuva 1/B) merkin ☉ kohdalle.

2. Höyryttäminen ja maidon vaahdottaminen

 Kaada maito tai lämmitettävä neste kuumuutta kestäväään astiaan.

 Kasta vaahdotussuutin maitoon tai lämmitettävään nesteeseen (kuva 11).

 Käännä kääntövalitsin (kuva 1/G) vasemmalle merkin ☰☉ kohdalle. Laite alkaa nyt höyryttää. Aluksi suuttimesta voi vielä hieman tippua kuumaa vettä.

Tärkeää: Vaahdotussuutin ei saa koskettaa astian pohjaa, jotta höyryvirta ei tukkeutuisi.

- ☞ Höyryn tulo pysäytetään kääntämällä kääntövalitsin (kuva 1/G) oikealle kohtaan "•".
- ☞ Aseta vaahdotettu neste sivuun ja käännä höyryvalitsin vielä kertaalleen muutamaksi sekunniksi merkin ☹ kohdalle. Näin poistetaan mahdolliset maidon tai muiden nesteiden jäämät suuttimesta. **Varo! Höyry on kuumaa.**

i Hienon, kermamaisen vaahdon tekemiseen tulee käyttää mieluiten viileää, vähärasvaista maitoa.

Cappuccinon valmistus

Kaada isoon kahvikuppiin ½ - ¾ espressokahvia. Lisää sen päälle vaahdotettua maitoa. Ravista vaahdotetun maidon päälle hieman kaakaojauhoa.

3. Veden kuumentaminen

- ☞ Käännä vesi-/höyryvalitsin (kuva 1/B) asentoon ☹.
- ☞ Aseta vaahdotussuuttimen alle astia (kuva 1/H).
- ☞ Säädä kahvin, höyryn ja kuuman veden valitsin (kuva 1/B) asentoon ☹. Vaahdotussuuttimesta tulee kuumaa vettä.
- ☞ Kun kuumaa vettä on otettu haluttu määrä, käännä kahvin, höyryn ja kuuman veden valitsin (kuva 1/G) takaisin asentoon "•".

Puhdistus ja hoito

Päivittäinen hoito

Suosittellemme käyttämään laitetta 10 sekunnin ajan ilman espressojauhetta aina ennen ensimmäistä espressoerää sekä viimeisen espressoerän jälkeen, jotta kahvijäämät huuhtoutuisivat pois eivätkä pinttyisi. Menettele tällöin aivan kuten espressoä keitettäessä, mutta ilman espressojauhetta.

- ☞ Käännä sitten kääntövalitsin (kuva 1/G) hetkeksi asentoon ☹.
- ☞ Poista vesisäiliöstä ylimääräinen vesi.

Puhdistus

(kuva 12, 13, 14, 15, 16)



Tarkista aina ennen puhdistusta, että laitteen virta on katkaistu ja verkkopistoke on irrotettu!

Älä puhdistu laitetta tai sen osia astianpesukoneessa!

- ☞ Pyyhi laitteen kaikki pinnat kostealla liinalla. Älä käytä teräviä tai hankaavia puhdistusvälineitä.
- ☞ Huuhtelee vesisäiliö vedellä vähintään kerran viikossa.
- ☞ Puhdista 1 kupin siivilä ja 2 kupin siivilä silloin tällöin vettä ja harjaa käyttäen.

Vaahdotussuutin

- ☞ Poista päällys vaahdotussuuttimelta ja huuhtelee päällys vedellä.
- ☞ Pyyhi vaahdotussuutin kostealla liinalla puhtaaksi. Voit irrottaa suutinpään puhdistusta tai kalkinpoistoa varten ruuvaamalla suutinpään irti irrotusvarrella (kuva 1/L).

Ritilä ja valumisastia

Tyhjennä valumisastia, jos täyttötason ilmaisin (kuva 1/U) nousee ritilää korkeammalle.


- ☞ Tartu ritilän reikiin. Ota ritilä ulos ja huuhtelee se juoksevilla vedellä (kuva 12).
- ☞ Irrota valumisastia tyhjennystä varten tarttumalla valumisastiaan molemmilta puolilta ja vetämällä se etukautta laitteesta (kuva 13).
- ☞ Ota muovinen päällysosä ja täyttötason ilmaisin ulos ja huuhtelee molemmat osat juoksevilla vedellä (kuva 14).
- ☞ Aseta muovinen päällysosä ja täyttötasonäyttö takaisin valumisastiaan.
- ☞ Työnnä puhdistettu valumisastia takaisin laitteeseen ja aseta ritilä paikoilleen.

Keittosiivilän puhdistaminen

Keittopäässä sijaitsee keittosiivilä, jonka läpi kuuma vesi virtaa. Tarkista silloin tällöin, ovatko kahvijäämät tukkinneet siivilän reiät.

FIN

Jos reiät ovat tukossa:

- ☞ ruuvaa siivilä irti esimerkiksi kolikon syrjällä (kuva 15).
- ☞ Irrota keittosiivilä tiivisteineen (kuva 16/1) ja irrota sitten keittosiivilästä sen tiiviste (kuva 16/2).
- ☞ Puhdista keittosiivilä lämpimällä vedellä ja harjalla.
- ☞ Huuhtelee tiiviste lämpimällä vedellä.
- ☞ Jos laitetta pitää kuljettaa hyvin kylmissä oloissa:
- ☞ tyhjennä vesisäiliö.
- ☞ Kierrä kääntövalitsin (kuva 1/G) asentoon  ja anna laitteen lämmetä ennen käyttöönottoa.

Kalkinpoisto



Jos espresso valuu suodattimen läpi epätavallisen hitaasti, poista kalkkikertymät.

Suosittellemme puhdistamaan laitteen 3 kk välein nestemaisella kalkinpoistoaineella. Jos paikallinen vesi on hyvin kovaa (kalkkipitoista), kalkki on ehkä poistettava useamminkin. Tällöin on aina noudatettava kalkinpoistoaineen valmistajan antamia ohjeita.

Tärkeää: Irrota ennen kalkinpoistoa keittosiivilä (kuva 1/V) ja keittosiivilän tiiviste keittosiivilän puhdistusta käsittelevän kohdan mukaisesti (kuva 15, 16).



Lisää ensin vesi vesisäiliöön, sitten vasta kalkinpoistoaine, ei koskaan päinvastoin. Vettä on käytettävä vähintään 0,5 litraa. Annostele kalkinpoistoaine valmistajan ohjeen mukaisesti.

- ☞ Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- ☞ Poista vaahdotussuutin päällyksineen (kuva 1/H).
- ☞ Aseta siiviläteline paikalleen ilman siivilää.
- ☞ Aseta siiviläteline alle riittävän suuri astia.
- ☞ Työnnä pistoke pistorasiaan ja kytke laitteen virta.

- ☞ Käännä kääntövalitsin (kuva 1/G) asentoon  ja anna noin ¼ kalkinpoistoliuksesta juosta keittimen läpi.
- ☞ Katkaise sen jälkeen laitteen virta ja jätä kalkinpoistoliuos noin 10 minuutiksi vaikuttamaan. Toista tämä menettely jokaisella neljänneksellä kalkinpoistoliuosta.
- ☞ Käännä kääntövalitsin (kuva 1/G) asentoon . Anna loput kalkinpoistoliuksesta virrata suuttimen läpi ja vaikuttaa 10 minuuttia.
- ☞ Puhdista sen jälkeen vesisäiliö perusteellisesti.
- ☞ Täytä vesisäiliö raikkaalla vedellä ja anna puolet vedestä virrata keittopään ja puolet vedestä vaahdotussuuttimen kautta. Jos keittimeen on muodostunut paljon kalkkikertymiä, menettely on toistettava.
- ☞ Kalkinpoiston jälkeen keittopää ja tiiviste tulee asettaa takaisin paikalleen.

Mitä tehdä, jos...

- espresson lämpötila on liian alhainen:
 - Keitä ilman espressojauhetta, mutta siivilää ja siivilätelinetä käyttäen, jotta järjestelmä lämpenisi.
 - Lämmitä kupit etukäteen.
 - Poista laitteesta kalkki.
- läpivirtaus hidastuu merkittävästi:
 - Älä purista espressojauhetta liian tiiviisti siivilään.
 - Älä jauha espressojauhetta liian hienoksi (käytä keskiahkua jauhatusta).
 - Poista laitteesta kalkki.
- espresso valuu siivilätelineen sivusta:
 - Varmista, että siiviläteline on asetettu oikein kiinnikerenkaaseen.
 - Kierrä siiviläteline tiukemmin kiinnikerenkaaseen.
 - Puhdista siivilätelineen reuna espressojauheesta.
- espressoa ei tule ulos:

- Varmista, että vesisäiliö on täytetty ja asetettu oikein paikalleen.
- Varmista, että siiviläteline on asetettu oikein kiinnikerengaaseen.
- Varmista, että vesi-/höyry-valitsin (kuva 1/B) on asennossa  ja että veden, höyryn ja kuuman veden kääntövalitsin (kuva 1/G) on käännetty oikealle asentoon .
- Älä purista espressojauhetta liian tiiviisti siivilään.
- Puhdista keittosiivilä.
- Poista laitteesta kalkki.
- ns. crema-vaahdo ei muodostu kunnolla:
 - Varmista, että siivilässä on riittävästi espressojauhetta.
 - Käytä aina tuoretta espressojauhetta.
 - Purista espressojauhetta kevyesti kokoon.
- maidon vaahdotuksessa muodostuu liian vähän vaahdotta:
 - Käytä aina viileää, tuoretta ja vähärasvaista maitoa.
 - Puhdista vaahdotussuutin.
- läpivirtaus nopeutuu liikaa:
 - espressojauheen jauhatusta on liian karkea:
 - Varmista, että siivilässä on riittävästi espressojauhetta.
- kahvinkeitin virta katkeaa käytön aikana.

Laitteen pumppu on varustettu lämpövarokkeella, joka suojaa sitä ylikuumenemiselta. Lämpövaroke keskeyttää laitteen toiminnan, jos laitetta on käytetty liian kauan tauotta tai jos pumppu on kuivunut.

 - Käännä katkaisimesta virta pois ja vedä pistoke irti seinästä.
 - Anna laitteen jäähtyä vähintään 20 minuuttia. Lisää vettä säiliöön.
 - Liitä laite taas sähköverkkoon ja kytke virta uudelleen päälle. Jos laite ei vielä toimi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Tekniset tiedot

- Verkköjännite: 230 V, 50 Hz
- Tehontarve: 1000 W
(Ks. laitteen alapuolella olevaa tyyppikilpeä.)

Jätehuolto




Pakkausmateriaalit

Pakkausmateriaalit ovat ekologisesti kestäviä ja ne voidaan käyttää uudelleen. Muoviosat tunnistaa mm. merkinnöistä >PE<, >PS< jne. Toimita käytetyt pakkausmateriaalit niille varattuihin keräyspisteisiin ja noudata materiaalimerkinnoistä annettuja ohjeita.



Käytöstä poistettujen laitteiden hävittäminen



Symboli , joka on merkitty tuotteeseen tai sen pakkaukseen, osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Tuote on sen sijaan luovutettava sopivaan sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyksestä huolehtivaan keräyspisteeseen. Tämän tuotteen asianmukaisen hävittämisen varmistamisella autetaan estämään sen mahdolliset ympäristöön ja terveyteen kohdistuvat haittavaikutukset, joita voi aiheutua muussa tapauksessa tämän tuotteen epäasianmukaisesta jätehävittämisestä. Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saa paikallisesta kunnantoiimistosta, talousjätehuoltopalvelusta tai liikkeestä, josta tuote on ostettu.

RUS

RUS Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель!

Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации. Прежде всего обратите внимание на указания по технике безопасности! Сохраните эту инструкцию, с тем чтобы Вы могли обращаться к ней в будущем.

При случае передайте ее следующему владельцу машины.

Оснащение (Рис. 1)

- A** Переключатель Вкл./Выкл.
- B** Переключатель режимов “Вода/ Пар”
- C** Рабочий индикатор
- D** Индикатор температуры
- E** Подставка для чашек
- F** Резервуар для воды (сзади)
- G** Поворотный селектор для кофе, пара и горячей воды
- H** Сопло для взбивания молочной пены (с насадкой)
- I** Фирменная табличка
- K** Мерная ложка
- L** Вспомогательный инструмент
- M** Уплотнитель для молотого кофе
- N** Фильтр для 1 чашки кофе
- O** Фильтр для 2-х чашек кофе
- P** Сито для порционных пакетиков
- Q** Держатель фильтра
- R** Щиток для защиты пальцев
- S** Капельный поддон
- T** Капельная решетка
- U** Индикатор заполнения капельного поддона
- V** Фильтр заварочного блока (внутри)
- W** Заварочный блок с креплением для держателя фильтра

Указания по технике безопасности

Меры безопасности при установке

- Машина должна стоять устойчиво. Проследите за тем, чтобы поверхность для установки машины была ровной и горизонтальной.
- Разрешено подключать машину к электросети лишь в том случае, если напряжение, вид и частота тока в этой сети соответствуют данным фирменной таблички, расположенной на днище машины!

Меры безопасности при эксплуатации

- Не допускайте соприкосновения шнура питания с горячими частями машины!
- Ни в коем случае не тяните за шнур, вынимая сетевой штекер из розетки!
- Не включайте машину, если:
 - поврежден шнур питания или
 - на корпусе кофеварки имеются явные повреждения.
- Паровое сопло, фильтр, держатель фильтра и крепление фильтра во время работы машины становятся горячими.
- Не позволяйте детям находиться рядом с ними!
- Металлический корпус во время работы машины нагревается.
- Не извлекайте держатель фильтра во время цикла заваривания, т.к. система находится под давлением!
- Можно обжечься!**
- В резервуар для воды заливайте только холодную воду, ни в коем случае не молоко или другие жидкости!
- Не запускайте машину, если резервуар для воды не заполнен!
- Не эксплуатируйте машину без капельного поддона или капельной решетки!

Меры безопасности при чистке

- Перед началом технического обслуживания или чистки обязательно выключите машину и выньте сетевой штекер из розетки!
- Соблюдайте указания по удалению накипи!
- Не погружайте машину в воду!

Меры безопасности при проведении ремонта

Ремонт данного прибора имеют право производить только квалифицированные специалисты. Неквалифицированный ремонт может представлять значительную опасность для пользователя. В случаях, когда необходимо произвести ремонт, обращайтесь в сервисный центр или в специализированный магазин.

В случае использования машины не по назначению, либо неправильного с ней обращения, изготовитель не может отвечать за возможный ущерб.

CE Данная машина соответствует следующим директивам ЕС:

- 73/23/EWG от 19.02.1973 “Директива по низкому напряжению”, включая поправки к директиве 93/68/EWG
- 89/336/EWG от 03.05.1989 “Директива по электромагнитной совместимости”, включая поправки к директиве 92/31/EWG

Перед первым вводом в эксплуатацию

Чтобы не подвергать себя опасности и избежать повреждений машины, прочитайте, пожалуйста, указания по технике эксплуатации.

- ✎ Вставьте сетевой штекер в розетку. Перед первым приготовлением кофе эспрессо рекомендуем Вам пропустить через нагревательную систему содержимое одного полного резервуара с водой. Действуйте при этом точно так, как описано в разделах “Приготовление кофе эспрессо” и “Взбивание молочной пены”, но без внесения в фильтр молотого кофе эспрессо. Установите на середину капельной решетки (Рис. 1/Т) под сопло для взбивания молочной пены (Рис. 1/Н) сосуд как можно большего размера.

Приготовление кофе эспрессо




После заваривания кофе эспрессо должен быть покрыт густым слоем так называемой пенки “крема”.

Для получения ароматного эспрессо с пенкой “крема” необходимо залить в машину чистую прозрачную воду, задать подходящую тонкость помола кофе и правильную температуру воды.


1. Заполнение резервуара водой (Рис. 2)

- ✎ Извлеките резервуар для воды из машины в направлении вверх (Рис. 2).
- ✎ Откройте крышку резервуара.
- ✎ Заполните резервуар чистой, **обязательно** холодной водой. Следите за тем, чтобы уровень воды в резервуаре находился не ниже отметки MIN (минимум) и не выше отметки MAX (максимум).




RUS


-  Закройте крышку.
-  Снова вставьте резервуар для воды и прижмите его книзу так, чтобы он надежно сел на место внутри машины (Рис. 2).
-  Вы можете также поднять и откинуть на бок крышку резервуара. Это позволит Вам заливать воду из канистры непосредственно в резервуар, который находится внутри машины.


2. Включение машины / Подогрев чашек


-  Включите машину переключателем Вкл./Выкл. (Рис. 1/A). Рабочий индикатор (Рис. 1/C, красный) и индикатор температуры (Рис. 1/D, оранжевый) начнут светиться. После набора системой рабочей температуры индикатор температуры погаснет. Индикатор температуры может загореться снова во время работы машины, сигнализируя о том, что выполняется дополнительный нагрев.
- У Вас имеется возможность установить на подставку для чашек одну или несколько чашек отверстиями вниз (Рис. 1/E).

3. Внесение молотого кофе эспрессо (Рис. 3, 4, 5)



-  Возьмите держатель фильтра, откиньте назад щиток для защиты пальцев и вложите в держатель фильтра (Рис. 3) фильтр для 1 или 2-х чашек кофе.
-  Для порционных пакетиков используйте специальное сито для порционных пакетиков (Рис. 1/P и Рис. 5).
-  Внесите в фильтр молотый кофе эспрессо. Засыпьте:
 - 1 полную мерную ложку в фильтр для 1 чашки, 2 полные мерные ложки в фильтр для 2-х чашек кофе.

-  С помощью уплотнителя для молотого кофе (Рис.1/M) **слегка** уплотните находящийся в фильтре (Рис. 4) молотый эспрессо. Учтите, что после уплотнения фильтр должен быть наполнен молотым кофе эспрессо по самую кромку. Очистите кромку фильтра от молотого кофе эспрессо.


-  Не слишком уплотняйте находящийся в фильтре молотый кофе эспрессо! От этого может резко уменьшиться проходимость кофе. (См. также раздел “Что делать, если...”)

-  Если Вы мелете кофе сами, задайте тонкость помола “mittel” (средняя).



4. Ввинчивание держателя фильтра (Рис. 6, 7)

-  Установите держатель фильтра в крепление фильтра таким образом, чтобы ручка держателя фильтра оказалась ниже левого белого треугольника (Рис. 6, “1”).
-  Завинтите держатель фильтра вправо до упора (Рис 6, “2”) таким образом, чтобы после этого ручка была направлена вперед и находилась ниже белой линии между двумя точками (Рис. 7, “3”).

5. Наполнение чашки (чашек) (Рис. 8)

-  Подставьте под отверстия держателя фильтра (Рис. 8) одну или две чашки.

6. Заваривание кофе эспрессо

-  Установите переключатель режимов “Вода/Пар” (Рис. 1/B) на значок ☁.
-  После того, как машина наберет рабочую температуру, переведите поворотный селектор (Рис.1/G) на значок ☑. Через молотый кофе эспрессо под высоким давлением начнет проходить вода.

- ☞ После того, как будет заварено нужное количество эспрессо, снова переведите поворотный селектор влево в положение “●”.

- i** Просим помнить, что во время приготовления кофе эспрессо переключатель режимов “Вода/Пар” (Рис.1/В) должен постоянно находиться в положении ☸. При заваривания кофе эспрессо в положении переключателя ☹, вкус кофе из-за более высокой температуры заваривания может ухудшиться.

После каждого приготовления кофе эспрессо и каждой выдачи пара или горячей воды, если поворотный селектор переводится в положение “●”, вся оставшаяся вода стекает в капельный поддон. Для заваривания каждой последующей чашки используется свежая вода. Благодаря этому Вы можете всегда в полной мере насладиться кофе эспрессо. Поэтому необходимо регулярно опорожнять капельный поддон.

7. Извлечение держателя фильтра(Рис. 9)

- ☞ Вывинтите влево и выньте держатель фильтра из крепления.
- ☞ Откиньте щиток для защиты пальцев и держите его нажатым. Выбейте из держателя фильтра или из фильтра отработанный кофе эспрессо (Рис. 9).
- ☞ Промойте держатель фильтра и фильтр теплой водой. **Никогда не мойте держатель фильтра в посудомоечной машине!**
- i** Если Вы не используете машину в течение длительного периода, не вворачивайте держатель фильтра снова в крепление. Это продлит срок службы уплотнения заварочного блока.

Получение пара/Взбивание молочной пены (Рис. 10, 11)

Горячий пар может применяться для взбивания молочной пены кофе капучино и для нагревания жидкостей.



1. Включение машины


- ☞ Наденьте на сопло для взбивания молочной пены насадку, которая поставляется вместе с машиной (Рис. 10).
- ☞ Включите машину переключателем Вкл./Выкл. (Рис. 1/А). Подождите, пока машина не наберет свою рабочую температуру и не погаснет оранжевый температурный индикатор (Рис. 1/Д).
- ☞ Установите переключатель режимов “Вода/Пар” (Рис. 1/В) на значок ☹.

2. Получение пара/Взбивание молочной пены

- ☞ Залейте молоко или предназначенную для нагревания жидкость в жаропрочный сосуд.
- ☞ Погрузите в молоко или в предназначенную для нагревания жидкость сопло для взбивания молочной пены (Рис. 11).
- ☞ Переведите поворотный селектор (Рис.1/Г) влево на значок ☸☹. Машина начнет производить пар. Вначале из сопла могут также вытечь несколько капель горячей воды.
- Важная информация:** Чтобы не препятствовать выходу пара, сопло для взбивания молочной пены не должно касаться дна сосуда.
- ☞ Вы можете остановить подачу пара, переведя поворотный селектор (Рис. 1/Г) опять вправо в положение “●”.

RUS

 Отставьте вспененную жидкость в сторону, переведите селектор пара на значок  и оставьте его в этом положении еще на несколько секунд. Таким образом вы удалите из сопла случайные остатки молока и других жидкостей. **Осторожно! Пар очень горячий.**



 Для получения тонкой кремовой пенки лучше всего использовать прохладное нежирное молоко.


Приготовление капучино



Залейте кофе эспрессо в большую чашку на $1/2 - 3/4$ ее объема.


Добавьте взбитую молочную пену. Посыпьте молочную пену какао-порошком.

3. Нагревание воды

 Установите переключатель режимов “Вода/Пар” (Рис.1/В) в положение .

 Подставьте под сопло для взбивания молочной пены какую-либо емкость (Рис.1/Н).



 Переведите поворотный селектор для кофе, пара и горячей воды (Рис.1/Г) в положение . Из сопла для взбивания молочной пены потечет горячая вода.


 После того, как машина выдаст нужное количество горячей воды, переведите поворотный селектор для кофе, пара и горячей воды (Рис.1/Г) снова в положение “•”.

Чистка и уход

Ежедневный уход


Чтобы предотвратить накопление частиц кофе на стенки машины, рекомендуем Вам ежедневно перед первым и после после последнего по счету приготовления кофе эспрессо в течение прибл. 10 секунд выполнять промывку системы без молотого кофе эспрессо. Действуйте при этом так же, как при приготовлении кофе, но без использования молотого кофе эспрессо.

 Затем на короткое время снова переведите поворотный селектор (Рис.1/Г) в положение .


 Вылейте из резервуара для воды оставшуюся в нем воду.


Чистка


(Рис. 12, 13, 14, 15, 16)

 Перед проведением чистки всякий раз отключайте и машину и вынимайте сетевой штекер из розетки!


Никакую часть машины нельзя мыть в посудомоечной машине!


 Все поверхности машины протирайте влажной материей. Не применяйте острых и абразивных чистящих средств.

 По меньшей мере один раз в неделю промывайте резервуар обычной водой.

 Фильтр для 1 чашки и фильтр для 2-х чашек кофе время от времени прочищайте щеткой.

Сопло для взбивания молочной пены

 Снимите насадку с сопла для взбивания молочной пены и промойте ее обычной водой.

 Тщательно протрите сопло влажной материей. Для проведения чистки и удаления накипи Вы можете отвинтить головку сопла вспомогательным инструментом (Рис. 1/L).

Капельная решетка и капельный поддон

Если индикатор заполнения капельного поддона (Рис. 1/U) поднялся выше капельной решетки, значит капельный поддон необходимо опорожнить.

- ☞ Вложите пальцы в отверстие капельной решетки. Выньте капельную решетку и промойте ее под проточной водой (Рис. 12).
- ☞ Чтобы опорожнить капельный поддон, возьмитесь за него с обеих сторон и вытяните из машины вперед (Рис. 13).
- ☞ Выньте пластиковую насадку с индикатором заполнения капельного поддона и промойте обе эти детали проточной водой (Рис. 14).
- ☞ Вставьте пластиковую насадку с индикатором заполнения капельного поддона обратно в капельный поддон.
- ☞ Снова задвиньте чистый капельный поддон в машину и вставьте капельную решетку на прежнее место.

Чистка заварочного фильтра

Внутри заварочного блока находится специальный заварочный фильтр, через который проходит горячая вода. Время от времени проверяйте, не забились ли ячейки заварочного фильтра частицами кофе.

Если ячейки фильтра закупорены:

- ☞ Вывинтите заварочный фильтр монетой (Рис. 15).
- ☞ Выньте заварочный фильтр с уплотнением (Рис. 16/1) и снимите уплотнение фильтра (Рис. 16/2).
- ☞ Очистите заварочный фильтр теплой водой и щеткой.
- ☞ Промойте теплой водой уплотнение.

- ☹ Если необходимо транспортировать машину при минусовой температуре:
- ☞ Опорожните резервуар для воды.
- ☞ Переверните поворотный селектор (Рис.1/G) в положение ☞ и дайте улетучиться находящемуся в машине пару.

Удаление накипи

Если кофе эспрессо проходит через фильтр слишком долго, пора произвести очистку машины от накипи.

Рекомендуем ежеквартально очищать машину от накипи с помощью жидкого средства для удаления накипи. Если вы проживаете в местности с жесткой водой, процедуру удаления накипи, возможно, придется проводить чаще. Соблюдайте при этом указания изготовителя средства для удаления накипи.










Важная информация: Прежде чем приступить к удалению накипи, извлеките из машины заварочный фильтр (Рис.1/V) и уплотнение заварочного фильтра, как описано в разделе “Чистка заварочного фильтра” (Рис.15, 16).

Сначала залейте в резервуар воду, и только после этого внесите средство для удаления накипи, ни в коем случае не наоборот.



Необходимо использовать не менее 0,5 л воды. Средство для удаления накипи следует дозировать соответственно.

- ☞ Выньте сетевой штекер из розетки и дайте машине остыть.
- ☞ Снимите сопло для взбивания молочной пены вместе с насадкой (Рис.1/H).
- ☞ Вставьте в кофеварку держатель фильтра без фильтра.
- ☞ Подставьте под держатель фильтра подходящую по объему емкость.

RUS

-  Вставьте сетевой штекер в розетку и включите машину.
-  Переведите поворотный селектор (Рис.1/G) в положение  и пропустите через систему примерно 1/4 раствора для удаления накипи.
-  После этого отключите машину и примерно на 10 минут оставьте раствор действовать.
Такую же процедуру проведите и со следующей 1/4 раствора для удаления накипи.
-  Установите поворотный селектор (Рис.1/G) в положение . Остаток раствора для удаления накипи пропустите через сопло и снова оставьте его действовать в течение 10 минут.
-  После этого резервуар для воды следует тщательно промыть.
-  Заполните резервуар свежей водой. Одну половину этой воды пропустите через заварочный блок, другую половину – через сопло.
При наличии большого количества накипи повторите указанную процедуру.
-  По окончании удаления накипи снова вставьте на место заварочный фильтр и уплотнение.

Что делать, если...

- кофе эспрессо получается недостаточно горячим:
 - Чтобы прогреть систему, проведите один цикл заваривания без молотого кофе эспрессо, но с фильтром и держателем фильтра.
 - Предварительно подогрейте чашки.
 - Очистите машину от накипи.
- пропускная способность машины заметно снижается:
 - Не слишком уплотняйте находящийся в фильтре кофе эспрессо.
 - Не мелите кофе эспрессо слишком тонко (тонкость помола должна быть “mittel” (средняя).
 - Очистите машину от накипи.
- кофе эспрессо вытекает из держателя фильтра сбоку:
 - Убедитесь, что держатель фильтра правильно вставлен в стопорное кольцо.
 - Чуть сильнее стяните держатель фильтра стопорным кольцом.
 - Очистите кромку держателя фильтра от молотого кофе эспрессо.
- кофе эспрессо перестал течь:
 - Убедитесь, что резервуар для воды заполнен и правильно установлен.
 - Убедитесь, что держатель фильтра правильно вставлен в стопорное кольцо.
 - Убедитесь, что переключатель режимов “Вода/Пар” (Рис. 1/B) находится в положении , а поворотный селектор для воды, пара и горячей воды (Рис. 1/G) переведен направо в положение .
 - Не слишком уплотняйте находящийся в фильтре молотый кофе эспрессо.
 - Прочистите заварочный фильтр.
 - Очистите машину от накипи.
- качество пенки “крема” ухудшается:
 - Убедитесь, что в фильтре находится достаточное количество молотого кофе эспрессо.
 - Всегда используйте свежий молотый кофе эспрессо.
 - Слегка уплотните молотый кофе эспрессо.
- при взбивании молока образуется мало пены:
 - Используйте только прохладное, свежее и нежирное молоко.
 - Прочистите сопло для взбивания молочной пены.

- пропускная способность машины повышается:
 - Используемый кофе эспрессо слишком грубого помола:
 - Убедитесь, что в фильтре находится достаточно молотого кофе эспрессо.
- кофеварка во время работы отключается:
Насос машины оснащен термозащитой, предохраняющей машину от перегрева. В случае продолжительной непрерывной работы машины, а также при запуске насоса без воды, термозащита прерывает работу машины.
 - Установите переключатель Ein- / Aus (Вкл./Выкл.) в положение “Aus” (Выкл.) и выньте сетевой штепсель из розетки.
 - Дайте машине остыть, для чего потребуется не менее 20 минут. Долейте воду в бак для воды.
 - Снова подсоедините к электросети и включите машину. Если после этого машина не заработает, обратитесь в наш сервисный центр.

Технические данные

- Напряжение подключения: 230 В, 50 Гц
 - Потребляемая мощность: 1000 Вт
- (См. фирменную табличку на днище машины.)

Утилизация




Упаковочные материалы

Упаковочные материалы экологически безопасны и пригодны для вторичного использования. Синтетические части снабжены специальной маркировкой, например: >PE< для полиэтилена, >PS< для полистирола и др. Помещайте упаковочные материалы в соответствии с маркировкой в специальные контейнеры для сбора утиля, установленные местной коммунальной службой.



Старый прибор

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов.

Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.о вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

CZ

CZ **Vážená zákaznice, vážený zákazník,**

přečtěte si prosím pozorně tento návod k použití. Velmi důležité jsou především bezpečnostní pokyny. Návod k použití si prosím uschovejte pro případ potřeby získání potřebných informací.

Předejte ho i případnému dalšímu majiteli tohoto přístroje.

Součásti přístroje (obr. 1)

- A** Hlavní vypínač Zap/Vyp
- B** Přepínač vody/páry
- C** Provozní kontrolka
- D** Kontrolka teploty
- E** Odkládací plocha na šálky
- F** Zásobník vody (na zadní straně)
- G** Otočný volič kávy/páry a horké vody
- H** Napěňovací tryska (s nástavcem)
- I** Typový štítek
- K** Odměrka
- L** Čisticí pomůcka
- M** Pěchovač kávy
- N** Sítko na 1 šálek
- O** Sítko na 2 šálky
- P** Sítko pro nálevový sáček
- Q** Držák sítka
- R** Chráníč prstů
- S** Odkapávací miska
- T** odkapávací mřížka
- U** Ukazatel množství vody
- V** Sítko ve varné hlavici (uvnitř)
- W** Varná hlavice s uchycením držáku sítka



Bezpečnostní pokyny

Bezpečnost při instalaci

- Automat musí stát bezpečně. K instalaci vyberte vodorovnou plochu.
- Automat smí být připojen jen k elektrické síti, jejíž napětí, druh proudu a frekvence odpovídají údajům na typovém štítku (viz spodní stranu přístroje).

Bezpečnost při provozu

- Přívodní kabel se nikdy nesmí dotýkat horkých částí přístroje.
- Kabel ze zásuvky vytahujte vždy za zástrčku, nikdy netahejte za kabel.
- Přístroj nezapínejte, jestliže:
 - je přívodní kabel poškozený, nebo
 - je kryt přístroje viditelně poškozen.
- Napěňovací tryska, sítko a držák sítka a kruhový úchyt se při použití z provozních důvodů zahřívají na vysokou teplotu.
- Nedovolte dětem, aby se jich dotýkaly.
- Při provozu je horký i kovový kryt přístroje.
- Držák sítka během varného procesu neodstraňujte, protože přístroj je pod tlakem. **Nebezpečí popálení!**
- Zásobník na čistou vodu naplňujte pouze studenou vodou, nikdy ne mlékem nebo jinými tekutinami.
- Není-li zásobník na vodu naplněný vodou, automat nezapínejte.
- Automat nepoužívejte bez odkapávací misky nebo mřížky.

Bezpečnost při čištění

- Před údržbou nebo mytím se vždy přesvědčte, zda je automat vypnutý a zástrčka je vytažená ze zásuvky.
- Dodržujte pokyny k odvápnování automatu.
- Automat neponořujte do vody!

Bezpečnost při opravě

Opravy tohoto spotřebiče smí provádět pouze odborně vyškolení pracovníci. Nesprávně provedené opravy mohou způsobit značné škody. Potřebujete-li opravu, obraťte se na naši zákaznickou službu nebo na svého autorizovaného prodejce.

V případě, že je automat využíván k jiným účelům, nebo je používán nevhodným způsobem, nemůže výrobce převzít odpovědnost za případné škody.

☞ Tento přístroj odpovídá následujícím směrnici EU:

- 73/23/EHS ze dne 19.02.1973 "Směrnice o nízkém napětí" ve znění pozměňovací směrnice 93/68/EHS
- 89/336/EHS ze dne 3.5.1989 "Směrnice EMV" ve znění pozměňovací směrnice 92/31/EHS

Před prvním použitím

Přečtěte si prosím bezpečnostní pokyny, abyste zabránili svému možnému zranění a poškození přístroje.

☞ Zástrčku zasuňte do zásuvky.

Před první přípravou espressa byste měli topný systém jednou propláchnout vodou ze zásobníku. Postupujte přitom přesně stejným způsobem popsaným v kapitole "Příprava espressa" nebo "Napěnění mléka", ale do sítka nedávejte mletou kávu na espresso. Doprostřed odkapávací mřížky (obr. 1/T) a pod napěňovací trysku (obr. 1/H) postavte co největší nádobu.

Příprava espressa

Po uvaření by mělo být espresso pokryto hustou pěnovou vrstvou, tzv. Crema.

K uvaření voňavého espressa s hustou pěnou jsou nejdůležitější čistá, čerstvá voda, správně umletá káva a vhodná teplota vody.

1. Doplnění vody (obr. 2)

☞ Zásobník vody lehce vytáhněte ven z automatu (obr. 2).

☞ Pak otevřete víko zásobníku.

☞ Zásobník vody naplňujte **pouze** chladnou, čistou vodou.

Dbejte na to, aby hladina vody byla nad značkou MIN (minimum) a pod značkou MAX (maximum).

☞ Víko opět zavřete.

☞ Po naplnění vraťte zásobník zpět do automatu a zasuňte ho směrem dolů, aby dobře zapadl (obr. 2).

i Víko zásobníku můžete také nadzdvihnout a sklopit ke straně. Zásobník vody můžete také doplnit přímo v automatu, např. pomocí konvice.

2. Zapnutí automatu na kávu / předeřtí šáleků

☞ Automat nejprve zapněte hlavním vypínačem Zap/Vyp (obr. 1/A). Provozní kontrolka (obr. 1/C, červená) a kontrolka teploty (obr. 1/D, oranžová) blikají.

Jakmile přístroj dosáhne provozní teploty, kontrolka teploty zhasne. Kontrolka teploty se může během provozu zase rozsvítit a signalizovat, že se přístroj opět zahřívá.

Jeden nebo více připravených šáleků můžete položit dnem vzhůru nahoru na odkládací mřížku na šálky (obr. 1/E).

3. Dávkování mleté kávy na espresso (obr. 3, 4, 5)


☞ Uchopte držák sítka, sklapněte chránič prstů zpět a vložte do něj sítko na jeden nebo dva šálky kávy (obr. 3).


i Při přípravě kávy z nálevových sáčků použijte sítko na nálevové sáčky (obr. 1/P a obr. 5).


☞ Sítko naplňte umletou kávou na espresso. Použijte: 1 plnou odměrku pro sítko na jeden

CZ



šálek kávy, 2 plné odměrky pro sítko na dva šálky kávy.

-  Pěchovačem kávy (obr. 1/M) stlačte kávu **lehce** do sítko (obr. 4). Dávejte pozor, aby bylo sítko po stlačení kávy naplněno až po okraj. Okraj sítko vyčistěte od zbytků kávy.


 Kávu nepěchujte do sítko silou! Voda by pak kávou špatně protékala. (Viz také "Co dělat, když ...")

 Meleťte-li kávu sami, zvolte střední stupeň mletí.





4. Zašroubování držáku sítko (obr. 6, 7)

-  Držák sítko umístěte do úchyty sítko tak, aby rukojeť držáku sítko byla pod levým bílým trojúhelníkem (obr. 6,"1").
-  Držákem sítko otočte doprava až na doraz (obr. 6,"2"), takže rukojeť nyní směřuje dopředu a nachází se pod bílou čarou mezi dvěma body (obr. 7,"3").

5. Umístění šálku (šálků) (obr. 8)

-  Jeden nebo dva šálky postavte pod otvory držáku sítko (obr. 8).





6. Příprava espresa

-  Přepínač vody/páry (obr. 1/B) nastavte na symbol ☰.
-  Jakmile automat dosáhne potřebné teploty, otočte otočným voličem (obr. 1/G) na symbol ☑. Nyní se voda pod vysokým tlakem protlačí umletou kávou.
-  Po uvaření požadovaného množství espresa otočte voličem zpět doleva do polohy "•".
-  Uvědomte si prosím, že při přípravě espresa je přepínač vody/kávy (obr. 1/B) vždy v poloze ☰. Kdybyste připravovali espreso s přepínačem v poloze ☒, mohla by vysoká spařovací teplota nepříznivě ovlivnit chuť kávy.

Po každé přípravě espresa nebo použití páry či horké vody, kdy se

otočný volič otáčí do polohy "•", steče zbylá voda do odkapávací misky. Další šálek espresa se připraví opět s čerstvou vodou. Tím je vždy zaručena dokonalá chuť espresa. Odkapávací misku proto pravidelně vylévejte.




7. Vyjmutí držáku sítko (obr. 9)

-  Držák sítko vytočte doleva z upevňovacího úchyty.
-  Chránič prstů sklopte dopředu a držte ho stisknutý. Použitou kávu z držáku sítko nebo sítko vyklepněte (obr. 9).
-  Držák sítko a sítko vypláchněte teplou vodou. Držák sítko **nemyjte** v myčce nádobí!
-  Jestliže nebudete kávovar delší dobu používat, držák sítko znovu nenasazujte. Prodloužte tím životnost těsnění na varné hlavici.



Příprava páry/napěnění mléka (obr. 10, 11)


Horkou páru můžete použít k napěnění mléka při přípravě kapučína, nebo k ohřátí tekutiny.

1. Zapnutí automatu na kávu


-  Na napěňovací trysku nasuňte nástavec, který je součástí vybavení (obr. 10).
-  Automat zapněte vypínačem Zap/Vyp (obr. 1/A). Počkejte, až automat dosáhne provozní teploty a oranžová kontrolka teploty (obr. 1/D) zhasne.
-  Přepínač vody/páry (obr. 1/B) nastavte na symbol ☒.



2. Příprava páry / Napěnění mléka


-  Mléko nebo tekutinu, kterou chcete ohřát, nalijte do žáruvzdorné nádoby.
-  Napěňovací trysku ponořte do mléka nebo do jiné tekutiny k ohřátí (obr. 11).

 Otočným voličem otočte (obr. 1/G) doleva na symbol . Nyní začne automat vyrábět páru. Na začátku může z trysky ještě vytéct několik kapek vody.

Důležité upozornění: Napěňovací tryska se nesmí dotýkat dna šálku, aby z ní pára mohla volně vycházet.

 Přívod páry zastavíte otočením otočného voliče (obr. 1/G) zpět směrem doprava do polohy “●”



 Napěňovou tekutinu odstavte a otočným voličem páry ještě jednou na několik vteřin otočte na symbol . Tímto způsobem odstraníte případné zbytky mléka nebo jiných tekutin z trysky. **Pozor! Pára je horká.**


 Chcete-li získat jemnou, krémovou mléčnou pěnu, doporučujeme použít studené nízkotučné mléko.



Příprava kapučína


Velký šálek na kávu naplňte do 1/2 až 3/4 espresem. Přelijte ho napěňným mlékem. Na mléčnou pěnu pak ještě nasypete trochu kakaa.

3. Ohřívání vody.

 Přepínač vody/páry (obr. 1/B) nastavte do polohy .

 Pod napěňovací trysku postavte nádobu (obr. 1/H).



 Otočný volič kávy, páry a horké vody (obr. 1/G) nastavte do polohy . Z napěňovací trysky bude téct horká voda.


 Po odebrání požadovaného množství horké vody otočte voličem kávy, páry a horké vody (obr. 1/G) zpět do polohy “●”.

Čištění a údržba


Denní péče

Doporučujeme vám, abyste denně před první a po poslední přípravě espressa systém asi na 10 vteřin propláchnli bez umleté kávy, aby se v něm neusazovaly kávové částice. Postupujte přitom jako při přípravě espressa, ale bez použití kávy.


 Potom nastavte otočný volič (obr. 1/G) krátce do polohy .


 Zbylou vodu ze zásobníku na vodu vylijte.


Čištění (obr. 12, 13, 14, 15, 16)

 Před každým čištěním automat vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.


Žádnou část automatu na espresso nemýjte v myčce!


 Všechny plochy automatu otřete vlhkým hadříkem. Nepoužívejte žádné ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

 zásobník na vodu umyjte alespoň jednou týdně běžným způsobem v dřezu.

 Obě sítka, na jeden i na dva šálky, čas od času vyčistěte kartáčkem.


Napěňovací tryska


 Z trysky stáhněte nástavec a umyjte ho normálně v dřezu.


 Napěňovací trysku otřete dočista vlhkou utěrkou. Pomocí čisticí pomůcky (obr. 1/L) můžete vyšroubovat hlavici trysky a vyčistit ji nebo odvápnit.


Odkapávací mřížka a odkapávací miska


Jestliže ukazatel množství vody (obr. 1/U) přesahuje odkapávací mřížku, je nutné vodu z misky vylít.

 Odkapávací mřížku uchopte za otvory. Vyjměte ji a propláchněte pod tekoucí vodou (obr. 12).

 Odkapávací misku uchopte na obou stranách a vytáhněte ji směrem dopředu z automatu (obr. 13).

 Vyjměte umělohmotný nástavec s ukazatelem množství vody a propláchněte je pod tekoucí vodou (obr. 14).

 Umělohmotný nástavec s ukazatelem množství vody vraťte do odkapávací misky.









 Čistou odkapávací misku zasuňte zpět do automatu a nasad'te na ni mřížku.











CZ

Čištění spařovacího sítko


Ve varné hlavici je umístěno spařovací sítko, kterým protéká horká voda. Pravidelně kontrolujte, zda nejsou otvory spařovacího sítko zanesené kávou.

Jsou-li otvory zanesené:

-  Pomocí mince spařovací sítko vyšroubujte (obr. 15).
-  Spařovací sítko s těsněním (obr. 16/1) vyjměte a těsnění oddělte od sítko (obr. 16/2).
-  Spařovací sítko umyjte teplou vodou a kartáčkem.
-  Těsnění opláchněte teplou vodou.
-  Potřebujete-li automat přepravovat při teplotě pod bodem mrazu:
-  Vylijte zásobník na vodu.
-  Otočným voličem (obr. 1/G) pootočte do polohy  a nechte automat "vypařit".

-  Nasad'te držák sítko bez sítko.
-  Pod držák sítko postavte dostatečně velkou nádobu.
-  Přívodní kabel zasuňte do zásuvky a automat zapněte.
-  Otočným voličem (obr. 1/G) otočte do polohy  a nechte systémem protéct asi 1/4 odvápnovacího roztoku.
-  Pak automat vypněte a odvápnovací roztok nechte asi 10 minut působit. Opakujte postup a nechte systémem protéct další čtvrtinu roztoku.
-  Otočným voličem (obr. 1/G) otočte do polohy . Zbývající odvápnovací roztok nechte protéct tryskou a opět nechte asi 10 minut působit.
-  Potom zásobník vody důkladně vymyjte.
-  Nalijte do zásobníku čistou vodu a jednu polovinu vody nechte protéct varnou hlavici, druhou polovinu tryskou.

Při silném usazení vápence celý odvápnovací proces opakujte.

-  Po odvápnění opět nasad'te spařovací sítko s těsněním.



Odvápnování

Jestliže espresso protéká filtrem neobvykle pomalu, je nejvyšší čas k odvápnění automatu.

Doporučujeme automat každého čtvrt roku odvápnit pomocí tekutého odvápnovače. Jestliže bydlíte v oblasti s tvrdou vodou, je nutné odvápnění podle potřeby provádět i častěji. Dodržujte přitom údaje výrobce odvápnovacího prostředku.



Důležité upozornění: Před odvápněním vyjměte spařovací sítko (obr. 1/V) i s těsněním; postupujte podle popisu v části "Čištění spařovacího sítko" (obr. 15,16).

Do zásobníku na vodu nalijte nejprve vodu a teprve potom přidejte odvápnovací prostředek, nikdy ne naopak! Musíte použít alespoň 0,5 l vody. Přidejte odpovídající množství odvápnovacího prostředku.

-  Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte automat vychladnout.
-  Sejměte napěňovací trysku s nástavcem (obr. 1/H).

Co dělat, když ...

- je teplota espressa příliš nízká:
 - Proved'te jeden varný cyklus bez kávy, ale s nasazeným sítkem i držákem, aby se systém předeřhál.
 - Předeřhajte šálky.
 - Proved'te odvápnění kávovaru.
- se výrazně snížil rychlost průtoku:
 - Kávu do sítko tak silně nepěchujte.
 - Kávu na espresso nemelte tak jemně (zvolte střední stupeň mletí).
 - Proved'te odvápnění kávovaru.
- espresso vytéká po stranách držáku sítko:
 - Zkontrolujte, zda je držák sítko správně zasazený v upevňovacím kroužku.
 - Držák sítko utáhněte pevněji v upevňovacím kroužku.

- Okraj držáku sítká očistěte od kávy.
- espresso nevytéká:
 - Zkontrolujte, zda je v zásobníku dost vody a je správně usazený.
 - Zkontrolujte, zda je držák sítká správně zasazený v upevňovacím kroužku.
 - Zkontrolujte, zda je přepínač vody/páry (obr. 1/B) v poloze  a otočný volič vody, páry a horké vody (obr. 1/G) je otočený doprava v poloze .
 - Kávu do sítká tak silně nepěchujte.
 - Vyčistěte spařovací sítko.
 - Proveďte odvápnění kávovaru.
- pěna není tak dokonalá:
 - Zkontrolujte, zda je v sítku dostatečné množství kávy.
 - Vždy používejte jen čerstvou kávu.
 - Kávu stlačte jen lehce.
- při napěnění mléka vzniká málo pěny:
 - Používejte vždy chladné a čerstvé nízkotučné mléko.
 - Vyčistěte napěňovací trysku.
- průtok se zvýšil:
 - Káva je umletá příliš nahrubo.
 - Zkontrolujte, zda je v sítku dostatečné množství kávy.
- automat na kávu se při provozu vypíná:

Čerpadlo automatu je vybaveno tepelnou pojistkou, která ho chrání před přehřátím. Tato tepelná pojistka přeruší provoz automatu, jestliže se používá příliš dlouho bez přestávky, nebo běží-li čerpadlo bez vody.

 - Vypínač Zap/Vyp nastavte na "Vyp" a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
 - Automat nechte alespoň 20 minut vychladnout. Doplňte vodu.
 - Automat opět připojte k elektrické síti a zapněte ho. Jestliže spotřebič stále nefunguje, obraťte se na naši zákaznickou službu.

Technické údaje

- Připojovací napětí: 230 V, 50 Hz
- Příkon: 1000 W
(Viz typový štítek na spodní straně automatu.)

Likvidace




Obalový materiál

Použité obalové materiály jsou ekologické a recyklovatelné. Umělé hmoty jsou označeny následujícím způsobem: >PE<, >PS<, atd. Obalový materiál zlikvidujte v souladu s jeho označením ve speciálních sběrných dvorech ve své obci.



Starý spotřebič

Symbol  na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodech, kde jste výrobek zakoupili.

PL

PL Szanowni Klienci!

Prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi. Należy zwrócić szczególną uwagę na wskazówki dotyczące bezpieczeństwa! Instrukcję należy zachować w razie potrzeby późniejszej konsultacji.

Prosimy o przekazanie instrukcji obsługi ewentualnemu kolejnemu nabywcy urządzenia.

Wyposażenie (rys. 1)

- A** Włącznik/wyłącznik
- B** Przełącznik woda/para
- C** Kontrolka stanu pracy
- D** Kontrolka temperatury
- E** Półka na filiżanki
- F** Zbiornik na wodę (z tyłu)
- G** Pokrętko kawa / para i gorąca woda
- H** Dysza spieniąca (z końcówką)
- I** Tabliczka znamionowa
- K** Łyżeczka do odmierzania
- L** Przyrząd serwisowy
- M** Dociskacz kawy
- N** Sitko na 1 filiżankę
- O** Sitko na 2 filiżanki
- P** Sitko do kawy porcjowanej w torebkach
- Q** Filtr
- R** Osłona palca
- S** Korytko ociekowe
- T** Kratka ociekowa
- U** Wskaźnik napętnienia
- V** Sitko w głowicy zaparzającej (wewnętrzne)
- W** Głowica zaparzająca z uchwytem filtra

**Wskazówki bezpieczeństwa****Zachowanie bezpieczeństwa przy instalacji**

- Urządzenie musi być ustawione stabilnie. Zwrócić uwagę na to, aby podłoże było równe i poziome.
- Urządzenie nigdy nie może być podłączane do sieci elektrycznej, której napięcie, natężenie i częstotliwość prądu nie zgadzają się z danymi na tabliczce znamionowej (patrz u dołu urządzenia)!

Bezpieczeństwo podczas pracy

- Kabel sieciowy nigdy nie może stykać się z gorącymi elementami urządzenia!
- Nigdy nie wyciągać wtyczki sieciowej ciągnąc za kabel!
- Nie włączać urządzenia, gdy:
 - kabel jest uszkodzony lub
 - na obudowie są widoczne uszkodzenia.
- Podczas pracy, zależnie od działania, dysza spieniąca, gniazdko i uchwyt sitka stają się gorące.
- Prosimy odkładać te elementy w miejscu niedostępnym dla dzieci!
- W zależności od działania, podczas pracy może się nagrzewać również metalowa obudowa.
- Nie odkręcać filtra podczas parzenia kawy, ponieważ urządzenie jest pod ciśnieniem! **Niebezpieczeństwo poparzenia!**
- Napełniać zbiornik jedynie zimną wodą, nigdy mlekiem lub innymi płynami!
- Nie włączać urządzenia, gdy zbiornik wody nie jest napełniony!
- Nie włączać urządzenia bez korytka i kratki ociekowej!

Bezpieczeństwo podczas czyszczenia

- Przed konserwacją lub czyszczeniem należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i z gniazda wyciągnięta jest wtyczka sieciowa!
- Przestrzegać wskazówek dotyczących usuwania kamienia!
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie!

Bezpieczeństwo podczas naprawy

Urządzenie może być naprawiane wyłącznie przez specjalistów. Niefachowe naprawy mogą prowadzić do wystąpienia dużych zagrożeń dla bezpieczeństwa w użytkowaniu urządzenia. W razie konieczności przeprowadzenia naprawy należy zwrócić się do serwisu lub autoryzowanego sprzedawcy.

Nie przejmujemy odpowiedzialności za ewentualne szkody, które są związane z niepoprawnym lub niezgodnym z przeznaczeniem używanego urządzenia.

CE Urządzenie spełnia wymogi następujących dyrektyw UE:

- 73/23/EWG z dnia 19.02.1973 "Dyrektywa o niskim napięciu", wraz z dyrektywą zmieniającą 93/68/EWG
- 89/336/EWG z dnia 03.05.1989 "Dyrektywa o kompatybilności elektromagnetycznej", wraz z dyrektywą zmieniającą 92/31/EWG

Przed pierwszym użyciem

Prosimy o zapoznanie się ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, aby uniknąć zagrożeń dla obsługi lub uszkodzenia urządzenia.

- ☞ Włożyć wtyczkę do gniazda elektrycznego.

Przed pierwszym zaparzeniem kawy należy przepłukać jednokrotnie układ grzewczy jedną pełną zawartością zbiornika wody. Postępować w sposób opisany w rozdziale "Przyrządzanie espresso" lub "Spienianie mleka", ale nie dodając kawy do sitka. Ustawić możliwie duże naczynie pośrodku kratki ociekowej (rys. 1/T) oraz pod dyszą spieniającą (rys. 1/H).

Przyrządzanie espresso

Po zaparzeniu należy pokryć espresso gęstą warstwą piany, zwaną crema.

Dla uzyskania aromatycznego espresso z cremą istotne jest użycie świeżej, czystej wody, dobranie odpowiedniego stopnia zmielenia kawy oraz zachowanie odpowiedniej temperatury wody.


1. Wlać wodę (rys. 2)

- ☞ Wyciągnąć zbiornik wody w górę z urządzenia (rys. 2).
- ☞ Otworzyć pokrywę zbiornika.
- ☞ Napełnić zbiornik **jedynie** zimną, czystą wodą.
Zwrócić uwagę na to, aby poziom wody nie był poniżej oznaczenia MIN (minimum) i nie powyżej oznaczenia MAX (maksimum).
- ☞ Zamknąć pokrywę zbiornika.
- ☞ Włożyć zbiornik wody i wcisnąć go w dół, do momentu stałego osadzenia w urządzeniu (rys. 2).

PL




- i** Można również podnieść pokrywę zbiornika i odchylić ją na bok. Zbiornik można napełnić wodą również bezpośrednio bez wyjmowania z urządzenia, np. korzystając z dzbanka.

2. Włączanie urządzenia / podgrzewanie filiżanek

-  Włączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika (rys. 1/A). Świecą się kontrolka stanu pracy (rys. 1/C, czerwona) i temperatury (rys. 1/D, pomarańczowa). Po osiągnięciu temperatury roboczej kontrolka temperatury gaśnie. Kontrolka temperatury może się ponownie włączyć podczas pracy co oznacza, że następuje ponowne podgrzewanie.



Na półkę na filiżanki można postawić jedną lub kilka filiżanek otworem skierowanym w dół (rys. 1/E).

3. Napełnianie kawą zmieloną (rys. 3, 4, 5)


-  Wyciągnąć filtr, odchylić do tyłu osłonę palca i założyć sitko na 1 filiżankę lub na 2 filiżanki (rys. 3).
- i** W przypadku używania kawy porcjowanej w torebkach, należy stosować sitko do kawy porcjowanej w torebkach (rys. 1/P i rys. 5).
-  Wsypać zmieloną kawę do sitka. Użyć przy tym następujących proporcji:
 - 1 pełna łyżeczka-miarka do sitka na 1 filiżankę, 2 pełne łyżki-miarki do sitka na 2 filiżanki.
-  Ubić zmieloną kawę za pomocą ubijaka do kawy (rys. 1/M) **lekk**o w sitku (rys. 4). Zwrócić uwagę na to, aby po ubiciu sitko było wypełnione do krawędzi mieloną kawą. Wyczyścić krawędź sitka z kawy.
- i** Nie ubijać kawy w sitku zbyt mocno! Mogłoby to znacznie zmniejszyć przepływ wody. (Patrz również "Co zrobić, gdy ...")

- i** Gdy kawę należy zmielić samodzielnie, należy wybrać "średni" stopień mielenia.




4. Osadzanie filtra (rys. 6, 7)

-  Ustawić filtr w uchwycie filtra w taki sposób, aby rączka filtra znalazła się pod lewym, białym trójkątem (rys. 6,"1").
-  Obrócić filtr do oporu w prawo (rys. 6,"2"), tak aby rączka wskazywała do przodu i znalazła się pod białą linią pomiędzy dwoma punktami (rys. 7,"3").

5. Podstawić filiżankę(i) (rys. 8)




-  Ustawić jedną lub dwie filiżanki pod otwory filtra (rys. 8).


6. Zaparzanie espresso

-  Przetączyć przełącznik woda/para (rys. 1/B) na symbol ☰.
-  Po osiągnięciu temperatury roboczej przez urządzenie obrócić pokrętko (rys. 1/G) na symbol ☑. Woda pod wysokim ciśnieniem będzie teraz tłoczona przez kawę w sitku.
-  Po zaparzeniu żądanej ilości espresso należy obrócić pokrętko z powrotem w lewo, do położenia "•".
- i** Prosimy zwrócić uwagę na to, aby przy przyrządzaniu espresso przełącznik woda/para (rys. 1/B) był ustawiony zawsze w położeniu ☰. Jeśli espresso będzie zaparzane w położeniu ☑, wyższa temperatura zaparzania może wpływać na smak kawy.

Po każdym zaparzeniu lub użyciu funkcji para/gorąca woda, gdy pokrętko zostanie obrócone w położenie "•", resztką wody będzie kierowana do korytka ociekowego. Każda kolejna filiżanka jest zaparzana świeżą wodą. Dzięki temu każda filiżanka espresso będzie aromatyczna. Dlatego należy regularnie opróżniać korytko ociekowe.

7. Wyjmowanie filtra (rys. 9)




-  Wykręcić filtr w lewo z uchwytu.
-  Przechylić osłonę palca do przodu i przytrzymać, dociskając ją. Stukając w krawędź sitka usunąć zużytą kawę z filtra lub sitka (rys. 9).
-  Przepłukać uchwyt sitka i sitko pod ciepłą wodą. **Nie** myć uchwytu sitka w zmywarce do naczyń!

 Jeśli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, nie wkręcać ponownie filtra. W ten sposób przedłuża się żywotność uszczelki na głowicy zaparządzającej.




Tworzenie pary/spienianie mleka (rys. 10, 11)


Gorąca para może być używana do spieniania mleka do cappuccino oraz do podgrzewania płynów.


1. Włączyć urządzenie


-  Nasadzić znajdującą się w komplecie końcówkę na dyszę spieniającą (rys. 10).
-  Włączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika (rys. 1/A). Odczekać, aż osiągnięta zostanie temperatura robocza i zgaśnie pomarańczowa kontrolka temperatury (rys. 1/D).
-  Ustawić przełącznik woda/para (rys. 1/B) na symbol ☉.

2. Tworzenie pary/spienianie mleka

-  Wlać mleko lub podgrzewaną ciecz do odpornego na wysoką temperaturę naczynia.
-  Zanurzyć dyszę spieniającą w mleku lub podgrzewanej cieczy (rys. 11).
-  Ustawić pokrętko (rys. 1/G), obracając w lewo, na symbol ☉. Urządzenie rozpocznie wytwarzanie pary. Na początku z dyszy wycieknie jeszcze kilka kropel gorącej wody.
Ważne: Dysza spieniająca nie może dotykać dna naczynia, ponieważ utrudniłoby to wylot pary.

 W celu zatrzymania wylotu pary należy przekręcić pokrętko (rys. 1/G) ponownie w prawo, w położenie “●”.





 Odstawić spienianą ciecz i ponownie obrócić na kilka sekund przełącznik woda/para na symbol ☉. W ten sposób usuwa się z dyszy ewentualne pozostałości mleka lub innych płynów. **Ostrożnie! Para jest gorąca.**

 Dla uzyskania delikatnej, kremowej pianki należy najlepiej użyć schłodzonego mleka o niskiej zawartości tłuszczu.

Przyrządzanie cappuccino

Wypełnić dużą filiżankę kawy do 1/2 lub 3/4 kawą espresso. Przykryć kawę spienionym mlekiem. Posypać na piankę niewielką ilością kakao w proszku.

3. Podgrzewanie wody



-  Ustawić przełącznik woda/para (rys. 1/B) w położenie ☉.
-  Ustawić pojemnik pod dyszą spieniającą (rys. 1/H).
-  Ustawić pokrętko do kawy, pary i gorącej wody (rys. 1/G) w położenie ☉. Z dyszy spieniającej wycieką gorąca woda.
-  Po waniu pożądanej ilości gorącej wody, ustawić pokrętko kawy, pary i gorącej wody (rys. 1/G) ponownie w położenie “●”.

PL


Czyszczenie i pielęgnacja

Codzienna pielęgnacja




Zalecamy codziennie przed pierwszym i ostatnim zaparzeniem espresso przepłukać układ przez ok. 10 sekund bez kawy, aby uniknąć osadzenia się kawy. Należy w tym celu postępować jak w przypadku przygotowania espresso, ale nie dodając kawy.

-  Ustawić następnie pokrętko (rys. 1/G) na krótko w pozycji ☞.
-  Zlać pozostałości wody ze zbiornika.



Czyszczenie (rys. 12, 13, 14, 15, 16)

 Przed każdym czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazda!

Nie czyścić żadnego z elementów urządzenia w zmywarce do naczyń!






-  Zmyć wszystkie powierzchnie na urządzeniu wilgotną ściereczką. Nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.
-  Płukać zbiornik wody co najmniej raz w tygodniu w normalnej wodzie.
-  Od czasu do czasu czyścić szczotką sitko na 1 filiżankę oraz na 2 filiżanki.

Dysza spieniąca

-  Wyciągnąć końcówkę dyszy spieniącej i przepłukać ją w normalnej wodzie.
-  Zmyć do czysta dyszę spieniącą wilgotną ściereczką. Za pomocą przyrządu serwisowego (rys. 1/L) można odkręcić głowicę dyszy w celu wyczyszczenia lub usunięcia kamienia.

Kratka ociekowa i korytko ociekowe








Jeśli wskaźnik napętnienia (rys. 1/U) wysunie się powyżej kratki ociekowej, należy opróżnić korytko ociekowe z wody.

-  Proszę chwycić za otwory w kratce ociekowej. Wyciągnąć kratkę ociekową i przepłukać pod bieżącą wodą (rys. 12).
-  W celu opróżnienia chwycić korytko ociekowe po obu stronach i wyciągnąć je z urządzenia (rys. 13), wysuwając do przodu.
-  Ściągnąć plastikową nasadkę ze wskaźnikiem stanu napętnienia i przepłukać oba elementy pod bieżącą wodą (rys. 14).
-  Osadzić plastikową nasadkę ze wskaźnikiem stanu napętnienia ponownie w korytku ociekowym.
-  Wsunąć czyste korytko ociekowe do urządzenia i osadzić kratkę ociekową.

Czyszczenie sitka zaparzającego

Na głowicy zaparzającej znajduje się sitko zaparzające, przez które przepływa gorąca woda. Od czasu do czasu należy sprawdzać, czy otwory sitka zaparzającego nie są zatkane kawą.

Jeśli otwory sitka są zatkane:

-  Wykręcić sitko zaparzające za pomocą monety (rys. 15).
-  Wyciągnąć sitko zaparzające i uszczelkę (rys. 16/1) i usunąć uszczelkę sitka zaparzającego (rys. 16/2).
-  Wyczyścić szczotką i ciepłą wodą sitko zaparzające.
-  Przepłukać uszczelkę pod ciepłą wodą.
-  Jeśli urządzenie ma być transportowane w ujemnych temperaturach:
-  Opróżnić zbiornik wody.
-  Ustawić pokrętko (rys. 1/G) w położenie ☞ i "spuścić" parę z urządzenia.

Usuwanie kamienia









Jeśli espresso płynie zbyt wolno przez filtr, oznacza to konieczność usunięcia kamienia.






Zalecamy usuwanie kamienia z urządzenia co kwartał, za pomocą środka do usuwania kamienia. Jeśli woda z kranu jest twarda, usuwanie kamienia należy ewentualnie przeprowadzać częściej. Prosimy zwrócić przy tym uwagę na wskazówki producenta odkamieniacza.

Ważne: Przed odkamienianiem należy wyciągnąć sitko zaparzące (rys. 1/V) i uszczelkę sitka zaparzącego, jak opisano w części "Czyszczenie sitka zaparzącego" (rys. 15, 16).

Najpierw napełnić zbiornik wodą, następnie włączyć/wsypać środek do usuwania kamienia, nigdy nie w odwrotnej kolejności.. Należy użyć co najmniej 0,5 litra wody.

Odkamieniacz należy dozować zależnie od ilości wody.

-  Wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazda i pozostawić urządzenie do momentu schłodzenia.
 -  Wyjąć dyszę spieniającą z końcówką (rys. 1/H).
 -  Wkręcić filtr bez sitka.
 -  Ustawić pojemnik o odpowiedniej pojemności pod filtrem.
 -  Podłączyć wtyczkę sieciową do gniazda i włączyć urządzenie.
 -  Ustawić pokrętło (rys. 1/G) w położenie  i przepuścić ok. 1/4 roztworu wody z odkamieniaczem przez układ.
 -  Następnie wyłączyć urządzenie i pozostawić roztwór wody z odkamieniaczem na czas działania ok. 10 minut.
- Powtórzyć ten krok z pozostałą częścią 1/4 roztworu.

-  Ustawić pokrętło (rys. 1/G) w położenie . Przepuścić pozostałą część roztworu przez dyszę i pozostawić urządzenie włączone na czas działania ok. 10 minut.
 -  Następnie starannie wyczyścić zbiornik wody.
 -  Napełnić zbiornik świeżą wodą i przepuścić połowę wody przez głowicę zaparzącą, drugą połowę przez dyszę.
- Przy silnym osadzie kamienia należy powtórzyć jego usuwanie.
-  Po usunięciu kamienia należy ponownie osadzić sitko zaparzące i uszczelkę.

PL

Co robić, gdy ...

- temperatura espresso jest za niska:
 - Przeprowadzić zaparzenie bez kawy mielonej, ale z sitkiem i dozownikiem, aby nagrzać układ.
 - Podgrzać filiżanki.
 - Usunąć kamień z urządzenia.
- szybkość przepływu w wyraźny sposób zmniejszyła się:
 - nie ubijać tak mocno kawy w sitku.
 - nie mielić za drobno kawy ("średni" stopień mielenia).
 - Usunąć kamień z urządzenia.
- espresso wylewa się na bok z filtra:
 - upewnić się, czy filtr jest prawidłowo osadzony w uchwycie.
 - Wkręcić mocniej filtr w uchwyt.
 - Wyczyścić krawędź filtra z kawy.
- nie wypływa espresso
 - upewnić się, czy zbiornik wody jest napełniony i prawidłowo osadzony.
 - upewnić się, czy filtr jest prawidłowo osadzony w uchwycie.
 - Upewnić się, czy przełącznik woda/para (rys. 1,B) znajduje się w położeniu  i czy pokrętło dla wody, pary i gorącej wody (rys. 1,G) zostało obrócone w prawo do położenia .
 - Nie ubijać za mocno kawy w sitku.
 - Wyczyścić sitko zaparzające.
 - Usunąć kamień z urządzenia.
- słabszy wynik zaparzania cremy:
 - upewnić się, czy w sitku jest wystarczająca ilość kawy.
 - Używać zawsze świeżo zmielonej kawy.
 - Lekko ubić kawę mieloną.
- podczas spieniania mleka powstaje za mało pianki:
 - Używać zawsze świeżego i chłodnego mleka o małej zawartości tłuszczu.
 - Wyczyścić dyszę spieniającą.
- przepływ zwiększa się:
 - kawa do espresso jest za grubo zmielona:
 - Upewnić się, że w sitku jest wystarczająca ilość kawy.
- ekspres do kawy wyłącza się w trakcie pracy:

pompa urządzenia jest wyposażona w wyłącznik temperatury zabezpieczający przed przegrzaniem. Wyłącznik temperatury przerywa pracę urządzenia, gdy pracuje ono zbyt długo bez przerwy lub gdy pompa pracuje bez wody.

 - Nastawić włącznik w pozycji "Wył" i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
 - Odłożyć urządzenie na 20 minut tak, aby wystygło. Napełnić wodą.
 - Podłączyć urządzenie ponownie do sieci i włączyć. Jeżeli urządzenie dalej nie działa, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.

Dane techniczne

- Napięcie przyłączone: 230 V, 50 Hz
- Pobór mocy: 1000 W (patrz tabliczka znamionowa u dołu urządzenia.)

Recykling




Materiał opakowania

Materiały opakowania mogą bez ograniczeń zostać powtórnie przetworzone. Elementy z tworzyw sztucznych są oznakowane, np. >PE<, >PS<, itd. Usuwać materiały opakowań zgodnie z ich oznaczeniem w komunalnych zakładach utylizacyjnych, do przewidzianych w tym celu pojemników zbiorczych.



Wyeksploatowane urządzenie



Symbol  na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym.

Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

H

H Tisztelt Vásárlónk!

Kérjük, alaposan olvassa át ezt a használati utasítást. A biztonsági tudnivalókat mindenképpen tartsa be! Őrizze meg a használati utasítást, hogy később is utána tudjon benne nézni, ha valamilyen kérdése van.

Ha esetleg eladja a készüléket, a használati utasítást adja oda az új tulajdonosnak.

A készülék elemei és tartozékai (1. ábra)

- A** Be/ki kapcsoló
- B** Víz/gőz kapcsoló
- C** Működésjelző
- D** Hőmérsékletjelző
- E** Csészetartó
- F** Víztartály (a készülék hátoldalán)
- G** Forgókapcsoló kávé, gőz vagy forró víz választásához
- H** Habosítófúvóka (rátéttel)
- I** Típus tábla
- K** Mérőkanál
- L** Karbantartó szerszám
- M** Kávéeórlemény-lenyomó
- N** Kávétartály 1 csészéhez
- O** Kávétartály 2 csészéhez
- P** Szűrő egyadagos kiszerezésű kávéhoz
- Q** Kávétartálytartó
- R** Ujjvédő
- S** Csepegtetőtálca
- T** Csepegtetőrács
- U** Töltöttségszint-jelző
- V** Kávétartály a forrázófej belsejében
- W** Forrázófej kávé tartálytartó-foglalattal



Biztonsági tudnivalók

A készülék felállítása

- A készüléknek stabilan kell állnia. Ügyeljen arra, hogy vízszintes, egyenes felületre állítsa a készüléket.
- A készülék csak olyan villamos hálózatra csatlakoztatható, amelynek feszültsége, áramfajtája és frekvenciája megegyezik a készülék alján lévő típus táblán feltüntetett adatokkal!

Használat közben

- A hálózati kábel soha nem érhet a készülék forró részeihez!
- A hálózati kábelt soha ne a kábelnél fogva húzza ki a konnektorból!
- Ne kapcsolja be a készüléket, ha
 - a kábel sérült, vagy
 - a készülék házán látható sérüléseket észlel.
- A habosítófúvóka, a kávé tartály és a kávé tartálytartó használat közben felforrósodik.
- A készüléket tartsa távol gyermekektől!
- A fémház használat közben felmelegszik.
- Forrázás közben ne vegye ki a kávé tartálytartót, mert a készülék nyomás alatt áll! **Égésveszély!**
- A víz tartályba mindig hideg vizet töltsön, tej vagy más folyadék betöltése tilos!
- Ha a víz tartály üres, ne kapcsolja be a készüléket!
- Csepegtetőtálca vagy csepegtetőrács nélkül ne használja a készüléket!

Tisztítás

- Karbantartás vagy tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, és a hálózati dugó ki van húzva a konnektorból!
- Kövesse a műszköztelenítési utasításokat!
- Ne merítse vízbe a készüléket!

Javítás

A készüléken javításokat csak szakember végezhet. A szakszerűtlen javítások jelentős károkat okozhatnak. Amennyiben javításra van szükség, forduljon a vevőszolgálathoz vagy a hivatalos márkakereskedőhöz.


A készülék nem rendeltetésszerű vagy helytelen használatából eredő esetleges károkért a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal.

C A készülék az alábbi európai uniós irányelveknek felel meg:

- A 73/23/EGK (1973. II. 19.) sz. alacsonyfeszültség-irányelv, és az ennek módosításáról szóló 93/68/EGK sz. irányelv.
- Az elektromágneses összeférhetőségről szóló 89/336/EGK (1989. V. 3.) sz. irányelv, és az ennek módosításáról szóló 92/31/EGK sz. irányelv.

Az első használat előtt

Az Önt fenyegető veszélyek és a készüléket fenyegető sérülések elkerülése érdekében olvassa el a biztonsági tudnivalókat.

 Dugja be a hálózati dugót a konnektorba.


Az első presszókávét elkészítése előtt egy tartálynyi vízzel öblítse át a fűtőrendszert. Hajtsa végre a "Presszókávét készítése" ill. "Tej felhabosítása" fejezetben leírtakat, csak most ne tegyen kávéőrlemlényt a szitába. Tegyen egy lehetőleg nagy edényt a csepegtetőrács közepére (1/T. ábra) és a habosítófúvóka (1/H. ábra) alá.


Presszókávét készítése


A presszókávét lefőzés után sűrű, habos réteg, úgynevezett "crema" (krém) fedí.

Az aromás, krémes presszókávét titka a tiszta, friss víz, a megfelelő őrlési finomság és a víz hőmérséklet.

1. Víz betöltése (2. ábra)


 Fölfelé húzva vegye ki a víztartályt a készülékből (2. ábra).


 Nyissa ki a tartály fedelét.

 **Csakis** tiszta, hideg vizet töltsön a tartályba.


Ügyeljen arra, hogy a vízszint a MIN (minimum) és a MAX (maximum) jelzés között legyen.

 Zárja le a fedelet.

 Tegye vissza, majd nyomja lefelé a víztartályt, hogy szorosan álljon a készülékben (2. ábra).

 Meg is emelheti, és oldalra billentheti a tartály fedelét. Így például egy kannából közvetlenül is feltöltheti a készülékben lévő víztartályt.

2. A készülék bekapcsolása / csésze előmelegítése


 A Be/ki kapcsolóval (1/A. ábra) kapcsolja be a készüléket. Világít a működésjelző (1/C. ábra, piros) és a hőmérsékletjelző (1/D. ábra, narancssárga).


Amint a víz elérte az üzemi hőmérsékletet, a hőmérsékletjelző kialszik. A hőmérsékletjelző működés közben újra kigyulladhat, ami azt jelenti, hogy a készülék utánfűti a vizet.


Fejjel lefelé állítva egy vagy több csészét is rátehet a csészetartóra (1/E. ábra).


H


3. A kávéőrlemény betöltése (3. 4. 5. ábra)


 Vegye ki a kávétartálytartót, hajtsa vissza az ujjvédőt, és tegye az 1 vagy 2 csészés szitát a kávétartálytartóba (3. ábra).

 Ha az egyadagos kiszerezésű kávé használ, alkalmazza az ehhez való szűrőt (1/P és 5. ábra).


 Tegyen a szitába kávéőrleményt. Az 1 csészés szitához egy teljes mérőkanálnyi, a 2 csészés szitához 2 teljes mérőkanálnyi kávé tegyen a szitába.


 A kávéőrlemény-lenyomóval (1/M. ábra) nyomja bele **finoman** a kávé a szitába (4. ábra). Ügyeljen arra, hogy a kávé nyomás után a kávétartály pereméig érjen. Tisztítsa meg a kávétartály peremét a kávéőrleménytől.

 Ne nyomja bele túl erősen a szitába kávéőrleményt! Ebben az esetben sokkal nehezebben folyik át rajta a víz. (lásd még "Mit tegyünk, ha ...?")


 Ha saját maga darálja a kávé, válassza a "közepes" őrlési finomságot.

4. A kávétartálytartó betétele (6. és 7. ábra)

 Úgy helyezze a kávétartálytartót a kávétartályfoglatba, hogy a kávétartálytartó nyele a bal oldali fehér háromszög alatt legyen (6. ábra, "1").



 Ütközésig fordítsa jobbra a kávétartálytartót (6. ábra, "2"); a nyél most előre néz, és a fehér vonal alatt a két pont között áll (7. ábra, "3").


5. A csésze vagy csészék alátétele (8. ábra)




 Tegyen egy vagy két csészét a kávétartálytartó nyílásai alá (8. ábra).

6. Presszókávé lefőzése

 Fordítsa a víz/gőz kapcsolót (1/B. ábra) a  jelre.


 Ha a készülék elérte az üzemi hőmérsékletet, fordítsa a forgókapcsolót (1/G. ábra) a  jelre. A készülék nagy nyomással átnyomja a vizet a kávéőrleményen.


 Ha lefőzte a kívánt mennyiségű presszókávé, fordítsa vissza a kapcsolót balra a "•" állásba.


 Ügyeljen arra, hogy presszókávé készítése közben a víz/gőz kapcsoló (1/B. ábra) mindig a  jelen álljon. Ha a kapcsoló  állásban van, és így főzi le a kávé, a magasabb forrázási hőmérséklet ronthatja a kávé ízét.


Amikor a forgókapcsolót kávéfőzés, gőzölés vagy forróvízvétele után a "•" állásba fordítja, a maradék víz mindig a csepegtetőtálcába kerül. Mindegyik további csésze kávé friss vízzel készül. A kávé így mindig finom lesz. A csepegtetőtálcát ezért rendszeresen ki kell üríteni.

7. A kávétartálytartó kivétele (9. ábra)

 Fordítsa el balra, majd vegye ki a foglatból a kávétartálytartót.

 Hajtsa előre, és tartsa nyomva az ujjvédőt. Ütögesse ki a használt kávéőrleményt a kávétartálytartóból ill. a kávétartályból (9. ábra).




 Öblítse le meleg vízzel a kávétartálytartót és a kávétartályt. **Ne** mosogassa mosogatógépben a kávétartálytartót!

 Ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, ne tegye vissza a kávétartálytartót. Ezzel megnövelheti a forrázófej tömítésének élettartamát.




Gőzfejlesztés / tej felhabosítása (10. és 11. ábra)

A forró gőzzel kapucínér készítéséhez felhabosíthatja a tejet, vagy más folyadékot hevíthet fel.



1. A készülék bekapcsolása


-  Dugja rá a csomagban található rátétet a habosítófúvókára (10. ábra).
-  A Be/ki kapcsolóval (1/A. ábra) kapcsolja be a készüléket. Várja meg, amíg a készülék eléri az üzemi hőmérsékletet, és a hőmérsékletjelző narancssárga lámpája (1/D. ábra) kialszik.
-  Állítsa a víz/gőz kapcsolót (1/B. ábra) a ☺ jelre.

2. Gőzfejlesztés / tej felhabosítása

-  Töltse bele a tejet vagy a hevítendő folyadékot egy hőálló edénybe.
-  Merítse bele a habosítófúvókát a tejbe vagy a felhevítendő folyadékba (11. ábra).
-  Állítsa a forgókapcsolót (1/G. ábra) a ☺☺ jelre. A készülék elkezd gőzt fejleszteni. Az elején néhány csepp forró víz is kifolyhat a fúvókából.

Fontos! A gőz kiáramlása akadályozásának elkerülésére ne érintse a habosítófúvókát az edény aljára.





-  A gőz kiáramlását a forgókapcsoló (1/G. ábra) “•” állásba kapcsolásával állíthatja le.
 -  Tegye félre a felhabosított folyadékot, és fordítsa a gőzkapcsolót még néhány másodpercig a ☺☺ jelre. Ezzel eltávolíthatja az esetleges tej- vagy folyadékmaradékot a fúvókából.
- Vigyázat! A gőz forró.**

-  Ha finom, krémes tejhabot akar készíteni, használjon hideg, zsírszegény tejet.

Kapucínér készítése

Töltsön meg egy nagy kávéscsészét félig vagy háromnegyedig presszókávéval. Öntse rá a felhabosított tejet. Szórjon a tejhabra egy kis kakaóport.



3. Víz hevítése

-  Fordítsa a víz/gőz kapcsolót (1/B. ábra) a ☺ jelre.
-  Tegyen egy edényt a habosítófúvóka (1/H. ábra) alá.
-  Fordítsa a kávé – víz/gőz forgókapcsolót (1/G. ábra) a ☺☺ jelre. A habosítófúvókából forró víz folyik.
-  Miután a forró víz elérte a kívánt mennyiséget, fordítsa a kávé – víz/gőz forgókapcsolót (1/G. ábra) a “•” jelre.


Tisztítás és gondozás

Napi gondozás


Azt ajánljuk, hogy minden nap az első kávé előtt és az utolsó kávé után kb. 10 másodpercig kávéörlemény nélkül öblítse át a készüléket. Így elkerülheti a kávrészecskék lerakódását. Tegye ugyanazt, mintha presszókávéét készítené – csak kávé nélkül.

-  Ezután állítsa röviden a forgókapcsolót (1/G. ábra) a ☺☺ jelre.
-  Öntse ki a maradék vizet a víztartályból.

Tisztítás (12. 13. 14. 15. 16. ábra)

-  Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati kábelt a konnektorból.

A készülék egyik részét se mosogassa mosogatógépben!

-  Nedves kendővel törölje le a készülék felületét. A tisztításhoz ne használjon éles tárgyakat vagy súroló tisztítószeret.

H

- ☞ Legalább hetente egyszer mosogassa el a víztartályt.
- ☞ Az 1 csészés és a 2 csészés kávé tartályt időnként tisztítsa meg kefével.

Habosítófúvóka

- ☞ Húzza le a habosítófúvókáról a rátétet, majd mosogassa el.
- ☞ Nedves kendővel törölje tisztára a fúvókát. A karbantartó szerszám (1/L. ábra) segítségével tisztításhoz vagy mészkőtelenítéshez lecsavarhatja a fúvóka fejét.

Csepegtetőrács és csepegtetőtálca

Ha a töltöttségszint-jelző (1/U. ábra) a csepegtetőrács fölé ér, ki kell üríteni a csepegtetőtálcat.

- ☞ Nyúljon bele a csepegtetőrács két lyukába. Vegye ki, majd folyó víz alatt öblítse le a csepegtetőrácsot (12. ábra).
- ☞ A csepegtetőtálcat két oldalánál fogva húzza ki előre a készülékből (13. ábra).
- ☞ Vegye ki, majd folyó víz alatt öblítse le a töltöttségszint-jelző és a műanyag rátétet (14. ábra).
- ☞ Tegye vissza a műanyag rátétet és a töltöttségszint-jelzőt a csepegtetőtálcaába.
- ☞ Tolja vissza a tiszta csepegtetőtálcat a készülékbe, és tegye be a csepegtetőrácsot.

A forrázókávé tartály tisztítása

A forrázókávé tartály, amelyen át a forró víz áramlik, a forrázófejben található. Időnként nézze meg, hogy a kávé részecskék nem tömítették-e el a kávé tartály lyukait.

Ha igen:

- ☞ csavarja le a kávé tartályt egy érmével (15. ábra).
- ☞ Vegye ki a kávé tartályt (16. ábra / 1), és távolítsa el a kávé tartály tömítését (16/2. ábra).
- ☞ Meleg vízzel és kefével tisztítsa meg a kávé tartályt.

- ☞ Meleg vízben öblítse le a tömítést.



Ha fagyponthoz alatti hőmérsékleten szállítja a készüléket:

- ☞ ürítse ki a víztartályt.
- ☞ Állítsa a forgókapcsolót (1/G. ábra) a ☞ jelre, és "engedje ki a gőzt" a készülékből.

Mészkőtelenítés






Ha a kávé szokatlanul lassan folyik át a szűrőn, ideje mészkőteleníteni a készüléket.

Azt ajánljuk, hogy folyékony mészkőtelenítővel negyedévente mészkőtelenítse a készüléket. Ha magas vízkeménységű környéken lakik, elképzelhető, hogy gyakrabban kell mészkőteleníteni a készüléket. Kövesse a mészkőtelenítő gyártójának utasításait.

Fontos! Mészkőtelenítés előtt "A forrázókávé tartály tisztítása" fejezetben leírtaknak megfelelően távolítsa el a kávé tartályt (1/V. ábra) és a kávé tartály tömítését (15. és 16. ábra).

Először mindig a vizet töltsse a víztartályba, és utána a mészkőtoldót, sohasem fordítva. A mészkőtelenítéshez legalább fél liter vizet használjon fel. A mészkőtoldószernek megfelelően kell adagolni.

- ☞ Húzza ki a hálózati kábelt a konnektorból, és hagyja lehűlni a készüléket.
- ☞ Távolítsa el a habosítófúvókát és a fúvóka rátétjét (1/H. ábra).
- ☞ Tegye be a kávé tartály tartót kávé tartály nélkül.
- ☞ Tegyen elegendő méretű edényt a kávé tartály tartó alá.
- ☞ Dugja be a hálózati kábelt a konnektorra, és kapcsolja be a készüléket.
- ☞ Állítsa a forgókapcsolót (1/G. ábra) a ☞ jelre, és folyassa át a rendszeren

- a mézskötelenítő oldat kb. egy negyedét.
-  Ezután kapcsolja ki a készüléket, és hagyja kb. 10 percig hatni a mézskötelenítő oldatot.
Újabb egy negyeddal ismétlje meg a folyamatot.
 -  Fordítsa a forgókapcsolót (1/G. ábra) a ☰ jelre. A fennmaradó mézskötelenítő oldatot a fűvókán keresztül folyassa ki, és hagyja ismét 10 percen át hatni.
 -  Ezután alaposan tisztítsa meg a víztartályt.
 -  Töltsön friss vizet a víztartályba, és egyik felét a forrázófejen, a másikat a fűvókán keresztül folyassa ki.
Ha túl sok mézskő képződött, ismétlje meg a műveletet.
 -  Mézskötelenítés után tegye vissza a forrázó kávétartályt és a tömitést.

Mit tegyünk, ha ...

- a presszókávé hőmérséklete túl alacsony?
 - A rendszer előmelegítésére főzzön egy üres főzetet kávé nélkül, de kávétartállyal és kávétartálytartóval.
 - Melegítse elő a csészéket.
 - Mézskötelenítse a készüléket.
- az átfolyási sebesség érezhetően lecsökken?
 - Ne nyomja túl szorosan a kávétartályba a kávéőrleményt.
 - Ne darálja túl finomra a kávé ("közepes" fokozat).
 - Mézskötelenítse a készüléket.
- a kávé a kávétartálytartó oldalán folyik ki?
 - Győződjön meg róla, hogy rendesen tette-e be a kávétartálytartót a foglalatba.
 - Kicsit szorosabban csavarja be a kávétartálytartót a foglalatba.
 - Tisztítsa meg a kávétartálytartó peremét a kávéőrleménytől.
- nem jön a kávé?
 - Győződjön meg róla, hogy a víztartályban legyen víz, és rendesen be legyen téve a helyére.
 - Győződjön meg róla, hogy a kávétartálytartót rendesen tette-e be a foglalatba.
 - Győződjön meg arról, hogy a víz/gőz kapcsoló (1/B. ábra) a ☰ állásban van, és hogy a kávé – víz/gőz kapcsoló (1/G. ábra) jobbra a ☐ állásban van.
 - Ne nyomja túl szorosan a kávétartályba a kávéőrleményt.
 - Tisztítsa meg forrázókávétartályt.
 - Mézskötelenítse a készüléket.
- romlik a krémképződés?
 - Győződjön meg róla, hogy van-e elegendő kávéőrlemény a kávétartályban.
 - Mindig friss kávéőrleményt használjon.
 - Nyomja meg finoman a kávéőrleményt.
- túl kevés hab képződik a tej habosításakor?
 - Mindig hideg, friss és zsírmentes tejet használjon.
 - Tisztítsa meg a habosítófűvókát.
- túl gyorsan jön a kávé?
 - Túl durvára darált kávé használta.
 - Győződjön meg róla, hogy van-e elegendő kávéőrlemény a kávétartályban.
- a kávéfőző gép használat közben kikapcsol:

A készülék szivattyújában túlhevüléstől védő hőbiztosíték van. Ha a készüléket túl hosszú időn keresztül, szünet nélkül használták, vagy ha a szivattyú víz nélkül üzemelt, a hőbiztosíték kikapcsolja a készüléket.

 - Állítsa a Be/ki kapcsolót "Ki" állásba, és húzza ki a dugót a konnektorból.
 - Hagyja lehűlni a készüléket: várjon legalább 20 percet. Töltsön vizet a készülékbe.

H

- Dugja be újra a készülék dugóját a konnektorba, és kapcsolja be. Ha a készülék újra leáll vagy nem működik, forduljon a vevőszolgálathoz.

Műszaki adatok

- Csatlakozási feszültség: 230 V, 50 Hz
- Teljesítményfelvétel: 1000 W
(Lásd a készülék alján lévő típus táblát.)

Ártalmatlanítás




Csomagolóanyag

A csomagoláshoz felhasznált anyag környezetkímélő és újra felhasználható. A műanyag részek külön megvannak jelölve, pl. >PE<, >PS< stb. A csomagolóanyagot a rajta lévő jelölésnek megfelelően az ártalmatlanító helyeken az arra kijelölt gyűjtőtartályba ártalmatlanítsa.



Elhasznált készülék

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, sergít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

GR **Αγαπητή πελάτισσα, Αγαπητέ πελάτη,**

Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσεως. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή στις υποδείξεις ασφαλείας. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης για να ανατρέξετε σε αυτές εάν χρειαστεί αργότερα. Παραδώστε τις οδηγίες χρήσης στον επόμενο κάτοχο της συσκευής.

Εξοπλισμός (εικόνα 1)

- A** Πλήκτρο έναρξης/λήξης
- B** Πλήκτρο νερού/ατμού
- C** Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
- D** Ένδειξη θερμοκρασίας
- E** Χώρος αποθήκευσης φλιτζανιών
- F** Δοχείο νερού (από την πίσω πλευρά)
- G** Διακόπτης επιλογής για καφέ, ατμό και ζεστό νερό
- H** Σωλήνας ατμού (με εξάρτημα)
- I** Πινακίδα αναγνώρισης σήματος
- K** Κουταλάκι μεζούρα
- L** Εργαλείο υποστήριξης
- M** Πρεσαδόρος αλεσμένου καφέ
- N** Φίλτρο για 1 φλιτζάνι καφέ
- O** Φίλτρο για 2 φλιτζάνια καφέ
- P** Φίλτρο για φακελάκι μιας δόσης
- Q** Λαβή φίλτρου
- R** Προστατευτικό για το δάκτυλο
- S** Βάση σχάρας
- T** Σχάρα
- U** Δείκτης επιπέδου πληρότητας
- V** Φίλτρο εντός κεφαλής
- W** Κεφαλή προετοιμασίας καφέ με σύστημα ανάσχεσης και υποδοχή φίλτρου



Υποδείξεις ασφαλείας

Ασφάλεια κατά την τοποθέτηση της συσκευής

- Η συσκευή θα πρέπει να είναι σταθερή όταν τοποθετείται. Ελέγξτε ότι η θέση στην οποία θα τοποθετήσετε τη συσκευή είναι επίπεδη και ομοιόμορφη.
- Η συσκευή θα πρέπει να συνδέεται σε ηλεκτρικό ρεύμα του οποίου η τάση, τύπος ρεύματος και συχνότητα να συμφωνούν με τα αναγραφόμενα στοιχεία στην πινακίδα αναγνώρισης σήματος (βλέπε κάτω μέρος της συσκευής) !

Ασφάλεια όταν λειτουργείτε τη συσκευή

- Ποτέ μην φέρνετε σε επαφή τον κύριο τροφοδότη με τα ζεστά μέρη της συσκευής.
- Ποτέ να μην τραβήξετε τον κύριο τροφοδότη απευθείας από το καλώδιο για να το βγάλετε από τη πρίζα.
- Μην θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, όταν
 - _ ο κύριος τροφοδότης έχει υποστεί βλάβη,
 - _ το περίβλημα έχει παρουσιάζει ορατές ζημιές
- Λόγω της φύσης της λειτουργίας τους η εκροή του καφέ, το ακροφύσιο περιστροφής και ο μετρητής δοσολογίας των φλιτζανιών ζεσταίνονται κατά την λειτουργία τους.
- Διασφαλίστε ότι τα παιδιά είναι μακριά από τη συσκευή.
- Το μεταλλικό περίβλημα ζεσταίνεται κατά τη λειτουργία της συσκευής.
- Μην αφαιρείτε τον υποδοχέα φίλτρου κατά τη διάρκεια της φουρνιάς, καθώς η συσκευή βρίσκεται σε σταθερή πίεση. **Ο κίνδυνος εγκαυμάτων εγκυμονεί.**
- Η δεξαμενή νερού να γεμίζεται μόνο με κρύο νερό, ποτέ με ζεστό νερό, γάλα ή άλλα υγρά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή, εάν δεν έχετε γεμίσει το δοχείο νερού.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς τη σχάρα και τη βάση της.

Ασφάλεια κατά το καθαρισμό

- Πάντα να βγάζετε τη συσκευή από την πρίζα πριν από κάθε διαδικασία συντήρησης ή καθαρισμού!
- Προσοχή στις οδηγίες καθαρισμού και αφαίρεσης των αλάτων.
- Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε στεκούμενο νερό για ξέπλυμα.

Ασφάλεια κατά την επισκευή

- Οι εργασίες επισκευής αυτής της συσκευής επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν μόνον από εξειδικευμένο προσωπικό! Οι μη προβλεπόμενες επισκευές μπορεί να δημιουργήσουν σοβαρούς κινδύνους. Στην περίπτωση επισκευής απευθυνθείτε στο Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών στον εξουσιοδοτημένο εμπορικό αντιπρόσωπο της περιοχής σας.
- Αν γίνει χρήση της συσκευής για σκοπό διαφορετικό από τον προσδοκώμενο ή γίνει μη ορθή χρήση της συσκευής δεν γίνεται αποδεκτή καμία ευθύνη για τις τυχόν ζημιές αλλά και δεν ισχύει η κάλυψη της εγγύησης. Το ίδιο ισχύει και σε περίπτωση μη άμεσου καθαρισμού ή χρήσης του προγράμματος αφαίρεσης αλάτων κατόπιν ένδειξης στην οθόνη και βάσει των πληροφοριών στις παρούσες οδηγίες χρήσεως.

- CE** Η παρούσα συσκευή ανταποκρίνεται στις ακόλουθες κατευθυντήριες γραμμές της ευρωπαϊκής ένωσης:
- 73/23/EOK από 19.2.1973 "Κατευθυντήριες Γραμμές χαμηλής τάσης", συμπεριλαμβανομένων των Τροποποιητικών Κατευθυντήριων Γραμμών 93/68/EOK.
 - 89/336/EOK της 3.5.1989 "Κατευθυντήριες Γραμμές Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας", συμπεριλαμβανομένων των Τροποποιητικών Κατευθυντήριων Γραμμών 92/31/EOK.

Πριν από την πρώτη χρήση


Διαβάστε τις οδηγίες ασφαλείας για να αποτρέψετε τυχόν κινδύνους για σας και ζημιές στη συσκευή σας.

Εισάγετε το ρευματολήπτη στο ρευματοδότη.


Πριν από την πρώτη προετοιμασία του εσπρέσο, θα πρέπει να βράσετε ή να ατμοποιήσετε μία πλήρη δόση του δοχείου νερού. Ενεργείται με τον τρόπο που περιγράφεται στην ενότητα "Προετοιμασία εσπρέσο" και "Δημιουργία αφρόγαλου", χωρίς ωστόσο να προσθέσετε αλεσμένο καφέ στο φίλτρο. Τοποθετήστε ένα όσο το δυνατόν μεγαλύτερο δοχείο στη μέση της σχάρας αποστράγγισης (εικόνα 1/T) και κάτω από τον εκτοξευτήρα (εικόνα 1/H).

Προετοιμασία του εσπρέσο

1. Γεμίστε με νερό (εικόνας 2)


 Τραβήξτε το δοχείο από τη χειρολαβή προς τα πάνω για να το βγάλετε από τη συσκευή (εικόνα 2).


 Ανοίξτε το καπάκι του δοχείου.

 Γεμίστε το δοχείο μόνο με κρύο και καθαρό νερό.


Προσέξτε, ώστε η στάθμη πλήρωσης να βρίσκεται μεταξύ των σημείων MIN και MAX.

 Κλείστε το καπάκι.

 Τοποθετήστε το δοχείο νερού στην αρχική του θέση (εικόνα 2).

 Μπορείτε επίσης να αναδιπλώσετε το δοχείο νερού στα πλάγια. Με αυτό τον τρόπο μπορείτε να το γεμίσετε νερό, χρησιμοποιώντας μια κανάτα, χωρίς να το βγάλετε από τη συσκευή.

2. Ενεργοποιήστε τη συσκευή/θερμάνετε τα φλιτζάνια

 Ανοίξτε τη συσκευή πιέζοντας το πλήκτρο έναρξης/λήξης (εικόνα 1/A). Αμέσως θα ανάψουν οι ενδείκτες λειτουργίας (εικόνα 1/C, κόκκινη) και θερμοκρασίας (εικόνα 1/D, πορτοκαλί). Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία ο ανάλογος ενδείκτης θα σβήσει. Ο ενδείκτης θερμοκρασίας μπορεί να ξαναανάψει, την ώρα που η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, για δείξει ότι η συσκευή επαναθερμαίνεται.

Μπορείτε να τοποθετήσετε ένα ή περισσότερα φιλτζάνια αναποδογυρισμένα στο χώρο αποθήκευσης (εικόνα 1/E).

3. Συμπληρώστε τον αλεσμένο καφέ εσπρέσο (εικόνας 3, 4, 5)

- ☞ Πάρτε την λαβή φίλτρου, πιέστε το προστατευτικό για το δάκτυλο και τοποθετήστε το φίλτρο του ενός ή των δύο καφέδων στη λαβή (εικόνα 3).

- i** Αν χρησιμοποιείτε φακελάκια μιας δόσης, τότε χρησιμοποιήστε το φίλτρο για φακελάκι μιας δόσης (εικόνα 1/P και εικόνα 5).

- ☞ Γεμίστε το φίλτρο με αλεσμένο καφέ εσπρέσο.

Χρησιμοποιήστε:

1 γεμάτη κουταλιά με τη μεζούρα για το φίλτρο του ενός καφέ, 2 γεμάτες κουταλιές για το φίλτρο των δύο καφέδων.

- ☞ Πατήστε **ελαφρά** τον αλεσμένο καφέ στο φίλτρο (εικόνα 4) χρησιμοποιώντας τον πρεσαδόρο αλεσμένου καφέ (εικόνα 1/M). Προσέξτε ότι μετά το πάτημα, το φίλτρο συνεχίζει να είναι γεμάτο ως το χείλος με καφέ. Καθαρίστε το χείλος του φίλτρου από υπολείμματα καφέ.

- i** Μην πιέσετε πολύ το καφέ στο φίλτρο. Σε μια τέτοια περίπτωση, η ροή του νερού μέσω του καφέ θα μειωθεί σε σημαντικό βαθμό. (Ανατρέξτε στο κεφάλαιο "Τι θα κάνω εάν")

- i** Εάν αλέσετε καφέ μόνοι σας, διαλέξτε τη μεσαία σκάλα κοπής.

4. Βιδώστε τη λαβή φίλτρου (εικόνας 6,7)

- ☞ Τοποθετήστε τη λαβή φίλτρου με τέτοιο τρόπο ώστε η λαβή να είναι τοποθετημένη κάτω από το αριστερό λευκό τρίγωνο (εικόνα 6 "1").
- ☞ Βιδώστε τη λαβή του φίλτρου, όσο πάει, προς τα δεξιά (εικόνα 6 "2"), έτσι ώστε η λαβή να δείχνει ευθεία και να είναι τοποθετημένη ανάμεσα στα δύο σημεία (εικόνα 7 "3").

5. Τοποθετήστε τα φιλτζάνια (εικόνα 8)

- ☞ Τοποθετήστε ένα ή δύο φιλτζάνια κάτω από τα ανοίγματα του φίλτρου.

6. Έναρξη διαδικασίας παρασκευής

- ☞ Πιέστε το πλήκτρο επιλογής νερού/ατμού (εικόνα 1/B) στο σύμβολο ☰.
- ☞ Όταν η συσκευή φθάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, γυρίστε το διακόπτη (εικόνα 1/G) στο σύμβολο ☑. Το νερό θα κατευθυνθεί μέσω του αλεσμένου καφέ με μεγάλη πίεση.
- ☞ όταν έχει παρασκευασθεί η επιθυμητή ποσότητα εσπρέσο, γυρίστε το διακόπτη ξανά στη θέση "•".
- i** Σημειώστε, ότι όταν φτιάχνετε έναν Εσπρέσο, το πλήκτρο επιλογής ατμού/νερού (εικόνα 1/B) βρίσκεται πάντα στη θέση ☰. Όταν ο εσπρέσο έχει παρασκευασθεί στη θέση ☑, η γεύση το άρωμα του καφέ μπορεί να επηρεασθεί λόγω της υψηλής θερμοκρασίας παρασκευής του. Κάθε φορά που φτιάχνετε καφέ ή έχετε χρησιμοποιήσει ατμό/ζεστό νερό και έχετε γυρίσει το διακόπτη στη θέση "•", οποιαδήποτε υπολείμματα νερού πάνε αρευθείας στο δοχείο συγκέντρωσης υγρών. Κάθε φιλτζάνι καφέ παρασκευάζεται με φρέσκο νερό. Έτσι κερδίζετε την πλήρη απόλαυση ενός εσπρέσο. Γι' αυτό θα πρέπει η βάση της σχάρας να αδειάζει συχνά.

7. Αφαίρεση δοχείου αποστράγγισης (εικόνα 9)

- ☞ Στρίψτε τη λαβή του φίλτρου προς τα αριστερά.
- ☞ Πιέστε το προστατευτικό για το δάκτυλο μπροστά και προς τα κάτω χτυπήστε ελαφρά το χρησιμοποιημένο καφέ από το φίλτρο (εικόνα 9).
- ☞ Ξεβγάλετε τη λαβή και το φίλτρο με ζεστό νερό. Μην καθαρίζετε τη λαβή στο πλυντήριο πιάτων!
- i** Εάν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για αρκετό διάστημα, μην βάζετε πάλι τη λαβή πάνω. Αυτό θα αυξήσει το κύκλο ζωής του σημείου που μπαίνει το φίλτρο.

Δημιουργία ατμού / αφρόγαλου (εικόνες 10, 11)

Ο ζεστός ατμός χρησιμοποιείται για δημιουργία αφρόγαλου για καπουτσίνο ή για να ζεστάνετε υγρά.

1. Ανοίξτε τη συσκευή

- ☞ Τοποθετήστε το εξάρτημα που είναι εφοδιασμένο στο σωλήνα ατμού (εικόνα 10).
- ☞ Ανοίξτε τη συσκευή πατώντας το πλήκτρο έναρξης/λήξης (εικόνα 1/A). Περιμένετε μέχρι το σύστημα να φθάσει στη θερμοκρασία λειτουργίας και η πορτοκαλί ένδειξη θερμοκρασίας να έχει σβήσει (εικόνα 1/D).
- ☞ Πατήστε το πλήκτρο ατμού/νερού (εικόνα 1/B) στο σύμβολο ☉.

2. Δημιουργία ατμού αφρόγαλου

- ☞ Βάλτε γάλα ή το υγρό που θέλετε να ζεστάνετε σε ένα αντιθερμικό δοχείο.
- ☞ Βυθίστε τον εκτοξευτήρα στο γάλα ή το υγρό που θέλετε να ζεστάνετε (εικόνα 11).
- ☞ Γυρίστε το διακόπτη (εικόνα 11/G) αριστερόστροφα στο σύμβολο ☉. Η συσκευή ξεκινάει την παραγωγή ατμού. Από τον εκτοξευτήρα εκρέει στην αρχή λίγο νερό, το οποίο μπορεί να απομακρυνθεί πριν την ουσιαστική ατμοποίηση.

Σημαντικό: Ο εκτοξευτήρας ατμού δεν πρέπει να ακουμπά τον πυθμένα του δοχείου για να μην εμποδίζεται η εξαγωγή του ατμού.

- ☞ Σταματήστε την εκτόξευση ατμού, γυρνώντας το διακόπτη (εικόνα 1/G), δεξιόστροφα ξανά στη θέση "•".
- ☞ Τοποθετήστε το ζεστό υγρό στη μια πλευρά και γυρίστε το πλήκτρο ατμού στη θέση ☉ για μερικά δευτερόλεπτα. Με αυτό το τρόπο θα αφαιρεθούν τα όποια υπολείμματα γάλατος από το σωλήνα.

Προσοχή: Ο ατμός είναι καυτός.

- ☞ Για να πετύχετε ένα κρεμώδη αφρό γάλατος, συνιστάται να χρησιμοποιείται δροσερό γάλα, χαμηλό σε λιπαρά.

Προετοιμασία καπουτσίνο

Ενεργήστε όπως και για την προετοιμασία του εσπρέσσο. Ωστόσο, για μία μερίδα χρειάζεστε ένα μεγάλο φλιτζάνι γεμάτο 1/2 μέχρι 3/4 με εσπρέσσο. Στη συνέχεια γεμίστε το φλιτζάνι με αφρόγαλα.

3. Ζέσταμα νερού

- ☞ Πιέστε το πλήκτρο ατμού/νερού (εικόνα 1/B) στη θέση ☉.
- ☞ Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από τον εκτοξευτήρα (εικόνα 1/H)
- ☞ Γυρίστε το διακόπτη (εικόνα 1/G) στη θέση ☉. Ζεστό νερό θα βγει από τον εκτοξευτήρα.
- ☞ Αφού θα έχει ληφθεί η επιθυμητή ποσότητα νερού, γυρίστε το διακόπτη (εικόνα 1/G) ξανά στη θέση "•".

Φροντίδα και καθαρισμός

Καθημερινή φροντίδα

Σας συνιστούμε, κάθε μέρα πριν τον πρώτο και μετά τον τελευταίο καφέ, να ξεπλένετε το σύστημα για περίπου 10 δευτερόλεπτα χωρίς να υπάρχει αλεσμένος καφές μέσα, ώστε να αποτραπεί κομμάτια καφέ να παραμείνουν μέσα στη συσκευή. Ενεργήστε όπως και για την προετοιμασία του εσπρέσσο, αλλά χωρίς την χρησιμοποίηση αλεσμένου καφέ.

Καθαρισμός

(εικόνες 12,13,14,15,16)

- ☞ **i** Πριν καθαρίσετε την συσκευή, κλείστε την και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
- ☞ **Μην καθαρίζετε κανένα κομμάτι της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων.**
- ☞ Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες της συσκευής χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί.
- ☞ Μην χρησιμοποιείται απορρυπαντικό που είναι τραχύ και προκαλεί γρατσουνιές.
- ☞ Ξεπλένετε το δοχείο νερού τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα με κανονικό τρεχούμενο νερό.
- ☞ Καθαρίστε τα φίλτρα ανά τακτά διαστήματα χρησιμοποιώντας ένα βουρτσάκι.

Σωλήνας ατμού

- ☞ Αφαιρέστε το προσάρτημα από τον σωλήνα και ξεπλένετέ το κάτω από τρεχούμενο νερό.
- ☞ Καθαρίστε τον εκτοξευτήρα ατμού με ένα υγρό πανί. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα εργαλεία υποστήριξης (εικόνα 1/L) για να ξεβιδώσετε τη δίοδο ατμού, ώστε να τη καθαρίσετε ή να αφαιρέσετε τα άλατα.

Σχάρα και δοχείο αποστράγγισης

Το δοχείο αποστράγγισης πρέπει να αδειάζει, όταν ο δείκτης επιπέδου (εικόνα 1/U) προεξέχει πάνω από τη σχάρα αποστράγγισης.

- Εισχωρήστε τα δάχτυλά σας στις τρύπες που βρίσκονται στη σχάρα αποστράγγισης. Αφαιρέστε τη σχάρα αποστράγγισης και ξεπλένετέ την κάτω από τρεχούμενο νερό (εικόνα 12).
- Για να αδειάσετε το δοχείο αποστράγγισης, τραβήξτε το προς τα εμπρός, κρατώντας το από τα πλάγια (εικόνα 13).
- Αφαιρέστε το πλαστικό εξάρτημα μαζί και το δείκτη επιπέδου και ξεπλένετε τα και τα δύο κάτω από τρεχούμενο νερό (εικόνα 14).
- Τοποθετήστε τα και τα δύο πίσω στη σχάρα αποστράγγισης.
- Σπρώξτε το δοχείο αποστράγγισης ξανά στη συσκευή καθώς και τη σχάρα αυτού.


Καθαρισμός φίλτρου προετοιμασίας καφέ

Το φίλτρο αυτό από το οποίο ρέει το ζεστό νερό βρίσκεται στη κεφαλή προετοιμασίας του καφέ.

Παρακολουθείτε ανά τακτά διαστήματα, ότι οι δίοδοι στο φίλτρο δεν έχουν βουλώσει από κομμάτια καφέ. Εάν έχει συμβεί αυτό τότε:

- Ξεβιδώστε το φίλτρο χρησιμοποιώντας ένα κέρμα (εικόνα 15).
- Αφαιρέστε το φίλτρο και το στεφάνι αυτού (εικόνα 16/1 και 16/2).
- Καθαρίστε το φίλτρο με ζεστό νερό και ένα βουρτσάκι.
- Ξεπλένετε το στεφάνι με ζεστό τρεχούμενο νερό.

i Εάν η συσκευή πρόκειται να μεταφερθεί σε μέρη με θερμοκρασίες κάτω του μηδενός, τότε:


- Αδειάστε το δοχείο νερού
- Γυρίστε το διακόπτη (εικόνα 1/G) στη θέση  και αφήστε τη συσκευή να στεγνώσει.


Αφαίρεση αλάτων

Εάν ο καφές ρέει μέσω του φίλτρου με ρυθμό πιο αργού από ότι συνήθως, σημαίνει ότι έφθασε η ώρα να αφαιρεθούν τα άλατα από τη συσκευή. Σας συνιστούμε να προβαίνετε σε αυτή τη διαδικασία κάθε τρεις μήνες, χρησιμοποιώντας υγρό καθαριστικό αλάτων.



Εάν κατοικείτε σε περιοχή με σκληρό νερό, η διαδικασία αυτή θα πρέπει να πραγματοποιείται πιο συχνά. Παρακαλούμε χρησιμοποιείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Σημαντικό: Πριν από τον καθαρισμό των αλάτων θα πρέπει οπωσδήποτε να αφαιρέσετε το φίλτρο και το στεφάνι του, όπως αναφέρθηκε στο κεφάλαιο "Καθαρισμός φίλτρου προετοιμασίας καφέ" (εικόνας 15,16) Γεμίστε πρώτα με 0,5 λίτρα νερό το δοχείο φρέσκου νερού και προσθέστε το καθαριστικό αλάτων. Ποτέ το αντίστροφο!

- ☞ Βγάλτε το ρευματολήπτη από το ρεύμα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- ☞ Αφαιρέστε τον εκτοξευτήρα νερού με το προσάρτημά του (εικόνα 1/H).
- ☞ Τοποθετήστε τη λαβή φίλτρου στη θέση του χωρίς το φίλτρο.
- ☞ Τοποθετήστε ένα δοχείο συλλογής με κατάλληλη χωρητικότητα στη μέση της σχάρας.
- ☞ Βάλτε ξανά το ρευματολήπτη στη πρίζα και ανάψτε τη συσκευή.
- ☞ Στη συνέχεια γυρίστε το διακόπτη (εικόνα 1/G) στη θέση  και αφήστε το 1/4 του καθαριστικού να τρέξει μέσα στο σύστημα.
- ☞ Θέστε πάλι εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αφήστε το καθαριστικό αλάτων να δράσει για 10-15 λεπτά περίπου.

- Επαναλάβετε τη διαδικασία αυτή με επιπρόσθετο 1/4 του καθαριστικού.
- Γυρίστε το διακόπτη (εικόνα 1/G) στη θέση . Αφήστε το καθαριστικό να τρέξει στο σωλήνα και να δράσει για ακόμη 10 λεπτά.
- Κατόπιν καθαρίστε το δοχείο νερού εξ ολοκλήρου.
- Γεμίστε το δοχείο νερού με καθαρό νερό και αφήστε το μισό να ρέει στη κεφαλή προετοιμασίας του καφέ και το άλλο μισό να ρέει στον εκτοξευτήρα. Επαναλάβετε τη διαδικασία αν υπάρχουν αρκετά ασβεστώματα.
- Όταν ολοκληρώσετε τη διαδικασία αφαίρεσης των αλάτων, επανατοποθετήστε το φίλτρο και το στεφανάκι του.

Τι θα κάνω εάν!

- Η θερμοκρασία του εσπρέσσο είναι πολύ χαμηλή.
 - Πριν από την προετοιμασία του εσπρέσσο, πραγματοποιήστε ένα βρασμό χωρίς τον αλεσμένο καφέ, ωστόσο όμως με τοποθετημένο φίλτρο και βάση φίλτρου για να το προθερμάνετε.
 - Προθερμάνετε τα φλιτζάνια.
 - Καθαρίστε τη συσκευή από τα άλατα.
- Η ταχύτητα ροής μειώνεται αισθητά
 - Μην πιέζετε πολύ τον αλεσμένο καφέ εσπρέσσο μέσα στο φίλτρο.
 - Αλέστε τον καφέ στη μεσαία σκάλα.
 - Καθαρίστε τη συσκευή από τα άλατα.
- Ο εσπρέσσο βγαίνει από το πλάι της βάσης του φίλτρου
 - Βεβαιωθείτε ότι η βάση του φίλτρου είναι σωστά τοποθετημένη στο δακτύλιο στερέωσης
 - Σφίξτε λίγο περισσότερο τη βάση του φίλτρου στο δακτύλιο στερέωσης.
 - Καθαρίστε την περιφέρεια της βάσης από τον αλεσμένο καφέ.
- Δεν εκρέει καθόλου εσπρέσσο.
 - Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο νερού είναι γεμάτο και έχει τοποθετηθεί σωστά.
 - Βεβαιωθείτε ότι η βάση του φίλτρου είναι σωστά τοποθετημένη στο δακτύλιο στερέωσης.
 - Βεβαιωθείτε ότι το πλήκτρο αμμού/νερού (εικόνα 1/B) βρίσκεται στη θέση  και ο διακόπτης (εικόνα 1/G) στην θέση .
 - Μην πιέζετε πολύ σφιχτά τον αλεσμένο καφέ εσπρέσσο μέσα στο φίλτρο.
 - Καθαρίστε το φίλτρο βρασμού.
 - Καθαρίστε τη συσκευή από τα άλατα.
- Εάν η δημιουργία κρέμας είναι περιορισμένη.
 - Βεβαιωθείτε ότι έχετε βάλει αρκετό καφέ εσπρέσσο στο φίλτρο.
 - Χρησιμοποιείτε πάντοτε φρεσκοαλεσμένο εσπρέσσο.
 - Πιέστε ελαφρά τον αλεσμένο καφέ εσπρέσσο.
- Δημιουργείται πολύ λίγος αφρός κατά την παρασκευή αφρόγαλου.
 - Χρησιμοποιείτε πάντοτε κρύο και φρέσκο (άπαχο) γάλα.
 - Καθαρίστε τον εκτοξευτήρα νερού.
- Η ροή αυξάνει.
 - Ο καφές έχει αλεσθεί πολύ ψιλά.
 - Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός αλεσμένος καφές στο φίλτρο.
- η καφετιέρα απενεργοποιείται κατά τη διάρκεια λειτουργίας:

Η αντλία της συσκευής διαθέτει μία θερμική ασφάλεια που την προστατεύει από ενδεχόμενη υπερθέρμανση. Η θερμική ασφάλεια διακόπτει τη λειτουργία της συσκευής εάν αυτή έχει χρησιμοποιηθεί αδιάκοπα για μεγάλο χρονικό διάστημα ή εάν η αντλία λειτούργησε χωρίς νερό.

 - Φέрте το διακόπτη On/Off στη θέση "Off" και απουσνδέστε το φιν από τη πρίζα.
 - Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 20 λεπτά. Προσθέστε νερό.
 - Συνδέστε πάλι τη συσκευή με το ρεύμα και ενεργοποιήστε την. Σε περίπτωση που η συσκευή δε λειτουργεί πάλι, απευθυνθείτε στο Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.

Τεχνικά στοιχεία

- Τάση / συχνότητα: 230V / 50Hz
- Ισχύς: 1000 W (Δείτε την πινακίδα αναγνώρισης σήματος στο κάτω μέρος της συσκευής).

Απόρριψη




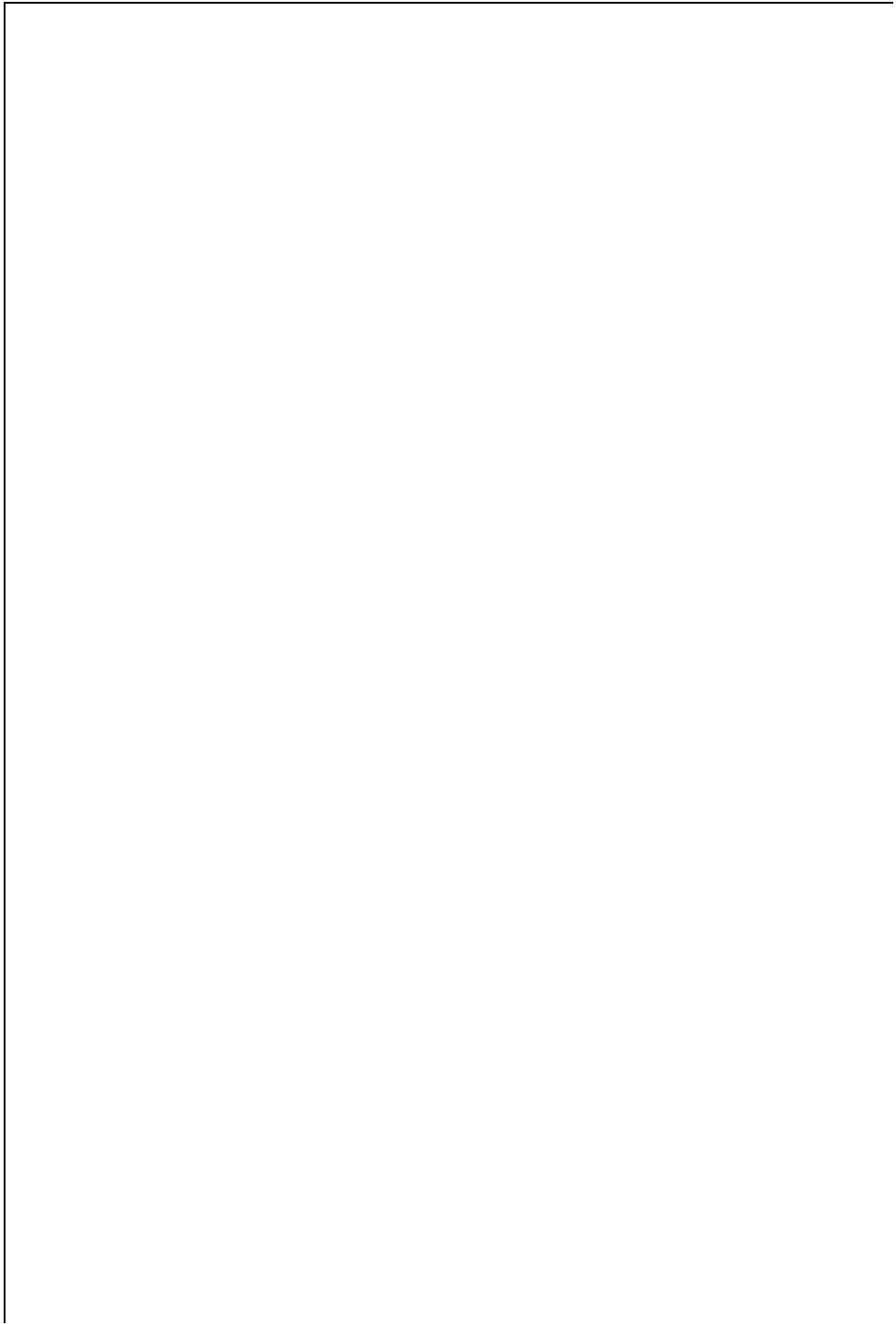
Υλικό συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι ανακυκλώσιμα και φιλικά προς το περιβάλλον. Τα πλαστικά μέρη φέρουν μία συγκεκριμένη σήμανση, π.χ. >PE<, >PS<, κλπ. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας σύμφωνα με τη σήμανση, στα δημοτικά σημεία συλλογής απορριμμάτων, στους ειδικούς κάδους που προβλέπονται για το σκοπό αυτό.



Παλιά συσκευή

Το σύμβολο  στο προϊόν ή επάνω στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να μ εταχειρίζετε το προϊόν αυτό ως οικιακό απόρριμμα . Αντιθέτως θα πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό διατίθεται σωστά, συμβάλλετε στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν διαφορετικά να προκληθούν από ακατάλληλο χειρισμό απόρριψης του προϊόντος αυτού. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, επικοινωνήστε με το δημαρχείο της περιοχής σας, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.



90

Garantiebedingungen

AEG Kundenservice in Deutschland

In **Deutschland** stehen wir Ihnen für Fragen, Anregungen oder bei Problemen rund um unsere Kleingeräte und Raumpflegegeräte montags bis freitags von 8 bis 18 Uhr zur Verfügung.

AEG-Serviceline: 01805-30 60 80

(Deutsche Telekom 0,12 Euro/Min.)

Fax: 0911-323-49 1930

E-Mail: service.kleingeraete@aeg-hausgeraete.de

Sollte dieses AEG Gerät wider Erwarten nicht funktionieren, erfolgt in unserer Zentralwerkstatt eine kompetente und fachkundige Instandsetzung.

AEG Kleingeräte-Zentralwerkstatt

Firma Trepesch GmbH

Steinstraße 19

90419 Nürnberg

Der Endabnehmer dieses Geräts (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Geräts von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein. Dies vorausgeschickt, leisten wir, AEG Hausgeräte GmbH, gegenüber dem Verbraucher **Garantie für dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe** zu den folgenden Bedingungen:

1. Mit dieser Garantie haften wir dafür, dass dieses neu hergestellte Gerät im Zeitpunkt der Übergabe vom Händler an den Verbraucher die in unserer Produktbeschreibung für dieses Gerät aufgeführten Eigenschaften aufweist. Ein Mangel liegt nur dann vor, wenn der Wert oder die Gebrauchstauglichkeit dieses Geräts erheblich gemindert ist. Zeigt sich der Mangel nach Ablauf von sechs (6) Monaten ab dem Übergabezeitpunkt, so hat der Verbraucher nachzuweisen, dass das Gerät bereits im Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen.
2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es in einem der Mitgliedsstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschland betrieben wird und Garantieleistungen auch in

AEG Kundenservice in Europa

In diesen Ländern gelten die Garantiebedingungen der örtlichen Vertriebsorganisationen. Diese können dort eingesehen werden.

In these countries our AEG sales organisations own guarantee conditions are applicable. Please obtain further details direct.

Österreich, 4010 Linz, 0732 / 770101 - 30

Belgique/België, 1502 Lembeek, 02/363.04.44

Czech Republic, Hanusova ul., Praha 4, 02/6112 6112

Danmark, 7000 Fredericia, 70 11 74 00

España, Madrid, 1-885-2700

France, 60307 Senlis, 03-44 62 24 24

Great Britain, Service Force 08705 929 929

Hellas, 18346 ΜΟΞΧΑΤΟ, 01/4822646

Island, Reykjavik (Bræourrnir Ormsson hf), 91-3 88 20

Italia, 33080 Porcia (PN), 0434 39 41

Kroatien, 10000 Zagreb, 385 1 6323 333

Luxembourg, 1273 Luxembourg-Hamm, 4 24 31-443

Magyarország, 1142 Budapest, 36-1-252-1773

Nederland, 2400 AC Alphen aan den Rijn, 0172-468 300

Norge, 0516 Oslo, 22 72 58 00

Poland, 02-034 Warszawa, 022 874 33 33

Portugal, 2635-445 Rio de Mouro, (21) 926 75 75

Romania, Bucuresti, B-dul Timisoara 90, 01-444-25-81

Russia, 129090 Moscow, +7 095 956 2917, 937 7893

Slovakia, 81105 Bratislava, 07/4333 9757

Slovenija, Trazaška 132, 1000 Ljubljana, 01 24 25 730

Schweiz/Svizzera, 5506 Mägenwil, 062/889 93 00

Suomi, Porissa, puh. (02) 622 3300

Sverige, 10545 Stockholm, 08-672 53 60

Turkey, Tarlabasi cad no:35 Taksim/Istanbul-0, 262-7249420

Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns innerhalb von zwei (2) Monaten nach dessen Kenntnis angezeigt werden.

3. Mängel dieses Geräts werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.
4. Im Garantiefall ist das Gerät vom Verbraucher an die für seinen Wohnort zuständige AEG-Zentralwerkstatt zu versenden, wobei das Gerät gut zu verpacken ist und die vollständige Anschrift des Verbrauchers zusammen mit einer kurzen Fehlerbeschreibung in das Paket zu legen ist. Zum Nachweis des Garantie-Anspruchs ist der Sendung der Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) beizufügen.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Geräts vom Händler an den Verbraucher, der durch den Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

Electrolux Hausgeräte Vertriebs GmbH
Muggenhofer Str. 135
D-90429 Nürnberg

<http://www.electrolux.de>

© Copyright by Electrolux

822 949 255 - 1205

Änderungen vorbehalten
Subject to change without notice
Sous réserve de modifications
Salvo modificaciones
Sujeito a alterações sem aviso prévio
Med reservation för ändringar
Oikeus muutoksiin pidätetään
Право на изменения сохраняется
Změny vyhrazeny
Može ulec zmianie bez powiadomienia
A változtatások jogát fenntartjuk
Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση