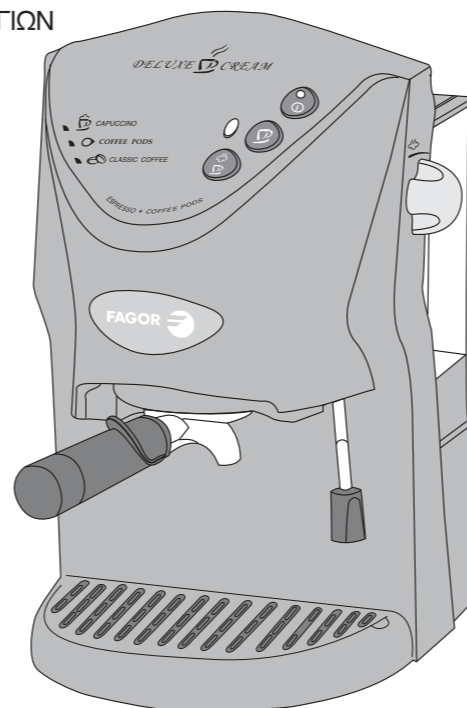


ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES
PT - MANUAL DE INSTRUÇÕES
EN - INSTRUCTIONS FOR USE
FR - MANUEL D'UTILISATION
DE - GEBRAUCHSANWEISUNG
IT - MANUALE DI ISTRUZIONI
EL - ΕΝΤΥΠΟ ΟΔΗΓΙΩΝ
HU - HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
CZ - NÁVOD K POUŽITÍ
SK - NÁVOD NA POUŽITIE
PL - INSTRUKCJA OBSŁUGI
BG - ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА
RU - ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



CAFETERA EXPRESS / CAFETEIRA EXPRESS / ESPRESSO COFFEE MACHINE /

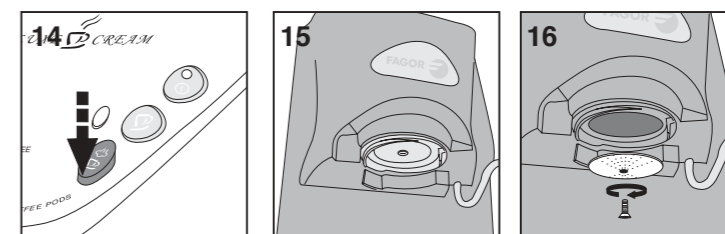
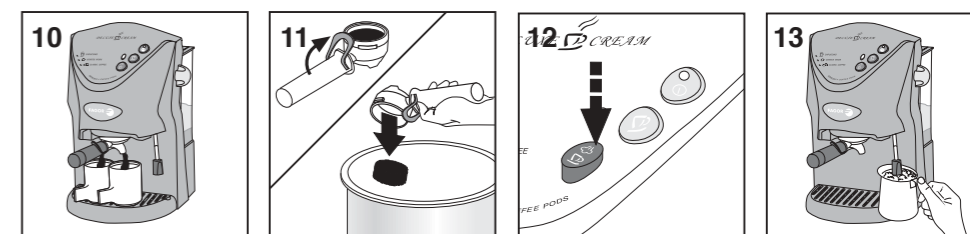
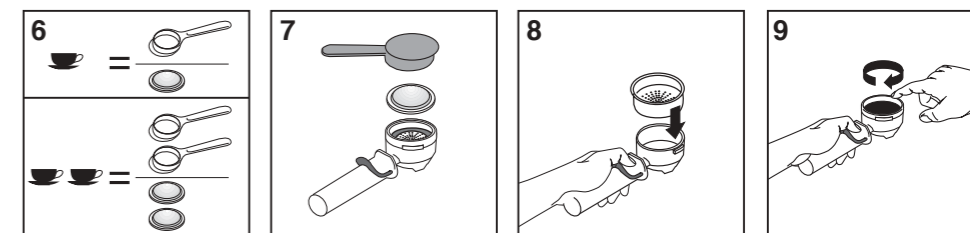
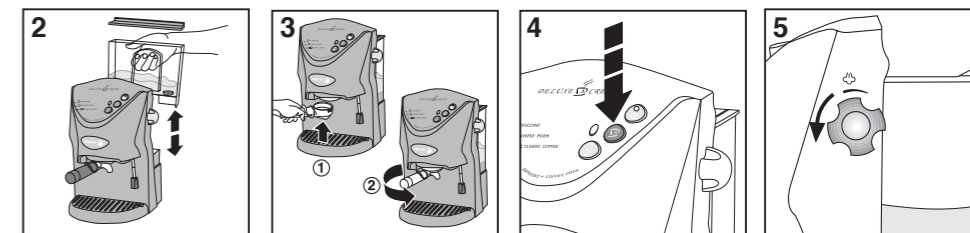
CAFETIÈRE EXPRESS / CAFFETTIERA ESPRESSO / BILANCIA DA CUCINA /

ΚΑΦΕΤΙΕΡΑ ΕΣΠΡΕΣΣΟ / ESZPRESSZÓGÉP / KÁVOVAR ESPRESSO / ΕΚΣΠΡΕΣ

CIŚNIENIOWY „ESPRESSO” / ΚΑΦΕ-ΜΑШИΝΑ ΕΣΠРЕСО / КОФЕВАРКА ЭСПРЕССО

MOD.: CR-10

N.I.F. F-20.020.517 - Bº. San Andrés, nº 18 • Apartado 49 - 20500 MONDRAGON (Guipúzcoa) ESPAÑA



El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.
 O fabricante, reserva-se os direitos de modificar os modelos descritos neste Manual de Instruções.
 The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.
 Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrits dans le présente notice.
 Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Modelle zu verändern.
 Il fabbricante si riserva il diritto a modificare i modelli descritti in questo Manuale d'Istruzioni.
 Ο κατασκευαστής διατηρεί αποκλειστικά το δικαίωμα να τροποποιήσει τα μοντέλα που περιγράφονται στο παρόν Εγχειρίδιο Οδηγιών.
 A gyártó fenntartja magának a jogot a használati útmutatóban közölt műszaki adatok megváltoztatására.
 Výrobca si vyhradzuje právo modifikovať modely popsané v tomto užívateľskom návode.
 Výrobca si vyhradzuje právo modifikovať modely opísané v tomto užívateľskom návode.
 Producent zastrzega sobie prawo do modyfikowania modeli opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.
 Производителя си запазва правото променя моделите описани в този наръчник.
 Производитель оставляет за собой право замены модели, описанные в данном Руководстве пользователя.



N.I.F. F-20.020.517 - Bº. San Andrés, nº 18 • Apartado 49 - 20500 MONDRAGON (Guipúzcoa) ESPAÑA



Febrero 2006



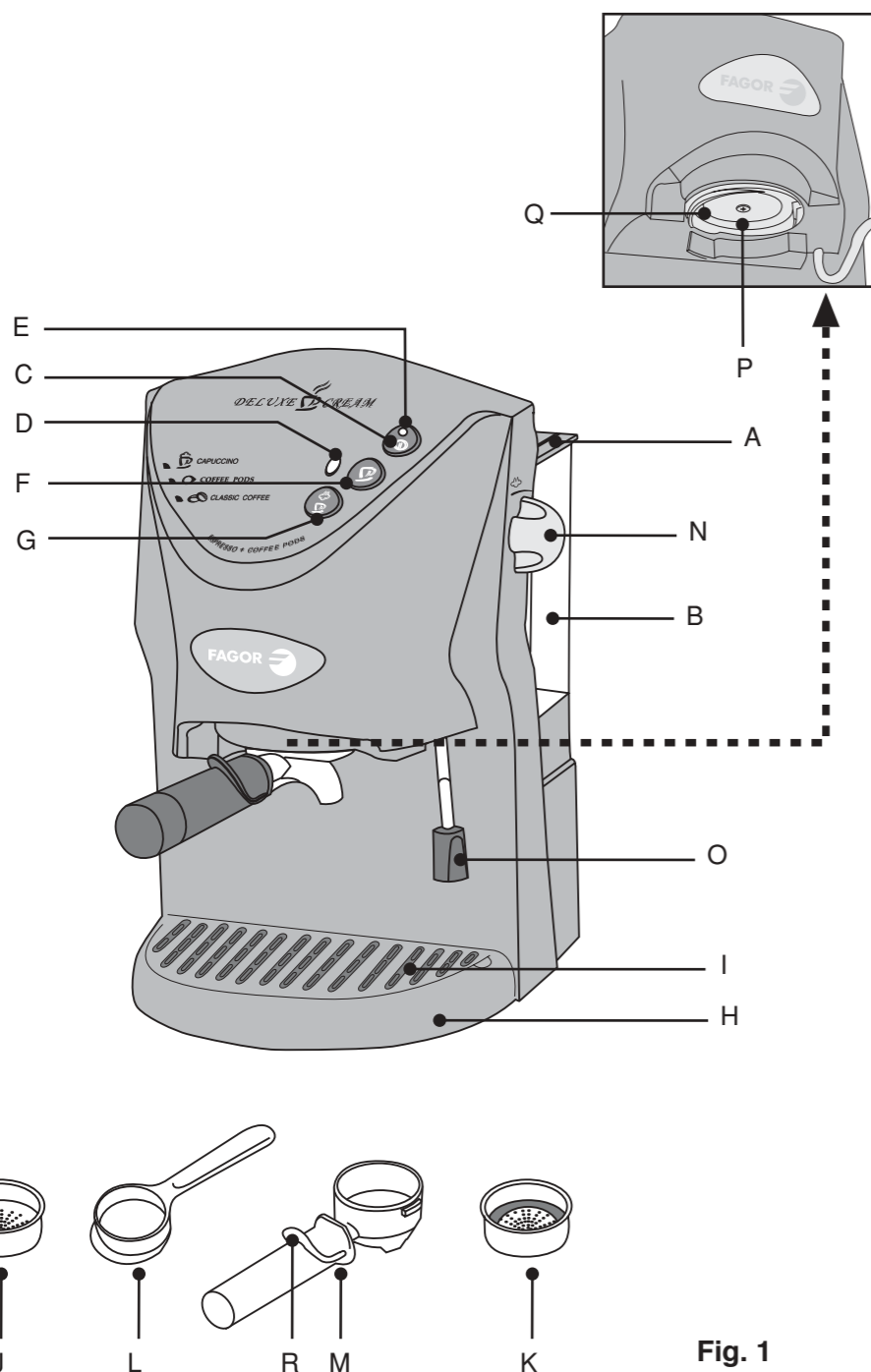


Fig. 1

Estimado cliente:

Al principio, preparar un café exprés requiere un poco de maña y paciencia. Tómese el tiempo necesario para saber cómo funciona su cafetera exprés y cómo hacer un buen café exprés. Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato y guárdelas para futuras consultas.

1. ESPECIFICACIONES DEL APARATO

Tensión: 230 V ~ / 50 Hz.
Potencia nominal: 1000 W
Capacidad depósito: 1,2L

Esta cafetera se ajusta a las directivas de la UE 89 / 336 / CEE relacionada con la compatibilidad electromagnética y la 73 / 23 / CEE sobre seguridad de aparatos eléctricos.

2. PIEZAS DEL APARATO (FIG. 1)

- A. Tapa depósito
- B. Depósito de agua
- C. Indicador luminoso rojo
- D. Indicador luminoso verde
- E. Interruptor marcha/paro
- F. Interruptor salida café
- G. Interruptor salida vapor
- H. Soporte bandeja
- I. Bandeja de goteo
- J. Filtro para 1 ó 2 tazas
- K. Filtro monodosis E. S. E
- L. Medidor de café
- M. Portafiltro
- N. Regulador de vapor
- O. Vaporizador
- P. Filtro superior
- Q. Cabezal
- R. Cierre filtro

3. CONSEJOS DE SEGURIDAD

Las instrucciones contienen información importante sobre seguridad y sobre el funcionamiento correcto del aparato. Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y transfírelas al siguiente propietario de la cafetera.

Instrucciones de seguridad que se deben tener en cuenta cuando conecte el aparato

- Si el cable de este aparato resulta dañado, diríjase a un Centro de Asistencia técnico autorizado para que lo sustituyan.
- Compruebe que el voltaje de la red doméstica coincide con el voltaje indicado sobre el aparato.
- Conecte el aparato a una instalación con toma de tierra eficaz. En caso de dudas diríjase a una persona profesionalmente cualificada.
- No deje que el cable roce bordes afilados o que cuelgue. No acerque el cable a un lugar caliente o húmedo.
- Coloque la cafetera sobre una superficie plana y estable, lejos de lugares calientes o fuentes de calor.
- Enchufe / desenchufe el cable a la toma de corriente cuando la cafetera esté apagada
- No utilice o coloque ninguna parte de este aparato sobre o cerca de superficies calientes (placas de cocina de gas o eléctrica u hornos).

Instrucciones de seguridad que se deben tener en cuenta cuando se ponga en funcionamiento la cafetera

- No deje la cafetera desatendida mientras esté funcionando. Manténgala alejada de los niños.
- Las personas con disfunciones nerviosas no deben utilizar el aparato si no están en compañía de otra persona.
- Antes de poner en marcha el aparato, llene el depósito sólo con agua.

- Napolnite резервуар питьевой водой и пропустите ее через кофеварку, так чтобы резервуар был дважды полностью опустошен.

10. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДOK

- **Кофе не выходит или медленно капает**
 - в резервуаре не хватает воды
 - кофе помолот очень мелко
 - кофе слишком плотно утрамбован
 - в держателе фильтра (M) слишком много кофе
 - переключатель выхода пара (G) включен
 - в кофеварке много накипи
- **Кофе выходит слишком быстро, и не образуется пенка (сливки)**
 - помол кофе очень крупный
 - кофе плохо утрамбован
 - мало кофе в держателе
 - кофе с просроченным сроком годности, либо неправильного типа
- **Кофе проливается через держатель фильтра**
 - держатель фильтра неправильно установлен
 - верхняя кромка держателя фильтра недостаточно чистая
 - запор держателя фильтра недостаточно чистый или поврежден
- **Кофе выходит слишком холодный**
 - индикатор температуры (D) не горел во время приготовления кофе
- **Помпа издает много шума**
 - в резервуаре не хватает воды
 - недостаточное давление в держателе фильтра вследствие недостаточного количества или слишком крупного помола кофе
- **При приготовлении капучино не образуется молочная пенка**
 - несоответствующий тип молока (проверить содержание жира в молоке).

При возникновении любых других проблем в работе или в случае поломки кофеварки обращайтесь в Сертифицированный Центр Технического Обслуживания, либо к Вашему региональному поставщику

11. ИНФОРМАЦИЯ О ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ



После окончания срока службы, данный прибор не должен утилизироваться вместе с бытовыми отходами. Он может быть передан в специальные центры

дифференцированного сбора отходов, находящиеся в ведомстве муниципальных властей, или агентам, работающим в данной сфере услуг. Раздельная утилизация бытовых электроприборов позволяет избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья людей, которые могут иметь место вследствие неправильной утилизации, а также позволяет повторно использовать материалы, входящие в состав этих приборов, и добиться, таким образом, существенной экономии энергии и ресурсов. Чтобы подчеркнуть необходимость раздельной утилизации, на данном приборе нанесен знак, предупреждающий о запрете использования традиционных мусорных контейнеров. Для получения более подробной информации свяжитесь с местным органом власти или с магазином, где Вы приобрели данный продукт.

- La bandeja de goteo y la rejilla deben estar correctamente colocadas antes de la puesta en marcha de la cafetera.
- No la exponga a los elementos atmosféricos (lluvia, viento, etc.)
- Cuando cierre el mando de control, tenga cuidado de no introducir las manos en el soporte del filtro.
- **¡Atención!** El conducto de vapor y el portafiltro se calientan durante el funcionamiento de la cafetera y existe riesgo de quemaduras.
- **¡Advertencia!** Durante el funcionamiento la cafetera está trabajando bajo presión y existe peligro de quemaduras. Cuando prepare café, el mando de control debe estar completamente cerrado, tal como se indica en el apartado FUNCIONAMIENTO.
- No caliente líquidos inflamables con el vapor.
- Limpie la boquilla de vapor sólo cuando la cafetera esté desconectada.

Instrucciones de seguridad para las tareas de limpieza y mantenimiento

- En caso de avería y/o mal funcionamiento, apague el aparato, desenchúfelo y no intente repararlo. Diríjase a un Centro de Asistencia técnica autorizado y solicite que sean utilizados repuestos y accesorios originales.
- No utilice la cafetera si el cable o la clavija estuviesen dañados.
- No intente sustituir el cable ya que puede ser peligroso. Envíelo inmediatamente a un servicio de asistencia técnica autorizado.
- Desconecte el aparato de la red después de cada uso y antes de proceder a cualquier operación de mantenimiento o limpieza.
- No enchufe ni desenchufe el aparato con las manos mojadas.
- No desenchufe la cafetera tirando del cable.
- No permita que la cafetera, el cable y la clavija se humedezcan.
- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

- La cafetera sólo se puede utilizar para hacer café para espumar leche o calentar agua según estas instrucciones.
- Esta cafetera es sólo para uso doméstico. No se aceptarán responsabilidades por daños causados por el uso del aparato para otros fines, el uso incorrecto o las reparaciones por parte de inexpertos.

4. APLICACION

La cafetera ha sido diseñada para varias aplicaciones de acuerdo con los distintos tipos de café que se pueden comprar en el mercado. Por consiguiente, puede preparar con ella exquisitos café expreso, café a la crema, café expreso con leche espumosa o cualquier otro tipo de bebida de café.

El sabor del café dependerá, en cualquier caso, de varios factores que siempre deberán ser tenidos en cuenta a la hora de seleccionar el café, a saber:

- El origen del café
- El tipo de molienda
- El tipo de dosis

Otros aspectos que se deben considerar a la hora de preparar café son:

- Utilizar una dosis de café adecuada
- Prensar bien el café
- Utilizar agua de buena calidad

Combine estos factores de acuerdo con su gusto.

También podrá preparar un capuchino o calentar una bebida con el vaporizador.

A continuación le ofrecemos algunas sugerencias que estamos seguros de que serán de su agrado.

EXPRESO ITALIANO "STRETO": 1 taza

- Café:
 - 1 dosis de café molido, bien prensado, ó
 - 1 monodosis blanda, ó
 - 1 monodosis dura (E.S.E)
- Agua: 30-40ml

EXPRESO "STRETO": 1 taza

- Café:
 - 1 dosis de café molido, prensado medio ó

- 1 monodosis blanda, ó
- 1 monodosis dura (E.S.E)
- Agua: 40-50ml

EXPRESO "STRETO": 2 tazas

- Café:
 - 2 dosis de café molido, prensado medio ó
 - 2 monodosis blandas, ó
 - 2 monodosis duras (E.S.E)
- Agua: 40-50ml / por taza

EXPRESO "LUNGO": 2 tazas

- Café:
 - 2 dosis de café molido, prensado medio ó
 - 2 monodosis blandas,
- Agua: 80ml

Café A LA CREMA: 1/2 tazas

- Café:
 - 1/2 dosis de café molido, sin prensar ó
 - 1/2 monodosis blandas,
- Agua: 100-120 ml / por taza

Café EXPRESO "LATTE": 1/2 tazas

- Café:
 - 1/2 dosis de café molido, prensado medio ó
 - 1/2 monodosis blanda,
- Agua: 80ml / por taza
- Leche caliente al gusto

CAPUCHINO: 1 taza

- Café:
 - 1 dosis de café molido, bien prensado
- Agua: 30-40 ml
- 100ml de leche desnatada


5. PUESTA A PUNTO

Antes de utilizar la cafetera por primera vez, limpie los filtros y el portafiltro con agua templada y jabón neutro. También es necesario limpiar internamente la cafetera. Para ello, es necesario llenar el depósito con agua y hacerla funcionar **sin** café hasta vaciar el depósito dos veces seguidas.

Método:


- Extraer el depósito para llenarlo con agua fría y volver a colocarlo en la cafetera (**Fig 2**).
- Enchufar la cafetera y ponerla en

funcionamiento mediante el interruptor marcha / paro (E). El indicador luminoso rojo (C) se encenderá para indicar que la cafetera está en marcha.

- Encajar el portafiltro (M) vacío en el cabezal (Q) y girarlo de izquierda a derecha (**Fig 3**).
- Cuando el indicador verde (D) se encienda la cafetera habrá alcanzado la temperatura adecuada y estará lista. Colocar un recipiente vacío debajo del portafiltro para recoger el agua.
- Pulsar el interruptor (F) (**Fig 4**) para que el agua empiece a salir por el cabezal (Q). Dejar pasar la mayor parte del agua del depósito conectando y desconectando el interruptor de café (F) a intervalos regulares.
- Colocar el vaporizador (O) dentro de un recipiente vacío. Vuelva a pulsar el interruptor (F) (**Fig 4**) y abrir el regulador (N) girándolo a la posición  (**Fig. 5**) para limpiar el vaporizador internamente.
- Dejar pasar el agua restante del depósito a intervalos regulares abriendo y cerrando el regulador de vapor (N).
- Repetir el proceso completo dos veces y la cafetera estará lista para el uso.

NOTA: Esta puesta a punto debe realizarse también, cuando se utilice la cafetera después de un largo período de tiempo sin usarla.

6. FUNCIONAMIENTO

- Llenar el depósito con agua y colocarlo en su sitio. Enchufar la cafetera a la toma de corriente y pulsar el interruptor (E). Se encenderá el indicador luminoso (C) para indicar que la cafetera está en marcha.
- Asegúrese de que el interruptor (G) esté en la posición .
- Seleccionar el filtro en función del tipo de café que vaya a preparar y teniendo en cuenta:
 - **Filtro 1 ó 2 dosis de café (J) (Fig 6):** 1 dosis de café: una medida del medidor de café (L) ligeramente lleno.
 - 1 monodosis blanda

2 dosis de café: dos medidas del medidor de café (L) ligeramente lleno.
2 monodosis blanda

- **Filtro monodosis de café (K) (Fig. 7):**
1 monodosis dura (E.S.E.)



- Desplazar el cierre del filtro (R) hacia atrás y colocar el filtro elegido en el portafiltro (M) (**Fig. 8**) e introducir en el filtro la cantidad de café o la dosis que desee

IMPORTANTE

- Prensar el café con el medidor (L). Una vez prensado, el nivel de café debe estar por debajo del nivel indicado dentro del filtro de 1 ó 2 tazas.
- Limpiar los restos del café que puedan haber quedado en el borde del portafiltro. (**Fig. 9**).
- Colocar la monodosis blanda con la ayuda del medidor de café (L)
- Una vez encajado el portafiltro en el cabezal, girar hacia la derecha (**Fig. 3**).
- Colocar una o dos tazas debajo del portafiltro (M) y cuando el indicador luminoso verde (D) se encienda, pulsar el interruptor de café (F). El café comenzará a salir por el portafiltro (M) (**Fig. 10**). Cuando haya salido suficiente café, volver a pulsar el interruptor (F) y el café dejará de salir.
- Retirar el portafiltro (M) del bloque y manteniendo el cierre del filtro (R) hacia delante, vaciar los restos de café utilizado (**Fig. 11**)
- Cuando finalice con el uso de la cafetera, apagar el interruptor (E) y desenchufar la cafetera de la toma de corriente.


7. PREPARAR BEBIDAS CALIENTES

Para calentar un líquido proceder de la siguiente manera:

- Llenar el depósito de agua, enchufar la cafetera a la red y pulsar el interruptor (E).
- Pulsar el interruptor para vapor (G) a la posición  (**Fig. 12**). Cuando el indicador luminoso verde (D) se encienda, girar el regulador de vapor (N) a la posición  (**Fig. 5**) para abrir

el paso del vapor. El indicador (D) se apagará mientras esté abierto el regulador de vapor.

Nota: Al principio sólo sale agua por el vaporizador por lo que es conveniente tener un recipiente preparado para recoger el agua.

- Cuando empiece a salir vapor, cierre momentáneamente el regulador de vapor (N), introducir el vaporizador (O) unos 3 cm. en el líquido que se desee calentar (**Fig. 13**) y abrir nuevamente el regulador de vapor (Q). Evitar que el vaporizador toque directamente el fondo del recipiente, para no obstruir la salida de vapor.
- Cuando se haya alcanzado la temperatura deseada, cerrar el regulador de vapor (N) y retirar el vaporizador (O) de dentro del recipiente, colocándolo sobre la rejilla de goteo (H).
- Pulsar el interruptor (G) a la posición  (**Fig. 14**).

Para preparar un capuchino debe:

- Utilizar leche desnatada fría.
- Introducir el vaporizador (O) aproximadamente 3 cm. dentro de la leche y mantenerlo en esa posición.

8. SECRETOS PARA PREPARAR UN BUEN CAFÉ

- Utilice café de buena calidad con una molienda adecuada. También puede utilizar monodosis blandas y monodosis duras tipo E. S. E.
- Precaliente el filtro y las tazas.
- Utilice agua de buena calidad.
- Como el café es un producto natural, el sabor variará en función de su origen, mezcla y grado de tueste. Pruebe distintas mezclas de café especial para cafeteras expreso hasta que dé con la que más se ajuste a su gusto.
- Guarde dentro de un contenedor en el frigorífico los paquetes de café abiertos.
- Coloque una cantidad adecuada de café en el filtro y presiónelo adecuadamente.

- Una pequeña variación en la dosis de café y en el grado de molienda, así como el hecho de que se presione más o menos, alterará la intensidad tanto del café vertido como de su aroma.
- Cuanta mayor sea la cantidad de café, más fino esté molido y mejor esté empaquetado, más lentamente lo dispensará la cafetera. Si el café sale muy rápido, cambie de tipo de café y utilice uno de molienda más fina.
- El café debe salir de forma uniforme no goteando.

9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para mantener la cafetera en buen estado, es necesario realizar trabajos de mantenimiento periódicamente.

Importante: Antes de realizar cualquier tarea de limpieza y mantenimiento, apagar el interruptor (E), desenchufar la cafetera y dejar que se enfríe.

Limpieza

- Limpie el exterior de la cafetera con un paño suave húmedo y séquela después. No utilice disolventes ni productos abrasivos.
- Lave a menudo el depósito de agua (B), la bandeja de goteo (I), la rejilla de goteo (H), el portafiltro (M) y los filtros (J y K) con agua templada y jabón neutro. Después de lavarlos, enjuáguelos cuidadosamente con agua limpia y séquelos.
- Cada vez que utilice la cafetera limpie los restos de café. Para ello, siga los siguientes pasos:
 - Colocar el portafiltro (M) vacío (**Fig. 3**).
 - Encienda la máquina de café pulsando el interruptor marcha/paro (E).
 - Pulsar el interruptor de café (F) y dejar que circule el agua durante unos segundos.
- Limpiar el vaporizador (O) con un paño húmedo.

Mantenimiento

- Periódicamente, o cuando sea necesario, limpie la salida de café y el

interior del portafiltro (M).


- Si es necesario, limpie también el filtro superior (**Fig. 15**). Para ello actuar de la siguiente manera:
 - Apagar el interruptor marcha/paro (E) y desenchufar el cable de la toma de corriente.
 - Espere a que se enfríe la cafetera.
 - Suelte el filtro superior (P) con una herramienta adecuada (**Fig. 16**).
 - Limpiar el filtro con agua corriente y volver a colocar en la cafetera.
- Si no piensa utilizar la cafetera durante un periodo largo de tiempo, no introduzca el portafiltro en el cabezal o introdúzcalo sólo hasta la posición central para prolongar así la vida de la junta.


Limpiar la cal

Limpie la cal de la cafetera de vez en cuando. La frecuencia dependerá de la dureza del agua (pregunte a la compañía suministradora). Normalmente se debe limpiar cada tres meses como mínimo. Utilice productos descalcificadores normales del mercado para cafeteras (siga las instrucciones de empleo del envase) o disuelva dos cucharaditas de ácido tártico o ácido cítrico en medio litro de agua tibia.

No utilice vinagre ya que acortaría notablemente la vida de la junta.

Cómo quitar la cal de la cafetera

- Llenar el depósito con la solución antical. A continuación, colocar un recipiente suficientemente grande sobre la rejilla de goteo (H) debajo del portafiltro (M).
- Enchufar la cafetera a la toma de corriente.
- Pulsar el interruptor (E) para poner en marcha la cafetera y pulsar el botón (F). Dejar que aproximadamente 1/3 del contenido del depósito salga por la salida de café.
- Después, deje que la solución trabaje unos 15 minutos con la cafetera apagada.
- Vuelva a conectar la cafetera, y con el interruptor (G) en posición  y deje que salga el resto del agua a intervalos regulares.

- Para descalcificar el vaporizador (O), de cuando posicione el interruptor (G) en  e introducir el vaporizador (O) en un recipiente vacío y abrir el vaporizador.
- Repita el proceso cuantas veces sea necesario.
- Cuando finalice con el proceso de descalcificación, lave el depósito de agua (B) a fondo.
- Llene el depósito con agua potable y deje que circule por la cafetera hasta que se vacíe por completo dos veces seguidas.

10. SOLUCION DE PROBLEMAS

- **No sale el café, o lo hace goteando lentamente**
 - falta de agua en el depósito
 - grano de molido del café demasiado fino
 - café demasiado prensado
 - demasiado café en el portafiltro (M)
 - interruptor para vapor (G) conectado
 - calcificación de la cafetera
- **El café sale demasiado rápido, no se forma la espuma (crema)**
 - grano de molido del café demasiado grueso
 - café poco prensado
 - poco café en el portafiltro
 - café caducado o inadecuado
- **El café se derrama del portafiltro**
 - el portafiltro está mal colocado
 - no se ha limpiado el borde superior del portafiltro
 - el sello del portafiltro no está limpio o está deteriorado
- **Café demasiado frío**
 - el indicador de temperatura (D) no estaba aún encendido en el momento de la preparación del café.
- **Ruido fuerte de la bomba**
 - falta de agua en el depósito
 - presión insuficiente en el portafiltro causada por una escasa cantidad de café o por un molido demasiado grueso
- **No se forma espuma en la leche de preparación de capuccino.**
 - leche inadecuada (controlar el contenido de grasa)

Para cualquier otro problema de funcionamiento o en caso de avería solicite ayuda a un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado o a su proveedor local.

11. INFORMACIÓN PARA LA CORRECTA GESTIÓN DE LOS RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Al final de la vida útil del aparato, éste no debe eliminarse mezclado con los residuos domésticos generales.

Puede entregarse, sin coste alguno, en centros específicos de recogida, diferenciados por las administraciones locales, o distribuidores que faciliten este servicio.

Eliminar por separado un residuo de electrodoméstico, significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, derivadas de una eliminación inadecuada, y permite un tratamiento, y reciclado de los materiales que lo componen, obteniendo ahorros importantes de energía y recursos.

Para subrayar la obligación de colaborar con una recogida selectiva, en el producto aparece el marcado que se muestra como advertencia de la no utilización de contenedores tradicionales para su eliminación.

Para más información, ponerse en contacto con la autoridad local o con la tienda donde adquirió el producto.

EN

Dear Customer:

At first, preparing an espresso coffee requires a little skill and patience. Take all the time you need to find out how your espresso coffee machine works and how to make a good espresso coffee. Read the instructions for use carefully before using the appliance and keep them for future consultation.

1. TECHNICAL DATA

Voltage: 230 V ~ / 50 Hz.

Wattage: 1000 W

Deposit capacity: 1,2L

This coffee machine is adapted to EU directives 89 / 336 / CEE related to electromagnetic compatibility and 73 / 23 / CEE on electrical appliance safety.

2. DESCRIPTION OF THE PRODUCT (FIG. 1)

- A. Deposit lid
- B. Water deposit
- C. Red light
- D. Green light
- E. On / off switch
- F. Coffee outlet switch
- G. Steam outlet switch
- H. Tray support
- I. Drip tray
- J. Filter for 1 or 2 cups
- K. E. S. E Coffee measure
- L. Filter holder
- M. Steam regulator
- N. Steamer
- O. Top filter
- P. Head
- Q. Close filter

3. SAFETY RECOMMENDATIONS

The instructions contain important information on safety and on correct operation of the appliance. Read the instructions, keep them in a safe place and transfer them to the coffee machine's next owner.

Safety instructions which must be observed when connecting the appliance

- If the cable for this appliance is damaged, please consult an authorised technical Assistance Centre for a replacement.
- Make sure that the mains voltage in your home corresponds to that indicated on the coffee machine.
- Connect the appliance to an efficient earth installation. If in doubt, consult a qualified professional.
- Do not let the cable rub against sharp edges or let it hang down. Do not leave the cable in a hot or damp place.
- Put the coffee machine on a flat stable surface, away from hot places or heat sources.
- Unplug the cable at the socket when the coffee machine is switched off
- Do not use or place any part of this appliance on or close to hot surfaces (gas or electric cooker hobs or ovens).

Safety instructions which should be observed when the coffee machine is switched on

- Do not leave the coffee machine unattended when in operation. Keep out of reach of children.
- People with nervous dysfunctions should not use the appliance if they are unaccompanied.
- Before switching the appliance on, fill the deposit with water.
- The drip tray and the grille must be correctly fitted before switching the coffee machine on.
- Do not expose it to the elements (rain, wind, etc.)
- When closing the control lever, take care not to put your hands in the filter holder.

- **Caution!** The steam duct and the filter holder heat up whilst the coffee machine is working and there is a risk of burning.
- **Warning!** Whilst the coffee machine is working under pressure there is a danger of burning. When you prepare coffee, the control lever must be completely closed as shown in the OPERATION section.
- Do not heat inflammable liquids with the steamer.
- Only clean the steamer when the coffee machine is disconnected.

Safety instructions for cleaning and maintenance tasks

- In the event of a fault and/or poor operation, switch the appliance off, unplug it and do not try to repair it. Go to an authorised technical Assistance Centre and request that original spares and accessories are used.
- Do not use the coffee machine if the cable or the plug is damaged.
- Do not attempt to substitute the cable as this can be dangerous. Send it to an authorised technical Assistance Centre immediately.
- Disconnect the appliance from the network after each use and before any maintenance and cleaning.
- Never plug in or unplug the appliance with wet hands.
- Do not unplug the coffee machine by pulling on the cable.
- Do not allow the coffee machine, the cable or the plug to get damp.
- **Never submerge the appliance in water or any other liquid.**
- The coffee machine can only be used to make coffee, to froth milk or heat water according to these instructions.
- This coffee machine is only for domestic use. Responsibilities will not be accepted for damage caused by using the appliance for other ends, incorrect use or repairs by who are not experts.

4. APPLICATION

The coffee machine has been designed for several applications depending on the different types of coffee available on the market. Consequently, it can be used to prepare exquisite espresso coffee, white coffee, espresso coffee with frothy milk or any other type of coffee drink.

The taste of the coffee will always depend on several factors which should always be taken into account when selecting the coffee, namely:

- The origin of the coffee
- The type of grinding
- The type of measure

Other aspects which should be considered when preparing coffee are:

- Use an appropriate measure of coffee
- Press the coffee properly
- Use good quality water

Combine these factors according to your taste.

You can also prepare a cappuccino or heat a drink with the steamer.

Below there are a few suggestions which we're sure you'll love.

ITALIAN "STRETO" ESPRESSO: 1 cup

- Coffee:
 - 1 measure of ground coffee, well pressed, or
 - 1 single weak measure, or
 - 1 hard single measure (E.S.E)
- Water: 30-40ml

"STRETO" ESPRESSO: 1 cup

- Coffee:
 - 1 measure of ground coffee, well pressed, or
 - 1 single weak measure, or
 - 1 hard single measure (E.S.E)
- Water: 40-50ml

"STRETO" ESPRESSO: 2 cups

- Coffee:
 - 2 measures of ground coffee, medium pressed, or
 - 2 single weak measures, or
 - 2 hard single measures (E.S.E)
- Water: 40-50ml / per cup

"LUNGO" ESPRESSO: 2 cups

- Coffee:
 - 2 measures of ground coffee, medium pressed, or
 - 2 single weak measures,
- Water: 80ml

WHITE COFFEE: 1/2 cups

- Coffee:
 - 1/2 measures of ground coffee, without pressing or
 - 1/2 weak measures,
- Water: 100-120 ml / per cup

"LATTE" ESPRESSO COFFEE: 1/2 cups

- Coffee:
 - 1/2 measures of ground coffee, medium pressed or
 - 1/2 weak measures,
- Water: 80ml / per cup
- Hot milk to taste

CAPPUCCINO: 1 cup

- Coffee:
 - 1 measure of ground coffee, well pressed
- Water: 30-40 ml
- 100ml skimmed milk


5. ADJUSTMENT

Before using the coffee machine for the first time, clean the filters with water. It is also necessary to clean the coffee machine inside. To do this, fill the deposit with water and run it through **without** coffee until the deposit is empty. Do this twice.

Method:


- Remove the deposit to fill it with cold water and fit it back in the coffee machine (**Fig 2**).
- Plug in the coffee machine and switch it on using the on / off switch (E). The red light (C) will come on to show that the coffee machine is on.
- Fit the empty filter holder (M) in the head (Q) and turn it from left to right (**Fig 3**).
- When the green light (D) comes on the coffee machine will have reached the correct temperature and it will be ready. Place an empty container under the

filter holder to collect the water.

- Press the switch (F) (**Fig 4**) for the water to start coming out of the head (Q). Let most of the water out the deposit connecting and disconnecting the coffee switch (F) at regular intervals.
- Place the steamer (O) inside an empty container. Press the switch again (F) (**Fig 4**) and open the regulator (N) turning it to the  position (Fig. 5) to clean inside the steamer.
- Let the remaining water out of the deposit at regular intervals opening and closing the steam regulator (N).
- Repeat the entire process twice and the coffee machine will be ready to use.

NOTE: This adjustment must also be done when first using the coffee machine for a long period.

6. OPERATION

- Fill the deposit with water and fit it in place. Plug the coffee machine in and move the switch (E). The light will come on (C) to show that the coffee machine is on.
 - Make sure that the switch (G) is in the .
 - Select the filter depending on the type of coffee you are going to prepare remembering that:
 - **Filter for 1 or 2 measures of coffee (J) (Fig 6):**
 - 1 measure of coffee: one slightly rounded coffee measure (L).
 - 1 single weak measure
 - 2 measures of coffee: two slightly rounded coffee measures (L).
 - 2 single weak measures
 - **Filter for single coffee measure (K) (Fig 7):**
 - 1 single hard measure (E.S.E.)
 - Move the filter lock (R) backwards and fit the chosen filter into the filter holder (M) (**Fig. 8**) and insert the quantity of coffee or your chosen measure in the filter
- IMPORTANT**
- Press the coffee with the measurer (L). Once pressed, the level must be below the maximum level indicated inside the filter for 1 or 2 cups.

- Clean off any coffee remaining on the edge of the filter holder. (Fig 9).
- Add the single weak measure using the coffee measure (L)
- Once the filter holder has been fitted into the head, turn it to the right (Fig. 3).
- Put one or two cups under the filter holder (M) and when the green light (D) comes on, press the coffee switch (F). The coffee will start to come out of the filter holder (M) (Fig. 10). When there is sufficient coffee, press the switch (F) again and the coffee flow will stop.
- Remove the filter holder (M) from the block and keep the filter lock (R) forward, clean out the used coffee (Fig. 11)
- When you have finished using the coffee machine, turn off the switch (E) and unplug the coffeemaker from the mains.

7. PREPARING HOT DRINKS

In order to heat liquid, you must follow these steps:

- Fill the water deposit and plug the coffee machine in and press the switch (E).
- Put the steam switch (G) to the ☞ position (Fig. 12). When the green light (D) comes on, turn the steam regulator (N) to the ☞ position (Fig. 5) to release the steam. The light (D) will go out whilst the steam regulator is open.
Note: At first only water will come out of the steamer so it is advisable to have a container to hand to collect the water.
- When steam starts to come out, close the steam vapour momentarily (N), insert the steamer (O) around 3 cm into the liquid which you wish to heat (Fig. 13) and then open the steam regulator again (Q). Make sure that the steamer does not touch the bottom of the container directly so that the steam outlet is not obstructed.
- When the chosen temperature has been reached, close the steam regulator (N) and remove the steamer (O) from the container, placing it on the drip grille (H).

- Put the switch (G) in the ☞ position (Fig 14).

To prepare a cappuccino you must:

- Use cold skimmed milk.
- Insert the steamer (O) approximately 3 cm into the milk and hold it in this position.

8. SECRETS FOR PREPARING GOOD COFFEE

- Use good quality coffee which has been properly ground. You can also use weak single measures and ESE type hard single measures
- Pre-heat the filter and the cups.
- Use good quality water.
- As coffee is a natural product, the flavour will vary according to its origin, mixture and degree of toasting. Try different mixtures of special coffee for espresso coffee machines until you find the one which best suits your taste.
- Keep open packets of coffee in a container in the fridge.
- Put an appropriate quantity of coffee in the filter and press it down properly.
- A small variation in the measure of coffee and in the degree of grinding, as well as pressing it down more or less will alter the intensity of the coffee and its aroma.
- The greater the quantity of coffee, the finer it is ground and the better it is packaged, the slower the coffee machine will dispense it. If the coffee comes out very quickly, change the type of coffee and use one which is finer ground.
- The coffee should come out evenly and not in drips.

9. CLEANING AND MAINTENANCE

Periodic maintenance must be done on the coffee machine keep it in good condition.

Important: Before any type of cleaning and maintenance task, turn off the switch (E), unplug the coffee maker and let it cool.

Cleaning

- Clean the outside of the coffee machine with a soft damp cloth and dry it afterwards. Do not use solvents or abrasive products.
- Regularly clean the water deposit (B), the drip tray (I), the drip grille (H), the filter holder (M) and the filters (J and K) with warm water and neutral soap. After cleaning then, rinse them carefully with clean water and dry them.
- Every time you use the coffee machine, clean off any coffee remains. To do this, follow these steps:
 - Fit the empty filter holder (M) (**Fig. 3**).
 - Switch the coffee maker on by pressing the on/off switch (E).
 - Press the coffee switch (F) and let the water circulate for several seconds.
- Clean the steamer (O) with a damp cloth.

Maintenance

- Periodically, or whenever necessary, clean the coffee outlet and inside the filter holder (M).
- If necessary, also clean the top filter (**Fig. 15**). Do this in the following way:
 - Turn off the on/off switch (E) and unplug from the mains.
 - Wait for the coffee maker to cool.
 - Loosen the top filter (P) with an appropriate tool (**Fig. 16**).
 - Clean the filter with running water and fit it back in the coffee maker.
- If you do not plan to use the coffeemaker for a long period of time, do not fit the filter holder in the head or only insert it in the central position to lengthen the appliance life.



Cleaning scale

Clean the limescale off the coffee machine from time to time. The frequency will depend on the hardness of the water (ask your supply company). Normally it should be cleaned every three months at least. Use normal water softening products on the market for coffee machines (follow the instructions on the packet) or dissolve two

teaspoons of tartaric acid or citric acid in half a litre of lukewarm water.

Do not use vinegar as it will reduce the life of the appliance.

How to remove limescale from the coffee machine

- Fill the deposit with a descaling solution. Then place a container which is large enough on the drip grille (H) under the filter holder (M).
- Plug the coffee machine in.
- Press the switch (E) to turn the coffee maker on and press the button (F). Let around 1/3 of the deposit flow out through the coffee outlet.
- Then let the solution work for around 15 minutes with the coffeemaker switched off.
- Connect the coffeemaker again, and with the switch (G) on position  and let the rest of the water run out at regular intervals.
- In order to descale the steamer (O), from time to time position the switch (G) on  and insert the steamer (O) into an empty container and open the steamer.
- Repeat the process as many times as necessary.
- When the descaling process has finished, clean the water deposit (B) thoroughly.
- Fill the deposit with drinking water and let it circulate through the coffeemaker until it has completely emptied twice.

10. TROUBLE SHOOTING

- **The coffee does not come out or drips slowly**
 - No water in the deposit
 - The coffee is ground too finely
 - Coffee too pressed
 - Too much coffee in the filter holder (M)
 - Steam switch (G) connected
 - Calcification in the coffeemaker
- **The coffee comes out very fast and does not form cream**
 - The coffee is ground too roughly
 - Coffee not pressed enough

- Little coffee in the filter holder
- Coffee is out of date or inappropriate
- **The coffee flows over the top of the filter**
 - The filter holder is badly fitted
 - The top edge of the filter holder has not been cleaned
 - The filter holder seal is not clean or has been damaged
- **Coffee comes out cold**
 - The temperature indicator (D) is not already on when the coffee is being prepared.
- **The pump makes a lot of noise**
 - Lack of water in the deposit
 - Insufficient pressure in the filter holder due to a low quantity of coffee or rough grinding
- **The milk does not foam when preparing a cappuccino**
 - Inappropriate milk (check the fat content)

For further information, contact your local authority or the shop where you bought the product.

For any other operation problem or in the event of a fault, request help from an Authorised Technical Assistance Service or your local supplier.

11. INFORMATION FOR THE CORRECT DISPOSAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

To remind you that you must collaborate with a selective collection scheme, the symbol shown appears on the product warning you not to dispose of it in traditional refuse containers.

FR

Cher client,
 Au début, préparer un café expresso demande un peu de pratique et de patience. Prenez votre temps pour savoir comment fonctionne votre cafetière expresso et comment faire un bon café expresso. Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour de postérieures consultations.

1. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension: 230 V ~ / 50 Hz.

Puissance nominale: 1000 W

Capacité réservoir: 1,2L

Cette cafetière est conforme aux Directives de l'UE 89 / 336 / CEE de compatibilité électromagnétique et 73 / 23 / CEE de sécurité des appareils électriques.

2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL (FIG. 1)

- A. Couvercle réservoir
- B. Réservoir d'eau
- C. Témoin lumineux rouge
- D. Témoin lumineux vert
- E. Interrupteur marche/arrêt
- F. Interrupteur sortie café
- G. Interrupteur sortie vapeur
- H. Support plateau
- I. Plateau d'égouttement
- J. Filtre pour 1 ou 2 tasses
- K. Filtre 1 dosette E. S. E
- L. Doseur de café
- M. Porte-filtre
- N. Régulateur de vapeur
- O. Buse à vapeur
- P. Filtre supérieur
- Q. Douchette
- R. Verrouillage filtre

3. PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

Ces instructions contiennent des conseils importants de sécurité et des informations sur le fonctionnement correct de l'appareil. Lisez attentivement ces instructions, conservez-les dans un endroit sûr et remettez-les avec la cafetière au propriétaire suivant.

Prescriptions de sécurité à respecter avant de brancher l'appareil

- Si le cordon de cet appareil est endommagé, adressez-vous à un Centre d'Assistance Technique agréé pour le faire remplacer.
- Vérifier que la tension du secteur correspond bien à celle mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Brancher l'appareil à une prise de terre efficace. En cas de doute, s'adresser à un professionnel dûment qualifié.
- Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec des bords aiguisés ni pendre d'une table ou d'un plan de travail. Veiller à maintenir le cordon éloigné de tout endroit chaud ou humide.
- Déposer la cafetière sur une surface lisse et stable, éloignée de toute source de chaleur.
- Avant de Brancher /Débrancher le cordon éteindre toujours la cafetière.
- Ne pas placer l'appareil ni aucune de ses pièces au-dessus ou à proximité de surfaces chaudes (plaques de cuisson à gaz, électriques ou fours).

Prescriptions de sécurité à respecter avant de faire fonctionner la cafetière

- Ne jamais laisser la cafetière en fonctionnement sans surveillance. Veiller à la maintenir hors de portée des enfants.
- Les personnes souffrant de troubles nerveux ne doivent pas utiliser cet appareil, sauf en présence d'une autre personne.
- Avant de mettre en service l'appareil, remplir le réservoir d'eau.
- Vérifiez que le plateau et la grille d'égouttement soient correctement mis

- en place, avant de mettre en service la cafetière.
- Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel, etc.).
 - À la fermeture de la mâchoire, veiller à ne pas introduire les mains dans le porte-filtre.
 - **Attention!** La buse à vapeur et le porte-filtre se réchauffent pendant le fonctionnement de l'appareil: risque de brûlures !
 - **Précaution!** La cafetière en fonctionnement travaille sous pression et il existe donc un risque de brûlures. Avant de commencer à préparer un café, veiller à fermer complètement la mâchoire, tel qu'indiqué dans le chapitre FONCTIONNEMENT.
 - Ne pas utiliser la vapeur pour réchauffer des liquides inflammables.
 - Nettoyer la buse à vapeur uniquement lorsque la cafetière est complètement vide de pression et débranchée.

Prescriptions de sécurité lors de l'entretien et de la maintenance

- En cas de panne et/ou de fonctionnement défectueux de l'appareil, le débrancher et ne pas tenter de le réparer soi-même. S'adresser à un Centre d'Assistance Technique agréé et exiger l'utilisation de pièces de rechange et d'accessoires d'origine.
- Ne pas utiliser la cafetière si le cordon ou la fiche sont endommagés. N'essayez pas de remplacer le cordon vous-même. Adressez-vous à un Service d'Assistance Technique agréé.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant avant de procéder à une quelconque opération de maintenance ou d'entretien. Vérifier que la cafetière soit bien vide de toute pression.
- Ne jamais brancher ni débrancher l'appareil les mains mouillées.
- Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher la cafetière.
- Évitez de mouiller la cafetière, le cordon et la fiche.
- **Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ni dans un quelconque autre liquide.**

- Utiliser la cafetière uniquement pour faire du café et faire mousser le lait ou faire chauffer de l'eau, conformément aux instructions de cette Notice d'Utilisation.
- Cette cafetière est exclusivement destinée à usage domestique. Aucune responsabilité ne pourra être exigée au fabricant si l'appareil est utilisé à d'autres fins ou en cas d'usage inadéquat ou de réparations réalisées par des non-professionnels.

4. APPLICATIONS

Cette cafetière a été conçue pour diverses applications, conformément aux différents types de cafés que l'on peut trouver sur le marché. Elle vous permettra de préparer d'excellents cafés expresso, cafés crème, cafés expresso à la mousse de lait ou toute autre boisson au café.

La saveur du café dépendra de plusieurs facteurs, dont il convient de tenir compte lors de la sélection du café :

- L'origine du café
- Le type de mouture
- Le type de dose

D'autres aspects à considérer avant de préparer un café :

- Utiliser la dose de café adéquate
- Bien tasser le café
- Utiliser de l'eau de bonne qualité

Combiner ces facteurs en fonction des goûts personnels.

Vous pourrez également préparer un capuccino ou réchauffer des boissons avec la buse.

Vous trouverez ci-après quelques suggestions utiles.

EXPRESSO ITALIEN "STRETO": 1 tasse

- Café:
 - 1 dose de café moulu, bien tassé, ou
 - 1 unidose souple, ou
 - 1 unidose serrée (E.S.E)
- Eau: 30-40ml

EXPRESSO "STRETO": 1 tasse

- Café:
 - 1 dose de café moulu, moyennement tassé ou

- 1 unidose souple, ou
- 1 unidose serrée (E.S.E)
- Eau: 40-50ml

EXPRESSO "STRETO": 2 tasses

- Café:
 - 2 doses de café moulu, moyennement tassé ou
 - 2 unidoses souples, ou
 - 2 unidoses serrées (E.S.E)
- Eau: 40-50ml / par tasse

EXPRESSO "LUNGO": 2 tasses

- Café:
 - 2 doses de café moulu, moyennement tassé ou
 - 2 unidoses souples
- Eau: 80ml

WHITE COFFEE: 1/2 tasse

- Café:
 - 1/2 dose de café moulu, sans tasser ou
 - 1/2 unidose souple
- Eau: 100-120 ml / par tasse

"LATTE" ESPRESSO COFFEE: 1/2 tasse

- Café:
 - 1/2 dose de café moulu, moyennement tassé ou
 - 1/2 unidose souple
- Eau: 80ml / par tasse
- Lait chaud à volonté

CAPPUCCINO: 1 tasse


- Café:
 - 1 dose de café moulu, bien tassé
- Eau: 30-40 ml
- 100ml de lait écrémé

5. MISE AU POINT

Avant d'utiliser la cafetière pour la première fois, nettoyer les filtres à l'eau, ainsi que l'intérieur de la cafetière. Pour ce faire, remplir le réservoir d'eau et mettre en service l'appareil, **sans** café, deux fois de suite.


Méthode:

- Retirer le réservoir pour le remplir d'eau froide et le remettre en place (**Fig. 2**).

- Allumer la cafetière et la faire fonctionner à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (E). Le témoin lumineux rouge (C) s'allumera pour indiquer que la cafetière est en marche.
- Introduire le porte-filtre (M) vide dans la douchette (Q) et le faire tourner de gauche à droite (**Fig. 3**).
- Lorsque la cafetière a atteint la température de fonctionnement optimale, le témoin lumineux vert (D) s'allumera, indiquant que la cafetière est prête. Déposer un récipient sous le porte-filtre pour recueillir l'eau.
- Appuyer sur l'interrupteur (F) (**Fig. 4**) pour que l'eau commence à s'échapper à travers la douchette (Q). Laisser s'écouler pratiquement la totalité du réservoir, en branchant et débranchant l'interrupteur de café (F) à intervalles réguliers.
- Introduire la buse (O) dans un récipient vide. Appuyer à nouveau sur l'interrupteur (F) (**Fig. 4**) et ouvrir le régulateur de vapeur (N) en le faisant tourner jusqu'à la position  (**Fig. 5**), pour nettoyer la buse à vapeur.
- Laisser s'écouler l'eau restante du réservoir à intervalles réguliers, en ouvrant et fermant le régulateur de vapeur (N).
- Répéter la démarche deux fois de suite et la cafetière sera prête à utiliser.

NOTE: Procéder également à cette mise au point si vous n'avez pas utilisé la cafetière pendant une période de temps prolongée.

6. FONCTIONNEMENT

- Remplir le réservoir d'eau et le remettre en place. Brancher la cafetière à la prise de courant et appuyer sur l'interrupteur (E). Le témoin lumineux (C) s'allumera, pour indiquer que la cafetière est en marche.
- Vérifier que l'interrupteur (G) soit bien en position .
- Choisir le filtre en fonction du type de café à préparer, compte tenu du fait que:
 - **Filtre 1 ou 2 doses de café (J) (Fig. 6):**
 - 1 dose de café: une dose du doseur à

café (L) légèrement plein.
1 unidosse souple.
2 doses de café: deux doses du doseur à café (L) légèrement plein.
2 unidoses souples.

- Filtre unidosse de café (K) (Fig. 7):

1 unidosse serrée (E.S.E).

- Déplacer el verrouillage du filtre (R) vers l'arrière et mettre en place le filtre choisi dans le porte filtre (M) (Fig. 8). Déposer dans le filtre la quantité de café ou la dose souhaitée.
- IMPORTANT**
 - Tasser le café à l'aide du doseur (L). Une fois tassé, le niveau doit se trouver en-dessous du niveau maximum marqué à l'intérieur du filtre pour 1 ou 2 tasses.
 - Éliminer les restes de café éventuellement adhérents sur le bord du porte-filtre (Fig. 9)
 - Déposer l'unidosse souple dans le doseur à café (L)
- Une fois le porte-filtre bien enclenché dans la douchette, le faire tourner vers la droite (Fig. 3).
- Déposer une ou deux tasses sous le porte-filtre (M) et lorsque le témoin lumineux vert (D) s'allumera, appuyer sur l'interrupteur de café (F) et attendre l'écoulement du café dans le porte-filtre (M) (Fig. 10). Le café une fois écoulé, appuyer à nouveau sur l'interrupteur (F), pour arrêter l'écoulement.
- Retirer le porte-filtre (M) et, tout en maintenant le verrouillage du filtre (R) vers l'avant, vider les restes de café utilisé (Fig. 11).
- Pour arrêter la cafetière, éteindre l'interrupteur (E) et débrancher la cafetière de la prise de courant.

7. RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Pour réchauffer un liquide, procéder comme suit:

- Remplir le réservoir d'eau, brancher la cafetière au secteur et appuyer sur l'interrupteur (E).
- Situer l'interrupteur vapeur (G), sur la position ☞ (Fig. 12). Lorsque le

témoin lumineux vert (D) s'allumera, faire tourner le régulateur de vapeur (N) sur la position ☞ (Fig. 5), pour laisser passer la vapeur. Le témoin lumineux (D) restera éteint tant que le régulateur de vapeur restera ouvert.

Note: La buse dégage un peu d'eau au début. Nous vous conseillons donc de situer dessous un récipient pour recueillir l'eau.

- Dès que la vapeur commence à sortir, fermer le régulateur de vapeur (N), introduire la buse à vapeur (O) environ 3 cm dans le liquide à réchauffer (Fig. 13) et ouvrir à nouveau le régulateur de vapeur (Q). Éviter que la buse à vapeur heurte directement le fond du récipient, afin de ne pas obstruer la sortie de vapeur.
- Une fois atteinte la température souhaitée, fermer le régulateur de vapeur (N), retirer le buse à vapeur (O) de l'intérieur du récipient et la situer sur la grille d'écoulement (H).
- Situer l'interrupteur (G) sur la position ☞ (Fig. 14).

Pour préparer un capuccino:

- Utiliser du lait écrémé froid.
- Introduire la buse à vapeur (O) environ 3 cm dans le lait et la maintenir dans cette position.

8. SECRETS POUR PRÉPARER UN BON CAFÉ

- Utiliser du café de bonne qualité à la mouture adéquate. Vous pouvez également utiliser des unidoses souples et des unidoses serrées type E. S. E.
- Préchauffer le filtre et les tasses.
- Utiliser de l'eau de bonne qualité.
- Étant donné que le café est un produit naturel, sa saveur variera en fonction de son origine, mélange et du degré de torréfaction. Goûtez différents mélanges de café spécial pour cafetières expresso pour trouver celui qui s'adapte le mieux à votre goût.
- Conserver les paquets de café ouverts dans un récipient hermétique au réfrigérateur.

- Déposer la quantité adéquate de café dans le filtre et bien le tasser.
- Une légère variation de la dose de café et du degré de mouture, ainsi que dans la manière de le tasser, altèrera l'intensité du café et son arôme.
- Plus la dose de café sera élevée, plus le café sera moulu fin et mieux emballé, et plus la cafetière l'écoulera lentement. Si le café s'écoule trop vite, changez de type de café. Choisissez une mouture plus fine.
- Le café doit s'écouler uniformément, pas goutte à goutte.

9. MAINTENANCE ET ENTRETIEN

Pour conserver votre cafetière en bon état, veillez à réaliser régulièrement les tâches de maintenance recommandées ci-après. **Important:** Avant de procéder à une quelconque opération de maintenance ou d'entretien, éteindre l'interrupteur (E), débrancher l'appareil de la prise de courant et laisser refroidir complètement la cafetière.

Entretien

- Nettoyer l'extérieur de la cafetière avec un chiffon humide et le sécher. Ne pas utiliser de solvants ni de produits abrasifs.
- Nettoyer périodiquement le réservoir d'eau (B), le plateau d'égouttement (I), la grille d'écoulement (H), le porte-filtre (M) et les filtres (J et K) à l'eau tiède et au savon neutre. Rincer abondamment à l'eau et sécher.
- Après chaque utilisation de la cafetière, éliminer les restes de café. Pour ce faire, procéder comme suit :
 - Mettre en place le porte-filtre (M) vide (**Fig. 3**).
 - Allumer la cafetière en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt (E).
 - Appuyer sur l'interrupteur de café (F) et laisser circuler l'eau pendant quelques secondes.
- Nettoyer la buse à vapeur (O) avec un chiffon humide.

Maintenance

- Régulièrement, ou chaque fois que cela s'avère nécessaire, nettoyer la sortie de café et l'intérieur du porte-filtre (M).
- Si nécessaire, nettoyer également le filtre supérieur (**Fig. 15**). Pour ce faire, procéder comme suit :
 - Éteindre l'interrupteur marche/arrêt (E) et débrancher l'appareil de la prise de courant.
 - Attendre que la cafetière refroidisse complètement.
 - Retirer le filtre supérieur (P) à l'aide d'un outil adéquat (**Fig. 16**).
 - Nettoyer le filtre à l'eau du robinet et le remettre correctement en place.
- Si vous n'allez pas utiliser la cafetière pendant une période de temps prolongée, n'introduisez pas le porte-filtre dans la douchette ou introduisez-le uniquement en position centrale, afin d'allonger la durée de vie du joint.

Détartrage



Détartrer la cafetière de temps en temps. La fréquence dépendra de la dureté de l'eau (consulter la compagnie de distribution). Il est toutefois conseillé de procéder à un détartrage tous les trois mois minimum.

Utiliser des produits de détartrage en vente dans le commerce (suivre les instructions du fabricant) ou dissoudre deux cuillerées d'acide tartrique ou d'acide citrique dans un demi-litre d'eau tiède.

Ne pas utiliser de vinaigre, afin d'éviter de réduire considérablement la vie utile du joint.

Comment détartrer la cafetière

- Remplir le réservoir avec la solution antitartre. Situer ensuite un récipient suffisamment grand sur la grille d'écoulement (H) sous le porte-filtre (M).
- Brancher la cafetière à la prise de courant.
- Enfoncer l'interrupteur (E) pour mettre en marche la cafetière et appuyer sur la touche (F). Attendre que 1/3 du contenu du réservoir s'écoule par la sortie de café.
- Laisser reposer la solution pendant environ 15 minutes, la cafetière arrêtée.

- Allumer à nouveau la cafetière, situer l'interrupteur (G) en position  et laisser s'écouler l'eau à intervalles réguliers.
- Pour détartrer la buse à vapeur (O), situer de temps en temps l'interrupteur (G) sur  introduire la buse à vapeur (O) dans un récipient vide et l'ouvrir.
- Répéter la démarche autant de fois que nécessaire.
- Une fois l'opération de détartrage achevée, laver le réservoir d'eau (B) à fond.
- Remplir le réservoir d'eau potable et faire circuler 2 fois le volume d'eau du réservoir avant de réutiliser la cafetière.

10. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

- **La machine ne produit pas de café ou le café s'écoule trop lentement:**
 - Le réservoir d'eau ne contient pas suffisamment d'eau.
 - Le café est moulu trop fin.
 - Le café est excessivement tassé.
 - Il y a trop de café dans le porte filtre (M).
 - L'interrupteur vapeur (G) est activé.
 - La cafetière est entartrée.
- **Le café s'écoule trop rapidement et il n'a pas de mousse (crème):**
 - La mouture du café est trop grossière.
 - Le café n'est pas correctement tassé.
 - Il n'y a pas suffisamment de café dans le porte-filtre.
 - Le café est périmé ou non-apte pour cafetière expresso.
- **Le café s'écoule hors du filtre:**
 - Le porte-filtre n'est pas correctement mis en place.
 - La partie supérieure du porte-filtre n'est pas propre.
 - Le verrouillage du porte-filtre n'est pas propre ou est détérioré.
- **Le café est trop froid:**
 - Le témoin de température (D) n'était pas allumé lors de la préparation du café.
- **La pompe fait beaucoup de bruit:**
 - Le réservoir d'eau ne contient pas suffisamment d'eau.

- La pression sur le porte-filtre est insuffisante. Cause: pas suffisamment de café ou mouture trop grossière.

- **Absence de mousse de lait pour la préparation du cappuccino.**

- Lait non-apte (vérifier la teneur en graisse).

Pour tout autre problème de fonctionnement ou en cas de panne, adressez-vous au Service d'Assistance Technique agréé ou à votre revendeur.

11. INFORMATION POUR LA CORRECTE GESTION DES RÉSIDUS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



A la fin de la vie utile de l'appareil, ce dernier ne doit pas être éliminé mélangé aux ordures ménagères brutes.

Il peut être porté aux centres spécifiques de collecte, agréés par les administrations locales, ou aux prestataires qui facilitent ce service.

L'élimination séparée d'un déchet d'électroménager permet d'éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé, dérivées d'une élimination inadéquate, tout en facilitant le traitement et le recyclage des matériaux qu'il contient, avec la considérable économie d'énergie et de ressources que cela implique.

Afin de souligner l'obligation de collaborer à la collecte sélective, le marquage ci-dessus apposé sur le produit vise à rappeler la non-utilisation des conteneurs traditionnels pour son élimination.

Pour davantage d'information, contacter les autorités locales ou votre revendeur.

Sehr geehrter Kufer:

Zu Beginn brauchen Sie etwas Geduld und etwas Geschick, um einen Espresso Cafe zuzubereiten. Nehmen Sie sich die nötige Zeit, um die Funktionsweise der Espresso Maschine zu verstehen und zu verstehen, wie man mit ihr einen guten Espresso zubereitet. Lesen Sie die Anleitung bitte aufmerksam durch, bevor Sie dieses Produkt benutzen. Heben Sie sie für spätere Konsultationen auf.

1. GERÄTEDATEN

Spannung: 230 V ~ / 50 Hz.

Nominale Leistung: 1000 W

Kapazität Wasserbehälter: 1,2L

Diese Geräte entsprechen den Vorschriften der Europäischen Richtlinie über elektromagnetische Vereinbarkeit 89 / 336 / und der Richtlinie 73 / 23 / CEE zur Sicherheit elektrischer Geräte.

2. TEILELISTE (ABB. 1)

- A. Deckel des Wasserbehälters
- B. Wasserbehälters
- C. Licht zur Anzeige: Rot
- D. Licht zur Anzeige: Grün
- E. Einschaltknopf Start/Stopp
- F. Wählschalter Kaffee
- G. Wählschalter Dampf
- H. Halter Abtropfschale
- I. Abtropfschale
- J. Filter für eine oder zwei Tassen
- K. Filter Monodosis E. S. E
- L. Messlöffel für Kaffee
- M. Filterhalter
- N. Dampfgregler
- O. Dampfdüse
- P. Oberer Filter
- Q. Kopfstück
- R. Filterschlieer

3. SICHERHEITSHINWEISE

Die Anleitung enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und zur korrekten Funktion des Geräts. Lesen Sie sie aufmerksam durch, bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf und übergeben Sie sie einem späteren Besitzer der Kaffeemaschine.

Sicherheitsanweisungen die Sie beachten sollten, wenn sie das Gerät ans Stromnetz anschließen:

- Wenn das Kabel beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst, um es auszuwechseln zu lassen.
- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der übereinstimmt, die das Gerät benötigt.
- Schließen Sie das Gerät an einen effizient geerdeten Anschluss an. Sollten Sie daran Zweifel haben, wenden Sie sich an eine fachlich qualifizierte Person.
- Das Kabel sollte nicht über scharfe Kanten geführt werden oder darüber hängen. Es sollte nicht an einem feuchten oder heißen Ort liegen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und Ebene Oberfläche, entfernt von heißen Orten oder Hitzequellen.
- Wenn Sie den Netzstecker ein- oder ausstecken, sollte die Kaffeemaschine stets ausgeschaltet sein.
- Benutzen Sie kein Teil der Maschine auf oder in der Nähe von heißen Flächen (Kochplatten, Gas- oder Elektroherd).

Sicherheitsanweisungen die Sie beachten sollten, wenn Sie das Gerät in Betrieb nehmen

- Lassen Sie das Gerät während seiner Funktion niemals unbeachtet. Halten Sie Kinder von ihm fern.
- Personen die unter nervösen Störungen leiden, sollten das Gerät nur in Anwesenheit einer anderen Person nutzen.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, füllen Sie den Vorratsbehälter mit Wasser.

- Die Abtropfschale und das Abstellgitter müssen richtig angebracht sein, bevor Sie die Kaffeemaschine in Betrieb nehmen.
- Setzen Sie das Gerät nicht den Wetterelementen aus (Wind, Regen, etc.)
- Wenn Sie den Kontrollhebel schließen, beachten Sie, die Finger nicht in den Filterhalter zu stecken.
- **Achtung!** Das Dampfrohr und der Filterhalter werden im Betrieb des Geräts erhitzt. Es besteht das Risiko, sich daran zu verbrennen.
- **Hinweis!** Während die Kaffeemaschine betrieben wird, steht sie unter Druck. Es besteht Verbrennungsgefahr. Der Filterhalter muss immer vollständig geschlossen bleiben, während Sie Kaffee zubereiten. Beachten Sie den Abschnitt FUNKTIONSWEISE.
- Erhitzen Sie mit der Dampfdüse niemals entflammbare Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie die Dampfd sen ffnung nur, wenn die Kaffeemaschine abgeschaltet ist.

Sicherheitsanweisungen für Arbeiten zur Wartung und Reinigung

- Im Fall eines Schadens oder einer Fehlfunktion schalten Sie das Gerät ab, und trennen es von der Netzspannung. Versuchen Sie nicht es zu reparieren. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst und fordern Sie die Verwendung von Originalersatzteilen für die Reparatur.
- Benutzen Sie die Kaffeemaschine nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Versuchen Sie nicht, das Kabel auszutauschen, das kann gefährlich sein. Schicken Sie das Gerät umgehend an einen autorisierten technischen Service
- Trennen Sie das Gerät stets von der Stromversorgung, bevor Sie eine Arbeit zur Wartung oder Reinigung vornehmen.
- Sie dürfen den Stecker des Geräts nie mit feuchten Händen einstecken oder ziehen.

- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose.
- Erlauben Sie nicht, dass die Kaffeemaschine feucht wird.
- **Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.**
- Die Maschine dürfen Sie nur dazu benutzen, um Kaffee zuzubereiten, Milch aufzusch umen oder Wasser zu erhitzen, so wie es in dieser Anleitung beschrieben wird.
- Diese Kaffeemaschine ist für den Hausgebrauch konzipiert. Der Fabrikant übernimmt keine Haftung für eine darüber hinaus gehende Nutzung und Schäden, die wegen einer falschen Nutzung oder der Reparatur von Laien entstehen.

4. ANWENDUNGEN

Die Kaffeemaschine wurde für verschiedene Anwendungen hergestellt, im Zusammenhang der diversen Typen von Kaffee die auf dem Markt erhältlich sind. Deshalb können Sie mit dem Gerät exquisiten Espressocafe, Cafe Creme, Milchcafe, Espresso mit Milchschaum oder jedes andere Kaffeegetränk zubereiten. Der Geschmack des Kaffees hängt in jedem Fall von verschiedenen Faktoren ab, die sie bei der Auswahl des Kaffees beachten sollten:

- Die Herkunft des Kaffees.
 - Die Art, wie er gemahlen ist.
 - Der Typ der Dosis.
- Andere Aspekte die Sie bei der Zubereitung von Kaffee beachten sollten sind:
- Benutzen Sie eine ad quate Menge.
 - Pressen Sie den Kaffee gut zusammen.
 - Benutzen Sie Wasser einer guten Qualität.
- Kombinieren Sie diese Faktoren gemäß ihrem Geschmack. Sie können auch einen Capuccino zubereiten oder ein Getränk über den Sch umer erhitzen. In der Folge bieten wir Ihnen einige Vorschläge zur Zubereitung. Wir sind sicher, dass Sie Ihnen gefallen werden.

**ESPRESSO ITALIANO "STRETO":**

1 Tasse

- Kaffee:
 - 1 Dosis gemahlener Kaffee gut gepresst, oder
 - 1 weiche Einfachdosis, oder
 - 1 harte Einfachdosis (E.S.E)
- Wasser: 30-40ml

ESPRESSO "STRETO": 1 Tasse

- Kaffee:
 - 1 Dosis gemahlener Kaffee mittel gepresst, oder
 - 1 weiche Einfachdosis, oder
 - 1 harte Einfachdosis (E.S.E)
- Wasser: 40-50ml

ESPRESSO "STRETO": 2 Tassen

- Kaffee:
 - 2 gemahlener Kaffee mittel gepresst, oder
 - 2 weiche Einfachdosen, oder
 - 2 harte Einfachdosis (E.S.E)
- Wasser: 40-50ml / pro Tasse

ESPRESSO "LUNGO": 2 Tassen

- Kaffee:
 - 2 Dosen gemahlener Kaffee mittel gepresst, oder
 - 2 weiche Einfachdosen
- Wasser: 80ml

CAFÉ CREME: 1/2 Tassen

- Kaffee:
 - 1/2 Dosen gemahlener Kaffee, ungepresst, oder
 - 1/2 weiche Einfachdosen
- Wasser: 100-120 ml / pro Tasse

CAFÉ ESPRESSO "LATTE": 1/2 Tassen

- Kaffee:
 - 1/2 Dosen gemahlener Kaffee mittel gepresst, oder
 - 1/2 Dosen weiche Einfachdosis
- Wasser: 80ml / pro Tasse
- Milch nach Geschmack angewärmt


CAPPUCCINO: 1 Tasse

- Kaffee:
 - 1 Dosis gemahlener Kaffee gut gepresst
- Wasser: 30-40 ml
- 100ml entrahmte Milch

5. INBETRIEBNAHME

Bevor Sie die Kaffeemaschine zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie die Filter und den Filterhalter mit Wasser und Seife. Es ist auch nötig, die Maschine von innen zu reinigen. Dafür sollten Sie den Vorratsbehälter mit Wasser f llen und zunächst das Gerät ohne Kaffee benutzen und die Füllmenge zweimal hintereinander durch die Maschine pumpen.


Durchführung:

- Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus, f llen Sie ihn mit kaltem Wasser, und setzen Sie ihn wieder in die Kaffeemaschine ein (**Abb. 2**).
- Schließen Sie die Kaffeemaschine ans Stromnetz an, und nehmen Sie sie über den Schalter Start / Stopp (E) in Betrieb. Die rote Leuchtanzeige (C) leuchtet auf und zeigt an, das die Maschine angeschaltet ist.
- Bringen Sie den Filterhalter (M) leer in das Kopfstück (Q) ein, und drehen Sie ihn von links nach rechts (**Abb. 3**).
- Wenn die grüne Anzeige (D) aufleuchtet, hat die Kaffeemaschine die ad quate Temperatur erreicht und ist bereit. Stellen Sie ein leeres Gefäß unter den Filterhalter, um das ausströmende Wasser aufzunehmen.
- Drücken Sie den Schalter (F), (**Abb. 4**) damit das Wasser beginnt, aus dem Kopfstück auszutreten. Lassen Sie den gröſsten Teil des Wassers aus dem Vorratsbehälter durchlaufen. Schalten Sie mit dem Schalter (F) dabei die Maschine in regelmäßigen Abständen aus und ein.
- Stecken Sie den Sch umer (O) in ein leeres Gefäß. Drücken Sie erneut den Schalter (F) (**Abb. 4**) und  ffnen Sie den Regler (N), indem Sie ihn auf die Position  stellen (Abb. 5), um den Sch umer intern zu reinigen.
- Lassen Sie den Rest des Wassers aus dem Vorratsbehälter in regelmäßigen Intervallen durchlaufen, indem Sie den Dampfreger (N) in Intervallen  ffnen und schließen.



- Wiederholen Sie diesen Vorgang zweimal und dann ist die Kaffeemaschine bereit zur Benutzung.
- HINWEIS:** Diese Inbetriebnahme sollten Sie immer dann durchführen, wenn die Kaffeemaschine nach einer längeren Zeit ohne Benutzung erneut in Betrieb genommen wird.



6. FUNKTIONSWEISE


- Fllen Sie den Vorratsbehälter und stecken Sie ihn an seinem Platz. Schließen Sie die Kaffeemaschine an die Netzspannung an, und drücken Sie den (E). Die Leuchtanzeige (C) beginnt zu leuchten, und sie zeigt an, dass die Maschine angeschaltet ist.
 - Versichern Sie sich, dass der Schalter (G) in Position ist. 
 - Wählen Sie den richtigen Filter, gemäß dem Kaffee aus, den sie zubereiten möchten. Beachten Sie dabei:
 - **Filter 1 oder 2 Kaffeedosis (J) (Abb. 6):**
 - 1 Dosis Kaffee: Eine Fllung des Messlffels für Kaffee (L), leicht gefllt
 - 1 weiche Einfachdosis
 - 2 Dosen Kaffee: Zwei Fllungen des Messlffels für Kaffee (L), leicht gefllt (Abb.8)
 - 2 weiche Einfachdosen (Abb.7)
 - **Filter Monodosis für Kaffee (K) (Abb. 7):**
 - 1 harte Monodosis (E.S.E.)
 - Ziehen Sie den Filterschlieer (R) nach hinten und stecken Sie den ausgewählten Filter in den Filterhalter (M) (**Abb. 8**) und Bringen Sie in den Filter die gewünschte Menge Kaffee oder die Dosis ein, die Sie möchten.
- WICHTIG**
- Pressen Sie den Kaffee mit dem Messlöffel für Kaffee (N) zusammen. Nach dem Pressen muss das Niveau unter dem maximalen Niveau liegen, das im Filter für 1 oder 2 Tassen angezeigt wird
 - Entfernen Sie den auf dem oberen Rand des Filterhalters verbliebenen Kaffee (**Abb. 9**).
 - Bringen Sie eine weiche Einfachdosis mit Hilfe des Messlffels für Kaffee (L) ein.

- Wenn Sie den Filterhalter ins Kopfstück eingesetzt haben, drehen Sie ihn nach rechts (**Abb. 3**).
- Sie stellen eine oder zwei Tassen unter den Filterhalter (M), wenn die grüne Leuchte (D) zu leuchten beginnt, drücken Sie auf den Schalter für Kaffee (F). Der Kaffee beginnt aus dem Filterhalter (M) auszutreten (**Abb. 10**). Wenn genug Kaffee ausgetreten ist, drücken Sie erneut auf den Schalter (F) und es tritt kein weiterer Kaffee mehr aus.
- Nehmen Sie den Filterhalter (M) heraus und, während Sie den Filterschlieer (R) nach vorne drücken, entfernen Sie den benutzten Kaffee (**Abb. 11**).
- Wenn Sie die Benutzung der Kaffeemaschine beenden, schalten Sie sie über den Schalter (E) ab und trennen sie von der Netzspannung.

7. FLÜSSIGKEITEN ERHITZEN

Um Flüssigkeiten zu erhitzen, gehen Sie in folgender Form vor:

- Fllen Sie den Vorratsbehälter, schließen Sie die Maschine an die Netzspannung an und drücken den Schalter (E).
 - Stellen Sie den Wählschalter für Dampf (G) auf die Position , (**Abb. 12**). Wenn die grüne Leuchte (D) zu leuchten beginnt, drehen Sie den Dampfregler (N) auf die Position  (**Abb. 5**) damit der Dampf austreten kann. Die Anzeige (D) erlischt während der Dampfregler geöffnet ist.
- HINWEIS:** Zu Beginn tritt nur Wasser aus dem Schumer aus, weshalb wir raten, ein Gefäß zur Hand zu haben, um es aufnehmen zu können.
- Wenn Dampf auszutreten beginnt, schließen Sie kurz den Dampfregler (N) wieder. Bringen Sie die Dampfdue (O) etwa 3 cm in die Flüssigkeit ein (**Abb. 13**), die Sie erhitzen wollen und ffnen Sie erneut den Dampfregler (N). Vermeiden Sie, dass die Dampfdue den Boden berührt, um den Austritt des Dampfes nicht zu behindern

- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, schließen Sie den Dampfgler (N) wieder und nehmen den Schumer aus dem Gefäß und bringen ihn über das Abtropfgitter (H).
- Stellen Sie den Schalter (G) auf die Position  (Abb. 14).

Um einen Capuccino zuzubereiten, sollten Sie:

- Kalte und entrahmte Milch benutzen.
- Bringen Sie den Schumer (O) etwa drei Zentimeter in die Milch ein, und halten Sie ihn in dieser Position.

8. GEHEIMNISSE, UM EINEN GUTEN KAFFEE ZUZUBEREITEN

- Benutzen Sie einen Kaffee hoher Qualität, der adquat gemahlen wurde. Sie können aber auch einfach die weichen Einfachdosen und die harten Einfachdosen vom Typ E. S. E. benutzen.
- Wärmen Sie die Tassen und den Filter vor.
- Benutzen Sie Wasser von guter Qualität.
- Da es sich bei Kaffee um ein Produkt der Natur handelt, ändert sich der Geschmack je nach Herkunft, Mischung und Grad seiner Rstung. Probieren Sie verschiedene Mischungen aus, bis Sie die finden, die Ihrem Geschmack am Nächsten kommt.
- Bewahren Sie offene Kaffeepackchen in einem Gefäß im Kühlschrank auf.
- Fllen Sie die adquate Menge Kaffee in den Filter, und pressen Sie ihn adquat zusammen.
- Kleine Variationen in der Menge des Kaffees, in der Form, wie er gemahlen wurde oder wie er mehr oder weniger stark in den Filter gepresst wird, verändern die Intensität des zubereiteten Kaffees und sein Aroma.
- Umso mehr Kaffee Sie benutzen, umso feiner er gemahlen oder umso besser er verpackt ist, desto langsamer tritt der zubereitete Kaffee aus der Kaffeemaschine aus. Wenn der Kaffee

sehr schnell austritt, benutzen Sie einen anderen Kaffee, oder mahlen Sie ihn feiner.

- Der Kaffee sollte gleichmäßig, nicht tropfend, austreten.

9. WARTUNG UND REINIGUNG

Um die Kaffeemaschine in einem guten Zustand zu erhalten, ist es notwendig, periodisch Wartungsarbeiten durchzuführen.

Wichtig: Vor jeder Wartung oder Reinigung, stellen Sie das Gerät über den Einschaltknopf (E) ab, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und warten Sie, bis die Maschine abgekühlt ist.

Reinigung

- Reinigen Sie die Kaffeemaschine von außen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie danach ab. Benutzen Sie keine aggressiven oder kratzenden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie regelmäßig den Vorratsbehälter für Wasser (B), die Auffangschale (I), das Abstellgitter (L), den Filterhalter (M) und die Filter (J und K) mit lauwarmem Wasser und einer neutralen Seife. Danach spülen Sie sie vorsichtig mit Wasser ohne Seife ab.
- Nach jeder Benutzung der Kaffeemaschine reinigen Sie sie von Kaffeeresten. Folgen Sie dafür den folgenden Schritten:
 - Stecken Sie den leeren Filterhalter (M) ein (Abb. 3).
 - Schalten Sie die Kaffeemaschine ein, indem Sie auf den Einschaltknopf Start/Stopp (E) drücken (E).
 - Drücken Sie den Wahlschalter für Kaffee (F) und lassen Sie einige Sekunden Wasser durchlaufen.
- Reinigen Sie die Dampfdüse (O) mit einem feuchten Tuch.

Wartung

- Reinigen Sie periodisch, oder wenn es notwendig wird, den Ausgang des Kaffees und das innere des Filterhalters (M).

- Wenn es notwendig ist, reinigen Sie auch den oberen Filter (**Abb. 15**). Gehen Sie dafür folgendermaßen vor:
 - stellen Sie das Gerät am Einschaltknopf (E) ab, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
 - Warten Sie bis die Maschine abgekühlt ist.
 - Lösen Sie den Filter (P) mit einem adäquaten Werkzeug. (**Abb. 16**).
 - Reinigen Sie den Filter und bringen Sie ihn wieder in der Kaffeemaschine an.
- Wenn Sie die Maschine über eine längere Zeit nicht benutzen wollen, bringen Sie den Filterhalter nicht in das Kopfstück ein oder nur bis zum mittleren Punkt, um so die Lebenszeit der Dichtung zu verlängern.


Kalk entfernen


Entfernen Sie ab und zu Kalkruckstande. Die Frequenz hängt vom Härtegrad des Wassers ab (fragen Sie bei ihrem Versorger nach). Benutzen Sie normale auf dem Markt erhältliche Produkte zur Entkalkung (Einsatz gemäß den Produktangaben). Sie können auch zwei Löffel Weinsäure oder Zitronensäure mit einem halben Liter lauwarmen Wasser mischen.

Benutzen Sie keinen Essig, er verkürzt deutlich die Lebensdauer der Dichtung.

Wie entfernen Sie Kalk in der Kaffeemaschine

- Füllen Sie den Vorratsbehälter mit der Anti-Kalk Mischung. Danach stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß auf das Abtropfgitter (H) unter den Filterhalter (M).
- Schließen Sie die Kaffeemaschine an die Netzspannung an.
- Schalten Sie die Maschine über den Einschaltknopf (E) ein und lassen Sie etwas 1/3 der Menge aus dem Wasserbehälter durch die Maschine laufen.
- Danach lassen Sie die Mischung bei ausgeschalter Maschine etwa 15 Minuten einwirken.
- Stellen Sie danach die Maschine wieder an und stellen Sie den Schalter (G) auf

die Position  und lassen Sie den Rest der Flüssigkeit in gleichmäßigen Intervallen durchlaufen.

- Um die Dampfdüse ab und an von Kalk zu reinigen, stellen Sie den Schalter (G) auf die Position  und bringen Sie den Schäumer (O) in ein leeres Gefäß ein und öffnen Sie den Schäumer.
- Wiederholen Sie den Vorgang so oft, wie es notwendig ist.
- Wenn der Vorgang zur Entkalkung abgeschlossen ist, reinigen Sie den Wasserbehälter (B) gut.
- Füllen Sie nun Wasser in den Behälter, und lassen Sie es durch die Kaffeemaschine laufen. Wiederholen Sie den Vorgang zweimal mit einem vollen Behälter.

10. PROBLEMLÖSUNGEN

- **Es kommt kein Kaffee oder er tropft nur langsam heraus**
 - es ist kein Wasser im Vorratsbehälter.
 - der Kaffee ist zu fein gemahlen.
 - der Kaffee ist zu stark gepresst.
 - Es ist zu viel Kaffee im Filterhalter (M)
 - der Schalter für Dampf (G) ist eingeschaltet.
 - die Kaffeemaschine ist verkalkt.
- **Der Kaffee läuft sehr schnell durch und es wird kein Schaum gebildet:**
 - der Kaffee ist zu grob gemahlen.
 - der Kaffee ist zu wenig gepresst
 - zu wenig Kaffee im Filter.
 - falscher Kaffee oder unbrauchbar.
- **Der Kaffee läuft über dem Filter heraus**
 - der Filterhalter ist nicht richtig angebracht
 - der obere Rand des Filterhalters ist nicht richtig sauber
 - die Dichtung am Filterhalter ist nicht richtig sauber oder sie ist verschlissen.
- **Der Kaffee ist zu kalt**
 - die Anzeige für die Temperatur (D) war noch nicht grün, als mit der Zubereitung des Kaffees begonnen wurde.