

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 /

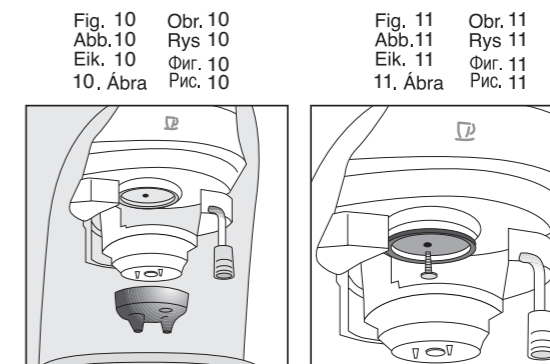
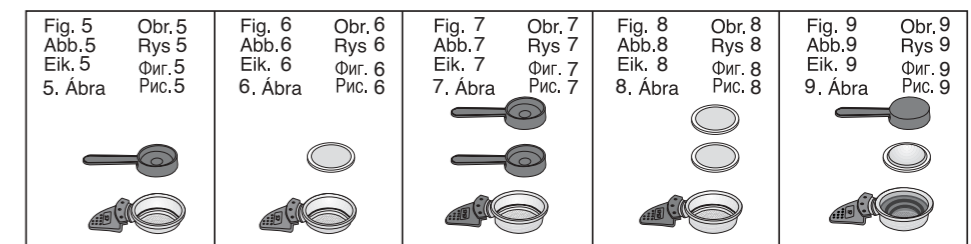
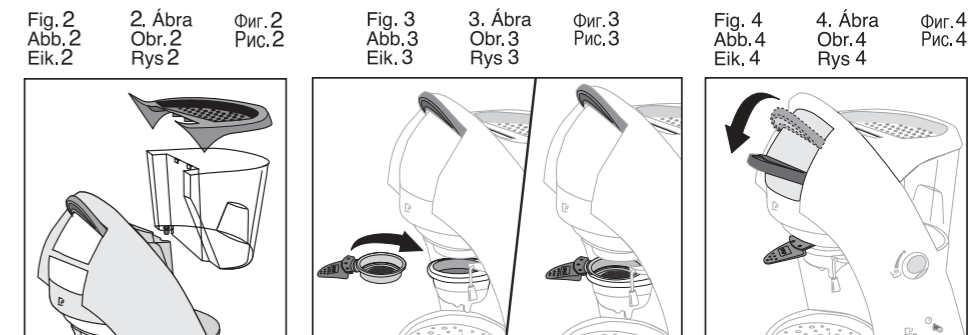
CAFETIÈRE EXPRESS / CAFFETTIERA ESPRESSO / BILANCIA DA CUCINA /

ΚΑΦΕΤΙΕΡΑ ΕΣΠΡΕΣΣΟ / ESZPRESSZÓGÉP / KÁVOVAR ESPRESSO / ΕΚΣΠΡΕΣ

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

MOD.: CR-18

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 décrit dans le présente notice.
 Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben 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.
 Výrobce 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.



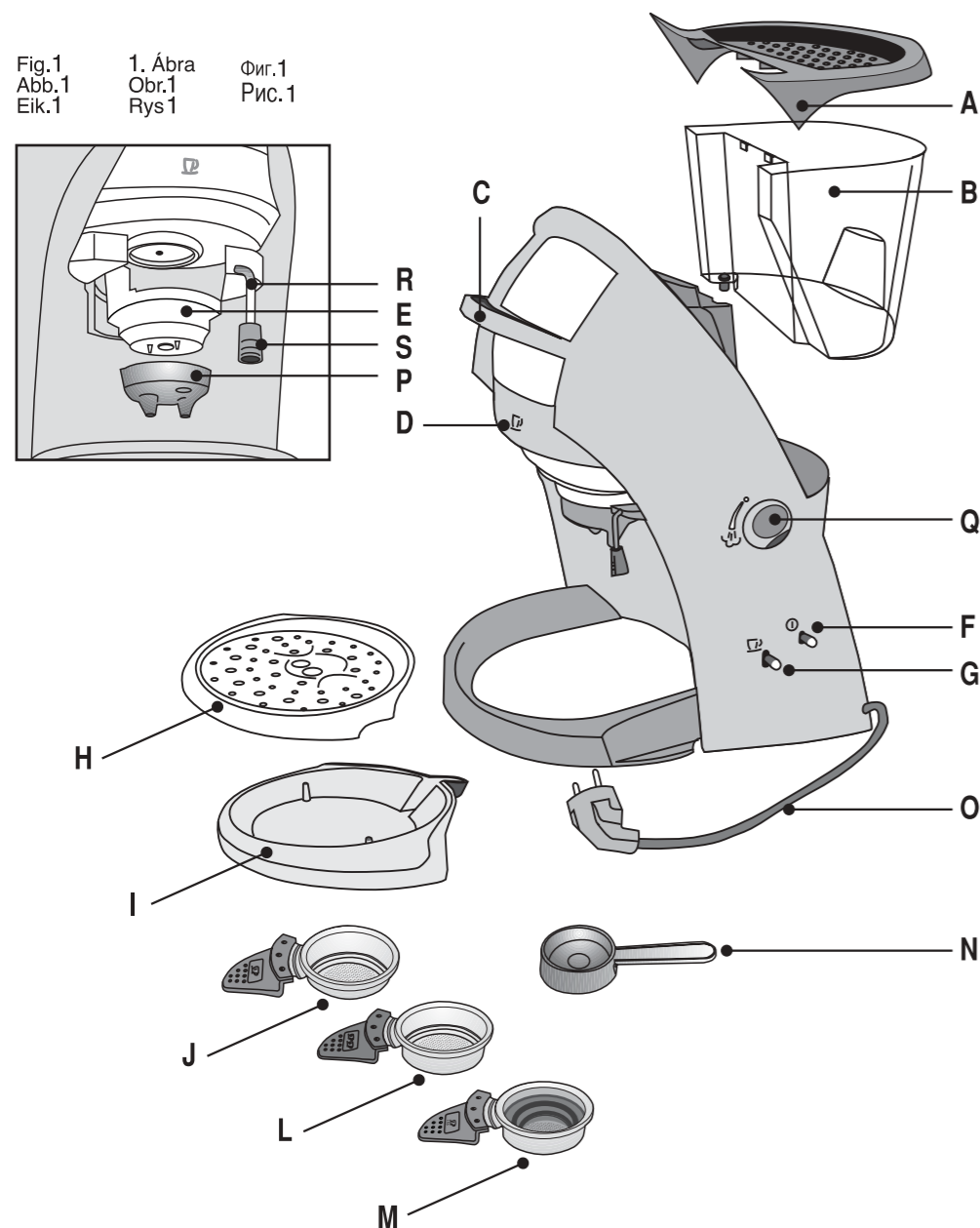
N.I.F. F-20.020.517 - Bº. San Andrés, nº 18 • Apartado 49 - 20500 MONDRAGON (Guipúzcoa) ESPAÑA



Febrero 2006



Fig.1 1. Ábra Фиг.1
Abb.1 Obr.1 Рис.1
Eik.1 Rys1



Estimado cliente:

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

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO (Fig. 1)

- A. Bandeja para tazas
- B. Depósito de agua
- C. Palanca control – Sistema apertura / cierre
- D. Indicador luminoso 0 / I y temperatura
- E. Soporte de filtro
- F. Interruptor marcha / paro
- G. Interruptor de café
- H. Rejilla de goteo
- I. Bandeja de goteo
- J. Filtro 1 dosis de café / 1 dosis blanda
- L. Filtro 2 dosis de café / 2 dosis blandas
- M. Filtro para cápsulas, tableta "E.S.E."
- N. Medidor de café
- O. Cable eléctrico
- P. Salida de café
- Q. Regulador de vapor
- R. Vaporizador
- S. Accesorio para capuchino

2. DATOS TECNICOS

Tensión: 230 V ~ / 50 Hz.

Potencia: 1100 W

Capacidad depósito: 1,4L

Presión de la bomba: 15 bares

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.

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 transfíralas 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.

9. INFORMACIÓN O LA UTILIZACIÓN CORRECTA DE LOS APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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 con agua. 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:

- Extraiga el depósito para llenarlo con agua fría y volver a colocarlo en la cafetera (Fig. 2).
- A continuación baje la palanca del control hasta que quede bloqueada (Fig. 4).

- Enchufe la cafetera y ponerla en funcionamiento mediante el interruptor marcha / paro (F). El indicador luminoso (D) se encenderá y mostrará una señal roja que permanecerá mientras la cafetera se esté calentando.
- Coloque un recipiente debajo de la salida de café y desplace el interruptor (G) a la posición  para que el agua empiece a salir. Dejar pasar la mayor parte del agua del depósito conectando y desconectando el interruptor de café (G) a intervalos regulares.
- Para limpiar internamente el vaporizador, desconecte el interruptor (G). Colocar el vaporizador (R) sobre la rejilla de goteo (H) e introducirlo en un recipiente vacío para recoger el agua y el vapor de agua.
- Abra el regulador de vapor girándolo a la posición . Deje pasar el agua restante del depósito a intervalos regulares abriendo y cerrando el regulador de presión.
- Repita el proceso completo dos veces y la cafetera estará lista para el uso.
- Esta puesta a punto debe realizarse también, cuando utiliza la cafetera después de un largo período de tiempo sin usarla.


6. FUNCIONAMIENTO

1. Llene el depósito con agua y colocarlo en su sitio. Enchufe la cafetera a la toma de corriente y desplace el interruptor (F) a la posición "I". El indicador (D) se encenderá y mostrará una señal roja.
2. Seleccione el filtro en función del tipo de café que vaya a preparar y teniendo en cuenta que:
 - **Filtro (J) para una taza**
1 dosis de café: una medida del medidor de café (N) ligeramente lleno (Fig. 5)
 - **Filtro (L) para 2 tazas**
2 dosis de café: dos medida del medidor de café (N) ligeramente lleno (Fig. 7)
 - **Filtro (M) para 1 taza**
2 monodosis blandas (Fig. 8)


- 1 monodosis dura (E.S.E). **(Fig. 9)**
3. Introducir en el filtro la cantidad de café o la dosis que se desee.
IMPORTANTE
 - Prese el café con el medidor (N). Una vez prensado, el nivel debe estar por debajo del nivel máximo indicado dentro del filtro
 - Coloque la monodosis blanda con la ayuda del medidor de café (N)
 4. Colocar el filtro seleccionado dentro del soporte para filtros (E) **(Fig. 3)**.
 5. Limpiar los restos de café que puedan quedar en la parte superior del soporte para filtros (E).
 6. Cerrar el sistema bajando la palanca de control (C) hasta que se bloquee completamente **(Fig. 4)**.
 7. Colocar una o dos tazas sobre la rejilla de goteo (H).
 8. Cuando el indicador (D) se ponga verde, desplace el interruptor (G) a la posición  para que empiece a dispensarse.
 9. Cuando haya salido suficiente café, desconecte el interruptor (G).
 10. Después, retirar el filtro del soporte (E), levantando la palanca de control (C).
 11. Cuando finalice con el uso de la cafetera, posicionar el interruptor (F) en "0" y desenchufar la cafetera de la toma de corriente.

Preparar bebidas calientes

Para calentar un líquido proceder de la siguiente manera:

1. Llenar el depósito de agua y enchufar la cafetera a la red. Desplazar el interruptor (F) a la posición "I" y el indicador luminoso mostrará una señal roja.
2. Cerrar el sistema bajando la palanca de control (C) hasta que se bloquee completamente **(Fig.4)**.
3. Colocar el vaporizador (R) sobre la rejilla de goteo (H). El interruptor (G) tiene que estar desconectado.
4. Cuando el indicador luminoso cambie a color verde, girar el regulador de vapor (Q) a la posición  para abrir el paso del vapor. El indicador (D) se pondrá en rojo 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.

5. Cuando empiece a salir vapor, cierre momentáneamente el regulador de vapor (Q), introducir el accesorio para capuchino (S) en el líquido que se desee calentar y abrir nuevamente el regulador de vapor (Q) posicionándolo en .
6. Cuando se haya alcanzado la temperatura deseada, cerrar el regulador de vapor (Q).
7. Retirar el vaporizador (R) del recipiente y colocarlo sobre la rejilla de goteo (H).

Para preparar un capuchino debe:

- Utilizar leche desnatada fría.
- Introducir el accesorio para capuchino (S) aproximadamente 3 cm dentro de la leche y mantenerlo en esta posición.

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.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO


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

Importante: Cuando tenga que manipular el soporte para filtros, asegúrese de que la palanca de control esté completamente abierta.

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) y la bandeja de goteo (I) con agua templada y jabón neutro. Después de lavarlos, enjuáguelos cuidadosamente con agua sin jabón.
- Cada vez que utilice la cafetera limpie los restos de café. Para ello, siga los siguientes pasos:
 - Coloque un filtro vacío en el soporte (E).
 - Ponga el interruptor de café (G) en posición  y deje que circule el agua durante unos segundos.
 - Mientras tanto, suba y baje la palanca de control (C) sin cerrarla completamente.
- Retire los filtros y lávelos con agua después de utilizarlos.
- Limpie el vaporizador (R) con un paño húmedo.

Mantenimiento

- Periódicamente, o cuando sea necesario, limpie la salida de café (P) y el interior del soporte para filtros (E).
- Gire la salida de café (P) en el sentido de las agujas del reloj hasta que se suelte del soporte para filtros (E), (**Fig. 10**).
- Limpie la salida del café (P) con agua corriente.
- Si es necesario, ponga el interruptor (G) en la posición  y deje que el agua fluya unos pocos segundos para que limpie el interior del soporte para filtros (E).
- Coloque la salida de café (P) en el soporte para filtros (E) y gírelo en el

sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que se bloquee por completo.




- Si es necesario, limpie también el bloque del filtro (**Fig. 11**). Para ello actúe de la siguiente manera:
 - Ponga en "0" el interruptor marcha / paro (F) y desenchufe el cable de la toma de corriente. Espere a que se enfríe la cafetera.
 - Suelte el filtro con una herramienta adecuada.
 - Limpie el filtro con agua corriente y vuélvalo a colocar en la cafetera.

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 tartárico 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

- Llene el depósito con la solución antical. A continuación, coloque un recipiente suficientemente grande sobre la rejilla de goteo debajo del soporte para filtros.
- Enchufe la cafetera a la toma de corriente.
- Ponga el interruptor (G) en  y deje que aproximadamente 1/3 del contenido del depósito salga por la salida de café (P) a intervalos regulares.
- Después desconecte el interruptor (G) y deje que trabaje la solución unos 15 minutos.
- Vuelva colocar el interruptor (G) en  y deje que salga del agua a intervalos regulares.
- Para descalcificar el vaporizador (R), de cuando en cuando desconecte el interruptor (G) e introduzca el conducto de vapor (S) en un recipiente y abra el conducto de vapor .
- 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.

8. ANOMALÍAS

No sale café o gotea muy despacio:	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito de agua está mal colocado. • El depósito de agua está vacío o contiene poca agua. • La salida del café está bloqueada. • El café está molido muy finamente. • El café está demasiado prensado. • Hay demasiado café en el filtro. • Hay cal y necesita descalcificar la cafetera
El café sale muy rápidamente y no se forma crema:	<ul style="list-style-type: none"> • El filtro seleccionado no es el apropiado. • El café no está correctamente prensado. • No se ha colocado bien la monodosis blanda. • No hay suficiente café en el filtro. • La molienda del café es muy gruesa. • Café usado o inadecuado.
El café se desborda por la parte superior del filtro:	<ul style="list-style-type: none"> • No se ha cerrado bien la palanca de control. • No está bien limpia la parte superior del soporte para filtros. • No está limpio el bloque del filtro.
El café sale demasiado frío	<ul style="list-style-type: none"> • El indicador de temperatura no estaba en verde cuando se preparó el café.
La bomba emite mucho ruido:	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito de agua está mal colocado. • El depósito de agua está vacío o contiene poco agua. • La salida del café está bloqueada.
No se puede abrir la palanca de control:	<p>Importante: Desconecte la cafetera y deje que se enfríe por completo antes de abrirla.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hay presión residual dentro del filtro. • Monodosis blanda mal colocada dentro del filtro.
El filtro sigue sujeto al bloque después de abrir la palanca	<p>Importante: Con la palanca abierta, conecte la bomba y deje que el agua fluya unos segundos hasta que se suelte el filtro.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si la situación continúa, después de preparar el café espere unos segundos antes de abrir la manija.

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.

9. 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. DESCRIPTION OF THE PRODUCT (Fig. 1)

- A. Tray for cups
- B. Water deposit
- C. Control lever – Open/close system
- D. Pilot light 0 / 1 and temperature
- E. Filter holder
- F. On / off switch
- G. Coffee switch
- H. Drip grille
- I. Drip tray
- J. Filter 1 measure of coffee / 1 weak measure
- L. Filter 2 measures of coffee / 2 weak measures
- M. Filter for capsules, "E.S.E." tablet
- N. Coffee measurer
- O. Power cable
- P. Coffee outlet
- Q. Steam regulator
- R. Steamer
- S. Accessory for cappuccino

2. TECHNICAL DATA

Voltage: 230 V ~ / 50 Hz.

Wattage: 1100 W

Deposit capacity: 1,4L

Pump pressure: 15 bars

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

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**).
- Then lower the control lever until it locks down (**Fig. 4**).
- Plug in the coffee machine and switch it on using the on / off switch (F). The pilot light (D) will come on showing a red light whilst the coffee machine is heating up.
- Position a container under the coffee outlet and move the switch (G), to the  position so that the water starts to

come out. Let most of the water out the deposit by connecting and disconnecting the coffee switch (G) at regular intervals.

- To clean the inside of the steamer, disconnect the switch (G). Fit the steamer (R) on the drip grille (H) and insert it in an empty container to collect the water and the steam.
- Open the steam regulator by turning it to the  position. Let the remaining water go through from the deposit at regular intervals by opening and closing the pressure regulator.
- Repeat the complete process twice and the coffee machine will be ready to use.
- This adjustment must also be done when first using the coffee machine for a long period.



6. OPERATION

1. Fill the deposit with water and fit it in place. Plug the coffee machine in and move the switch (F) to the "I" position. The pilot light (D) will come on and glow red.
2. Select the filter depending on the type of coffee you are going to prepare remembering that:
 - **Filter (J) for one cup**
1 measure of coffee: one slightly rounded measure of coffee (N) (**Fig. 5**)
1 single weak measure (**Fig. 6**)
 - **Filter (L) for 2 cups**
2 measures of coffee: two slightly rounded measures of coffee (N) (**Fig. 7**)
2 single weak measures (**Fig. 8**)
 - **Filter (M) for one cup**
1 single hard measure (E.S.E). (**Fig. 9**)
3. Insert the quantity of coffee or your chosen measure in the filter.
IMPORTANT
 - Press the coffee with the measurer (N). Once pressed, the level must be below the maximum level indicated inside the filter
 - Put the single weak measure in using the coffee measurer (N)
4. Fit the selected filter inside the filter holder (E) (**Fig. 3**).

5. Clean off any coffee which can remain on the top part of the filter holder (E).
6. Close the system by lowering the control lever (C) until it locks down completely (Fig. 4).
7. Put one or two cups under the drip grille (H).
8. When the pilot light (D) turns green, move the switch (G) to the  position for it to be able to start dispensing.
9. When sufficient coffee has come out, disconnect the switch (G).
10. Afterwards, remove the filter from the holder (E) by raising the control lever (C).
11. When you have finished using the coffee machine, put the switch (F) on "0" and unplug the coffee machine at the socket.

Preparing hot drinks

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

1. Fill the water deposit and plug the coffee machine in. Move the switch (F) to the "I" position and the pilot light will come on red.
2. Close the system by lowering the control lever (C) until it locks down completely (Fig.4).
3. Put the steamer (R) on the drip grille (H). The switch (G) the switch must be disconnected.
4. When the pilot light turns green, turn the steam regulator (Q) to the steam position . The pilot light (D) will turn red 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.
5. When steam starts to come out, close the steam vapour momentarily (Q), insert the accessory for cappuccino (S) in the liquid which you wish to heat and open the steam regulator (Q) again positioning it on .
6. When the chosen temperature has been reached, close the steam regulator (Q).
7. Remove the steamer (R) from the container and put it on the drip grille (H).

To prepare a cappuccino you must:

- Use cold skimmed milk.
- Insert the cappuccino accessory (S)

approximately 3 cm into the milk and hold it in this position.

Secrets for preparing a 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 roasting. 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.


7. CLEANING AND MAINTENANCE

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


Important: When you have to handle the filter holder, make sure that the control lever is completely open.

Cleaning

- Clean the outside of the coffee machine with a soft damp cloth and dry it afterwards. Do not use solvents or abrasive products.
- Clean the water deposit (B) and the drip tray (I) often with warm water and neutral soap. After cleaning them, rinse them carefully with non soapy water.

- Every time you use the coffee machine, clean off any coffee remains. To do this, follow these steps:
 - Fit an empty filter in the holder (E).
 - Put the coffee switch (G) in position  and let the water circulate for several seconds.
 - In the meantime, raise and lower the lever (C) without closing it completely.
- Remove the filters and clean them with water after use.
- Clean the steamer (R) with a damp cloth.

Maintenance




- Periodically, or whenever necessary, clean the coffee outlet (P) and inside the filter holder (E).
- Turn the coffee outlet (P) clockwise until it comes away from the filter holder (E), (Fig. 10).
- Clean the coffee outlet (P) with running water.
- If necessary, put the switch (G) in the  position and let the water flow for a few seconds to clean inside the filter holder (E).
- Fit the coffee outlet (P) in the filter holder (E) and turn it anti-clockwise until it locks completely.
- If necessary, also clean the filter block (Fig. 11). Do this in the following way:
 - Put the on / off switch (F) on "0" and unplug the cable from the socket. Wait for the coffee machine to cool down.
 - Get the filter out using an appropriate tool.
 - Clean the filter with running water and fit it back in the coffee machine.

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 under the filter holder.
- Plug the coffee machine in.
- Put in the switch (G) on  and let around 1/3 of the deposit flow out through the coffee outlet (P) at regular intervals.
- The disconnect the switch (G) and let the solution work for around 15 minutes.
- Put switch (G) back on  and let the water flow out at regular intervals.
- In order to descale the steamer (R), disconnect the switch (G) from time to time and put the steamer pipe (S) in a container and operate the steamer. 
- Repeat the process as many times as required.
- When the descaling process has finished, clean the water deposit (B) thoroughly.
- Fill the deposit with drinking water and let it circulate round the coffee machine until it has completely emptied twice.

8. TROUBLE SHOOTING

The coffee does not come out or drips slowly:	<ul style="list-style-type: none"> • The water deposit is badly positioned. • The water deposit is empty or contains very little water. • The coffee outlet is blocked. • The coffee is ground very finely. • The coffee is pressed down too much. • There is too much coffee in the filter. • There is scale and the coffee machine needs to be descaled
The coffee comes out very fast and does not form cream:	<ul style="list-style-type: none"> • The filter selected is not appropriate. • The coffee is not correctly pressed. • The weak single measure is not properly fitted. • There is not enough coffee in the filter. • The coffee is roughly ground. • Used or inappropriate coffee.
The coffee flows over the top of the filter:	<ul style="list-style-type: none"> • The control lever was not closed properly. • The top part of the filter holder is not clean. • The filter block is not clean.
The coffee comes out cold	<ul style="list-style-type: none"> • The temperature indicator was not on green when the coffee was prepared.
The pump makes a lot of noise:	<ul style="list-style-type: none"> • The water deposit is badly fitted. • The water deposit is empty or contains very little water. • The water outlet is blocked.
The control lever will not open:	<p>Important: Disconnect the coffee machine and leave it to cool completely before opening it.</p> <ul style="list-style-type: none"> • There is residual pressure within the filter. • Soft single measure badly fitted in the filter.
The filter is fixed to the block after opening the lever	<p>Important: With the lever open, connect the pump and let the water flow a few seconds until the filter comes loose.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If the situation continues, after preparing the coffee wait a few seconds before opening the handle.

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

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

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. DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

- A. Plateau pour tasses
- B. Réservoir d'eau
- C. Mâchoire – Système ouverture / fermeture
- D. Témoin lumineux 0 / I et température
- E. Porte-filtre
- F. Interrupteur marche / arrêt
- G. Interrupteur café
- H. Grille d'égouttement
- I. Plateau d'égouttement
- J. Filtre 1 dose de café / 1 dose souple
- L. Filtre 2 doses de café / 2 doses souples
- M. Filtre pour capsules, dosettes "E.S.E."
- N. Doseur de café
- O. Cordon électrique
- P. Sortie café
- Q. Régulateur vapeur
- R. Vaporisateur
- S. Accessoire pour capuccino

2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension: 230 V ~ / 50 Hz.

Puissance: 1100 W

Capacité réservoir: 1,4L

Pression pompe: 15 bars

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

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**).


- Faire descendre la mâchoire pour la bloquer (**Fig. 4**).
- Allumer la cafetière et la faire fonctionner à l'aide de l'interrupteur marche / arrêt (F). Le témoin lumineux (D) s'allumera et restera rouge pendant le réchauffement de la cafetière.
- Déposer un récipient sous la sortie de café et situer l'interrupteur (G), sur la position  pour que l'eau commence à s'échapper. Laisser s'écouler pratiquement la totalité du réservoir, en branchant et débranchant l'interrupteur de café (G) à intervalles réguliers.
- Pour nettoyer la buse, éteindre l'interrupteur (G). Situer la buse (R) sur la grille d'écoulement (H) et l'introduire dans un récipient vide, pour recueillir l'eau et la vapeur d'eau.
- Ouvrir le régulateur de vapeur en le faisant tourner jusqu'à la position  Laisser s'écouler l'eau restante du réservoir à intervalles réguliers, en ouvrant et fermant le régulateur de pression.
- Répéter la démarche deux fois de suite et la cafetière sera prête à utiliser.
- Procéder également à cette mise au point si vous n'avez pas utilisé la cafetière pendant une période de temps prolongée.

6. FONCTIONNEMENT

1. Remplir le réservoir d'eau et le remettre en place. Brancher la cafetière à la prise de courant et situer l'interrupteur (F) sur la position "I". Le témoin rouge (D) s'allumera.
2. Choisir le filtre en fonction du type de café à préparer, compte tenu du fait que
 - **Filtre (J) pour une tasse**
1 dose de café: une dose du doseur à café (N) légèrement plein (**Fig. 5**)
1 unidose souple (**Fig. 6**)
 - **Filtre (L) pour 2 tasses**
2 doses de café: deux doses du doseur à café (N) légèrement plein (**Fig. 7**)
2 unidoses souples (**Fig. 8**)
 - **Filtre (M) pour 1 tasse**
1 unidose serrée (E.S.E). (**Fig. 9**)


3. Déposer dans le filtre la quantité de café ou la dose souhaitée.

IMPORTANT

- Tasser le café à l'aide du doseur (N). Une fois tassé, le niveau doit se trouver en-dessous du niveau maximum marqué à l'intérieur du filtre.
 - Déposer l'unidose dans le doseur à café (N)
4. Mettre en place le filtre choisi dans le porte-filtres (E) (**Fig. 3**).
5. Éliminer les restes de café éventuellement adhérents sur la partie supérieure du porte-filtres (E).
6. Fermer le système en baissant la mâchoire (C) pour la bloquer complètement (**Fig. 4**).
7. Déposer une ou deux tasses sur la grille d'écoulement (H).
8. Lorsque le témoin (D) devient vert, situer l'interrupteur (G) sur la position  et attendre l'écoulement du café.
9. Le café une fois écoulé, éteindre l'interrupteur (G).
10. Retirer, ensuite, le filtre du porte-filtres (E) et faire monter la mâchoire (C).
11. Pour arrêter la cafetière, situer l'interrupteur (F) sur "0" et débrancher la cafetière de la prise de courant.


Réchauffer des liquides

Pour réchauffer un liquide, procéder comme suit:

1. Remplir le réservoir d'eau et brancher la cafetière au secteur. Situer l'interrupteur (F) sur la position "I" ; le témoin lumineux rouge s'allumera.
2. Fermer le système en faisant descendre la mâchoire (C) pour la bloquer complètement (**Fig.4**).
3. Situer la buse (R) sur la grille d'écoulement (H). L'interrupteur (G) doit être éteint.
4. Lorsque le témoin lumineux passe au vert, faire tourner le régulateur de vapeur (Q) jusqu'à la position  pour permettre la sortie de vapeur. Le témoin (D) restera rouge 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 ramasser l'eau.

5. Dès que la vapeur commence à sortir, fermer le régulateur de vapeur (Q). Introduire l'accessoire à capuccino (S) dans le liquide à réchauffer, ouvrir à nouveau le régulateur de vapeur (Q) et le situer sur .
6. Une fois atteinte la température souhaitée, fermer le régulateur de vapeur (Q).
7. Retirer la buse (R) du récipient et la situer sur la grille d'écoulement (H).

Pour préparer un capuccino:

- Utiliser du lait écrémé froid.
- Introduire l'accessoire à capuccino (S) environ 3 cm dans le lait et le maintenir dans cette position.

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.

7. MAINTENANCE ET ENTRETIEN


Pour conserver votre cafetière en bon état, veillez à réaliser régulièrement les tâches de maintenance recommandées ci-après.

Important: Avant de manipuler le porte-filtres, vérifier que la mâchoire soit complètement ouverte.

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) et le plateau d'égouttement (I) à l'eau tiède et au savon neutre. Rincer abondamment à l'eau.
- Après chaque utilisation de la cafetière, éliminer les restes de café. Pour ce faire, procéder comme suit:
 - Déposer un filtre vide sur le porte-filtres (E).
 - Situer l'interrupteur de café (G) sur la position  et laisser circuler l'eau pendant quelques secondes.
 - Entre-temps, faire monter et descendre la mâchoire (C) sans la fermer complètement.
- Retirer les filtres et les laver à l'eau après chaque utilisation.
- Nettoyer la buse (R) avec un chiffon humide

Maintenance

- Régulièrement, ou chaque fois que cela s'avère nécessaire, nettoyer la sortie de café (P) et l'intérieur du porte-filtres (E).
- Faire tourner la sortie de café (P) dans le sens des aiguilles d'une montre pour libérer le porte-filtres (E) (**Fig. 10**).
- Nettoyer la sortie de café (P) à l'eau du robinet.
- Si nécessaire, situer l'interrupteur (G) sur la position  et laisser l'eau s'écouler pendant quelques secondes, pour nettoyer l'intérieur du porte-filtres (E).
- Situer la sortie de café (P) sur le porte-filtres (E) et le faire tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, pour le bloquer complètement.

- Si nécessaire, nettoyer également le bloc du filtre (**Fig. 11**). Pour ce faire, procéder comme suit:
 - Situer sur "0" l'interrupteur marche / arrêt (F) et débrancher l'appareil de la prise de courant. Attendre que la cafetière refroidisse complètement.
 - Retirer le filtre à l'aide d'un outil adéquat.
 - Nettoyer le filtre à l'eau du robinet et le remettre correctement en place.





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 sous le porte-filtres.
- Brancher la cafetière à la prise de courant.
- Situer l'interrupteur (G) sur  et attendre que 1/3 du contenu du réservoir s'écoule par la sortie de café (P) à intervalles réguliers.
- Situer ensuite l'interrupteur (G) sur la position  et laisser reposer la solution pendant environ 15 minutes.
- Situer à nouveau l'interrupteur (G) sur  et laisser s'écouler l'eau à intervalles réguliers.
- Pour détartrer la buse à vapeur (R), éteindre de temps en temps l'interrupteur (G), introduire la buse à vapeur (S) dans un récipient et ouvrir la buse à vapeur .
- 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 1 ou 2 fois le volume d'eau du réservoir avant de réutiliser la cafetière.

8. ANOMALIES

La machine ne produit pas de café ou le café s'écoule trop lentement:	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau n'est pas correctement mis en place. • Le réservoir d'eau est vide ou il ne contient pas suffisamment d'eau. • La sortie de café est obstruée. • Le café est moulu trop fin. • Le café est excessivement tassé. • Il y a trop de café dans le filtre. • La cafetière est entartrée et un détartrage s'impose.
Le café s'écoule trop rapidement et il n'a pas de crème:	<ul style="list-style-type: none"> • Le filtre choisi n'est pas adéquat. • le café n'est pas correctement tassé. • L'unidose souple n'est pas correctement mise en place. • Il n'y a pas suffisamment de café dans le filtre. • La mouture du café est trop grossière. • Le café est périmé ou non-apte pour cafetière expresso.
Le café s'écoule hors du filtre:	<ul style="list-style-type: none"> • La mâchoire n'est pas bien fermée. • La partie supérieure du porte-filtres n'est pas propre. • Le bloc du filtre n'est pas propre.
El café est trop froid:	<ul style="list-style-type: none"> • Le témoin de température n'était pas vert lors de la préparation du café.
La pompe fait beaucoup de bruit:	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau n'est pas correctement mis en place. • Le réservoir d'eau est vide ou ne contient pas suffisamment d'eau. • La sortie de café est obstruée.
Impossible d'ouvrir la mâchoire:	<p>Important: Débrancher la cafetière et la laisser refroidir complètement avant de l'ouvrir.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reste de pression résiduelle à l'intérieur du filtre. • Unidose souple mal mise en place à l'intérieur du filtre.
Le filtre reste adhérent au bloc après l'ouverture de la mâchoire	<p>Important: La mâchoire ouverte, brancher la pompe et laisser l'eau s'écouler pendant quelques secondes pour libérer le filtre.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si la situation persiste, après avoir préparé le café attendre quelques secondes avant d'ouvrir la mâchoire.

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

9. 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 Käufer:

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. BESCHREIBUNG DES PRODUKTS (Abb. 1)

- A. Abstellfläche für Tassen
- B. Wasserbehälter
- C. Kontrollhebel – System zur Öffnung / Schließung
- D. Anzeigelicht 0 / I und Temperatur
- E. Filterhalter
- F. Schalter Ein / Aus
- G. Schalter für Kaffee
- H. Abtropfgitter
- I. Abtropfschale
- J. Filter für eine Tasse Kaffee / 1 weiche Dosis
- L. Filter für eine Tasse Kaffee / 2 weiche Dosen
- M. Filter für Kapseln, "E.S.E." Tabletten
- N. Messlöffel für Kaffee
- O. Stromkabel
- P. Ausgang für Kaffee
- Q. Regler für den Dampf
- R. Schäumer
- S. Zusatz für Capuccino

2. TECHNISCHE DATEN

Spannung: 230 V ~ / 50 Hz.
Leistung: 1100 W
Kapazität des Wasserbehälters: 1,4L
Druck der Pumpe: 15 bar

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

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 auswechseln 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 Dampfdüsenöffnung nur, wenn die Kaffeemaschine abgeschaltet ist.
- 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 aufzuschäumen 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 adäquate 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 Schäumer erhitzen. In der Folge bieten wir Ihnen einige Vorschläge zur Zubereitung. Wir sind sicher, dass Sie Ihnen gefallen werden.

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.

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 mit Wasser. Es ist auch nötig, die Maschine von innen zu reinigen. Dafür sollten Sie den Vorratsbehälter mit Wasser füllen und zunächst das Gerät ohne Kaffee benutzen und die Füllmenge zweimal hintereinander durch die Maschine pumpen.

Durchführung:

- Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus, füllen Sie ihn mit kaltem Wasser, und setzen Sie ihn wieder in die Kaffeemaschine ein (**Abb. 2**).
- In der Folge drücken Sie den Kontrollhebel nach unten, bis er blockiert ist (**Abb.4**).
- Schließen Sie die Kaffeemaschine ans Stromnetz an, und nehmen Sie sie über den Schalter Ein / Aus (F) in Betrieb. Die Leuchtanzeige (D) leuchte so lange rot auf, so lange die Kaffeemaschine aufgeheizt wird.
- Stellen Sie ein Gefäß unter die Austrittsöffnung für den Kaffee, und drehen Sie den Schalter (G), auf die Position,  damit das Wasser auszutreten beginnt. Lassen Sie den größten Teil des Wassers aus dem Vorratsbehälter durchlaufen. Schalten Sie mit dem Schalter (G) dabei die Maschine in regelmäßigen Abständen aus und ein.
- Um den Schäumer von innen zu reinigen, schalten Sie den Schalter (G) aus. Führen Sie den Schäumer (R) über das Abtropfgitter (H), und bringen Sie ihn in ein leeres Gefäß ein, womit sie das Wasser und den Dampf aufnehmen.
- Öffnen Sie den Dampfgler, indem Sie ihn auf die Position  stellen. Lassen Sie den Rest des Wassers aus dem Vorratsbehälter in regelmäßigen Intervallen durchlaufen, indem Sie den Regler für den Druck öffnen und schließen.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang zweimal und dann ist die Kaffeemaschine bereit zur Benutzung.


- Diese Inbetriebnahme sollten Sie immer dann durchführen, wenn die Kaffeemaschine nach einer längeren Zeit ohne Benutzung erneut in Betrieb genommen wird.

6. FUNKTIONSWEISE

1. Füllen Sie den Vorratsbehälter und stecken Sie ihn an seinem Platz. Schließen Sie die Kaffeemaschine an die Netzspannung an, und drehen Sie den Schalter (F) auf die Position "I". Die Anzeige (D) beginnt rot zu leuchten.
2. Wählen Sie den richtigen Filter gemäß dem Kaffee aus, den sie zubereiten möchten. Beachten Sie dabei:
 - **Filter (J) ist für eine Tasse**
1 Dosis Kaffee: Eine Füllung des Messlöffels für Kaffee (N), leicht gefüllt (**Abb. 5**)
1 weiche Einfachdosis (**Abb. 6**)
 - **Filter (L) ist für 2 Tassen**
2 Dosen Kaffee: Zwei Füllungen des Messlöffels für Kaffee (N), leicht gefüllt (**Abb. 7**)
2 weiche Einfachdosen (**Abb. 8**)
 - **Filter (M) ist für 1 Tasse**
1 harte Einfachdosis (E.S.E.). (**Abb. 9**)
3. Bringen Sie in den Filter die gewünschte Menge Kaffee ein.

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 angezeigt wird.
 - Bringen Sie eine weiche Einfachdosis mit Hilfe des Messlöffels für Kaffee (N) ein.
4. Stecken Sie den ausgewählten Filter in den Filterhalter (E) (**Abb. 3**).
5. Entfernen Sie den auf dem oberen Rand des Filters verbliebenen Kaffee (E).
6. Schließen Sie das System, indem sie den Kontrollhebel (C) nach unten drücken, bis er vollständig blockiert ist (**Abb. 4**).
7. Sie stellen eine oder zwei Tassen auf das Abtropfgitter.
8. Wenn die Anzeige (D) grün aufleuchtet,


stellen Sie den Schalter (G) auf die Position , damit die Maschine damit beginnt, Kaffee durchlaufen zu lassen.

9. Wenn genug Kaffee durchgelaufen ist, schalten Sie den Schalter (G) ab.
10. Danach nehmen Sie den Filterhalter (E) heraus, indem Sie den Kontrollhebel (C) hochziehen.
11. Wenn Sie die Benutzung der Kaffeemaschine beenden, stellen Sie den Schalter (F) auf "0" und trennen Sie die Kaffeemaschine von der Netzspannung.

FLÜSSIGKEITEN ERHITZEN

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

1. Füllen Sie den Vorratsbehälter und schließen Sie die Kaffeemaschine an die Netzspannung an. Drehen Sie den Schalter (F) auf die Position "I". Die Anzeige (D) beginnt rot zu leuchten.
2. Schließen Sie das System, indem sie den Kontrollhebel (C) nach unten drücken, bis er vollständig blockiert ist (**Abb. 4**).
3. Bringen Sie den Schäumer (R) über das Abtropfgitter (H). Der Schalter (G) muss abgeschaltet sein.
4. Wenn die Anzeige (D) beginnt grün zu leuchten, stellen Sie den Dampfregler (Q) auf die Position , damit Dampf ausströmt. Die Anzeige (D) leuchtet rot auf, während der Dampfregler geöffnet ist.

HINWEIS: Zu Beginn tritt nur Wasser aus dem Schäumer aus, weshalb wir raten, ein Gefäß zur Hand zu haben, um es aufnehmen zu können.
5. Wenn Dampf auszutreten beginnt, schließen Sie kurz den Dampfregler (Q) wieder. Bringen Sie den Zusatz für Capuccino (S) in die Flüssigkeit ein, die Sie erhitzen wollen und öffnen Sie erneut den Dampfregler (Q), indem Sie ihn auf die Position  stellen.
6. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, schließen Sie den Dampfregler (Q) wieder.
7. Nehmen Sie den Schäumer (R) aus dem Gefäß und positionieren ihn über dem Abtropfgitter (H).

Um einen Capuccino zuzubereiten, sollten Sie:

- Kalte und entrahmte Milch benutzen.
- Bringen Sie den Zusatz für Capuccino (S) etwa drei Zentimeter in die Milch ein, und halten Sie ihn in dieser Position.

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ckchen 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.

7. WARTUNG UND REINIGUNG

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


Wichtig: Wenn Sie etwas am Filterhalter machen, versichern Sie sich, dass der Kontrollhebel vollständig geöffnet ist.

Reinigung

- Reinigen Sie die Kaffeemaschine von außen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie danach ab. Benutzen Sie kein aggressives oder kratzendes Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie regelmäßig den Vorratsbehälter für Wasser (B), das Abstellgitter und die Auffangschale (I) mit lauwarmem Wasser und neutraler 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 einen leeren Filter in den Halter (E).
 - Stellen Sie den Schalter für Kaffee (G) auf die Position  und lassen Sie einige Sekunden Wasser durchlaufen.
 - Derweil bewegen Sie den Kontrollhebel (C) nach oben und unten, ohne ihn vollständig zu schließen.
- Nehmen Sie die Filter heraus und reinigen Sie sie mit Wasser nach ihrer Benutzung.
- Reinigen Sie den Schäumer (R) mit einem feuchten Tuch.

Wartung

- Reinigen Sie periodisch, oder wenn es notwendig wird, den Kaffeeausgang (P) und das innere des Filterhalters (E).
- Drehen Sie den Ausgang für Kaffee (P) im Uhrzeigersinn, bis der sich vom Filterhalter (E) trennen lässt, (**Abb.10**).
- Reinigen Sie den Ausgang für Kaffee (P) unter fließendem Wasser.
- Wenn es notwendig ist, stellen Sie den

Schalter (G) auf die Position  und lassen Sie das Wasser einige Sekunden fließen, um das Innere des Filterhalters (E) zu reinigen.




- Bringen Sie den Ausgang für Kaffee (P) wieder am Filterhalter (E) an, und drehen Sie ihn dazu gegen den Uhrzeigersinn, bis er vollständig blockiert ist.
- Wenn es notwendig ist, reinigen Sie auch den Filterblock (**Abb.11**). Folgen Sie dafür den folgenden Schritten:
 - Stellen Sie den Schalter Ein / Aus (F) auf "0" und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis sich die Kaffeemaschine abgekühlt hat.
 - Lösen Sie den Filter mit einem adäquaten Werkzeug.
 - Reinigen Sie den Filter unter fließendem Wasser und bringen Sie ihn wieder in der Kaffeemaschine an.

Kalk entfernen

Entfernen Sie ab und zu Kalkrückstände. 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, und stellen ein ausreichend großes Gefäß auf das Abtropfgitter unter den Filterhalter.
- Schließen Sie die Kaffeemaschine an die Netzspannung an.
- Stellen Sie den Schalter (G) auf die Position  und lassen Sie etwas 1/3 der Menge aus dem Wasserbehälter durch den Austritt für Kaffee (P) in gleichmäßigen Intervallen laufen.
- Danach schalten Sie den Schalter (G) ab und lassen die Mischung etwa 15 Minuten einwirken.
- Stellen Sie den Schalter (G) auf die Position  zurück und lassen Sie Wasser in gleichmäßigen Intervallen durchlaufen.
- Um das Dampfrohr (R) ab und an von Kalk zu reinigen, schalten Sie den Schalter (G) ab und bringen Sie das Dampfrohr in ein Gefäß (S) ein und öffnen Sie die Dampfzufuhr. 
- 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.

8. ANOMALIEN

Es kommt kein Kaffee heraus, oder er tropft nur langsam durch:	<ul style="list-style-type: none"> • Der Wasserbehälter ist schlecht eingesteckt. • Der Wasserbehälter ist leer oder hat nur noch wenig Wasser. • Der Ausgang für Kaffee ist blockiert. • Der Kaffee ist sehr fein gemahlen. • Der Kaffee ist zu stark gepresst. • Es ist zu viel Kaffee im Filter. • Sie ist verkalkt und die Kaffeemaschine muss entkalkt werden.
Der Kaffee läuft sehr schnell durch und es wird kein Schaum gebildet:	<ul style="list-style-type: none"> • Der ausgewählte Filter ist nicht der richtige. • Der Kaffee ist nicht korrekt gepresst. • Die weiche Einfachdosis wurde nicht richtig eingelegt. • Es ist nicht genug Kaffee im Filter. • Der Kaffee ist zu grob gemahlen. • Der Kaffee wurde schon einmal benutzt oder ist nicht geeignet.
Der Kaffee läuft über dem Filter heraus:	<ul style="list-style-type: none"> • Der Kontrollhebel wurde nicht richtig geschlossen. • Der obere Rand des Filterhalters ist nicht richtig sauber. • Der Filterblock ist nicht sauber.
Der Kaffee ist zu kalt	<ul style="list-style-type: none"> • Die Anzeige für die Temperatur war noch nicht grün, als mit der Zubereitung des Kaffees begonnen wurde.
Die Pumpe macht starke Geräusche:	<ul style="list-style-type: none"> • Der Wasserbehälter ist schlecht eingesteckt. • Der Wasserbehälter ist leer oder hat nur noch wenig Wasser. • Der Ausgang für Kaffee ist blockiert.
Der Kontrollhebel lässt sich nicht öffnen:	<p>Wichtig: Trennen Sie die Kaffeemaschine von der Netzspannung und lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie öffnen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Im Filter befindet sich noch ein Restdruck. • Die weiche Einfachdosis wurde schlecht im Filter positioniert.
Der Filter bleibt nach dem Öffnen des Kontrollhebels am Filterblock hängen:	<p>Wichtig: Mit offenem Kontrollhebel lassen Sie mit der Pumpe für einige Sekunden Wasser fließen, bis der Filter sich löst.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wenn das Problem öfters auftritt, warten Sie nach der Zubereitung des Kaffees einige Sekunden, bevor Sie den Kontrollhebel öffnen.

Bei jedem anderen Problem in der Funktion oder im Fall eines Schadens wenden Sie sich an einen Autorisierten Technischen Service oder an Ihren lokalen Händler.

9. INFORMATION ZUR ORDNUNGSGEMÄSSEN ENTSORGUNG ELEKTRISCHER UND ELEKTRONISCHER ALTGERÄTE



Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Hausmüll beseitigt werden.



Es kann zu den eigens von den örtlichen Behörden

eingerrichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht sie die Wiederverwertung der Bestandteile des Gerätes, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Zum Unterstreichen der Verpflichtung zur Mitwirkung bei der getrennten Entsorgung ist auf dem Produkt ein Hinweissymbol dafür angebracht, dass dieses Produkt nicht in üblichen Hausmüllcontainern entsorgt werden darf.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die örtliche Verwaltung oder an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.