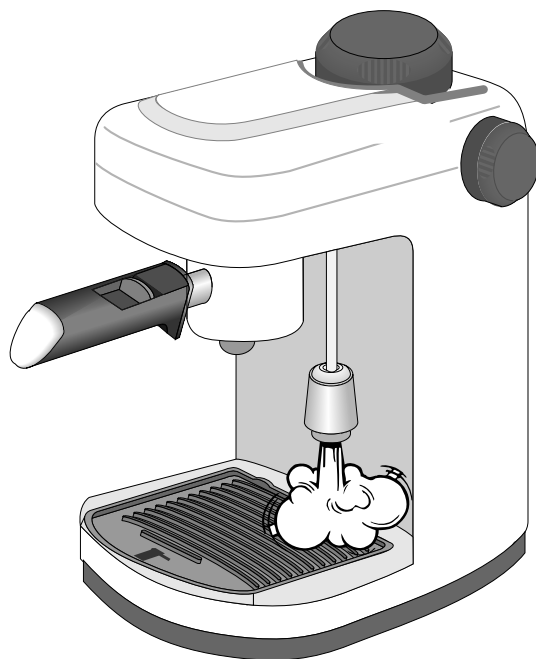
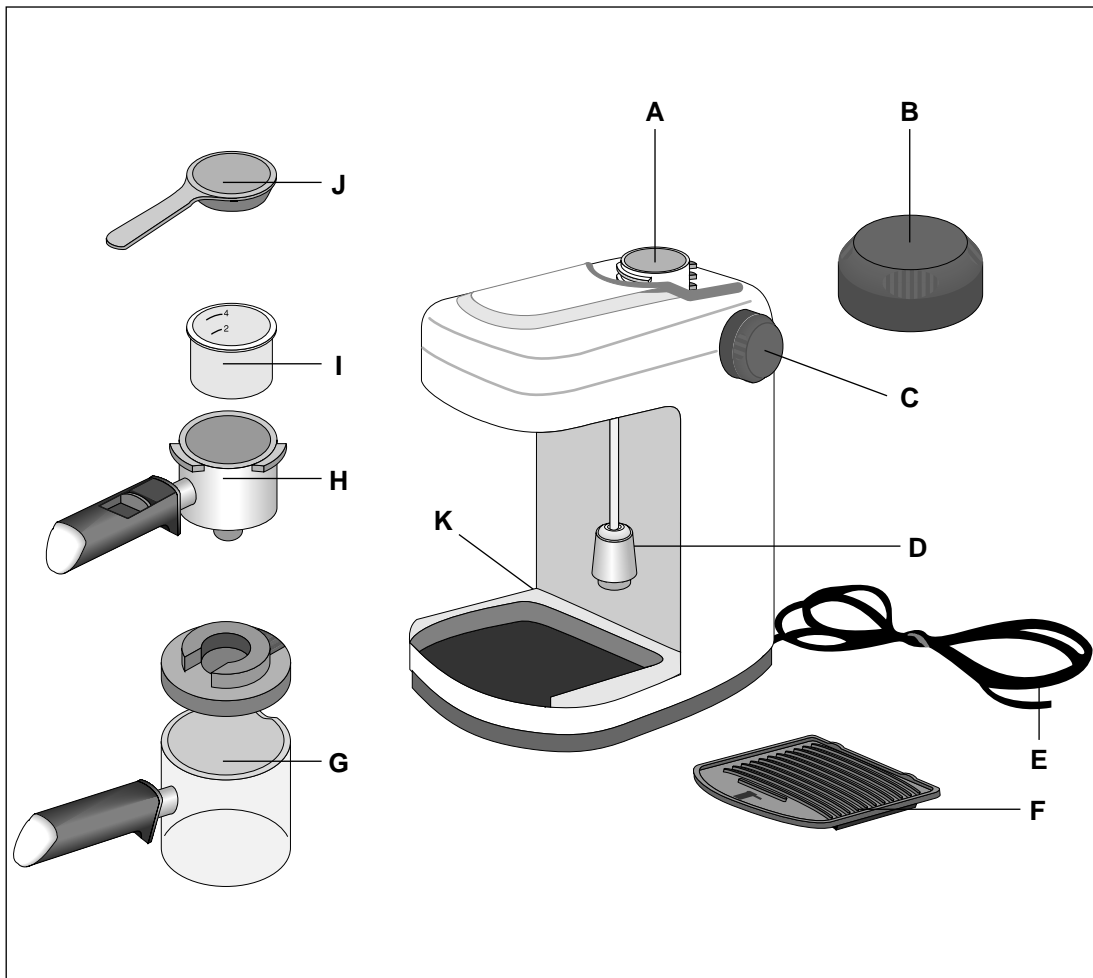

Coffee Machine
Machine à café
Espressomaschine
Macchina da caffè
Espresso - Apparaat
Cafetera eléctrica
Máquinas de café

Μηχανή καφέ



Instructions for use
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Instruções
Οδηγίες ξηχαζ-ς



ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.
WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard.
 With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse.

If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.
 B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

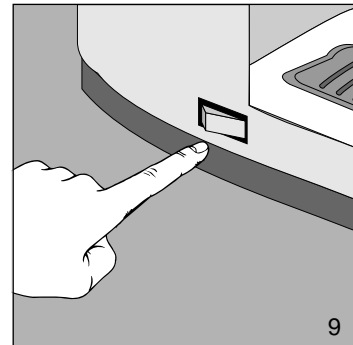
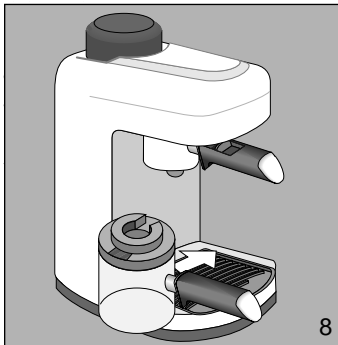
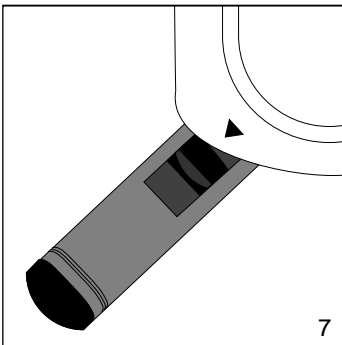
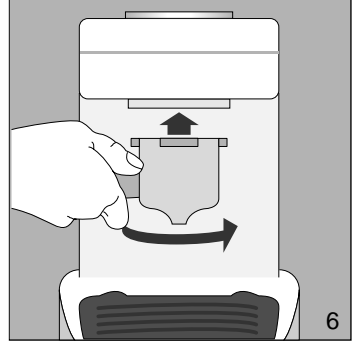
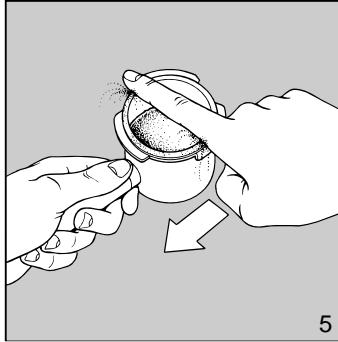
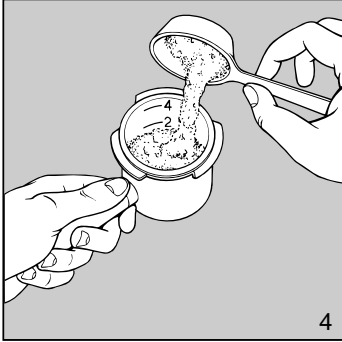
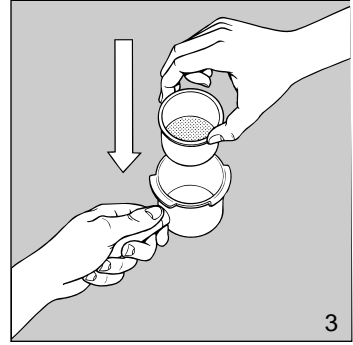
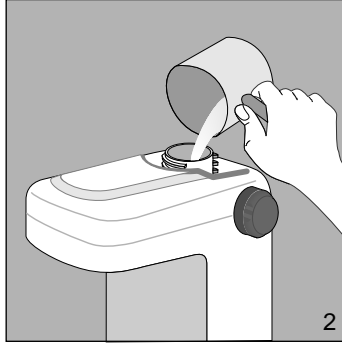
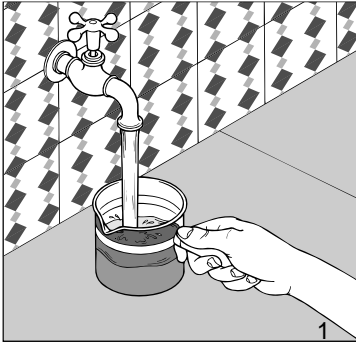
WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED IMPORTANT

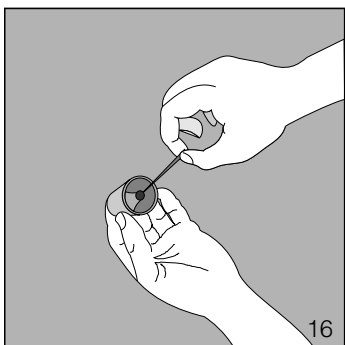
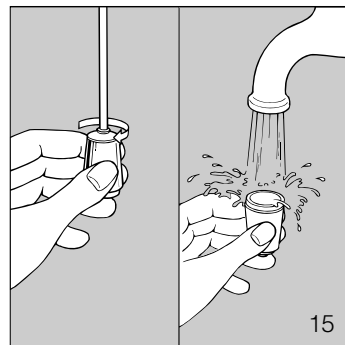
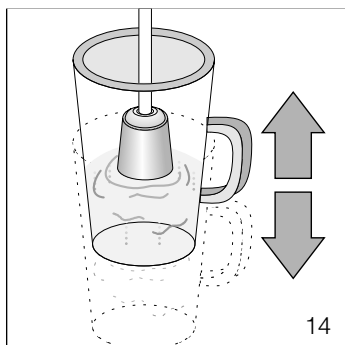
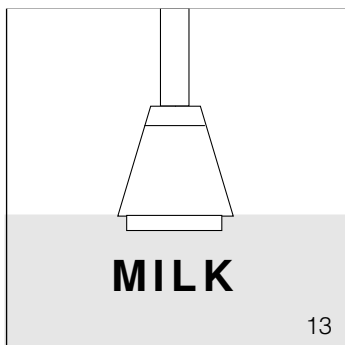
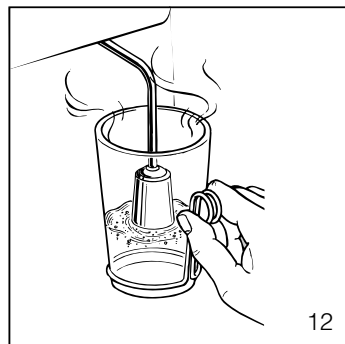
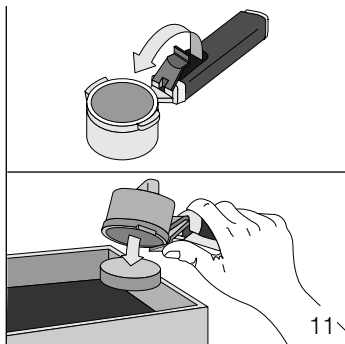
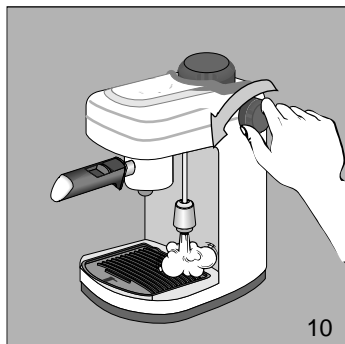
The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

- Green and yellow: Earth
- Blue: Neutral
- Brown: Live



As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:
 The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol \perp or coloured green or green and yellow.
 The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.
 The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.





ENGLISH

Please read this instruction booklet carefully before installing the appliance and keep it handy for future consultation. In so doing you will obtain the best result and maximum safety in its use.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance without first having water in the tank.
- Do not fill the water tank with milk.
- Be careful not to scald yourself with spouts of water or vapour or by using the appliance incorrectly and do not touch hot parts (water, dispensing area in contact with the filter-holder and filter).
- **Do not remove the filter-holder while the appliance is under pressure or dispensing.**
- Once the packaging has been removed, check that the appliance is in full working order. If in doubt, do not use the appliance and contact qualified service staff.
- Packaging materials (plastic bags, foam polystyrene, etc.) should not be left within reach of children as they could be a potential source of danger.
- This appliance is for domestic use only. Any other use is to be considered improper and therefore dangerous.
- Do not touch the appliance when hands or feet are wet or damp.
- Do not allow children or irresponsible people to operate the appliance.
- Installation must be carried out according to the manufacturer's instructions.
- The appliance's power-cable must not be replaced by the user as special tools are required in order to replace it. In the event of damage to the cable, or if the cable needs replacing, contact only the nearest after-sales assistance centre authorised by the manufacturer.
- Materials and objects that are to come into contact with foodstuffs are in accordance with what set forth by EEC directives 89/109.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- A.** Water tank
- B.** Tank cap
- C.** Steam knob
- D.** Steam tube with cappuccino nozzle
- E.** Power cable
- F.** Drip tray
- G.** Carafe with lid
- H.** Filter holder
- I.** Filter
- J.** Measuring spoon
- K.** ON/OFF Switch

INSTALLATION

- Position the appliance on a level surface away from faucets and wash basins.
- Make sure the power supply corresponds to that specified on the appliance's data plate. Only connect the appliance to a power socket which has a minimum load of 10A and which is efficiently earthed.
- In the event of the socket being incompatible with the plug on the appliance, have the plug replaced with a suitable one, by qualified professional staff.
- The electrical safety of the appliance is ensured only when the latter is properly and efficiently earthed. If in case of doubt, ask a qualified professional.
- Do not install the appliance in rooms that may reach temperatures of or below 0°C (as freezing may cause damage).

PREPARING EXPRESSO COFFEE

- 1 Remove the boiler cap by turning it anti-clockwise.
- 2 Using the carafe supplied (fig. 1) pour water into the boiler (fig. 2) according to the amounts shown in the table at the end of the text. **Do not exceed the amounts shown as this could cause the appliance to malfunction.** While filling the boiler make sure the ON/OFF switch is in the OFF position.
- 3 Carefully close the boiler cap by turning it clockwise.
- 4 Insert the filter into the filter-holder. (fig. 3).

- 5 Put the coffee evenly into the filter according to the amounts shown in the table following (fig. 4). It is important to use medium ground coffee. (Avoid using too finely ground coffee otherwise the filter could become blocked, MOKA coffee is suitable).
- 6 Remove excess coffee from the filter rim (fig. 5).
- 7 To attach the filter-holder to the machine place the filter holder under the heater-faucet (fig. 6) and line up with the arrow marked on the machine lid (fig. 7). At this point press filter-holder upwards while at the same time rotating clockwise all the way. It does not matter if the filter housing bowl's handle is not centrally aligned with the machine. It is important that the bowl be firmly set in its housing.
- 8 The carafe with the lid must be positioned under the filter holder so that the spout is inside the opening on the carafe's lid (fig. 8). Make sure that the steam knob is turned off.
- 9 Insert the plug and press the power switch. The indicator will come on (fig. 9).
- 10 About three minutes are required before the coffee begins to be discharged. Turn off power switch after coffee has been discharged.
- 11 **Before unscrewing the boiler cap or removing the filter holder, residual pressure must be released by slowly turning the steam knob (fig. 10) so that the residual steam can escape.**

Note: for safety reasons, it is not possible to open the boiler cap when the boiler is hot as the cap turns without unscrewing. If it has to be removed for any reason, it is always necessary to let off steam from the boiler using the steam knob as described immediately above.

- To remove coffee grounds from the filter holder, turn upside down and knock it repeatedly until all grounds have been removed (fig. 11), or rinse the filter holder unit under running water and let drip dry.

NOTE To eliminate the "new" smell, the first time you use the coffee machine, carry out a number of coffee cycles without using coffee.

MAKING CAPPUCCINO

A cappuccino is an espresso coffee with a froth topping made by heating milk.

- 1 Using the following table as a guide pour the required amount of milk into carafe. The best results will be achieved using fresh milk, not skimmed, which should be at refrigerator temperature.
- 2 Transfer the milk into a jug. The jug should be large enough to allow the milk to expand to around treble its volume.
- 3 Then follow steps 1-9 in the section "Making Espresso Coffee".

Note that the amount of water needed to make 2 cups of cappuccino is greater than that required for 2 cups of normal coffee as it also necessary to produce the steam to emulsify the milk.

- 4 When the coffee starts to drip from the filter holder, place the steam nozzle in the milk (fig. 12) ensuring that the nozzle opening is just under the surface of the milk, as shown in fig. 13 and open the steam valve by turning the steam knob counter clockwise.
- 5 Move the jug up and down under the steam nozzle as in fig. 14 (this will give maximum froth). When sufficient milk froth has been produced, turn the steam knob clockwise to close the steam valve.
- 6 Allow the remaining coffee to drip through the filter holder into the carafe, it takes about 3 minutes, then switch the appliance OFF. **Remember:** Before unscrewing the tank tap or removing the filter holder, residual pressure must be released by slowly turning the steam knob so that the residual steam can escape.
- 7 Pour the coffee into cups, gently pour, or preferably spoon the frothy milk onto the coffee, then sprinkle on a little chocolate powder for perfect cappuccino coffee.
- 8 Clear the steam tube (with the cappuccino nozzle) of milk immediately after use, as dried milk can be difficult to remove.

Remember: You do this by turning the steam control knob counter clockwise.

Than making care as the steam tube may be hot:

- unscrew the cappuccino nozzle by turning gently to the left (fig. 15) and wash it carefully in hot water.
- clean the steam tube and replace the cappuccino nozzle.
(from time to time, use a pin to clean the holes in the cappuccino nozzle (fig. 16).

HINTS

Making good espresso and cappuccino is not difficult however it does require practice. The following tips will help you get the best results from your machine:

- Warm the cups before filling with coffee.
- Use a dedicated espresso coffee for best results. They are now widely available from supermarkets.
- Freshly ground coffee provides the best flavour. To maintain flavour, fresh coffee is best stored in an airtight container in a cool place, even in the fridge.

CLEANING AND MAINTENANCE

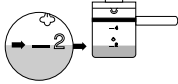

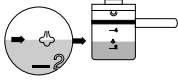

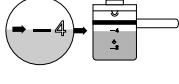
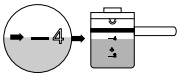

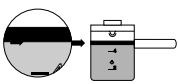

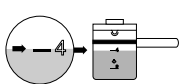
- Before carrying out any cleaning or maintenance, switch the machine off, remove the plug from the socket and leave the machine to cool.
- Do not use solvents, detergents or abrasive products to clean the machine. A soft damp cloth is sufficient.
- Clean the filter-holder, filter and drip tray regularly.
- Do not wash the machine in water - remember that it is an electrical appliance.
- Never wash components or accessories in a dishwasher.

DESCALING

If you live in a hard-water area, minerals and calcium found in the water will accumulate and affect the operation of the machine.

Approximately every six months (depending on the hardness of the water), your espresso maker should be cleaned with vinegar as follows:

1. Before cleaning your espresso maker, turn the switch to OFF and remove the plug from the wall socket.
2. Fill the carafe with vinegar and pour into the water tank.
3. Replace the boiler cap.
4. Fit the filter and filter-holder (without any coffee).
5. Place the carafe on the drip tray.
6. Insert the plug into the wall socket.
7. Turn the switch to ON. After a few minutes, the hot vinegar will begin to flow through the filter-holder into the carafe.
8. Place the steam tube in a glass or mug. Open the steam knob for a few seconds while the vinegar flows through the filter-holder. This will clear any milk residue from the inside of the tube.
9. Turn on the steam knob (the vinegar will continue to flow into the carafe).
10. When no more vinegar flows into the carafe, turn the switch to OFF and allow the machine to cool. Remove the filter-holder, the filter and the carafe and rinse with hot water.
11. Repeat the last two steps using cold water in order to remove any residual vinegar. Repeat twice.

To make	Water quantity in the carafe	Coffee quantity in the filter	Milk quantity in the carafe
2 espresso's			
2 cappuccino's	Water level must coincide with steam symbol on the carafe 		Use Max. 1 carafe filled to the level 4 
4 espresso's			
2 cappuccino's	Water level must coincide with the bottom part of the metal band 		Use Max. 2 carafes filled to the level 4 

FRANCAIS

Nous vous prions de bien vouloir lire attentivement ce mode d'emploi avant d'installer votre nouvel appareil, et de le conserver pour d'autres consultations. Cela vous permettra d'en tirer les meilleurs résultats et de garantir une utilisation en toute sécurité.

AVERTISSEMENTS DE SECURITE

- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne pas utiliser l'appareil avant d'avoir rempli le réservoir d'eau.
- Ne pas verser de lait dans le réservoir d'eau.
- Faire attention à ne pas se brûler avec des jets d'eau ou de vapeur, ou avec un usage impropre de l'appareil; veiller à ne pas toucher les parties chaudes (eau, zone de débit en contact avec le porte-filtre et le filtre).
- **Ne pas enlever le porte-filtre lorsque l'appareil est sous pression ou qu'il fonctionne.**
- Après avoir enlevé l'emballage, contrôler que l'appareil soit intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser exclusivement à un personnel qualifié.
- Les éléments de l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, pouvant représenter pour eux une source de danger.
- Cet appareil ne doit être destiné qu'à un usage domestique. Tout autre usage doit être considéré comme impropre et par conséquent dangereux.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou de personnes incapables.
- L'installation doit être effectuée suivant les instructions du fabricant.
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne peut pas être remplacé par l'utilisateur étant donné que cette opération exige l'utilisation d'outils spéciaux. Si le cordon d'alimentation est abîmé, ou s'il doit être remplacé, faire appel exclusivement à un centre de service après-vente agréé par le fabricant.
- Les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires sont conformes aux prescriptions des Directives CEE 89/109.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A.** Chaudière
- B.** Bouchon de la chaudière
- C.** Manette débit vapeur
- D.** Buse débit vapeur avec dispositif pour la préparation du cappuccino
- E.** Cordon d'alimentation
- F.** Cuvette recueille-gouttes
- G.** Verseuse avec couvercle
- H.** Porte-filtre
- I.** Filtre
- J.** Mesure
- K.** Interrupteur ON/OFF

INSTALLATION

- Positionnez l'appareil sur un plan de travail loin de robinets et éviers.
- Vérifiez que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Branchez l'appareil uniquement à une prise de courant ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une mise à la terre efficace.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, faites remplacer la prise par une prise de type approprié, par un personnel qualifié.
- La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que si ce dernier est correctement relié à une installation de mise à la terre efficace. En cas de doute, faites appel à un personnel qualifié.
- N'installez pas l'appareil dans une pièce pouvant atteindre une température inférieure ou égale à 0°C (en cas de gel, la machine pourrait subir des dommages).

PREPARATION DU CAFE EXPRESSO

1. Dévissez le bouchon de la chaudière en le tournant dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre.
2. En utilisant la verseuse fournie (fig. 1), versez l'eau dans la chaudière (fig. 2) en respectant les indications fournies dans le tableau présenté à la fin du texte. **Ne dépassez jamais les quantités indiquées afin d'éviter un mauvais fonctionnement de l'appareil.** Lors du remplissage de la chaudière, vérifiez que l'interrupteur ON/OFF soit sur la position OFF.

3. Fermez soigneusement le bouchon de la chaudière en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Insérez le filtre dans le porte-filtre (fig. 3).
5. Placez la bonne dose de café dans le filtre en respectant les indications fournies dans le tableau présenté ci-après (fig. 4). Il est important d'utiliser du café de mouture moyenne. (N'utilisez pas du café moulu trop fin qui pourrait obstruer le filtre. Nous vous conseillons d'utiliser le café spécial pour cafetières italiennes MOKA).
6. Enlevez l'éventuel excédent de café sur le bord du filtre (fig. 5).
7. Pour accrocher le porte-filtre à la machine, placez le porte-filtre en dessous de la douchette de la chaudière (fig. 6) en l'alignant avec la flèche imprimée sur le couvercle de la machine (fig. 7). Poussez ensuite le porte-filtre vers le haut en le faisant tourner en même temps dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au fond. Cela n'a aucune importance si la poignée du porte-filtre n'est pas centrée par rapport à la machine. Par contre, il est important que le porte-filtre soit bien inséré dans son logement.
8. La verseuse avec son couvercle doit être positionnée sous le porte-filtre de sorte que le bec se trouve à l'intérieur de l'ouverture présente sur le couvercle de la verseuse. Assurez-vous que la manette de débit de la vapeur soit sur la position off.
9. Branchez la fiche et appuyez sur l'interrupteur de mise en marche. Un voyant lumineux s'allumera (fig. 9).
10. Le débit du café commencera après 3 minutes environ. Après avoir fait le café, éteignez l'interrupteur.
11. **Avant de dévisser le bouchon de la chaudière ou d'enlever le porte-filtre, il est nécessaire d'éliminer la pression résiduelle en tournant lentement la manette de la vapeur (fig. 10) afin que la vapeur résiduelle puisse s'échapper.**
Remarque: Pour des raisons de sécurité, lorsque la chaudière est chaude il n'est pas possible d'ouvrir son bouchon anti-dévisage. Si pour une raison quelconque vous devez enlever le bouchon, vous devrez tout d'abord évacuer toute la vapeur de la chaudière à l'aide de la manette de débit de la vapeur comme décrit au point précédent.

12. Pour éliminer le marc de café du porte-filtre, retournez-le et tapez-le à plusieurs reprises jusqu'au moment où le marc sort (fig. 11). Vous pouvez, si vous préférez, rincer le porte-filtre à l'eau courante puis le laisser s'égoutter.

REMARQUE: Lors de la première utilisation de la machine à café, afin de supprimer l'odeur typique du nouvel appareil, effectuez un cycle de café sans utiliser de mouture.

PREPARATION DU CAPPUCCINO

Un cappuccino est un café expresso recouvert d'une mousse de lait chaud.

1. Utilisez le tableau présenté ci-dessous pour déterminer la bonne quantité de lait à verser dans la verseuse. Vous obtiendrez de meilleurs résultats en utilisant du lait frais, non écrémé, à peine sorti du réfrigérateur.
2. Placez le lait dans un pot. Le pot doit être suffisamment large afin de permettre au lait de bien mousser en triplant son volume.
3. Préparez le café en suivant les instructions du point 1 au point 9 du paragraphe "Préparation du café expresso".
Remarque: La quantité d'eau nécessaire pour préparer 2 tasses de cappuccino est supérieure à celle utilisée pour préparer 2 tasses de café normales étant donné qu'il faut également produire la vapeur pour faire mousser le lait.
4. Lorsque le café commence à s'écouler du porte-filtre, placez le dispositif pour la préparation du cappuccino dans le lait (fig. 12) en veillant à ce que l'ouverture du bec se trouve juste en dessous du niveau du lait, comme illustré à la fig. 13 et ouvrez la soupape de la vapeur en tournant la manette de la vapeur dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre.
5. Déplacez le pot avec un mouvement vertical vers le haut et vers le bas en dessous du dispositif pour la préparation du cappuccino comme indiqué à la fig. 14 (cette opération permet d'obtenir une plus grande quantité de mousse). Lorsque la mousse de lait est suffisante, tournez la manette de la vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer la soupape de la vapeur.
6. Laissez le restant de café s'écouler à travers le porte-filtre dans la verseuse; cette opération dure environ trois minutes; puis éteignez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur.

Attention: Avant de dévisser le bouchon de la chaudière ou d'enlever le porte-filtre, il est nécessaire d'éliminer la pression résiduelle en tournant lentement la manette de la vapeur.

7. Versez lentement le café dans les tasses, ou bien versez de préférence le lait mousseux sur le café à l'aide d'une petite cuillère. Pour obtenir un excellent cappuccino, saupoudrez ensuite un peu de chocolat en poudre.
8. Nettoyez immédiatement après l'utilisation la buse de débit de la vapeur (avec le dispositif pour la préparation du cappuccino) étant donné que les incrustations de lait sont difficiles à enlever successivement.

Attention: Pour effectuer cette opération, tournez la manette de la vapeur dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre.

Puis, en faisant fort attention étant donné que la buse de débit de la vapeur pourrait être très chaude:

- dévissez le dispositif pour la préparation du cappuccino en le tournant lentement vers la gauche (fig. 15) et nettoyez-le soigneusement à l'eau chaude;
- nettoyez la buse de débit de la vapeur et revissez le dispositif pour la préparation du cappuccino.
(Utilisez de temps en temps une aiguille pour nettoyer l'orifice du dispositif pour la préparation du cappuccino - fig. 16).

CONSEILS PRATIQUES

Cela n'est pas difficile de préparer un bon expresso ou un bon cappuccino, toutefois il faut acquérir un peu d'expérience. Les conseils suivants vous aideront à obtenir d'excellents résultats avec votre nouvelle machine à café.

- Réchauffez les tasses avant d'y verser le café.
- Utilisez un type de café spécial pour expresso afin d'obtenir de meilleurs résultats. Ils sont en vente aujourd'hui dans tous les supermarchés.
- Pour obtenir plus de saveur, utilisez du café à peine moulu. Pour conserver tout l'arôme du café, gardez le café frais dans un pot hermétique en un lieu frais, même au réfrigérateur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

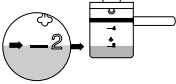

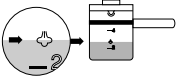

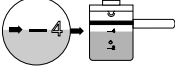
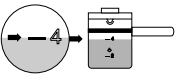

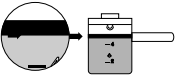

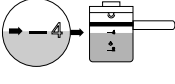
- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteignez la machine à café, débranchez la fiche de la prise de courant et laissez la machine refroidir.
- Pour nettoyer la machine à café, n'utilisez jamais de solvants, détergents ou abrasifs. Utilisez tout simplement un linge humide et doux.
- Nettoyez régulièrement le porte-filtre, le filtre et la cuvette recueille-gouttes.
- Ne plongez jamais dans l'eau la machine à café. C'est un appareil électrique!
- Ne lavez jamais les composants et les accessoires en lave-vaisselle.

DETARTRAGE

Si vous habitez dans une région où l'eau est dure, les minéraux et le calcaire contenus dans l'eau s'accumuleront au fil du temps et pourraient entraîner un mauvais fonctionnement de votre machine à café.

Tous les six mois environ (selon la dureté de l'eau), il est nécessaire de détartre la machine à café avec du vinaigre de la manière suivante.

1. Avant de nettoyer la machine à café, éteignez-la et débranchez la fiche de la prise de courant.
2. Remplissez la verseuse avec du vinaigre et versez-le dans la chaudière.
3. Fermez le bouchon de la chaudière.
4. Accrochez le filtre et le porte-filtre (sans café).
5. Placez la verseuse sur la cuvette recueille-gouttes.
6. Branchez la fiche dans la prise de courant.
7. Allumez la machine à café. Après quelques minutes, le vinaigre chaud commencera à s'écouler à travers le porte-filtre dans la verseuse.
8. Placez un verre ou un pot en dessous de la buse de débit de la vapeur. Ouvrez la manette de la vapeur durant quelques secondes pendant que le vinaigre s'écoule à travers le porte-filtre. De cette manière, les éventuels résidus de lait à l'intérieur de la buse seront éliminés.
9. Fermez la manette de la vapeur (le vinaigre continuera à s'écouler dans la verseuse).
10. Lorsque le vinaigre ne coule plus dans la verseuse, éteignez et laissez refroidir la machine à café. Décrochez le porte-filtre et le filtre, enlevez la verseuse et rincez à l'eau chaude.
11. Renouvelez les deux dernières opérations au moins deux fois en utilisant de l'eau froide afin d'éliminer tout résidu de vinaigre.

Pour préparer	Quantité d'eau dans la verseuse	Quantité de café dans le fil- tre	Quantité de lait dans la verseuse
2 CAFES EXPRESSO			
2 CAPPUCCINI	<p>Le niveau de l'eau doit coïncider avec le symbole de la vapeur imprimé sur la verseuse.</p> 		<p>Utiliser max. 1 carafe remplie jusqu'au symbol 4.</p> 
4 CAFES EXPRESSO			
4 CAPPUCCINI	<p>Le niveau de l'eau doit coïncider avec la partie inférieure de la bande métallique.</p> 		<p>Utiliser max. 2 carafes remplie jusqu'au symbol 4.</p> 

DEUTSCH

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der Installation aufmerksam durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachlesen sorgfältig auf. Nur dann können Sie beste Ergebnisse und höchste Betriebssicherheit erzielen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, ohne vorher den Heizkessel mit Wasser gefüllt zu haben.
- Füllen Sie den Heizkessel nicht mit Milch.
- Achten Sie darauf, sich nicht mit Wasserspritzern oder heißem Dampf zu verbrennen bzw. sich durch den unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes zu verletzen und berühren Sie keine heißen Teile (Wasser, Brühbereich in Kontakt mit Siebhalter und Sieb).
- Nehmen Sie den Siebhalter nicht heraus, wenn das Gerät unter Druck steht bzw. in Betrieb ist.
- Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken auf seine Unversehrtheit. Im Zweifelsfall das Gerät auf keinen Fall verwenden und sich an einen Fachmann wenden.
- Lassen Sie das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, PUR-Schaumstoff usw.) nicht in der Reichweite von Kindern, da dies eine Gefahrenquelle darstellt.
- Dieses Gerät darf ausschließlich als Haushaltsgerät verwendet werden. Jeder andere, zweckentfremdete Gebrauch kann gefährlich sein.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen bzw. feuchten Händen oder wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät darf nicht von Kindern oder gebrechlichen Personen bedient werden.
- Die Installation hat gemäß den Anweisungen des Herstellers zu erfolgen.
- Das Netzkabel des Gerätes darf nicht vom Verbraucher ausgewechselt werden, da hierzu Spezialwerkzeuge erforderlich werden. Wenden Sie sich bei Beschädigung des Netzkabels oder zum Austausch desselben ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.
- Die Teile, die mit Lebensmitteln Berührung gelangen, entsprechen den Vorschriften der EU-Richtlinie 89/109.

BESCHREIBUNG

- A. Heizkessel
- B. Heizkessel-Verschluß
- C. Dampfgriff
- D. Dampfabgabedüse mit Aufschäumvorrichtung
- E. Netzkabel
- F. Auffangschale
- G. Kanne mit Deckel
- H. Siebhalter
- I. Sieb
- J. Dosierlöffel
- K. Hauptschalter ON/OFF

INSTALLATION

- Stellen Sie das Gerät auf einer Arbeitsfläche und entfernt von Wasserhähnen und Spülbecken auf.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Typen-/Leistungsschild angegebene Spannung mit der Ihrer elektrischen Anlage übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10 A an.
- Sollte der Gerätestecker für Ihre Steckdose ungeeignet sein, lassen Sie den Netzstecker durch einen Fachmann auswechseln.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es vorschriftsmäßig und korrekt geerdet ist. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Fachmann.
- Installieren Sie das Gerät nicht in Räumen, in denen eine Temperatur unter oder gleich 0°C erreicht werden kann (das Gefrieren des Wassers kann Schäden am Gerät verursachen).

ESPRESSOZUBEREITUNG

1. Den Verschluß des Heizkessels durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn lösen.
2. Mit Hilfe der mitgelieferten Kanne (Abb. 1) Wasser in den Heizkessel (Abb. 2) einfüllen und dabei die in der am Ende dieses Textes angeführten Tabelle angegebenen Mengen **beachten. Überschreiten Sie die angegebenen Mengen nicht, da dies zu Betriebsstörungen des Gerätes führen könnte.** Der Hauptschalter ON/OFF muß auf Stellung OFF geschaltet sein, während der Heizkessel aufgefüllt wird.
3. Den Verschluß des Heizkessels durch Drehen im Uhrzeigersinn sorgfältig verschließen.
4. Setzen Sie das Sieb in den Siebhalter ein (Abb. 3).
5. Füllen Sie das Kaffeepulver in das Sieb und beachten Sie dabei die in der am Ende die-

- ses Textes angeführten Tabelle angegebenen Mengen (Abb. 4). Verwenden Sie mittelfein gemahlenes Kaffeepulver. Wird zu fein gemahlenes Kaffeepulver verwendet, könnte das Sieb verstopfen (Kaffeepulver für die MOKA ist bestens geeignet).
6. Entfernen Sie das eventuell überschüssige Kaffeepulver vom Siebrand (Abb. 5).
 7. Um den Siebhalter an der Maschine einzuhaaken, bringen Sie ihn unter die Austrittsstelle am Heizkessel (Abb. 6) und richten seinen Griff mit dem Pfeil aus, der sich am Maschinendeckel (Abb. 7) befindet. Dann drücken Sie den Siebhalter nach oben und drehen ihn gleichzeitig im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Der Griff des Siebhalters muß nicht unbedingt zentral zur Maschine stehen: Es ist vielmehr erforderlich, daß der Siebhalter richtig in seiner Aufnahme eingesetzt ist.
 8. Die Kanne wird unter den Siebhalter gestellt, so daß sich die Austrittsöffnung innerhalb der Aussparung im Kannendeckel befindet. (Abb. 8). Achten Sie darauf, daß der Dampfgriff auf Position Off steht.
 9. Schließen Sie das Gerät an der Steckdose an und betätigen Sie den Hauptschalter. Eine Kontrolllampe schaltet ein (Abb. 9).
 10. Es sind etwa 3 Minuten erforderlich, bis der Espresso auszuströmen beginnt. Nach der Abgabe den Hauptschalter abschalten.
 11. **Bevor Sie den Verschuß des Heizkessels aufschrauben oder den Siebhalter entfernen, muß stets der gesamte Restdampf des Heizkessels abgelassen werden indem der Dampfgriff (Abb. 10) so gedreht wird, daß der verbliebene Dampf austreten kann.**
Hinweis: Aus Sicherheitsgründen kann der Verschuß des Heizkessels nicht geöffnet werden, solange dieser heiß ist. Muß er aus irgendeinem Grund dennoch geöffnet werden, den Heizkessel vorher stets so entlüften, wie unter dem vorhergehenden Punkt beschrieben.
 12. Zum Entfernen des Kaffeesatzes den Siebhalter umdrehen und durch wiederholtes Klopfen den Kaffeesatz entfernen (Abb. 11). Sie können den Siebhalter und das Sieb aber auch unter fließendem Wasser ausspülen und danach abtropfen lassen.
HINWEIS: Um bei der ersten Inbetriebnahme den Geruch des "Neuen" zu beseitigen, sollten Sie einige espressos ohne Kaffeepulver zubereiten

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINOS

Um einen Cappuccino oder einen Espresso mit Schaum zuzubereiten, verwenden Sie erwärmte Milch.

1. Geben Sie die Menge Milch, die in der Tabelle am Ende dieses Textes angegeben ist, in die Kanne. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie frische Vollmilch bei Kühlschranktemperatur verwenden.
2. Füllen Sie die Milch in eine Milchkanne. Diese sollte mindestens so groß sein, daß die Milch ihr Volumen verdreifachen kann.
3. Den Espresso so zubereiten, wie im Abschnitt "Espressozubereitung" von Punkt 1 bis Punkt 9 beschrieben. Beachten Sie, daß die Wassermenge für die Zubereitung von 2 Cappuccinos größer ist als die für 2 espressos, da auch der Dampf zum Aufschäumen der Milch erforderlich ist.
4. Beginnt der Espresso aus dem Siebhalter zu tropfen, positionieren Sie die Aufschäumvorrichtung in die Milch (Abb. 12) und vergewissern sich, daß die Öffnung der Vorrichtung gerade eben unter dem Milchstand ist, wie auf Abb. 13 gezeigt. Öffnen Sie jetzt das Dampfventil, indem Sie den Dampfgriff im Uhrzeigersinn drehen.
5. Bewegen Sie die Milchkanne unter der Aufschäumvorrichtung auf und ab wie auf Abb. 14 gezeigt (so erhalten Sie die größtmögliche Schaummenge). Wenn Sie ausreichend Milchschaum erzeugt haben, drehen Sie den Dampfgriff entgegen dem Uhrzeigersinn, um das Dampfventil zu schließen.
6. Lassen Sie den restlichen Espresso durch den Siebhalter in die Kanne fließen. Hierzu sind etwa drei Minuten erforderlich. Schalten Sie das Gerät danach mit dem Hauptschalter aus. **Denken Sie daran:** Bevor Sie den Verschuß des Heizkessels aufschrauben oder den Siebhalter entfernen, muß der Restdampf entwichen sein. Drehen Sie hierzu langsam den Dampfgriff, damit der Restdampf austreten kann.
7. Füllen Sie den Espresso in die Tassen. Gießen Sie - oder noch besser - geben Sie den Milchschaum mit einem Löffel auf den Espresso und streuen Sie etwas Schokoladenpulver darauf, um einen perfekten Cappuccino zu erhalten.
8. Reinigen Sie die Dampfdüse (mit der Aufschäumvorrichtung) für die Milch sofort nach dem Gebrauch, da verkrustete Milch schwer zu entfernen ist.

Achtung: Drehen Sie hierzu den Dampfgriff entgegen dem Uhrzeigersinn.

Danach verfahren Sie wie folgt, gehen dabei aber vorsichtig vor, da die Dampfdüse sehr heiß sein könnte:

- Lösen Sie die Aufschäumvorrichtung, indem Sie diese langsam nach links drehen (Abb. 15) und reinigen Sie sie vorsichtig unter warmem Wasser.
- Reinigen Sie die Dampfabgabedüse und schrauben Sie die Aufschäumvorrichtung wieder fest. (Reinigen Sie die Öffnung der Aufschäumvorrichtung von Zeit zu Zeit mit einer Nadel - Abb. 16).

NÜTZLICHE HINWEISE

Es ist nicht schwierig einen guten Espresso bzw. Cappuccino zuzubereiten, dennoch ist etwas Praxis erforderlich. Nachstehende Ratschläge werden Ihnen helfen, mit Ihrer Maschine die besten Ergebnisse zu erzielen:

- Erwärmen Sie die Tassen, bevor Sie den Espresso einfüllen.
- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, verwenden Sie Espressokaffee. Heute sind viele Sorten in den Supermärkten erhältlich.
- Frisch gemahlene Kaffeebohnen verleihen das beste Aroma. Damit Sie das Aroma nicht verlieren, bewahren Sie frischen Kaffee am besten in einem luftdicht verschlossenen Behälter an einem kühlen Ort - auch im Kühlschrank - auf.

REINIGUNG UND WARTUNG

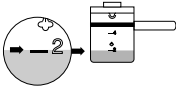

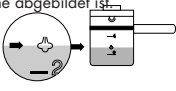

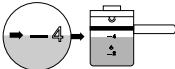
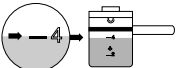

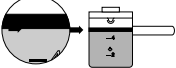

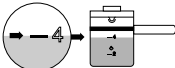
- Vor Beginn einer jeden Reinigungs- bzw. Wartungsarbeit schalten Sie die Maschine aus, ziehen den Netzstecker und warten ab, bis die Maschine abgekühlt ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Maschine keine Lösungs- Reinigungs- oder Scheuermittel. Ein weiches, feuchtes Tuch ist ausreichend.
- Reinigen Sie regelmäßig den Siebhalter, das Sieb und die Tropfwasserschale.
- Tauchen Sie die Maschine nicht ins Wasser, denken Sie daran, daß es sich um ein Elektrogerät handelt.
- Spülen Sie die Bestandteile bzw. das Zubehör nie in der Spülmaschine.

ENTKALKUNG

Ist das Wasser in Ihrem Wohngebiet hart, sammeln sich mit der Zeit die im Wasser enthaltenen Mineralien sowie Kalk an. Die Kalkablagerungen können den sachgemäßen Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

Etwa alle 6 Monate (je nach Wasserhärte) muß Ihre Maschine auf nachstehend beschriebene Weise mit Essig entkalkt werden.

1. Bevor Sie die Maschine entkalken, schalten Sie sie aus und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Füllen Sie die Kanne mit Essig und gießen Sie diesen in den Heizkessel.
3. Schließen Sie den Verschluß des Heizkessels sorgfältig.
4. Haken Sie den Siebhalter mit dem Sieb ein (ohne Kaffeepulver).
5. Stellen Sie die Kanne auf die Tropfwasserschale.
6. Schließen Sie den Netzstecker an der Steckdose an.
7. Schalten Sie die Maschine ein. nach einigen Minuten beginnt der heiße Essig durch den Siebhalter in die Kanne auszufließen.
8. Positionieren Sie die Dampfdüse in ein Glas oder einen Krug. Öffnen Sie den Dampfgriff einige Sekunden während der Essig durch den Siebhalter fließt. Dadurch werden alle Milchrückstände im Düseninneren entfernt.
9. Schließen Sie den Dampfgriff (der Essig läuft weiter in die Kanne).
10. Fließt kein Essig mehr in die Kanne, schalten Sie die Maschine ab und lassen sie abkühlen. Entfernen Sie den Siebhalter, das Sieb und die Kanne und spülen Sie alle Teile mit warmem Wasser aus.
11. Wiederholen Sie die letzten beiden Arbeitsgänge mit kaltem Wasser, um jeglichen Kaffeerückstand zu beseitigen. Zweimal wiederholen.

Zur Zubereitung von	Wassermenge in der Kanne	Kaffeepulvermenge im Sieb	Milchmenge in der Kanne
2 Espressos			
2 Cappuccinos	Der Wasserstand muß mit dem Dampfsymbol übereinstimmen, das auf der Kanne abgebildet ist. 		Verwenden Sie max. 1 Kanne bis zu Nummer 4 gefüllt. 
4 Espressos			
4 Cappuccinis	Der Wasserstand muß mit der unteren Grenzmarke des Metallstreifens übereinstimmen. 		Verwenden Sie max. 2 Kanne bis zu Nummer 4 gefüllt. 

ITALIANO

Leggere con attenzione questo libretto istruzioni prima di installare ed usare l'apparecchio. Solo così potrete ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza d'uso.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Non immergere l'apparecchio nell'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchio senza aver riempito la caldaia d'acqua.
- Non riempire la caldaia con latte.
- Fare attenzione a non scottarsi con getti d'acqua o di vapore o con un uso improprio dell'apparecchio e non toccare le parti calde (acqua, zona di erogazione a contatto con porta filtro e filtro).
- **Non rimuovere la coppetta porta filtro mentre l'apparecchio è in pressione o sta funzionando.**
- Una volta aperto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbi, non usare l'apparecchio e contattare il personale professionalmente qualificato.
- I pezzi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, poiché possono essere fonti di pericolo.
- L'apparecchio deve essere impiegato solo per uso domestico. Ogni altro uso è da ritenersi improprio e dunque pericoloso.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- Non permettere che l'apparecchio venga utilizzato da bambini o da incapaci senza sorveglianza.
- L'installazione deve essere effettuata secondo le indicazioni del costruttore.
- Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente in quanto la sostituzione richiede l'impiego di utensili speciali. In caso di danneggiamento del cavo, o di sua sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un Centro di Assistenza autorizzato dal costruttore.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

La seguente terminologia sarà continuamente usata nelle pagine successive.

- A. Caldaia
- B. Tappo caldaia
- C. Manopola apertura vapore
- D. Tubo erogazione vapore
- E. Cavo di alimentazione
- F. Vaschetta raccogliocce
- G. Caraffa con coperchio
- H. Coppetta portafiltro
- I. Filtro
- J. Misurino
- K. Interruttore ON/OFF

INSTALLAZIONE

- Posizionare l'apparecchio sopra ad un piano di lavoro lontano da fonti di calore e lavandini.
- Verificare che la tensione della rete corrisponda quella indicata nella placca dell'apparecchio. Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente che abbia una portata minima di 10A e che sia collegato a terra in modo corretto.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con un'altra adatta, da personale professionalmente qualificato.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. In caso di dubbio, rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.
- Non installare l'apparecchio in un ambiente che può raggiungere una temperatura inferiore o uguale a 0°C (se si ghiaccia, può danneggiarsi).

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO

- 1 Svitare il tappo caldaia ruotandolo in senso antiorario.
- 2 Utilizzando la caraffa in dotazione (fig.1) versare l'acqua nella caldaia (fig.2) secondo le indicazioni della tabella riportata alla fine del testo. **Non eccedere oltre le quantità indicate poiché si potrebbe causare un malfunzionamento dell'apparecchio.** Mentre si riempie la caldaia, fare attenzione che l'interruttore ON/OFF sia nella posizione OFF.
- 3 Chiudere con attenzione il tappo caldaia ruotandolo in senso orario.
- 4 Inserire il filtro nel porta filtro (fig.3).
- 5 Mettere il caffè nella giusta dose nel filtro secondo le indicazioni riportate nella tabella alla fine del testo (fig.4). È importante usare caffè di media macinatura. (Se si utilizza del caffè troppo fine, il filtro può otturarsi. Si consiglia caffè MOKA).
- 6 Togliere l'eccedenza di caffè dal bordo del filtro (fig. 5).
- 7 Per agganciare il porta filtro alla macchina portare il porta filtro sotto la doccia della caldaia (fig.6) e allineare alla freccia stampata sul coperchio della macchina (fig.7). A questo punto spingere il porta filtro verso l'alto e contemporaneamente ruotarlo verso destra sino in fondo. Non ha nessuna importanza se il manico del porta filtro non è centrato rispetto alla macchina. È importante che il portafiltro sia ben inserita nella sua sede.
- 8 La caraffa con il coperchio deve essere posizionata sotto il porta filtro in modo tale che i due fori sotto il portafiltro si trovino all'interno dell'apertura praticata sul coperchio della caraffa (fig. 8). Controllare che la manopola vapore sia ben chiusa.
- 9 Premere l'interruttore ON/OFF (fig. 9). La spia luminosa si accende.
- 10 Sono necessari circa tre minuti affinché il caffè inizi a fuoriuscire. Attendere fino a quando tutta l'acqua nella caldaia è fuoriuscita. Spegnerne l'interruttore dopo la fuoriuscita del caffè.
- 11 **Prima di svitare il tappo della caldaia o di rimuovere il porta filtro, è necessario eliminare la pressione residua ruotan-**

do lentamente la manopola vapore (fig. 10) in modo tale che il vapore residuo possa fuoriuscire.

Nei modelli con il "tappo di sicurezza", non è possibile svitare il tappo caldaia quando la caldaia è calda poiché il tappo è antisvitamento. Se deve essere rimosso per una qualsiasi ragione, è sempre necessario far uscire il vapore usando la manopola vapore come descritto immediatamente sopra.

- 12 Per eliminare i fondi di caffè dal porta filtro, capovolgerlo e batterlo ripetutamente affinché i fondi fuoriescano (fig.11), oppure risciacquare il porta filtro sotto l'acqua corrente e fare poi sgocciolare.

NOTA: Per eliminare l'odore di "nuovo", la prima volta che usate la macchina, fare qualche ciclo di caffè senza usare caffè.

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Un cappuccino è un caffè espresso con sopra della schiuma fatta con del latte riscaldato.

- 1 Usare la tabella che segue come guida per versare la giusta quantità di latte nella caraffa. I migliori risultati si otterranno utilizzando del latte fresco, non scremato, che dovrà essere alla temperatura del frigorifero.
- 2 Mettere il latte in un bicco. Il bicco dovrà essere abbastanza largo per permettere al latte di triplicare il suo volume.
- 3 Poi seguire i passi 1-9 nella paragrafo "Preparazione del caffè espresso". Fare attenzione che l'acqua necessaria per fare 2 tazze di cappuccino è maggiore di quella per fare 2 tazze di caffè normale poiché è anche necessario produrre il vapore per montare il latte.
- 4 Posizionare il contenitore del latte sotto al tubo erogazione vapore (fig. 12) in modo che l'apertura del tubo stesso sia giusto sulla superficie del latte (fig. 13) ed aprire lentamente il vapore ruotando la manopola in senso antiorario.
- 5 Agitare il bicco su e giù sotto cappuccinatore come in fig.14 (per ottenere la schiuma massima). Schiumare il latte fino ad **esaurimento del vapore nella caldaia**, poi girare la manopola del vapore in senso orario.

6 Far defluire il caffè restante attraverso il porta filtro nella caraffa; sono necessari circa tre minuti, poi spegnere l'apparecchio, premendo l'interruttore.

N.B.: Prima di svitare il tappo del serbatoio o di rimuovere il porta filtro, deve essere terminata la restante pressione girando la manopola vapore lentamente in modo da permettere al vapore residuo di fuoriuscire.

7 Versare lentamente il latte montato sul caffè aiutandosi con un cucchiaino, poi spruzzare con un po' di cioccolato in polvere per un perfetto cappuccino.

8 Pulire il tubo del vapore (con il beccuccio del cappuccino) del latte immediatamente dopo l'uso, poiché il latte incrostato è difficile da rimuovere.

Attenzione: Fare questo girando la manopola vapore in senso antiorario.

Poi facendo attenzione poiché il tubo erogazione vapore potrebbe essere molto caldo:

- svitare il cappuccinatore girando lentamente verso sinistra (fig.15) e pulire sotto l'acqua calda facendo molta attenzione.
- pulire il tubo erogazione vapore e rimettere il cappuccinatore.
(di tanto in tanto, utilizzare un spillo per pulire il foro del cappuccinatore - fig. 16).

SUGGERIMENTI

Non è difficile fare un buon espresso o un cappuccino, tuttavia richiede un po' di pratica. I seguenti consigli vi aiuteranno ad ottenere i migliori risultati dalla vostra macchina:

- Riscaldare le tazze prima di versare il caffè.
- Utilizzare un caffè moka per ottenere il miglior risultato.
- Il caffè appena macinato da' il migliore aroma. Per mantenere l'aroma, il caffè fresco si conserva meglio in un contenitore a tenuta d'aria in un luogo fresco, anche in frigorifero.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di effettuare la pulizia o la manutenzione, spegnere la macchina, rimuovere la spina dalla presa della corrente e lasciare che la macchina si raffreddi.
- Non usare solventi, detersivi o prodotti abrasivi per pulire la macchina. E' sufficiente un panno morbido e umido.

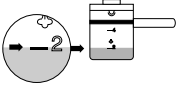

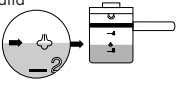

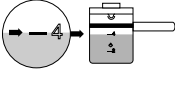
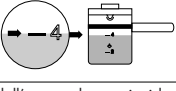

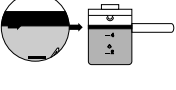

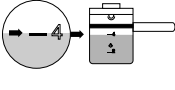
- Pulire regolarmente il porta filtro, il filtro e la vaschetta porta gocce.
- Non immergere la macchina nell'acqua - ricordare che è un apparecchio elettrico.
- Non lavare mai i componenti o gli accessori in lavastoviglie.

DECALCIFICAZIONE

Se l'acqua nella vostra zona è dura, i minerali ed il calcare che contiene si accumuleranno col passare del tempo. I depositi di calcare possono compromettere il buon funzionamento dell'apparecchio. Ogni sei mesi circa (a seconda della durezza dell'acqua) è necessario decalcificare la vostra macchina da caffè con dell'aceto.

Procedere come segue:

1. Prima di pulire la macchina del caffè, spegnere e rimuovere la spina dalla presa di corrente.
2. Riempire una caraffa con aceto e versare nella caldaia.
3. Riavvitare il tappo caldaia.
4. Sistemare il filtro ed il porta filtro (senza caffè).
5. Posizionare la caraffa sulla vaschetta raccogli gocce.
6. Inserire la spina nella presa di corrente.
7. Accendere la macchina. Dopo pochi minuti, l'aceto caldo comincerà a defluire attraverso il porta filtro nella caraffa.
8. Posizionare il tubo di vapore in un bicchiere o in tazza. Aprire la manopola vapore per alcuni secondi mentre l'aceto defluisce attraverso il porta filtro. Ciò pulirà ogni residuo di latte dall'interno del tubo.
9. Chiudere la manopola del vapore (l'aceto continuerà a defluire nella caraffa).
10. Quando non defluirà più aceto nella caraffa, spegnere e lasciare raffreddare la macchina. Rimuovere il porta filtro, il filtro e la caraffa e sciacquare con acqua calda.
11. Per togliere le tracce di aceto, è necessario fare almeno 2 cicli di caffè senza utilizzare la polvere.

Per preparare	Quantità d'acqua nella caraffa	Quantità di caffè nel filtro	Quantità di latte nella caraffa
2 Espresso			
2 Cappuccini	<p data-bbox="518 504 798 560">Il livello dell'acqua deve coincidere con la linea del simbolo vapore impresso nella caraffa</p> 		<p data-bbox="1093 504 1348 548">Utilizzare max 1 caraffa riempite fino alla linea 4</p> 
4 Espresso			
4 Cappuccini	<p data-bbox="518 840 798 884">Il livello dell'acqua deve coincidere con il limite inferiore della fascetta metallica</p> 		<p data-bbox="1093 840 1348 884">Utilizzare max 2 caraffe riempite fino alla linea 4</p> 

NEDERLANDS

Leest u dit boekje aandachtig door alvorens het apparaat te installeren en bewaart u het boekje om het in de toekomst te kunnen raadplegen. Op deze manier verkrijgt u de beste resultaten en grootst mogelijke veiligheid tijdens het gebruik.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Het apparaat niet in water dompelen

- Het apparaat niet gebruiken zonder het reservoir gevuld te hebben met water.
- Het waterreservoir niet vullen met melk.
- Let u erop dat u zich niet brandt aan heet water of aan stoom of doordat het apparaat niet op de juiste manier gebruikt wordt, niet de onderdelen die heet worden aanraken (water, de afgifte zone in contact met filterhouder en filter).
- De filterhouder niet verwijderen wanneer het apparaat onder druk staat of tijdens het functioneren.
- Wanneer de verpakking verwijderd is controleren of het apparaat in goede staat verkeerd. In geval van twijfel het apparaat niet gebruiken en vakbekwame assistentie inroepen.
- De onderdelen van de verpakking (plastic zakken, schuimplastic, enz) dienen niet binnen het bereik van kinderen achtergelaten te worden, omdat dit een bron van gevaar zou kunnen zijn.
- Het apparaat dient alleen gebruikt te worden in een huishoudelijke omgeving. Elk ander gebruik dient als oneigenlijk en dus gevaarlijk beschouwd te worden.
- Het apparaat niet aanraken met natte of vochtige handen of voeten.
- Niet toelaten dat het apparaat gebruikt wordt door kinderen of onbekwame personen.
- De installatie dient te geschieden volgens de instructies van de fabrikant.
- Het electriciteits snoer dient niet door de gebruiker vervangen te worden omdat voor de vervanging ervan speciaal gereedschap nodig is. In geval van beschadiging van het snoer, of voor de vervanging ervan, dient men zich uitsluitend te wenden tot een door de fabrikant geautoriseerd Assistentie Centrum.
- De materialen en de voorwerpen die bestemd zijn voor het in contact treden met voedingswaren zijn overeenkomstig de EEG richtlijnen 89/109.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- A. Water boiler
- B. Dop boiler
- C. Stoomknop
- D. Buis afgifte stoom
- E. Electriciteits snoer
- F. Lekbakje
- G. Kan met deksel
- H. Filterhouder
- I. Filter
- J. Maatlepel
- K. ON/OFF schakelaar

INSTALLATIE

- Het apparaat op een werkvlak zetten uit de buurt van kranen en wasbakken.
- Controleren of de netspanning overeenkomt met die aangegeven op het plaatje van het apparaat. Het apparaat alleen aansluiten op een stopcontact dat een minimum draagkracht heeft van 10A en dat op de juiste manier verbonden dient te zijn met een aardleiding.
- Indien het stopcontact en de stekker van het apparaat niet passend zijn, het stopcontact laten vervangen door een geschikt type, door een vakman.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen gewaarborgd indien het apparaat correct en doeltreffend geaard is. In geval van twijfel, dient men zich te wenden tot een vakbekwame electriciën.
- Het apparaat niet installeren in een omgeving waar de temperatuur kan dalen tot of onder 0°C (bevriezing kan schade opleveren).

HET BEREIDEN VAN ESPRESSO KOFFIE

1. De dop van het waterreservoir openen door te draaien tegen de wijzers van de klok in.
2. Door de bijgeleverde kan (fig.1) te gebruiken water in de boiler gieten (fig. 2) waarbij de aanwijzingen in de tabel, die weergegeven staat aan het eind van deze tekst, opgevolgd dienen te worden. **Niet de aangegeven hoeveelheden overschrijden omdat het apparaat hierdoor niet goed zou functioneren.** Terwijl de boiler gevuld wordt erop letten dat de ON/OFF schakelaar op OFF staat.
3. De dop van de boiler nauwkeurig sluiten door deze kloksgewijs te draaien.
4. Het filter in de filterhouder plaatsen (fig. 3).
5. De juiste hoeveelheid koffie in het filter doen volgens de aanwijzingen aangegeven in de tabel die volgt (fig. 4). Het is belangrijk mid-

- delfijn gemalen koffie te gebruiken. (Indien té fijn gemalen koffie gebruikt wordt, kan het filter verstopt raken. Aangeraden wordt koffie te gebruiken die geschikt is voor MOKA).
6. Het te veel aan koffie van de rand van het filter vegen (fig. 5).
 7. Om de filterhouder aan het apparaat vast te haken, de filterhouder onder de sproeikop van de boiler (fig. 6) brengen overeenkomend met de pijl die op het deksel van het apparaat afgedrukt staat (fig. 7). Op dit punt aangekomen de filterhouder omhoog drukken en tegelijkertijd kloksgewijs draaien tot hij niet verder kan. Het is helemaal niet belangrijk indien het handvat van de filterhouder niet precies in het midden staat ten opzichte van het apparaat. Het is wel belangrijk dat de filterkop goed op zijn plaats zit.
 8. De kan met deksel dient onder de filterhouder geplaatst te worden en wel zo dat het tuitje steekt in de opening die zich in de deksel van de kan bevindt (fig. 8).
 9. De stekker in het stopcontact steken en het apparaat aanzetten door op de schakelaar te drukken. Een controlelampje (fig. 9) zal gaan branden.
 10. Er zullen ongeveer drie minuten verstrijken voordat de koffie begint te lopen. De schakelaar afzetten nadat de koffie gezet is.
 11. Alvorens de dop van de boiler open te draaien of de filterhouder te verwijderen, is het noodzakelijk de overgebleven druk te laten ontsnappen door langzaam de stoomknop open te draaien (fig. 10) op deze manier kan de achtergebleven stoom ontsnappen.
- N.B.:** Om veiligheidsredenen is het niet mogelijk de dop van de boiler te openen wanneer de boiler heet is omdat de dop beveiligd is. Indien de dop om wat voor reden dan ook opengedraaid moet worden, is het altijd noodzakelijk de stoom te laten ontsnappen door de stoomknop te gebruiken zoals hierboven beschreven staat.
12. Om het koffiedik uit de filterhouder te verwijderen, de houder ondersteboven houden en herhaadelijk kloppen totdat het koffiedik eruit valt. (fig. 11), of de filterhouder omspoelen onder stromend water en daarna uit laten lekken.
- N.B.:** Om de geur van "nieuwigheid" te verwijderen de eerste keer dat het apparaat gebruikt wordt, éénmaal koffie zetten zonder koffie te gebruiken.

HET BEREIDEN VAN EEN CAPPUCCINO

Een cappuccino is een kop espresso koffie met schuim van verwarmde melk erop.

1. De hiernavolgende tabel gebruiken als leidraad voor het gieten van de juiste hoeveelheid melk in de kan. De beste resultaten zullen bereikt worden indien verse melk gebruikt wordt, geen halfvolle melk, die op koelkast temperatuur moet zijn.
2. De melk in een kannetje doen. De kan moet groot genoeg zijn om de melk tot drie keer zijn volume te kunnen laten toenemen.
3. Hierna de punten 1-9 volgen van de paragraaf "Het bereiden van espresso koffie". Let erop dat het water dat nodig is voor het maken van 2 koppen cappuccino meer is dan het water dat nodig is voor het zetten van twee normale koppen koffie, omdat er ook stoom aangemaakt moet worden om de melk op te schuimen.
4. Wanneer de koffie uit de filterhouder begint te druppelen, het cappuccino element in de melk plaatsen (fig. 12) waarbij gecontroleerd moet worden dat de opening van het tuitje zich net onder het melkniveau bevindt, zoals aangegeven in fig. 13 en het stoomventiel openen door de stoomknop tegen de wijzers van de klok in te draaien.
5. Het melkkannetje onder het stoomafgifte buisje plaatsen (fig. 14) en wel zo dat de opening van het buisje tot op de oppervlakte van de melk reikt en langzaam de stoomafgifte openen door de knop kloksgewijs te draaien.
6. Laat de rest van de koffie door de filterhouder in de kan lopen, hiervoor zijn ongeveer drie minuten nodig, hierna het apparaat afzetten door op de schakelaar te drukken. Denkt eraan: Alvorens de dop van de boiler los te draaien of de filterhouder te verwijderen, dient het apparaat niet meer onder druk te staan, door de stoomknop langzaam te draaien zal de resterende stoom kunnen ontspannen.
7. De koffie in de koppen gieten, langzaam of beter met behulp van een lepel, het schuim van melk op de koffie gieten, hierna besprenkelen met een beetje cacao om een perfecte cappuccino te verkrijgen.
8. Het buisje voor de stoomafgifte (met het cappuccino element) van de melk onmiddellijk na gebruik schoonmaken, omdat aangekoekte melk moeilijk te verwijderen is.

Let op: Hierbij dient de stoomknop tegen de wijzers van de klok in gedraaid te worden.

Nu heel voorzichtig omdat het buisje voor stoomafgifte zeer heet kan zijn:

- het cappuccino element losdraaien door het langzaam naar links te draaien (fig. 15) en onder warm water voorzichtig wassen.
- het buisje voor stoomafgifte schoonmaken en het cappuccino element er weer op zetten (af en toe met behulp van een naald de opening van het cappuccino element schoonmaken - fig. 16).

AANWIJZINGEN

Het is niet moeilijk een lekkere kop espresso koffie of een cappuccino te maken, het vereist echter een beetje ervaring. De volgende raadgevingen zullen u helpen om de beste resultaten te bereiken met uw apparaat:

- De koppen verwarmen alvorens de koffie erin te gieten.
- Een geschikte soort espresso koffie gebruiken om het beste resultaat te bereiken. Deze zijn overal te verkrijgen in de supermarkten.
- Met vers gemalen koffie verkrijgt men het beste aroma. Om het aroma te behouden, dient de verse koffie bewaard te worden in een luchtdicht blik op een koele plaats, ook in de koelkast.

REINIGEN EN ONDERHOUD

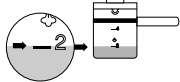

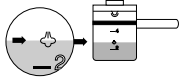

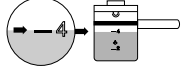
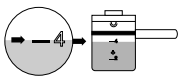

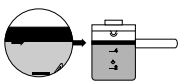

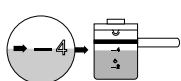
- Alvorens over te gaan tot het schoonmaken of tot onderhoud, het apparaat afzetten en de stekker uit het stopcontact nemen en het apparaat laten afkoelen.
- Geen oplosmiddelen, schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen gebruiken om het apparaat schoon te maken. Een zachte, vochtige doek is voldoende.
- Regelmatig de filterhouder, het filter en het lekbakje schoonmaken.
- Het apparaat nooit in water dompelen - denkt u eraan dat het een electrisch apparaat is.
- Nooit de onderdelen of de accessoires in de afwasmachine wassen.

ONTKALKING

Indien in uw woonplaats het water hard is, zullen de mineralen en de kalk die zich in het water bevinden ophopingen veroorzaken die het correct functioneren van het apparaat in gevaar zouden kunnen brengen.

Ongeveer om de 6 maanden (afhankelijk van de hardheid van het water), zal uw koffiezetapparaat schoongemaakt moeten worden met azijn en wel op de volgende manier.

1. Voordat u het koffiezetapparaat schoonmaakt, het apparaat afzetten en de stekker uit het stopcontact halen.
2. Een kan vullen met azijn en in de boiler gieten.
3. De dop van de boiler weer dichtdraaien.
4. Het filter en de filterhouder (zonder koffie) op hun plaats haken.
5. De kan op het lekbakje plaatsen.
6. De stekker in het stopcontact steken.
7. Het apparaat aanzetten. Na enkele minuten zal het warme azijn uit de filterhouder in de kan beginnen te lopen.
8. Het stoombuisje in een glas of in een beker plaatsen. De stoomknop gedurende enkele seconden opendraaien terwijl het azijn door de filterhouder loopt. Hierdoor zullen alle melkresten in de buis verwijderd worden.
9. De stoomknop sluiten (het azijn zal in de kan blijven lopen).
10. Wanneer er geen azijn meer in de kan druppelt, het apparaat afzetten en laten afkoelen. De filterhouder, het filter en de kan verwijderen en omspoelen met warm water.
11. De laatste twee handelingen herhalen met koud water om alle eventuele azijnresten te verwijderen. Tweemaal herhalen.

Voor het maken van	Hoeveelheid water in de kan	Hoeveelheid koffie in het filter	Hoeveelheid melk in de kan
2 KOPPEN ESPRESSO KOFFIE			
2 KOPPEN CAPPUCCINO KOFFIE	<p>Het niveau van het water dient overeen te komen met het stoom symbool op de kan.</p> 		<p>Vult u 1 kan tot het streepje 4.</p> 
4 KOPPEN ESPRESSO KOFFIE			
4 KOPPEN CAPPUCCINO KOFFIE	<p>Het niveau van het water dient overeen te komen met de onderkant van de metalen band.</p> 		<p>Vult u 2 kans tot het streepje 4.</p> 

ESPAÑOL

Por favor leer este folleto con atención antes de usar el aparato y tenerlo al alcance de la mano para las próximas consultaciones. De este modo se obtendrá el mejor resultado y la máxima seguridad durante su uso.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- No sumergir el aparato en el agua.
- No usar el aparato sin haber llenado el depósito de agua.
- No llenar el depósito de agua con leche.
- Poner atención para no quemarse con chorros de agua o vapor o usando incorrectamente el aparato y no tocar las partes calientes (agua, zona de erogación en contacto con porta filtro y filtro).
- No sacar el porta filtro cuando el aparato está bajo presión o está funcionando.
- Una vez abierto el embalaje, controlar la integridad del aparato. En caso de dudas, no usar el aparato y contactar a personal especializado
- Las piezas del embalaje (bolsas de plásticos, poliesterol expandido etc.) no tienen que dejarse al alcance de los niños, porque pueden ser fuente de peligro.
- Se debe usar el aparato sólo en ambiente doméstico. Cualquier otro uso tiene que considerarse inadecuado y por lo tanto peligroso.
- No tocar el aparato con las manos o pies mojados o húmedos.
- No permitir que el aparato sea usado por niños o incapaces.
- La instalación debe efectuarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
- El cable de alimentación del aparato no tiene que ser cambiado por el usuario, ya que para dicho cambio son necesarias herramientas especiales. En el caso que el cable esté dañado o se deba cambiar, dirigirse exclusivamente a un Centro de Asistencia Autorizado por el fabricante.
- Los materiales de los objetos destinados al contacto con alimentos están conformes a las directivas CEE 89/109.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A. Caldera agua
- B. Tapón caldera
- C. Manopla apertura vapor
- D. Tubo erogación vapor
- E. Cable de alimentación
- F. Bandeja recoge gotas
- G. Garrafa con tapa
- H. Porta filtro
- I. Filtro
- J. Medida
- K. Interruptor ON/OFF

INSTALACION

- Colocar el aparato sobre un plano de trabajo lejos de grifos y lavaderos.
- Verificar que la tensión de la red corresponda a la indicada en la placa del aparato: Conectar el aparato sólo a un toma corriente que tenga una capacidad mínima de 10A y que tenga una correcta descarga a tierra.
- En el caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato, hacer cambiar la toma, por otra adecuada, por personal profesionalmente calificado
- La seguridad eléctrica del aparato está confirmada sólo cuando se ha realizado una correcta descarga a tierra. En caso de dudas dirigirse al personal profesionalmente calificado.
- No instalar el aparato en un ambiente que puede alcanzar una temperatura inferior o igual a 0°C (si se hiela, puede dañarse).

PREPARACION DEL CAFE EXPRESO

1. Destornillar el tapón del depósito de agua girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj
2. Utilizando la garrafa que viene con el aparato (fig.1) verter el agua en la caldera (fig. 2) según las indicaciones de la tabla que se encuentra al final del texto. **No exceder la cantidad indicada ya que podría causar un mal funcionamiento del aparato.** Mientras se llena el hervidor poner atención a que el interruptor ON/OFF esté en la posición OFF.
3. Cerrar con cuidado el tapón hervidor girando en sentido de las agujas del reloj.
4. Colocar el filtro en el porta filtro (fig.3).
5. Poner la dosis justa de café en el filtro, de acuerdo a las indicaciones de la tabla que

sigue (fig.4). Es importante usar café molido medio. (Si se usa café demasiado fino, el filtro puede obturarse. Se aconseja café para MOKA).

6. Sacar el café excedente del borde del filtro (fig.5).
7. Para enganchar el porta filtro a la máquina, llevar el porta filtro debajo de la ducha de la caldera (fig.6) y alinear la flecha estampada en la tapa de la máquina (fig.7). A este punto empujar el porta filtro hacia arriba y al mismo tiempo girarlo en sentido de las agujas del reloj hasta el fondo. No tiene ninguna importancia si el mango del porta filtro no está centrado con respecto a la máquina. Es importante que la copita esté bien colocada en su lugar.
8. La garrafa con la tapa debe estar colocada debajo del porta filtro de tal modo que el pico se encuentre en el interior de la abertura hecha en la tapa de la garrafa (fig. 8). Poner atención a que la manopla de erogación vapor esté cerrada.
9. Enchufarlo y apretar el interruptor de encendido. Se encenderá una señal luminosa (fig.9).
- 10.Después de tres minutos aprox., el café comenzará a salir. Apagar el interruptor después de la salida del café.
- 11.Antes de destornillar el tapón de la caldera o extraer el porta filtro, es necesario eliminar la presión residual girando lentamente la manopla vapor (fig.10) de manera que el vapor que queda pueda salir.

Nota: Por razones de seguridad, no es posible abrir el tapón de la caldera cuando la misma está caliente, ya que el tapón está bloqueado. Si se debe sacar por cualquier razón, es necesario, siempre, hacer salir el vapor usando la manopla vapor como apenas descripto.

- 12.Para eliminar los fondos de café del porta filtro, volcarlo y golpearlo repetidamente hasta que los fondos salgan (fig. 11) enjuagar el porta filtro debajo de agua corriente y escurrir.
- NOTA:** Per eliminar el olor de "nuevo", la primera vez que se usa la máquina, hacer un ciclo de café sin usar café.

PREPARACION DEL CAPUCHINO

Un capuchino es un café expreso que arriba tiene una espuma hecha con leche calentada.

1. Usar la tabla que sigue como guía para verter la justa cantidad de leche en la garrafa. Los mejores resultados se obtendrán usando leche fresca, no desnatada, que tendrá que tener la temperatura del frigorífico.
2. Poner la leche en una jarra. La jarra tendrá que ser bastante grande para permitir que la leche triplique su volumen.
3. Después seguir los pasos 1-9 del parágrafo "Preparación del café expreso".

Poner atención a que el agua necesaria para 2 tazas de capuchino es mayor de la de sirve para hacer 2 tazas de café normal, ya que es también necesario producir vapor para emulsionar la leche.

4. Cuando el café comienza a gotear del porta filtro, colocar el batidor de capuchinos en la leche (fig.12) asegurándose que la apertura del pico esté apenas debajo del nivel de la leche, como muestra la fig.13 y abrir la válvula del vapor girando la manopla vapor en sentido contrario a las agujas del reloj.
5. Agitar arriba y abajo la jarra debajo del batidor de vapor como en fig. 14 (esto permitirá obtener la máxima espuma). Cuando se obtenga suficiente espuma de leche, girar la manopla vapor en sentido contrario a las agujas del reloj para cerrar la válvula vapor.
6. Permitir que gotee el café que queda, a través del porta filtro en la garrafa, se necesitan tres minutos, después apagar el aparato apretando el interruptor. **Recordar:** antes de destornillar el tapón de la caldera o de extraer el porta filtro, debe haber terminado la restante presión girando la manopla vapor lentamente de modo que salga el vapor residual.
7. Verter el café en las tazas, lentamente, o preferiblemente verter con una cuchara la espuma de leche sobre el café, después rociar con un poco de chocolate en polvo, para un perfecto capuchino.
8. Limpiar el tubo de erogación vapor (con el batidor) de la leche inmediatamente después del uso, ya que la leche pegada es difícil de sacar..

Atención: Hacer esto girando la manopla vapor en sentido contrario a las agujas del reloj.

Después, poniendo atención porque el tubo de erogación podría estar muy caliente:

- destornillar el batidor de capuchino girando lentamente hacia la izquierda (fig.15) y limpiar debajo de agua caliente, poniendo mucha atención.
- limpiar el tubo erogación vapor y volver a poner el batidor. (de vez en cuando, usar un alfiler para limpiar el agujero del batidor - fig. 16).

SUGERIMENTOS

No es difícil hacer un buen expreso o un capuchino, sin embargo, es necesaria un poco de práctica. Los siguientes consejos le ayudarán a obtener los mejores resultados de la máquina:

- Calentar las tazas antes de verter el café.
- Utilizar un café expreso adecuado para obtener el mejor resultado. En la actualidad hay gran variedad en los supermercados
- El café apenas molido es el que da mejores resultados, el café fresco se conserva mejor en un contenedor hermético y en un lugar fresco, también en frigorífico.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

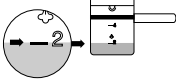

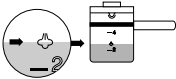

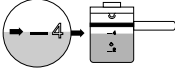
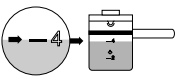

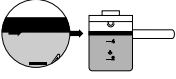

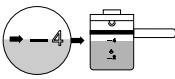
- Antes de realizar la limpieza o mantenimiento, apagar la máquina, desenchufarla y dejar que se enfríe.
- No usar disolventes, detergentes o productos abrasivos para limpiar la máquina. Es suficiente un paño suave y húmedo.
- Limpiar regularmente el porta filtro, el filtro y la bandeja recoge gotas.
- No sumergir la máquina en el agua - recordar que es un aparato eléctrico.
- No lavar nunca los componentes o los accesorios en lavaplatos.

DESCALCIFICACIÓN

Si Ud. Vive en un lugar donde el agua es dura, los minerales y el calcio que se encuentran en el agua crearán acumulaciones que podrían comprometer las operaciones de la máquina.

Cada 6 meses, aproximadamente (de acuerdo a la dureza del agua), limpiar la máquina con vinagre del siguiente modo:

1. Antes de limpiar la máquina de café, apagarla y desenchufarla.
2. Llenar una garrafa con vinagre y verterlo en la caldera.
3. Atornillar el tapón de la caldera.
4. Colocar el filtro y el porta filtro (sin café).
5. Ubicar la garrafa en la bandeja recoge gotas.
6. Enchufarla.
7. Encender la máquina. Después de algunos minutos, el vinagre caliente comenzará a salir a través del porta filtro en la garrafa.
8. Colocar el tubo de vapor en un vaso o taza. Abrir la manopla vapor por algunos segundos mientras el vinagre sale a través del porta filtro. Esto limpiará todo residuo de leche dentro del tubo.
9. Cerrar la manopla del vapor (el vinagre continuará a salir en la garrafa).
10. Cuando no saldrá más vinagre, apagar y dejar enfriar la máquina. Sacar el porta filtro, el filtro y la garrafa y enjuagar con agua caliente.
11. Repetir los últimos dos pasos usando agua fría para sacar cualquier residuo de café. Repetir dos veces.

Para hacer	Cantidad de agua en la garrafa	Cantidad de café en el filtro	Cantidad de leche en la garrafa
2 EXPRESO			
2 CAPUCHINO	<p data-bbox="517 506 799 551">El nivel de agua debe coincidir con el símbolo del vapor en la garrafa.</p> 		<p data-bbox="1088 506 1350 551">Usar max 1 garrafa llenada antes a línea 4.</p> 
4 EXPRESO			
4 CAPUCHINO	<p data-bbox="517 842 799 887">El nivel de agua debe coincidir con la parte inferior de la banda de metal.</p> 		<p data-bbox="1088 842 1350 887">Usar max 2 garrafas llenadas antes a línea 4.</p> 

PORTUGUÊS

Favor ler este manual de instruções com atenção antes de instalar o aparelho; conservá-lo para que possa ser consultado quando necessário. Deste modo pode-se obter os melhores resultados e a máxima segurança durante a sua utilização.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- Não imergir o aparelho em água.
- Não utilizar o aparelho sem ter enchido o reservatório com água
- Não encher o reservatório de água com leite.
- Prestar atenção para não se queimar com jactos de água ou de vapor, ou mesmo com o uso impróprio do aparelho. Não tocar partes quentes (água, zona de saída do café em contacto com o suporte do filtro e filtro).
- Não remover o suporte do filtro enquanto o aparelho estiver sob pressão ou estiver a funcionar.
- Depois de ter aberto a embalagem, certificar-se de que o aparelho esteja íntegro. Se houver dúvidas, não utilizar o aparelho e contactar pessoas profissionalmente qualificadas.
- As peças da embalagem (saquinhos em plástico, poliestireno expandido, etc.) não devem ser deixadas ao alcance das crianças, pois podem ser fontes de perigo.
- O aparelho deve ser utilizado somente em ambiente doméstico. Toda outra utilização deve ser considerada imprópria e perigosa.
- Não tocar o aparelho com as mãos ou pés molhados ou húmidos.
- Não permitir que o aparelho seja utilizado por crianças ou por pessoas incapazes.
- A instalação deve ser efectuada segundo as indicações do fabricante.
- O cabo de alimentação do aparelho não deve ser substituído pelo utente, pois a substituição necessita do uso de ferramentas especiais. Em caso de avaria do cabo, ou de sua substituição, contactar somente um Centro de Assistência autorizado pelo fabricante.

- Os materiais e os objectos destinados ao contacto com os alimentos estão em conformidade com as prescrições das directrizes CEE 89/109.

INSTALAÇÃO

- Colocar o aparelho sobre uma mesa de trabalho distante de torneiras e bancas.
- Verificar que a tensão da rede corresponda àquela indicada na plaqueta do aparelho. Ligar o aparelho somente a uma tomada de corrente que tenha uma intensidade mínima de 10 A e que tenha uma ligação à terra correcta.
- Em caso de incompatibilidade entre a tomada de corrente e a ficha do aparelho, mandar substituir por uma tomada de tipo adequado. Este trabalho deve ser feito por pessoa profissionalmente qualificada
- A segurança eléctrica do aparelho é garantida somente quando estiver correcto e eficientemente ligado à terra. Em caso de dúvidas, contactar uma pessoa profissionalmente qualificada.
- Não instalar o aparelho num ambiente que possa chegar a uma temperatura inferior ou igual a 0°C (se o aparelho congela, pode avariar-se).

PREPARAÇÃO DO CAFÉ EXPRESSO

1. Soltar a tampa do reservatório de água girando-a no sentido anti-horário.
2. Utilizando o jarro entregue com o aparelho (fig. 1), deitar a água na caldeira (fig. 2) segundo as informações da tabela no final do texto. **Nunca superar as quantidades indicadas, pois isto poderia causar o funcionamento irregular do aparelho.** O enchimento do ebulidor deve ser feito com o interruptor ON/OFF na posição OFF.
3. Fechar com atenção a tampa do ebulidor, girando-a no sentido horário.
4. Colocar o filtro no seu suporte (fig. 3).
5. Colocar a dose correcta de café no filtro, respeitando as quantidades indicadas na tabela a seguir (fig. 4). É importante utilizar café de moedura média. (Se for usado café moído muito fino, o filtro pode obstruir-se. Recomenda-se café para cafeteira italiana).
6. Retirar o excesso de café do bordo do filtro (fig. 5).

7. Para engancher o suporte do filtro na máquina, colocá-lo sob o duche da caldeira (fig. 6), alinhando com a seta impressa na tampa da máquina (fig. 7). Em seguida, empurrar o suporte do filtro para cima e, simultaneamente, girá-lo no sentido horário até ao final. Não há nenhum problema se a pega do suporte do filtro não ficar centrada com a máquina. É importante que o suporte fique bem encaixado na sua sede.
 8. O jarro com tampa deve ser colocado sob o suporte do filtro de modo que o bico do suporte fique dentro da abertura existente na tampa do jarro (fig. 8). Prestas atenção para que o botão de abertura de saída do vapor esteja na posição off.
 9. Ligar a ficha e carregar no interruptor de ligar. Acender-se-á a luz-piloto (fig. 9).
 10. São necessários aproximadamente 3 minutos para que comece a sair café. Desligar o interruptor depois que saiu o café.
 11. **Antes de soltar a tampa da caldeira ou de retirar o suporte do filtro, é necessário eliminar a pressão residual girando lentamente o botão de vapor (fig. 10) de tal modo que o vapor residual possa sair.**
50. Para retirar o pó de café usado do suporte, girá-lo para baixo e batê-lo repetidamente para que o pó de café saia (fig. 11). Pode-se também enxaguar o suporte do filtro, com água corrente e deixar escorrer.

NOTA: Para eliminar o odor de "novo", a primeira vez que usar a máquina, fazer um ciclo de café sem usar o pó de café.

PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO

Um cappuccino é um café expresso com, por cima, espuma feita com leite aquecido.

1. Usar a tabela a seguir como guia para deitar a correcta quantidade de leite no jarro. Os melhores resultados serão obtidos utilizando leite fresco, gordo, que deverá estar na temperatura do frigorífero.
2. Colocar o leite num recipiente. O recipiente deve ser bem largo para permitir que o leite triplique de volume.

3. Então, seguir os passos de 1 a 9 do parágrafo "Preparação do café expresso". Prestar atenção, pois a água necessária para fazer 2 chávenas de cappuccino é maior que aquela para fazer 2 chávenas de café normal, pois também é necessário fazer vapor para emulsionar o leite.
 4. Quando o café começa a gotejar do suporte do filtro, posicionar o dispositivo para cappuccino no leite (fig.12) certificando-se de que a abertura do bico esteja apenas abaixo do nível do leite, conforme ilustrado na fig.13 e abrir a válvula do vapor girando o botão do vapor no sentido anti-horário.
 5. Agitar o recipiente para cima e para baixo sob o dispositivo para cappuccino do vapor, conforme ilustra a fig. 14 (isto permite fazer o máximo de espuma). Ao obter espuma de leite suficiente, girar o botão de vapor no sentido anti-horário para fechar a válvula de vapor.
 6. Permitir que o café restante goteje através do porta-filtro no jarro, são necessários aproximadamente três minutos, então desligar o aparelho, carregando no interruptor. **Lembrar-se de que:** antes de soltar a tampa da caldeira ou de remover o suporte do filtro, deve ser esvaziado o restante da pressão girando o botão de vapor lentamente de modo a permitir que o vapor residual saia.
 7. Deitar o café nas chávenas, deitá-lo lentamente, ou de preferência deitar a espuma com uma colher pequena sobre o café, então distribuir um pouco de chocolate em pó para obter um cappuccino perfeito.
 8. Limpar o tubo de saída do vapor (com o dispositivo para cappuccino) do leite imediatamente após o uso, pois é difícil remover o leite incrustado.
- Atenção:** fazer isto girando o botão de vapor no sentido anti-horário.

Em seguida, prestando atenção, pois o tubo de saída do vapor pode estar muito quente:

- soltar o dispositivo para cappuccino girando lentamente para a esquerda (fig.15) e limpar sob a água quente prestando sempre muita atenção;
- limpar o tubo de saída de vapor e recolocar o dispositivo para cappuccino. (de vez em quando, utilizar uma agulha para limpar o furo do dispositivo para cappuccino - fig. 16).

SUGESTÕES

Não é difícil fazer um bom expresso ou um cappuccino, todavia, é preciso um pouco de prática. As sugestões a seguir ajudarão a obter os melhores resultados da sua máquina:

- Aquecer as chávenas antes de deitar o café.
- Utilizar um café expresso apropriado para obter o melhor resultado. Hoje há uma grande escolha nos supermercados.
- O café que acabou de ser moído dá o melhor aroma. Para manter o aroma, o café fresco conserva-se melhor num recipiente vedado num lugar fresco, até mesmo no frigorífero.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

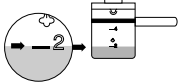

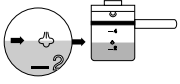

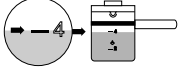
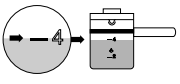

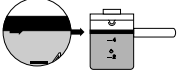

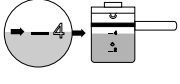
- Antes de fazer a limpeza ou a manutenção, desligar a máquina, retirar a ficha da tomada de corrente e deixar que a máquina arrefeça.
- Não usar solventes, detergentes ou produtos abrasivos para limpar a máquina. Basta um pano macio e húmido.
- Limpar regularmente o suporte do filtro, o filtro e a bandeja recolhe-gotas.
- Não imergir a máquina em água – lembrar-se de que é um aparelho eléctrico.
- Nunca lavar os componentes ou os acessórios na máquina de lavar louça.

DESCALCIFICAÇÃO

Se mora num lugar onde há água dura, os minerais e o cálcio que se encontram na água criam acúmulos e poderiam comprometer o funcionamento da máquina.

A cada seis meses aproximadamente (segundo a dureza da água), a sua máquina de café deverá ser limpa com vinagre da seguinte maneira:

1. Antes de limpar a máquina de café, desligar e retirar a ficha da tomada de corrente.
2. Encher um jarro com vinagre e deitar na caldeira.
3. Fechar a tampa da caldeira.
4. Colocar o filtro e o suporte (sem café).
5. Posicionar o jarro na bandeja recolhe-gotas.
6. Inserir a ficha na tomada de corrente.
7. Ligar a máquina, após alguns minutos o vinagre vai começar a sair através do suporte do filtro para a garrafa.
8. Posicionar o tubo de vapor num copo ou numa caneca. Abrir o botão do vapor por alguns segundos, enquanto o vinagre sai através do suporte do filtro. Isto limpará todos os resíduos de leite que estão na parte interna do tubo.
9. Fechar o botão do vapor (o vinagre continuará a sair para o jarro).
10. Quando não sair mais vinagre para o jarro, desligar e deixar arrefecer a máquina. Retirar o suporte do filtro, o filtro e o jarro e enxaguar com água quente.
11. Repetir os dois últimos passos com água fria para retirar todos os resíduos de café. Repetir por duas vezes.

Para hacer	Cantidad de agua en la garrafa	Cantidad de café en el filtro	Cantidad de leche en la garrafa
2 EXPRESO			
2 CAPUCHINO	<p>El nivel de agua debe coincidir con el símbolo del vapor en la garrafa.</p> 		<p>Usar max 1 garrafa llenada antes a línea 4.</p> 
4 EXPRESO			
4 CAPUCHINO	<p>El nivel de agua debe coincidir con la parte inferior de la banda de metal.</p> 		<p>Usar max 2 garrafas llenadas antes a línea 4.</p> 

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Διαβάστε με προσοχή τις παρούσες οδηγίες χρήσης πριν εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση. Μόνο έτσι θα έχετε άριστα αποτελέσματα και μέγιστη ασφάλεια κατά τη χρήση.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς να έχετε προηγουμένως προσθέσει νερό στο δοχείο.
- Μη γεμίζετε το δοχείο νερού με γάλα.
- Προσέξτε να μην καείτε από σταγόνες νερού ή ατμό ή λόγω εσφαλμένης χρήσης της συσκευής και μην αγγίζετε τα θερμά μέρη/εξαρτήματα της συσκευής (νερό, στο σημείο επαφής του φίλτρου με τη θήκη υποδοχής του φίλτρου).
- **Μην αφαιρείτε τη θήκη του φίλτρου ενώ η συσκευή θρίσκει υπό πίεση ή φτιάχνει καφέ.**
- Όταν βγάλετε τη συσκευή από τη συσκευασία της, βεβαιωθείτε για την ακεραιότητα και την καλή λειτουργία της. Σε περίπτωση αμφιβολιών, μην επιχειρήσετε να την χρησιμοποιήσετε και απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο προσωπικό σέρβις.
- Τα υλικά συσκευασίας της συσκευής (πλαστικές σακούλες, αφρώδες πολυστυρόλ, κλπ.) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά διότι μπορεί να γίνουν πηγές πιθανού κινδύνου.
- Η συσκευή αυτή θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για οικιακή χρήση. Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται ακατάλληλη και επομένως επικίνδυνη.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια ή πόδια.
- Μην επιτρέπετε τη χρήση της συσκευής σε μικρά παιδιά ή ανήμπορα άτομα.
- Η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνει σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο της συσκευής δεν πρέπει να αντικαθίσταται από τον χρήστη, γιατί για την εργασία αυτή απαιτείται η χρήση ειδικών εργαλείων. Σε περίπτωση ζημιάς στο καλώδιο τροφοδοσίας, ή όταν για κάποιους λόγους πρέπει να αντικατασταθεί, απευθυνθείτε αποκλειστικά και μόνο στο πλησιέστερο Κέντρο Σέρβις και Εξυπηρέτησης εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή.
- Τα μέρη και τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις της οδηγίας EOK 89/109, σχετικές με τα υλικά που είναι κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- A. Δοχείο νερού
- B. Τάπα δοχείου νερού
- C. Διακόπτης ατμού
- D. Σωλήνας παροχής ατμού
- E. Καλώδιο ρεύματος
- F. Δίσκος βάσης
- G. Κανάτα με καπάκι
- H. Θήκη υποδοχής φίλτρου
- I. Φίλτρο
- J. Μεζούρα καφέ
- K. Πλήκτρο λειτουργίας συσκευής ON/OFF

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη επιφάνεια μακριά από βρύσες και νεροχύτες.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού δικτύου αντιστοιχεί σε εκείνη που αναγράφεται στην πινακίδα της συσκευής. Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε μια κατάλληλα γειωμένη πρίζα ρεύματος με ελάχιστη παροχή 10 A.
- Σε περίπτωση που το φως της συσκευής δεν ταιριάζει με την πρίζα, ένας ηλεκτρολόγος πρέπει να αντικαταστήσει την πρίζα με μία άλλη συμβατή.
- Η ασφαλής από ηλεκτρολογική άποψη λειτουργία της συσκευής διασφαλίζεται μόνον εάν αυτή είναι συνδεδεμένη με κατάλληλη διάταξη γείωσης. Σε περίπτωση αμφιβολιών, ζητήστε τη συμβουλή ενός ηλεκτρολόγου.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή σε χώρους όπου η θερμοκρασία μπορεί να φτάσει στους 0°C (αν το νερό παγώσει, η συσκευή μπορεί να πάθει ζημιά).

ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΚΑΦΕ ESPRESSO

1. Βγάλετε την τάπα του λέβητα γυρίζοντάς την κατά την αριστερόστροφη φορά.
2. Χρησιμοποιώντας την κανάτα της συσκευής (εικ.1), ρίξτε κρύο νερό μέσα στο δοχείο νερού (εικ.2), ακολουθώντας τις οδηγίες σχετικά με τις ποσότητες νερού που δίνονται στον πίνακα που υπάρχει στο τέλος αυτού του κειμένου. **Μην υπερβαίνετε ποτέ τις ποσότητες που υποδεικνύονται από τις οδηγίες γιατί μπορεί να προκληθεί θλάξη στη συσκευή.** Όταν γεμίζετε το δοχείο νερού με νερό, βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης λειτουργίας ON/OFF βρίσκεται στη θέση OFF.
3. Κλείστε προσεκτικά την τάπα του λέβητα γυρίζοντάς την κατά τη δεξιόστροφη φορά.
4. Τοποθετήστε το φίλτρο μέσα στην ειδική θήκη της συσκευής (εικ.3).
5. Βάλτε τον καφέ στο φίλτρο χρησιμοποιώντας την ειδική μεζούρα και ισιώστε την επιφάνειά

του (εικ.4). Για τις ποσότητες, ακολουθήστε τις οδηγίες που δίνονται στον πίνακα που ακολουθεί. Είναι σημαντικό να χρησιμοποιείτε μετρίως αλεσμένο καφέ (αποφύγετε τον πολύ λεπτοαλεσμένο καφέ γιατί μπορεί να βουλώσει το φίλτρο, ενώ μπορείτε να χρησιμοποιείτε και καφέ ΜΟΚΑ).

6. Σκουπίστε τυχόν υπολείμματα καφέ από το χείλος της θήκης του φίλτρου (εικ.5).
7. Για να προσαρτήσετε τη θήκη υποδοχής φίλτρου στη συσκευή, τοποθετήστε την κάτω από τη μονάδα θερμότητας (εικ.6) και ευθυγραμμίστε την με το βέλος που είναι σημειωμένο επάνω στο καπάκι της συσκευής (εικ.7). Στο σημείο αυτό, πιέστε τη θήκη υποδοχής φίλτρου προς τα επάνω, ενώ ταυτόχρονα την γυρίζετε δεξιόστροφα μέχρι να σταματήσει. Δεν έχει σημασία αν η λαβή της θήκης του φίλτρου δεν βρίσκεται στο κέντρο της συσκευής. Αυτό που έχει σημασία είναι να τοποθετηθεί σωστά και σταθερά η θήκη στη θέση της.
8. Η κανάτα μαζί με το καπάκι της πρέπει να τοποθετηθεί κάτω από τη θήκη υποδοχής του φίλτρου και κατά τρόπο ώστε το ακροφύσιο να βρίσκεται μέσα στο άνοιγμα του καπακιού της κανάτας (εικ.8). Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ατμού είναι κλειστός.
9. Συνδέστε το φινιρίσμα της συσκευής στην πρίζα και ανοίξτε το διακόπτη λειτουργίας. Θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία (εικ.9).
10. Χρειάζονται περίπου τρία λεπτά πριν αρχίσει η απόσταξη του καφέ από τη συσκευή. Αφού ολοκληρωθεί η απόσταξη του καφέ, κλείστε το διακόπτη λειτουργίας ON/OFF.
11. **Πριν ξεβιδώσετε την τάπα του δοχείου νερού/λέβητα ή πριν βγάλετε τη θήκη υποδοχής του φίλτρου από τη συσκευή, πρέπει να επιτρέψετε να γίνει εκτόνωση της πίεσης που έχει απομείνει στη συσκευή, γυρίζοντας σιγά-σιγά το διακόπτη ατμού (εικ.10). Με τον τρόπο αυτό θα απομακρύνετε από τη συσκευή το υπόλοιπο του ατμού.**

Σημείωση: για λόγους ασφαλείας, δεν είναι δυνατόν να ανοίξετε την τάπα του λέβητα όταν ο λέβητας είναι ακόμα ζεστός, γιατί η τάπα δεν είναι βιδωτή. Αν για κάποιον λόγο, πρέπει οπωσδήποτε να ανοίξετε την τάπα, αφήστε τον ατμό να βγει από τον λέβητα χρησιμοποιώντας τον διακόπτη ατμού, όπως ακριβώς περιγράψαμε παραπάνω.

- Για να αδειάσετε τον καφέ από τη θήκη υποδοχής του φίλτρου, γυρίστε τη θήκη ανάποδα και χτυπήστε την ελαφρά μερικές φορές, μέχρι να φύγει όλος ο καφές (εικ.11). Εναλλακτικά, μπορείτε να ξεπλύνετε τη θήκη κάτω από τρεχούμενο νερό και να την αφήσετε να στεγνώσει τελείως.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, για να εξαλείψετε τη χαρακτηριστική μυρωδιά του "καινούριου" και για τη σωστή λειτουργία της, καλό είναι να βάλετε τη συσκευή να φτιάχνει καφέ για μερικούς κύκλους λειτουργίας, χωρίς όμως να χρησιμοποιήσετε καφέ.

ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ CAPPUCINO

Ο καφές cappuccino είναι ένας καφές espresso στον οποίο προσθέτουμε αφρό γάλακτος που ετοιμάζουμε "χτυπώντας" το γάλα.

1. Ακολουθώντας τις οδηγίες του πίνακα που θα βρείτε στη συνέχεια, ρίξτε στην κανάτα την απαραίτητη ποσότητα γάλακτος. Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκο γάλα, όχι αποβουτυρωμένο, σε θερμοκρασία ψυγείου.
2. Μεταφέρετε το γάλα σε ένα άλλο δοχείο. Το δοχείο αυτό πρέπει να είναι αρκετά μεγάλο ώστε να επιτρέπει στο γάλα να φουσκώνει τουλάχιστον 3 φορές περισσότερο από τον αρχικό του όγκο.
3. Κατόπιν ακολουθήστε τα βήματα από 1 έως 9 του κεφαλαίου "Πως να φτιάξετε καφέ espresso".
Λάβετε υπόψη σας ότι η ποσότητα νερού που απαιτείται για να φτιάξετε 2 φλυτζάνια cappuccino είναι μεγαλύτερη από αυτήν που απαιτείται για να φτιάξετε 2 φλυτζάνια κανονικού καφέ, και αυτό γιατί η συσκευή πρέπει να παράγει ατμό για να "φουσκώσει" το γάλα.
4. Όταν ο καφές αρχίζει να αποστάζεται από το φίλτρο, τοποθετήστε το δοχείο που περιέχει το γάλα κάτω από τον σωλήνα παροχής ατμού (εικ.12), έτσι ώστε το ακροφύσιο του σωλήνα να βρίσκεται ακριβώς επάνω στην επιφάνεια του γάλακτος και αρχίστε σιγά-σιγά την παροχή ατμού, γυρίζοντας τον διακόπτη ατμού δεξιόστροφα.
5. Τοποθετήστε το δοχείο που περιέχει το γάλα κάτω από τον σωλήνα παροχής ατμού (εικ.14), έτσι ώστε το ακροφύσιο του σωλήνα να βρίσκεται ακριβώς επάνω στην επιφάνεια του γάλακτος και αρχίστε σιγά-σιγά την παροχή ατμού, γυρίζοντας τον διακόπτη ατμού δεξιόστροφα.
6. Αφήστε το υπόλοιπο του καφέ να αποσταχθεί από το φίλτρο και να τρέξει μέσα στην κανάτα. Θα χρειαστούν περίπου 3 λεπτά. Κατόπιν τοποθετήστε το πλήκτρο λειτουργίας ON/OFF στη θέση "OFF".

Θυμηθείτε: Πριν ξεβιδώσετε την τάπα του δοχείου νερού ή πριν βγάλετε τη θήκη υποδοχής του φίλτρου, πρέπει να έχετε προηγουμένως εκτονώσει την πίεση που παρέμεινε στη συσκευή, γυρίζοντας τον διακόπτη ατμού. Έτσι θα απελευθερωθεί το υπόλοιπο του ατμού που δεν χρησιμοποιήθηκε.

7. Αδειάστε τον καφέ σε φλυτζάνια και ρίξτε προσεκτικά τον αφρό του γάλακτος (για καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιήστε ένα κουταλάκι) επάνω στον καφέ, πασπαλίστε με λίγη σκόνη σοκολάτας και θα έχετε έναν τέλειο καφέ cappuccino.
8. Καθαρίστε τον σωλήνα ατμού (με το ακροφύσιο για cappuccino) που “χτυπάει” το γάλα αμέσως μετά την κάθε χρήση γιατί τα ξηρά υπολείμματα γάλακτος δεν απομακρύνονται εύκολα.

Θυμηθείτε: Για να το κάνετε αυτό, γυρίστε το διακόπτη ατμού κατά την αριστερόστροφη φορά.

Επίσης, να είστε προσεκτικοί γιατί ο σωλήνας παροχής ατμού μπορεί να είναι ζεστός:

- Ξεβιδώστε το ακροφύσιο για cappuccino, στρέφοντάς το απαλά προς τα αριστερά (εικ.15), και πλύντε το προσεκτικά με ζεστό νερό.
- καθαρίστε τον σωλήνα ατμού και ξανατοποθετήστε το ακροφύσιο για cappuccino. (Από καιρού εις καιρόν, χρησιμοποιήστε μια καρφίτσα για να καθαρίσετε τις τρύπες που υπάρχουν επάνω στο ακροφύσιο του cappuccino, εικ.16.)

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Δεν είναι δύσκολο να φτιάξετε καλό cappuccino και espresso. Για να τα καταφέρετε όμως χρειάζεται να εξασκηθείτε και να αποκτήσετε μια καλή πρακτική. Οι παρακάτω συμβουλές θα σας βοηθήσουν να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα από τη συσκευή σας:

- Καλό είναι να ζεσταίνετε τα φλυτζάνια πριν τα γεμίσετε με καφέ.
- Για άριστα αποτελέσματα χρησιμοποιήστε αποκλειστικά καφέ ειδικό για espresso. Μπορείτε να βρείτε πολλές ποικιλίες καφέ espresso στα σούπερ-μάρκετ.
- Ο φρεσκοαλεσμένος καφές δίνει την καλύτερη γεύση και άρωμα. Για να διατηρήσετε το άρωμα του καφέ, φυλάξτε τον σε δοχείο με αεροστεγές κλείσιμο και σε μέρος δροσερό, ακόμα και στο ψυγείο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Πριν από οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού ή συντήρησης, κλείστε τη συσκευή, αποσυνδέστε το φις της συσκευής από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
- Για τον καθαρισμό της συσκευής μη χρησιμοποιείτε διαλυτικά, καθαριστικά, διαβρωτικά προϊόντα ή συρματάκια. Ένα μαλακό υγρό πανί είναι αρκετό.
- Καθαρίζετε τακτικά τη θήκη υποδοχής του φίλτρου, το φίλτρο και το δίσκο της βάσης της συσκευής.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή στο νερό - έχετε πάντοτε υπόψη σας ότι πρόκειται για ηλεκτρική συσκευή.

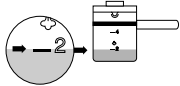

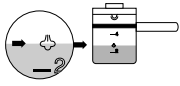

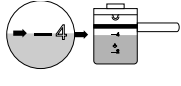
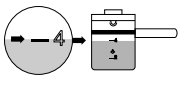

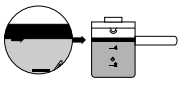

- Μην πλένετε τα εξαρτήματα και αξεσουάρ της συσκευής σε πλυντήριο πιάτων.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΑΛΑΤΩΝ

Αν χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε περιοχή με σκληρό νερό, τα μεταλλικά στοιχεία και το ασβέστιο που περιέχονται στο νερό, με την πάροδο του χρόνου συσσωρεύονται και προκαλούν εναποθέσεις που μπορούν να επηρεάσουν την καλή λειτουργία της μηχανής καφέ.

Κάθε έξι μήνες περίπου (ανάλογα με τη σκληρότητα του νερού), πρέπει να καθαρίζετε με ξίδι τη μηχανή του καφέ, ακολουθώντας την παρακάτω διαδικασία:

1. Πριν αρχίσετε τη διαδικασία καθαρισμού με ξίδι, κλείστε το διακόπτη λειτουργίας της συσκευής (θέση “OFF”) και αποσυνδέστε το φις από την πρίζα του ρεύματος.
2. Γεμίστε τη κανάτα με ξίδι και αδειάστε το περιεχόμενο μέσα στο δοχείο του νερού.
3. Κλείστε την τάπα του λέβητα/δοχείου νερού.
4. Τοποθετήστε στη συσκευή τη θήκη υποδοχής του φίλτρου και το ίδιο το φίλτρο (χωρίς να προσθέσετε καφέ).
5. Τοποθετήστε την κανάτα επάνω στο δίσκο βάσης της συσκευής.
6. Συνδέστε το φις της συσκευής στην πρίζα.
7. Ανοίξτε το διακόπτη λειτουργίας της συσκευής (θέση “ON”). Μετά από λίγα λεπτά, το ζεστό ξίδι θα αρχίσει να τρέχει από το φίλτρο μέσα στην κανάτα.
8. Βάλτε το σωλήνα ατμού μέσα σε ένα ποτήρι ή μεγάλο φλυτζάνι. Ανοίξτε το διακόπτη ατμού για ελάχιστα δευτερόλεπτα ενώ το ξίδι τρέχει από το φίλτρο. Με τον τρόπο αυτό θα καθαρίσετε τα τυχόν υπολείμματα γάλακτος από το εσωτερικό του σωλήνα.
9. Ανοίξτε το διακόπτη ατμού (το ξίδι θα συνεχίσει να τρέχει μέσα στην κανάτα).
10. Όταν σταματήσει η ροή του ξιδιού στην κανάτα, κλείστε το διακόπτη λειτουργίας της συσκευής (θέση “OFF”) και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Αφαιρέστε από τη συσκευή τη θήκη υποδοχής φίλτρου, το φίλτρο και την κανάτα και ξεπλύνετε καλά με ζεστό νερό.
11. Επαναλάβετε τα δύο τελευταία βήματα χρησιμοποιώντας κρύο νερό, για να απομακρύνετε τα υπολείμματα ξιδιού από τα εξαρτήματα. Επαναλάβετε δύο φορές.

Για να φτιάξετε	Ποσότητα νερού στην κανάτα	Ποσότητα καφέ στο φίλτρο	Ποσότητα γάλακτος στην κανάτα
2 φλυτζάνια espresso			
2 φλυτζάνια cappuccino	<p>Η ΣΤΑΘΜΗ ΝΕΡΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΣΥΜΠΙΠΤΕΙ ΜΕ ΤΟ ΚΑΤΩ ΜΕΡΟΣ ΤΗΣ ΜΕΤΑΛΛΙΚΗΣ ΤΑΙΝΙΑΣ</p> 		<p>ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΑΧ 2 ΚΑΝΑΤΕΣ ΓΕΜΑΤΕΣ ΜΕΧΡΙ ΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΤΗΣ ΜΕΤΑΛΛΙΚΗΣ ΤΑΙΝΙΑΣ</p> 
4 φλυτζάνια espresso			
4 φλυτζάνια cappuccino	<p>Η ΣΤΑΘΜΗ ΝΕΡΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΣΥΜΠΙΠΤΕΙ ΜΕ ΤΟ ΣΥΜΒΟΛΟ ΑΤΜΟΥ ΕΠΑΝΩ ΣΤΗΝ ΚΑΝΑΤΑ</p> 		<p>ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΑΧ 1 ΚΑΝΑΤΑ ΓΕΜΑΤΗ ΜΕΧΡΙ ΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΤΗΣ 4ης ΓΡΑΜΜΗΣ</p> 