

**COFFEE MAKER
CAFETERIE
KAFFEEAUTOMATEN
MACCHINA DA CAFFÉ
KOFFIEZETTER
CAFETERA
CAFETEIRA**

ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΦΕ

KAHVINKETIN

ESPRESSOMASKIN

KAFFEMASKINE

ESPRESSOMASKIN

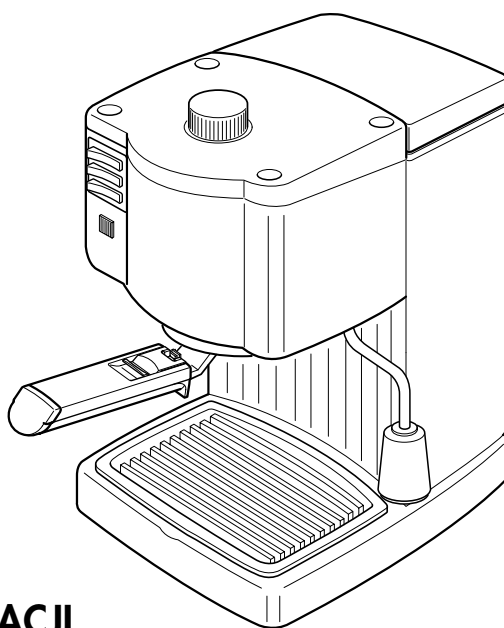
ΚΑΒΕΦΟΖΟΓΕΡ

ΚΑΒΟΒΑΡ

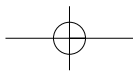
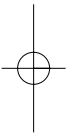
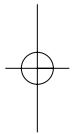
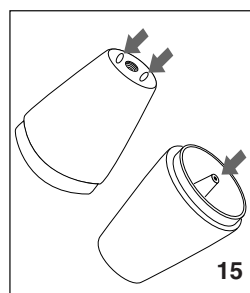
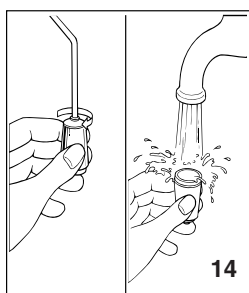
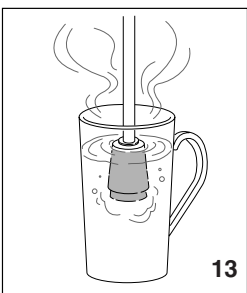
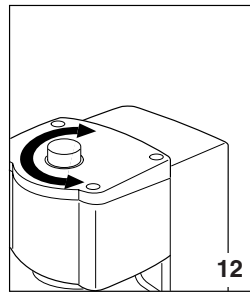
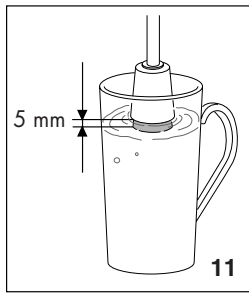
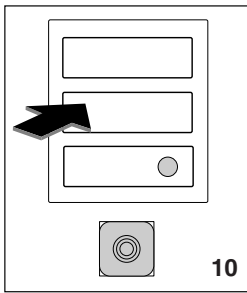
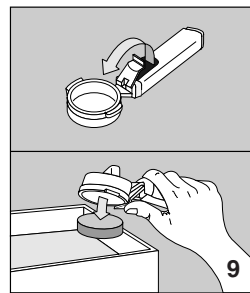
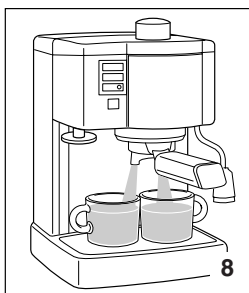
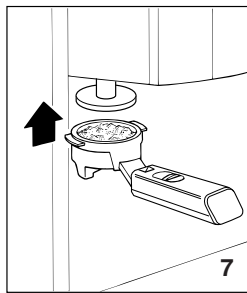
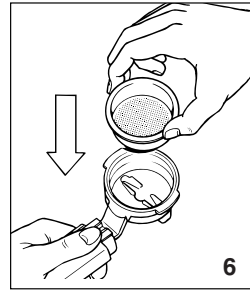
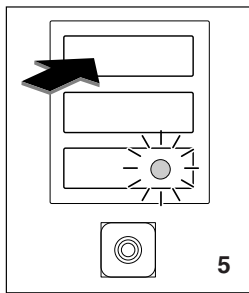
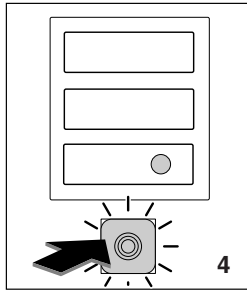
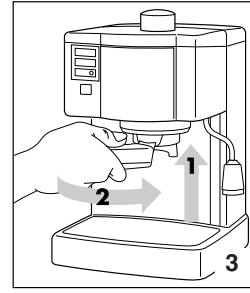
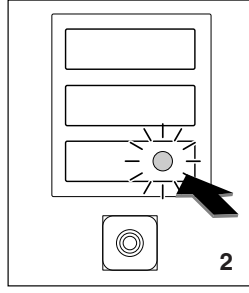
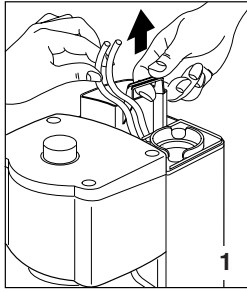
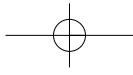
INSTRUKCJA OBSŁUGI,
INSTALACJI I KONSERWACJI

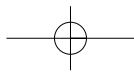
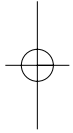
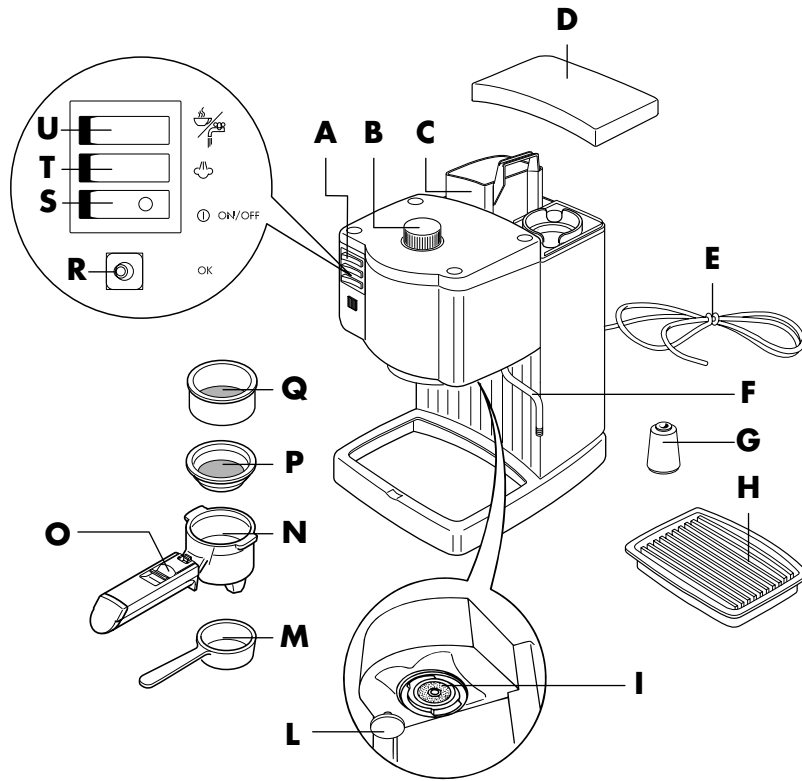
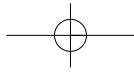
EKSPRESU DO KAWY

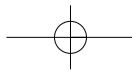
ΚΟΦΕΒΑΡΚΑ



Owner's instructions
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Manual de instruções
Οδηγες χρήσης
Instructions for use
Käyttöohjeet
Bruksanvisning
Brugervejledning
Bruksanvisning
Kezelési utasítás
Návod k použití
Instrukcja użytkowania
Инструкция по эксплуатации







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.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

La seguente terminologia sarà continuamente usata nelle pagine successive.

- A Pannello dei comandi
- B Manopola vapore
- C Serbatoio acqua
- D Coperchio
- E Cavo d'alimentazione
- F Tubo erogazione vapore e acqua calda
- G Cappuccinatore
- H Vassoio raccogli gocce
- I Doccia caldaia
- L Pestello
- M Misurino
- N Portafiltro
- O Levetta blocca filtro
- P Filtro 1 tazza
- Q Filtro 2 tazze
- R Lampada spia "OK"
- S Interruttore "acceso/spento" con spia luminosa
- T Interruttore vapore
- U Interruttore erogazione caffè e acqua

AVVERTENZA DI SICUREZZA

- Questa macchina é costruita per "fare il caffè espresso" e per "riscaldare bevande": fate attenzione a non scottarvi con getti d'acqua o di vapore o con un uso improprio della stessa.
- Non toccare mai parti calde.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Quest'apparecchio deve essere impiegato solo per uso domestico. Ogni altro uso é da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Non toccare mai l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.

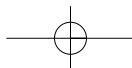
- Non permettere mai che l'apparecchio sia usato senza sorveglianza da bambini o da incapaci.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per eventuali riparazioni, rivolgersi solamente ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- Il cavo d'alimentazione di quest'apparecchio non deve essere mai sostituito dall'utente in quanto la sostituzione richiede l'impiego d'utensili speciali. In caso di danneggiamento del cavo, o per la sua sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un Centro d'Assistenza autorizzato dal costruttore in modo da prevenire ogni rischio.

INSTALLAZIONE

- Posizionare l'apparecchio sopra un piano di lavoro lontano da rubinetti dell'acqua e lavelli.
- Verificare che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata nella targa dati dell'apparecchio. Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente avente una portata minima di 10 A e dotata d'efficiente messa a terra. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali incidenti causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con altra di tipo adatto, da personale qualificato. In caso di danneggiamento del cavo, per la sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un Centro di Assistenza autorizzato dal costruttore essendo necessario un utensile speciale.
- Non installare mai la macchina in un ambiente che può raggiungere una temperatura inferiore o uguale a 0°C (se l'acqua si ghiaccia, l'apparecchio può danneggiarsi).

RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO ACQUA

Per riempire il serbatoio acqua, sollevare il coperchio, estrarre il serbatoio tirandolo verso l'alto (fig. 1) e riempirlo con acqua fresca e pulita fino al simbolo di MAX. Reinsierlo nella macchina prestando attenzione ad immergere i tubi di pescaggio nell'acqua. Non mettere in funzione l'apparecchio senza l'acqua nel serbatoio.



PRERISCALDAMENTO DELLA MACCHINA

Per ottenere un caffè espresso alla giusta temperatura, è assolutamente necessario pre-riscaldare la macchina, premendo l'interruttore generale "acceso/spento" (fig. 2) almeno mezzora prima di fare il caffè, avendo cura di lasciare il portafiltro agganciato alla macchina (assicurarsi sempre che la manopola vapore sia chiusa). Per agganciare il portafiltro, posizionarlo sotto la doccia caldaia con l'impugnatura verso sinistra, vedi fig. 3, spingere verso l'alto e contemporaneamente ruotare l'impugnatura verso destra; ruotare sempre con decisione. Trascorsa la mezzora, fare il caffè seguendo le modalità descritte nel capitolo successivo.

In alternativa, per fare più velocemente il preriscaldamento, si può procedere anche in quest'altro modo:

1. Accendere la macchina premendo l'interruttore "acceso/spento" (fig. 2)
2. Agganciare il portafiltro alla macchina, senza riempirlo con il caffè macinato, e appoggiare la tazza sotto i suoi beccucci. Utilizzare la stessa tazza con cui si farà il caffè: così facendo sarà preriscaldata.
3. Attendere l'accensione della lampada spia "OK" (fig. 4) e subito dopo premere l'interruttore erogazione caffè (fig. 5), lasciare fuoriuscire l'acqua fino allo spegnimento della lampada spia OK, quindi fermare l'erogazione premendo l'interruttore erogazione caffè.
4. Svuotare la tazza, attendere che la lampada spia "OK" si riaccenda di nuovo e ripetere un'altra volta la stessa operazione.

COME PREPARARE L'ESPRESSO

1. Dopo avere eseguito il preriscaldamento della macchina come descritto nel paragrafo precedente, se si vuole preparare un solo caffè, inserire il filtro da 1 tazza (il meno capiente dei due in dotazione) nel portafiltro (fig. 6) e riempirlo con 1 misurino raso di caffè macinato, circa 7 grammi. Se si desidera, invece, preparare due caffè espresso utilizzare il filtro da 2 tazze (il più capiente dei due in dotazione) e riempirlo con due misurini scarsi di caffè macinato (circa 6+6 grammi).
2. Distribuire uniformemente il caffè macinato e premerlo leggermente con il pressino (fig. 7).
NOTA: la pressatura del caffè macinato è molto importante per ottenere un buon caffè espresso. Se si preme troppo, il caffè fuoriuscirà lentamente e la

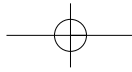
crema sarà di colore scuro. Se si preme poco, invece, il caffè uscirà troppo velocemente e si otterrà poca crema di colore chiaro.

3. Togliere eventuale eccedenza di caffè dal bordo del filtro ed agganciare il portafiltro alla macchina, ruotandolo sempre con decisione.
4. Posizionare la tazza o le tazze, meglio se preriscaldate risciacquandole con un pó di acqua calda, sotto i beccucci del portafiltro (fig. 8).
5. Assicurarsi che la lampada spia OK (fig. 4) sia accesa (se è spenta, attendere che si accenda), quindi premere l'interruttore erogazione caffè (fig. 5) fino al raggiungimento della quantità desiderata. Per interrompere premere un'altra volta l'interruttore erogazione caffè.
6. Per sganciare il portafiltro, attendere qualche secondo e poi ruotare l'impugnatura da destra a sinistra. **ATTENZIONE: per evitare spruzzi, non sganciare mai il portafiltro mentre la macchina è in erogazione.**
7. Per eliminare il caffè usato, tenere il filtro bloccato con l'apposita levetta incorporata nell'impugnatura e far uscire il caffè battendo il portafiltro capovolto (fig. 9).
8. Per spegnere la macchina da caffè, premere l'interruttore "Acceso/spento" (fig. 2).

ATTENZIONE: la prima volta che si usa la macchina, è necessario lavare tutti gli accessori ed i circuiti interni facendo almeno cinque caffè senza utilizzare il caffè macinato.

COME PREPARARE IL CAPPUCCINO

1. Preparare uno o due caffè espresso, utilizzando tazze sufficientemente grandi.
2. Premere l'interruttore vapore (fig. 10) e attendere l'accensione della lampada spia "OK" (fig. 4). L'accensione della lampada indica che la caldaia ha raggiunto la temperatura ideale per la produzione di vapore.
3. Nel frattempo, riempire un recipiente con circa 100 grammi di latte per ogni cappuccino che si vuole fare. Il latte deve essere freddo di frigorifero (non caldo!). Nella scelta delle dimensioni del recipiente tenere conto che il volume del latte aumenterà di 2 o 3 volte.
4. Posizionare il recipiente sotto il cappuccinatore.
5. Immergere il cappuccinatore nel latte per circa 5mm (fig. 11) e ruotare la manopola vapore in senso antiorario, vedi fig. 12 (ruotando di più o di meno la manopola è possibile variare la quantità di vapore che uscirà dal cappuccinatore). A questo



- punto, il latte comincia ad aumentare di volume e ad assumere un aspetto cremoso.
- Quando il volume del latte sarà raddoppiato, immergere il cappuccinatore in profondità e continuare a riscaldare il latte (fig. 13). Quindi, raggiunta la temperatura desiderata (il valore ottimale è 60°C), chiudere ruotando la manopola vapore in senso orario (fig. 12) e spegnere nuovamente l'interruttore vapore.
 - Versare il latte emulsionato nelle tazze contenenti il caffè espresso preparato in precedenza. Il cappuccino è pronto: zuccherare a piacere, e se si desidera, cospargere la schiuma con un po' di cioccolato in polvere.

IMPORTANTE: Pulire sempre il cappuccinatore dopo l'uso. Procedere nel seguente modo:

- Far defluire per qualche secondo un po' di vapore ruotando la manopola vapore (fig. 12).
- Svitare il cappuccinatore ruotandolo in senso orario (fig. 14) e lavarlo accuratamente con acqua tiepida;
- Controllare che i tre fori del cappuccinatore, indicati in fig. 15, non siano otturati. Se necessario pulirli con l'aiuto di uno spillo.
- Pulire il tubo erogazione vapore, prestando attenzione a non scottarsi;
- Ri-avvitare il cappuccinatore;

PRODUZIONE DI ACQUA CALDA

- Accendere la macchina premendo l'interruttore "acceso/spento" (fig. 2) e attendere l'accensione della lampada spia "OK" (fig. 4).
- Posizionare un recipiente sotto il cappuccinatore;
- Premere l'interruttore erogazione caffè (fig. 5) e contemporaneamente ruotare la manopola vapore in senso antiorario (fig. 12): l'acqua uscirà dal cappuccinatore;
- Per interrompere la fuoriuscita di acqua calda, ruotare in senso orario la manopola vapore e premere l'interruttore erogazione caffè.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, spegnere la macchina, lasciarla raffreddare e disinserire la spina dalla presa di corrente.
- Per la pulizia della macchina non usare mai solventi o detersivi abrasivi. Sarà sufficiente un panno umido e morbido.
- Pulire regolarmente il portafiltro, la vaschetta raccogli gocce, il serbatoio dell'acqua e la doccia

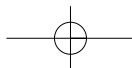
- caldaia. Non lavare il portafiltro in lavastoviglie.
- Non immergere mai la macchina nell'acqua: è un apparecchio elettrico.
 - Controllare, di tanto in tanto, che i forellini dei due filtri per il caffè non siano ostruiti. Se necessario, pulire accuratamente i filtri con acqua calda strofinandoli con una spugnetta abrasiva.

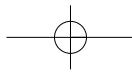
DECALCIFICAZIONE

E' consigliabile procedere ad una decalcificazione della macchina ogni circa 200 caffè. Si consiglia di utilizzare i prodotti specifici per la decalcificazione delle macchine da caffè espresso che si trovano in commercio. Se questi prodotti non sono reperibili, è possibile seguire la procedura:

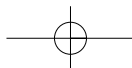
- Riempire il serbatoio con 1 litro di acqua;
- Sciogliervi 2 cucchiaini (circa 30 grammi) di acido citrico (reperibile in farmacia o drogheria);
- Premere l'interruttore "acceso/spento" e attendere l'accensione della lampada spia OK espresso;
- Assicurarsi che il portafiltro non sia agganciato e posizionare un recipiente sotto la doccia della macchina;
- Premere l'interruttore erogazione caffè, far defluire metà serbatoio. Di tanto in tanto, ruotare la manopola vapore e far uscire un po' di soluzione. Quindi interrompere ri-premendo l'interruttore.
- Lasciare agire la soluzione per circa 15 minuti, quindi riprendere l'erogazione fino a completo svuotamento del serbatoio.
- Per eliminare i residui di soluzione e di calcare, risciacquare bene il serbatoio, riempirlo con acqua pulita e inserirlo nella sua sede. Premere l'interruttore erogazione caffè e far funzionare la macchina fino al completo svuotamento del serbatoio;
- Premere di nuovo l'interruttore e ripetere quest'ultima operazione un'altra volta.

Le riparazioni della macchina da caffè relative a problemi di calcare non saranno coperte da garanzia se la decalcificazione sopra descritta non è regolarmente eseguita.





PROBLEMA	CAUSE PROBABILI	SOLUZIONE
Il caffè espresso é freddo	<ul style="list-style-type: none"> • La lampada spia OK espresso non é accesa nell'istante in cui si preme l'interruttore erogazione caffè. • Il pre-riscaldamento della macchina non é stato eseguito. • Le tazzine non sono state pre-riscaldate. 	<ul style="list-style-type: none"> • Attendere l'accensione della lampada spia OK espresso. • Eseguire il pre-riscaldamento come indicato nel paragrafo "Preriscaldamento della macchina". • Pre-riscaldare le tazzine risciacquandole con acqua calda.
Non esce più il caffè espresso	<ul style="list-style-type: none"> • Mancanza di acqua nel serbatoio. • I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riempire il serbatoio acqua. • Pulire i fori dei beccucci.
Il caffè espresso gocciola dai bordi del portafiltro anziché dai fori	<ul style="list-style-type: none"> • Il portafiltro é male inserito. • La guarnizione della caldaia espresso ha perso elasticità. • I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Agganciare il portafiltro correttamente e ruotarlo fino in fondo. • Sostituire la guarnizione della caldaia espresso presso un Centro di Assistenza.
Rumore elevato della pompa	<ul style="list-style-type: none"> • Il serbatoio acqua é vuoto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riempire il serbatoio.
La crema del caffè é chiara (il caffè scende velocemente dal beccuccio).	<ul style="list-style-type: none"> • Il caffè macinato é pressato poco. • La quantità di caffè macinato é scarsa. • La macinatura del caffè é grossa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumentare la pressatura del caffè macinato. • Aumentare la quantità di caffè. • Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso.
La crema del caffè é scura (il caffè scende lentamente dal beccuccio).	<ul style="list-style-type: none"> • Il caffè macinato é pressato troppo. • La quantità di caffè macinato é elevata. • La macinatura del caffè é troppo fine. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pressare meno il caffè. • Diminuire la quantità di caffè macinato. • Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso.
Il caffè ha un sapore acido.	<ul style="list-style-type: none"> • Il risciacquo dopo la decalcificazione non é stato sufficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Risciacquare l'apparecchio come descritto nel capitolo "DECALCIFICAZIONE".
Non si forma la schiuma del latte mentre si fa il cappuccino.	<ul style="list-style-type: none"> • Il latte non é abbastanza freddo. • Il cappuccinatore é sporco. 	<ul style="list-style-type: none"> • Usare sempre latte alla temperatura di frigorifero. • Pulire accuratamente i forellini del cappuccinatore.



Please read this instruction booklet carefully before installing and using the coffee maker. Only by doing so will you be able to achieve the best results and the maximum safety during use.

DESCRIPTION OF THE COFFEE MAKER

The following terminology will be used throughout the pages that follow.

- A Control panel
- B Steam knob
- C Water tank
- D Lid
- E Power supply cable
- F Steam and hot water delivery tube
- G Cappuccino nozzle
- H Drip-tray
- I Hot water drip spout
- L Pressing pad
- M Measuring spoon
- N Filter holder
- O Filter-lock lever
- P 1-cup filter
- Q 2-cup filter
- R "OK" pilot light
- S "ON/OFF" illuminated switch
- T Steam switch
- U Coffee and water delivery switch

SAFETY WARNINGS

- This appliance has been built to make espresso coffee and reheat beverages; be careful to avoid burns from spurts of hot water or steam, or from incorrect use of the coffee maker.
- Never touch the hot parts of the coffee maker.
- After removing the packaging, make sure that the appliance is complete. In case of doubt, do not use the appliance and contact professionally qualified service personnel.
- The packaging elements (plastic bags, expanded polystyrene, etc.) must be kept out of children's reach, because they may be dangerous.
- This appliance is to be utilised for domestic use only. Any other use is to be considered improper and therefore dangerous.
- The manufacturer takes no responsibility for any damage that may derive from incorrect, erroneous or irrational use.
- Never touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- Never allow the appliance to be used by children

or incapacitated individuals without proper supervision.

- In case of breakdown or malfunctioning, turn off the appliance immediately and do not tamper with it. For repairs, contact exclusively a Technical Assistance Centre authorised by the manufacturer and request the use of original replacement parts. If this stipulation is ignored, the safe use of the appliance may be compromised.
- The power supply cable of this appliance must never be replaced by the user, because its replacement requires the use of special tools. Should the cable be damaged or need replacing, contact exclusively a Technical Assistance Centre authorised by the manufacturer, in order to avoid any risk.

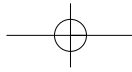
INSTALLATION

- Place the appliance on a flat work surface at a distance from taps and sinks.
- Check that the voltage of the electrical power mains corresponds to the voltage indicated on the appliance information plaque. Connect the appliance only to a power source with a minimum delivery of 10 amps and fitted with a proper grounding element. The manufacturer will not be held responsible for any accidents that may be caused by the lack of a grounding element for the appliance.
- In the event of incompatibility between the mains outlet and the plug of the appliance, have the plug replaced by qualified personnel. In the event that the cable is damaged, contact exclusively a Technical Assistance Centre authorised by the manufacturer, because a special tool is required for its replacement.
- Never install the coffee maker in an environment that can reach a temperature of less than or equal to 0°C (if the water inside it should freeze, the appliance might be damaged).

FILLING THE WATER TANK

To fill the water tank, lift the lid, take out the tank by pulling it upwards (Fig. 1), and fill it with fresh, clean water up to the 'MAX' mark. Replace it in the coffee maker, making sure that the suction tubes are immersed in the water.

Never operate the appliance without water in the tank.



PREHEATING THE APPLIANCE

In order to obtain espresso coffee at the right temperature, it is absolutely essential to preheat the machine by pressing the main "on/off" switch (Fig. 2) at least half an hour before making the coffee. During this time, make sure that the filter holder is attached to the machine (always ensure that the steam knob is closed). To attach the filter holder, position it under the hot water drip spout with the handle towards the left (see Fig. 3); push upwards and at the same time rotate the handle towards the right; always rotate it decisively. After half an hour, the coffee can be made as described in the next section.

Alternatively, it is possible to carry out the preheating quickly by following these steps:

1. Turn on the appliance by pressing the "on/off" switch (Fig. 2).
2. Attach the filter holder to the appliance, without filling it with ground coffee, and position a cup under its spouts. Use the same cup that you will serve the coffee in; in this manner the cup itself will be preheated.
3. Wait until the "OK" pilot light turns on (Fig. 4) and immediately afterwards press the coffee delivery switch (Fig. 5). Let the water exit until the "OK" light goes off; then stop the delivery by pressing the coffee delivery switch again (Fig. 6).
4. Empty the cup, wait until the "OK" pilot light comes on again and repeat the whole operation one more time.

HOW TO PREPARE ESPRESSO COFFEE

1. After carrying out the preheating of the machine as described in the preceding section, in order to make just one cup of espresso coffee, insert the 1-cup filter (the smaller of the two provided) into the filter holder (Fig. 6) and fill it with one level measuring spoon of ground coffee – about 7 grams. If you wish to prepare two cups of espresso coffee, use the 2-cup filter (the larger of the two provided) and fill it with two less-than-level measuring spoons of ground coffee (about 6+6 grams).
2. Distribute the ground coffee uniformly and press it lightly with the pressing pad (Fig. 7). **NOTE:** pressing the ground coffee is very important in order to obtain a good espresso coffee. If you press too hard, the coffee will come out slowly and the cream will be dark in colour. If, on the other hand, you do not press enough, the coffee will come out too quickly and the cream will be scarce and light

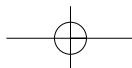
in colour.

3. Remove any excess coffee from the rim of the filter and hook the filter holder onto the appliance. Always rotate the filter holder decisively.
4. Position the cup or cups under the spouts of the filter holder (Fig. 8). It is best to preheat the cups by rinsing them under a little hot water.
5. Make sure that the OK pilot light (Fig. 5) is turned on (if it is off, wait until it turns on), then press the coffee delivery switch (Fig. 5) until the desired quantity of coffee is obtained. To stop the flow, press the coffee delivery switch again.
6. To detach the filter holder, wait a few seconds and then turn the handle from right to left. **ATTENTION: to avoid squirts, never detach the filter holder while the appliance is dispensing.**
7. To remove the used coffee, hold the filter locked with the special lever that is built into the handle and let the coffee fall out by knocking the overturned filter holder (Fig. 9).
8. To turn off the coffee maker, press the "On/off" switch (Fig. 2).

Attention: the first time that you use the coffee maker, it is necessary to wash all the accessories and the internal circuits, making at least five coffees without using ground coffee.

HOW TO PREPARE CAPPUCCINO

1. Prepare one or two cups of espresso coffee, making sure to use cups that are large enough for cappuccinos.
2. Press the steam switch (Fig. 10) and wait until the "OK" pilot light comes on (Fig. 4). The turning on of the light means that the hot water generator has reached the ideal temperature for producing steam.
3. In the meantime, fill a container with about 100 grams of milk for each cappuccino to be made. The milk must be cold from the refrigerator (not warm!). When choosing the container, remember that the volume of the milk will double or triple.
4. Position the container under the cappuccino nozzle.
5. Immerse the cappuccino nozzle into the milk by about 5mm (Fig. 11) and rotate the steam handle in an anti-clockwise direction (fig.12) (by rotating the handle to a greater or lesser extent, it is possible to vary the amount of steam that will exit from the cappuccino nozzle). At this point, the milk will begin to increase in volume and will begin to appear creamy.
6. When the volume of milk has doubled, immerse the cappuccino nozzle deeply into the container and



continue heating the milk (Fig. 13). Then, when the desired temperature has been reached (the optimum temperature is 60°C), close by rotating the steam knob in a clockwise direction (Fig. 12) and turn off the steam switch.

7. Pour the frothed milk into the cups containing the espresso coffees that were prepared in advance. The cappuccino is now ready; add sugar as desired and, as an extra option, sprinkle a little powdered chocolate on the top of the froth.

IMPORTANT: always clean the cappuccino nozzle after use. Proceed as follows:

1. By turning the steam knob (Fig. 12), allow a little steam to come out for a few seconds.
3. Unscrew the cappuccino nozzle by turning it in a clockwise direction (Fig. 14) and wash it thoroughly with tepid water.
5. Check that the three holes in the cappuccino nozzle (shown in Fig. 15) are not plugged. If necessary, use a pin to clean them.
7. Clean the steam delivery tube, being careful not to burn yourself.
9. Screw the cappuccino nozzle back on.

PRODUCING HOT WATER

1. Turn on the appliance by pressing the "on/off" switch (Fig. 2) and wait until the "OK" pilot light comes on (Fig. 4).
2. Position a container under the cappuccino nozzle.
3. Press the coffee delivery switch (Fig. 5) and, at the same time, rotate the steam knob in an anti-clockwise direction (Fig. 12); water will come out from the cappuccino nozzle.
4. To stop the flow of hot water, turn the steam knob in a clockwise direction and press the coffee delivery switch.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before any cleaning or maintenance operation, turn off the appliance, let it cool down and detach the plug from the mains.
2. Never use solvents or abrasive detergents in cleaning the appliance. A soft, moist cloth is sufficient.
3. Clean the following parts on a regular basis: the filter holder, the drip-tray, the water tank and the hot water drip spout. Do not wash the filter holder in the dishwasher.
4. Never immerse the unit in water – it is an electrical appliance.
5. From time to time, check that the small holes in the

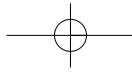
two coffee filters are not plugged. If necessary, clean the filters thoroughly using hot water and scrubbing them with an abrasive pad.

SCALE REMOVAL

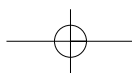
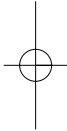
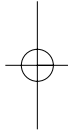
It is recommended that the appliance be descaled after every 200 cups of coffee, approximately. It is recommended that specific products for descaling of espresso coffee makers be used. These products are usually available in retail stores. If such products are not available, the following steps may be taken:

1. Fill the tank with 1 litre of water.
2. Dissolve 2 dessert spoons (about 30 grams) of citric acid (available in pharmacies) in the water.
3. Press the "On/off" switch and wait until the "OK" pilot light comes on.
4. Make sure that the filter holder is not attached and position a container under the drip spout of the appliance.
5. Press the coffee delivery switch, empty half of the tank and, from time to time, rotate the steam knob and allow a little of the solution to come out. Then stop the flow by pressing the switch again.
6. Allow the solution to sit for about 15 minutes, then start up the delivery again until the tank is completely empty.
7. To eliminate residues of the solution and scale, rinse the tank well, fill it with clean water and insert it back into its seat. Press the coffee delivery switch and let the appliance operate until the tank is completely empty.;
8. Press the switch again and repeat this last operation one more time.

Repairs to the appliance that are necessitated by scale problems will not be covered by the guarantee unless the scale removal described above has been carried out on a regular basis.



PROBLEM	PROBABLE CAUSES	SOLUTION
The espresso coffee is cold.	<ul style="list-style-type: none"> • The "OK" pilot light is not on when the coffee delivery sw • The appliance has not been preheated. • The cups were not preheated. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wait until the "OK" pilot light is on. • Carry out the preheating, as described in the "Preheating the appliance" section. • Preheat the cups by rinsing them with hot water.
The espresso coffee does not come out.	<ul style="list-style-type: none"> • Lack of water in the tank. • The holes in the filter holder spouts are plugged. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fill the water tank. correctly and rotate it as far as it will go; • Clean the holes in the spouts.
The espresso coffee drips from the edges of the filter holder, instead of from the holes.	<ul style="list-style-type: none"> • The filter holder is not inserted correctly. • The gasket of the espresso hot water generator has lost its elasticity. • The holes in the filter holder spouts are plugged. 	<ul style="list-style-type: none"> • Attach the filter holder correctly and rotate it as far as it will go. • Have the gasket of the espresso hot water generator replaced at a Service Centre. • Clean the holes in the spouts.
The pump is making too much noise.	<ul style="list-style-type: none"> • The water tank is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fill the tank.
The cream of the coffee is light in colour (the coffee exits quickly from the spout).	<ul style="list-style-type: none"> • The ground coffee is not pressed enough. • There is not enough ground coffee. 	<ul style="list-style-type: none"> • Press the ground coffee more strongly. • Increase the quantity of coffee.
	<ul style="list-style-type: none"> • The coffee is ground too thickly. 	<ul style="list-style-type: none"> • Only use ground coffee for espresso coffee makers.
The cream of the coffee is dark (the coffee exits slowly from the spout).	<ul style="list-style-type: none"> • The ground coffee has been pressed too tightly. • There is too much ground coffee. 	<ul style="list-style-type: none"> • Press the coffee less.
	<ul style="list-style-type: none"> • The coffee is ground too finely. 	<ul style="list-style-type: none"> • Decrease the quantity of ground coffee used. • Only use ground coffee for espresso coffee machines.
The coffee has an acidic taste.	<ul style="list-style-type: none"> • The rinse after scale removal was not sufficient. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rinse the appliance as described in the "SCALE REMOVAL" section.
The milk does not froth when making cappuccinos.	<ul style="list-style-type: none"> • The milk is not cold enough. • The cappuccino nozzle is dirty. 	<ul style="list-style-type: none"> • Always use milk at refrigerator temperature. • Clean the holes of the cappuccino nozzle thoroughly.



Nous vous recommandons de lire attentivement ce mode d'emploi, avant d'installer l'appareil, pour une utilisation optimale et en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Termes utilisés dans la suite de ce mode d'emploi.

- A Tableau de commande
- B Commande de sortie vapeur
- C Réservoir d'eau
- D Couvercle
- E Cordon d'alimentation
- F Buse vapeur et eau chaude
- G Buse pour cappuccino
- H Égouttoir
- I Douchette chaudière
- L Tasseur de mouture
- M Doseur
- N Porte-filtre
- O Dispositif de blocage du filtre
- P Filtre 1 tasse
- Q Filtre 2 tasses
- R Voyant "OK"
- S Interrupteur "ON/ OFF" avec témoin lumineux
- T Interrupteur vapeur
- U Interrupteur de sortie café et eau

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cette machine est construite pour "faire du café express" et pour "réchauffer des boissons". Attention aux brûlures provoquées par les éclaboussures d'eau ou de vapeur ou par une utilisation impropre.
- Ne pas toucher les parties chaudes.
- Après avoir déballé l'appareil, s'assurer qu'il est intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un technicien qualifié.
- Les emballages (sachets en plastique, polystyrène expansé etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent représenter un danger.
- Cet appareil est conçu pour un usage familial. Toute autre utilisation est à considérer comme anormale donc dangereuse.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les détériorations provoquées par un emploi anormal ou irraisonné ou par une mauvaise utilisation.
- Ne jamais toucher l'appareil les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil sans surveillance.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de

l'appareil, l'éteindre et ne pas le démonter. Le faire réparer dans un Centre de Service Après-vente agréé par le fabricant et exiger l'emploi de pièces détachées originales. Ne pas respecter ces conseils peut compromettre la sécurité de l'appareil.

- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit jamais être remplacé par l'utilisateur car l'opération exige des outils spéciaux. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par un Centre Service Après-vente agréé par le fabricant afin d'éviter tout risque.

INSTALLATION

- Placer l'appareil sur un plan de travail éloigné des robinets d'eau et des évier.
- S'assurer que la tension de l'appareil correspond à celle du secteur. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant 10 A minimum avec mise à la terre. Le fabricant décline toute responsabilité pour les accidents causés par le manque de mise à la terre.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par un électricien. Si le cordon est endommagé, le faire remplacer uniquement dans un Centre de Service Après-vente agréé par le fabricant car l'opération exige un outil spécial.
- Ne jamais installer la machine dans un endroit où la température peut atteindre 0° C ou descendre au-dessous (si l'eau gèle, l'appareil peut être endommagé).

REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Pour remplir le réservoir d'eau, soulever le couvercle, sortir le réservoir en le tirant vers le haut (fig. 1) et le remplir d'eau fraîche et propre jusqu'au niveau MAX. Remettre le réservoir dans la machine en faisant attention à bien plonger les tuyaux d'aspiration dans l'eau.

Ne pas faire fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir.

PRÉCHAUFFAGE DE LA MACHINE

Pour obtenir un café express à la bonne température, il est nécessaire de préchauffer la machine, en appuyant sur l'interrupteur général "ON/ OFF" (fig. 2) au moins une demi-heure avant de faire le café, en laissant le porte-filtre en place sur la machine (s'assurer toujours que la commande de sortie vapeur est fermée). Pour mettre en place le porte-filtre, le positionner sous la douchette de chaudière, la poignée vers la gauche, voir fig. 3, pousser vers le haut en tournant la poignée vers la droite ; toujours tourner à bloc. Quand la machine est chaude, faire le café selon les indications fournies au chapitre suivant.

On peut également préchauffer la machine de façon plus rapide :

1. Appuyer sur l'interrupteur "ON/ OFF" (fig.2) pour allumer la machine.
2. Placer le porte-filtre sur la machine, sans mouture, et poser la tasse dessous. Utiliser la tasse qui servira à faire le café pour la préchauffer.
3. Attendre que le voyant "OK" s'allume (fig. 4) et appuyer aussitôt sur le bouton de sortie du café (fig. 5), laisser couler l'eau jusqu'à ce que le voyant OK s'éteigne. Appuyer sur le bouton de sortie café pour arrêter la sortie d'eau (fig. 6).
4. Vider la tasse, attendre que le voyant "OK" se rallume et répéter l'opération.

COMMENT PRÉPARER L'EXPRESS

1. Préchauffer la machine comme au paragraphe précédent. Pour préparer un seul café, placer le filtre 1 tasse (le plus petit des deux filtres livrés avec la machine) dans le porte-filtre (fig. 5) et le remplir d'une dose rase de mouture (environ 7 grammes). Pour préparer deux cafés express, utiliser le filtre 2 tasses (le plus grand des deux) et le remplir de deux doses un peu justes de mouture (environ 6+6 grammes).
2. Distribuer la mouture de façon uniforme et presser légèrement avec le tasseur (fig.7). **REMARQUE :** Pour obtenir un bon café express, il est très important de tasser la mouture.. Si la mouture est trop tassée , le café coulera lentement et la crème sera foncée. Si elle n'est pas assez tassée,, le café coulera trop vite et on obtiendra peu de crème, de couleur claire.
3. Enlever l'excédent de café sur le bord du filtre et emboîter le porte-filtre sur la machine, toujours en tournant à bloc.
4. Placer la tasse ou les tasses, de préférence préchauffées à l'eau chaude, sous le porte-filtre

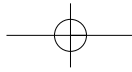
(fig. 8).

5. S'assurer que le voyant OK (fig. 5) est allumé (s'il est éteint attendre qu'il s'allume) puis appuyer sur le bouton sortie café (fig. 5) jusqu'à obtention de la quantité désirée. Appuyer de nouveau sur le bouton pour arrêter la sortie de café .
 6. Pour enlever le porte-filtre, attendre quelques secondes puis tourner la poignée de droite à gauche.
- ATTENTION: pour éviter les éclaboussures, ne jamais enlever le porte-filtre pendant que le café coule.**
7. Pour vider le marc de café, bloquer le filtre avec le dispositif de blocage incorporé dans la poignée, renverser le porte-filtre et tapoter pour faire sortir le marc (fig. 9)
 8. Pour éteindre la machine à café, appuyer sur l'interrupteur "ON/ OFF" (fig. 2)

ATTENTION: avant la première utilisation, laver tous les accessoires et les circuits internes en faisant au moins cinq cafés sans mouture.

COMMENT PRÉPARER LE CAPPUCCINO

1. Préparer un ou deux cafés express, dans des tasses suffisamment grandes.
2. Appuyer sur le bouton vapeur (fig. 10) et attendre que le voyant "OK" s'allume (fig. 4). Le voyant allumé indique que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de vapeur.
3. Entretemps, verser dans un récipient environ 100 grammes de lait par cappuccino à préparer. Le lait doit être froid, à peine sorti du réfrigérateur (surtout pas chaud!). Choisir le récipient en tenant compte que le lait doublera ou triplera de volume .
4. Placer le récipient sous la buse à cappuccino.
5. Plonger légèrement (5 mm environ) la buse à cappuccino dans le lait (fig. 11) et tourner la commande de sortie vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (il est possible d'augmenter ou de diminuer la quantité de vapeur qui sortira de la buse à cappuccino en tournant plus ou moins la commande). Le lait commence à augmenter de volume et à mousser.
6. Quand le volume de lait a doublé, plonger la buse à cappuccino en profondeur et continuer à chauffer le lait (fig. 13). Quand la température désirée est atteinte (la température optimale est de 60° C), tourner la commande de sortie vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 12) et éteindre l'interrupteur vapeur.
7. Verser le lait émulsionné dans les tasses contenant



le café express. Le cappuccino est prêt : sucrer et, éventuellement, saupoudrer de cacao.

IMPORTANT: Nettoyer la buse à cappuccino après chaque utilisation. Procéder de la manière suivante :

1. Faire sortir un peu de vapeur pendant quelques secondes en tournant la commande de sortie vapeur (fig. 12)
2. Dévisser la buse à cappuccino en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 14) et la laver soigneusement à l'eau tiède ;
3. Vérifier si les trois trous de la buse à cappuccino, indiqués à la fig. 15, sont bien dégagés. Si nécessaire, les déboucher avec une épingle .
4. Nettoyer le tuyau sortie vapeur, en veillant à éviter les brûlures.
5. Revisser la buse à cappuccino.

PRODUCTION D'EAU CHAUDE

1. Allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur "ON/ OFF" (fig. 2) et attendre que le voyant "OK" s'allume.
2. Mettre un récipient sous la buse à cappuccino ;
3. Appuyer sur le bouton sortie café (fig. 5) en tournant la commande de sortie vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 12) : l'eau coulera de la buse à cappuccino ;
4. Pour arrêter la sortie d'eau chaude, tourner la commande de sortie vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et appuyer sur le bouton sortie café.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Éteindre la machine, la laisser refroidir et la débrancher.
2. Pour nettoyer la machine ne pas utiliser de solvants ni de poudres à récurer. Un chiffon doux humide suffit.
3. Nettoyer régulièrement le porte-filtre, l'égouttoir, le réservoir d'eau et la douchette chaudière. Ne pas laver le porte-filtre au lave-vaisselle.
4. Ne jamais plonger la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique.
5. érifier, de temps en temps, si les trous des deux filtres à café sont dégagés Si nécessaire, nettoyer soigneusement les filtres à l'eau chaude en les frottant avec une éponge métallique.

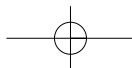
DÉTARTRAGE

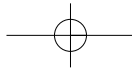
Il est conseillé de détartrer la machine tous les 200 cafés environ. Utiliser les produits spéciaux pour le détartrage des machines à café qui se trouvent dans le

commerce. Faute de ces produits, procéder de la manière suivante :

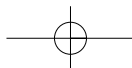
1. Verser 1 litre d'eau dans le réservoir ;
2. Y dissoudre 2 cuillerées (environ 30 grammes) d'acide citrique (en vente en pharmacie ou dans les drogueries).
3. Appuyer sur l'interrupteur "ON/ OFF" et attendre que le voyant OK s'allume.
4. S'assurer que le porte-filtre n'est pas emboîté sur la machine et placer un récipient sous la douchette de la machine.
5. Appuyer sur le bouton sortie café, vider la moitié du réservoir et, de temps en temps, tourner la commande de sortie vapeur pour faire sortir un peu de solution. a Appuyer de nouveau sur le bouton pour arrêter.
6. Laisser agir la solution pendant 15 minutes puis faire couler l'eau de nouveau jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide.
7. Pour éliminer les résidus de solution et de calcaire, rincer soigneusement le réservoir, le remplir avec de l'eau propre et le remettre dans la machine. Appuyer sur le bouton sortie café et faire fonctionner la machine jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
8. Appuyer de nouveau sur le bouton et répéter cette dernière opération.

Les réparations de la machine à café relatives à des problèmes de calcaire seront exclues de la garantie si le détartrage n'est pas effectué régulièrement.





PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	SOLUTION
Le café express est froid	<ul style="list-style-type: none"> Le voyant OK express n'est pas allumé au moment où on appuie sur le bouton sortie du café. Le préchauffage de la machine n'a pas été effectué. Les tasses ne sont pas préchauffées 	<ul style="list-style-type: none"> Attendre que le voyant OK express soit allumé. Préchauffer comme l'indique le paragraphe "Préchauffage de la machine" Préchauffer les tasses en les rinçant à l'eau chaude.
Le café express ne coule plus	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a pas d'eau dans le réservoir Les trous du porte-filtre sont obstrués. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplir le réservoir d'eau. Nettoyer les trous du porte-filtre.
Le café express déborde du porte-filtre au lieu de couler par les trous	<ul style="list-style-type: none"> Le porte-filtre est mal emboîté. Le joint de la chaudière express n'est plus élastique Les trous du porte-filtre sont obstrués. 	<ul style="list-style-type: none"> Placer le porte-filtre correctement et le tourner à bloc. Remplacer le joint de la chaudière dans un Centre S.A.V. Nettoyer les trous.
La pompe est bruyante	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau est vide 	<ul style="list-style-type: none"> Remplir le réservoir.
La crème du café est claire (le café coule rapidement)	<ul style="list-style-type: none"> La mouture n'est pas assez tassée. Il n'y a pas assez de mouture. La mouture du café est grosse. 	<ul style="list-style-type: none"> Tasser davantage le café. Augmenter la quantité de café. Utiliser uniquement de la mouture pour machines à café express.
La crème du café est foncée (le café coule lentement)	<ul style="list-style-type: none"> La mouture est trop tassée. Il y a trop de mouture. La macinatura del caffè é troppo fine. 	<ul style="list-style-type: none"> Tasser moins le café. Diminuer la quantité de café Utiliser uniquement du café pour machines à café express..
Le café a un goût acide.	<ul style="list-style-type: none"> Le rinçage après le détartrage n'a pas été suffisant. 	<ul style="list-style-type: none"> Rincer l'appareil comme décrit au paragraphe "DETARTRAGE".
Le lait ne mousse pas quand on fait un cappuccino.	<ul style="list-style-type: none"> Le lait n'est pas assez froid. La buse à cappuccino est sale. 	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser toujours du lait à peine sorti du réfrigérateur. Nettoyer soigneusement les trous de la buse à cappuccino.



D

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Anschließen und Gebrauch des Gerätes unbedingt aufmerksam durch, weil nur so beste Ergebnisse und höchste Betriebssicherheit erreicht werden.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

Nachstehende Begriffe werden auf den folgenden Seiten verwendet.

- A Schalttafel
- B Dampfdruckknopf
- C Wasserbehälter
- D Deckel
- E Netzanschlusskabel
- F Dampf- und Heißwasserdüse
- G Aufschäumdüse
- H Tropfauffangschale
- I Heißwasser-Dusche
- L Kaffeepulverstopfer
- M Messlöffel
- N Siebhalter
- O Siebsperrhebel
- P Sieb für 1 Tasse
- Q Sieb für 2 Tassen
- R Kontrolllampe "OK"
- S "ON/ OFF"-Schalter mit Kontrollleuchte
- T Dampfschalter
- U Kaffee- und Wasserabgabetaste

SICHERHEITSHINWEISE

- Diese Maschine ist für die „Zubereitung von Espresso“ und das „Wärmen von Getränken“ gemacht: Achten Sie bitte darauf, sich nicht mit Wasserspritzern oder heißem Dampf zu verbrühen bzw. sich durch den unsachgemäßen Gebrauch zu verletzen.
- Die heißen Geräteteile nicht berühren.
- Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken auf seine Unversehrtheit. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und einen Fachmann hinzuziehen.
- Das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Polystyrolschaum, usw.) darf nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da es eine Gefahrenquelle darstellt.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch ausgelegt. Jeder andere, unsachgemäße Gebrauch ist unzulässig und kann gefährlich sein.
- Der Hersteller haftet nicht bei eventuellen Schäden, die durch den , ungeeigneten und unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.
- Berühren Sie das Gerät auf keinen Fall mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen.

- Sorgen Sie bitte dafür, dass das Gerät niemals unbeaufsichtigt von Kindern oder anderen unerfahrenen Personen benutzt wird.
- Bei Schadensfall oder Betriebsstörungen des Gerätes, dieses unverzüglich ausschalten und nicht versuchen, es selbst zu reparieren. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle und verlangen Sie die Verwendung von Originalersatzteilen. Die Nichteinhaltung der oben genannten Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
- Das Netzanschlusskabel dieses Gerätes darf auf keinen Fall vom Benutzer selbst ausgewechselt werden, da hierzu Spezialwerkzeuge erforderlich sind. Um jedes Risiko auszuschließen, wenden Sie sich bei Beschädigung des Kabels bzw. zum Auswechseln desselben an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.

INSTALLATION

- Stellen Sie das Gerät von Wasserhähnen und Spülbecken entfernt auf eine Arbeitsfläche. .
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10 A an. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Unfälle, die durch die mangelnde Erdung der Anlage verursacht werden.
- Sollte die Steckdose nicht für den Netzstecker Ihres Gerätes geeignet sein, lassen Sie diese bitte durch eine kompatible Steckdose von einem Fachmann ersetzen. Wenden Sie sich bei Beschädigung des Kabels bzw. zum Auswechseln an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle, da hierzu Spezialwerkzeuge erforderlich sind.
- Installieren Sie das Gerät nicht in Räumen, in denen eine Temperatur um oder unter 0°C erreicht werden kann (durch Gefrieren des Wassers kann das Gerät beschädigt werden).

FÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS

Zum Füllen des Wasserbehälters, den Deckel aufklappen, den Wasserbehälter nach oben herausziehen (Abb.1) und ihn mit frischem und sauberem Wasser bis zum Füllstand MAX. füllen. Danach den Wasserbehälter wieder in die Maschine einsetzen, wobei darauf zu achten ist, dass die Ansaugschläuche ins Wasser eintauchen.

Setzen Sie das Gerät niemals mit leerem Wasserbehälter in Betrieb.

VORHEIZEN DER MASCHINE

Zur Zubereitung eines perfekt temperierten Espressos, muss die Maschine unbedingt vorgeheizt werden. Dazu den Hauptschalter „ON/ OFF“ (Abb.2) mindestens eine halbe Stunde vor Zubereitung des Kaffees drücken und darauf achten, dass der Siebhalter dabei an der Maschine eingerastet bleibt (sich stets vergewissern, dass der Dampfdrehknopf geschlossen ist). Zum Einsetzen des Siebhalters diesen mit nach links gerichtetem Griff unter der Heißwasser-Dusche positionieren, siehe Abb. 3, nach oben drücken und gleichzeitig den Griff energisch nach rechts drehen. Nach einer halben Stunde den Kaffee wie im nachfolgenden Kapitel beschrieben zubereiten.

Um das Gerät schneller aufzuheizen, können Sie alternativ hierzu auch wie folgt vorgehen:

1. Das Gerät durch Drücken des „ON/ OFF“-Schalters (Abb.2) einschalten.
2. Den nicht mit Kaffeepulver gefüllten Siebhalter an der Maschine einrasten und die Tasse unter seine Ausgüsse stellen. Benutzen Sie bitte dieselbe Tasse, mit der Sie den Kaffee zubereiten werden: auf diese Weise wird die Tasse vorgewärmt.
3. Warten Sie bis die Kontrolllampe „OK“ (Abb.4) aufleuchtet. Gleich danach die Kaffeeabgabe-Taste drücken (Abb.5), das Wasser bis zum Erlöschen der Kontrolllampe „OK“ herauslaufen lassen, und schließlich die Abgabe durch erneutes Drücken der Kaffeeabgabe-Taste stoppen (Abb.6).
4. Die Tasse ausleeren, abwarten bis die Kontrolllampe „OK“ wieder aufleuchtet und den gleichen Vorgang nochmals wiederholen.

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO

1. Nachdem das Gerät wie im obigen Abschnitt beschrieben vorgeheizt worden ist, zur Zubereitung von nur einer Tasse Espresso das Sieb für 1 Tasse (das kleinere der beiden mitgelieferten Siebe) in den Siebhalter (Abb.6) einsetzen und mit einem gestrichenen Messlöffel, d.h. 7 Gramm, Kaffeepulver füllen. Für die Zubereitung von zwei Tassen Espresso verwenden Sie statt dessen das Sieb für 2 Tassen (das

größere der beiden mitgelieferten Siebe) und füllen es mit knapp zwei Messlöffel (zirka 6+6 Gramm) Kaffeepulver.

2. Das Kaffeepulver gleichmäßig verteilen und mit dem Kaffeepulverstopfer leicht pressen (Abb.7). HINWEIS: Das Pressen des Kaffeepulvers ist ein wesentlicher Vorgang zur Zubereitung eines wohlschmeckenden Espressos. Wird das Kaffeepulver zu stark gepresst, läuft der Kaffee langsam durch und der Schaum nimmt eine dunkle Farbe an. Drückt man hingegen zu wenig, läuft der Kaffee zu schnell durch und es entsteht nur wenig Schaum, der zudem sehr hell ist.
3. Entfernen Sie eventuell überschüssiges Kaffeepulver vom Siebrand und rasten Sie den Siebhalter energisch an der Maschine ein.
4. Die möglichst durch Spülen mit heißem Wasser vorgewärmte(n) Tasse(n) unter die Ausgüsse des Siebhalters stellen (Abb.8).
5. Stellen Sie sicher, dass die Kontrolllampe „OK“ (Abb.5) eingeschaltet ist (andernfalls abwarten bis sie aufleuchtet). Dann die Kaffeeabgabe-Taste (Abb.5) drücken und die gewünschte Menge Kaffee durchlaufen lassen. Um die Abgabe zu unterbrechen, die Taste erneut drücken.
6. Warten Sie bitte einige Sekunden, bevor Sie den Siebhalter herausnehmen. Dazu den Griff von rechts nach links drehen. **ACHTUNG: Zur Vermeidung von Spritzern, den Siebhalter niemals herausnehmen, während die Maschine noch brüht.**
7. Zum Entfernen des Kaffeesatzes, das Sieb mit dem entsprechenden, im Handgriff eingebauten Hebel sperren, den Siebhalter umdrehen und den Kaffeesatz herausklopfen (Abb.9).
8. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine, den „ON/ OFF“-Schalter drücken (Abb.2).

ACHTUNG: Vor dem ersten Gebrauch der Maschine müssen sämtliche Zubehörteile und die inneren Leitungen gründlich durchgespült werden. Bereiten Sie dazu mindestens fünf Tassen Espresso ohne die Verwendung von Kaffeepulver zu.

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

1. Ein oder zwei Tassen Espresso zubereiten. Dazu ausreichend große Tassen benutzen.
2. Den Dampfschalter (Abb.10) drücken und abwarten bis die Kontrolllampe „OK“ aufleuchtet (Abb.4). Das Aufleuchten der Lampe zeigt an, dass der Heizkessel die Idealtemperatur zur Erzeugung von Dampf erreicht hat.
3. Währenddessen ein Gefäß mit ungefähr 100 Gramm Milch pro Cappuccino füllen. Die Milch sollte

Kühlschranktemperatur (nicht warm) haben! Bei der Wahl des Milchgefäßes muss bedacht werden, dass sich das Milchvolumen verdoppelt oder verdreifacht.

4. Das Gefäß unter die Aufschäumdüse stellen.
5. Die Aufschäumdüse ungefähr um 5mm in die Milch eintauchen (Abb.11) und den Dampfdrehknopf nach links drehen (je nachdem wie weit Sie den Dampfdrehknopf drehen, kann die aus der Aufschäumdüse austretende Dampfmenge dosiert werden). Nun beginnt die Milch an Volumen zuzunehmen und cremig zu werden.
6. Wenn sich das Milchvolumen verdoppelt hat, die Aufschäumdüse tief in die Milch eintauchen und die Milch weiter erwärmen (Abb.13). Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist (die Idealtemperatur liegt bei 60°C), den Dampfdrehknopf durch Drehen nach rechts schließen (Abb.12). Anschließend den Dampfschalter wieder ausschalten.
7. Die aufgeschäumte Milch in die Tassen mit dem zuvor zubereiteten Espresso eingießen. Der Cappuccino ist fertig: nach Belieben zuckern und den Schaum mit etwas Schokopulver bestreuen.

WICHTIG: Die Aufschäumdüse nach jedem Gebrauch reinigen. Dazu wie folgt vorgehen:

1. Einige Sekunden lang etwas Dampf ablassen. Dazu den Dampfdrehknopf drehen (Abb.12)
2. Die Aufschäumdüse nach rechts drehen und abschrauben (Abb.14). Dann mit lauwarmem Wasser sorgfältig spülen;
3. Überprüfen Sie, dass die in Abb.15 angezeigten drei Öffnungen der Aufschäumdüse nicht verstopft sind. Gegebenenfalls diese unter Zuhilfenahme einer Nadel säubern.
4. Die Dampfdüse reinigen. Achten Sie bitte darauf, sich dabei nicht zu verbrennen;
5. Die Aufschäumdüse wieder einschrauben;

WARMWASSERZUBEREITUNG

1. Die Maschine durch Drücken des „ON/ OFF“-Schalters einschalten (Abb.2) und warten bis die Kontrolllampe „OK“ (Abb.4) aufleuchtet.
2. Ein Gefäß unter die Aufschäumdüse stellen;
3. Die Kaffeeabgabe-Taste (Abb.5) drücken und gleichzeitig den Dampfdrehknopf nach links drehen (Abb.12): das Wasser tritt aus der Aufschäumdüse aus;
4. Zur Unterbrechung des Warmwasseraustritts, den Dampfdrehknopf nach rechts drehen und die Kaffeeabgabe-Taste drücken.

REINIGUNG UND WARTUNG

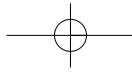
1. Vor Beginn eines jeden Reinigungs- oder Wartungsvorganges die Maschine ausschalten, den Netzstecker ziehen und die Maschine abkühlen lassen.
2. Verwenden Sie zur Reinigung der Maschine keine Lösemittel oder scheuernde Reinigungsmittel. Ein feuchtes, weiches Tuch reicht vollkommen aus.
3. Regelmäßig den Siebhalter, die Tropfauffangschale, den Wasserbehälter und die Heißwasser-Dusche reinigen. Den Siebhalter nicht in der Geschirrspülmaschine spülen.
4. Die Maschine darf unter keinen Umständen in Wasser eingetaucht werden,; da es sich um ein Elektrogerät handelt.
5. Vergewissern Sie sich von Zeit zu Zeit, dass die Öffnungen der beiden Siebe für den Espresso nicht verstopft sind. Gegebenenfalls die Siebe mit warmem Wasser gründlich reinigen und mit einem Scheuerschwamm abreiben.

ENTKALKEN

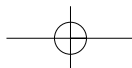
Es wird empfohlen, dass Gerät nach ungefähr 200 Kaffeezubereitungen zu entkalken. Verwenden Sie dafür bitte die handelsüblichen Spezialprodukte zum Entkalken von Espressomaschinen. Falls diese Produkte nicht erhältlich sein sollten, kann auch folgendermaßen vorgegangen werden:

1. Den Wasserbehälter mit 1 Liter Wasser füllen;
2. Darin 2 Esslöffel (ungefähr 30 Gramm) Zitronensäure auflösen (in Apotheken oder Drogerien erhältlich);
3. Den „ON/ OFF“-Schalter drücken und warten bis die Kontrolllampe „OK“ aufleuchtet;
4. Sicherstellen, dass der Siebhalter nicht eingerastet ist und ein Gefäß unter die Dusche der Maschine stellen;
5. Die Kaffeeabgabe-Taste drücken, die Hälfte des Behälterinhalts entleeren. Dabei hin und wieder den Dampfdrehknopf drehen und etwas Lösung austreten lassen. Der Vorgang wird unterbrochen, indem Sie die Kaffeeabgabe-Taste nochmals drücken.
6. Die Lösung ungefähr 15 Minuten lang einwirken lassen, dann erneut die Abgabe starten und den Rest des Behälterinhalts heraustreten lassen.
Zum Entfernen der Lösungs- und Kalkreste, den Behälter gründlich ausspülen, mit sauberem Wasser füllen und an seinem Platz einsetzen. Die Kaffeeabgabe-Taste drücken und die Maschine bis zur vollständigen Entleerung des Behälters in Betrieb setzen;
8. Erneut die Taste drücken und den zuletzt genannten Vorgang ein weiteres Mal wiederholen.

Falls die Espressomaschine nicht regelmäßig entsprechend den oben beschriebenen Anweisungen entkalkt wird, kann für Reparaturen, deren Ursachen auf Kalkprobleme zurückzuführen sind, nicht gehaftet, werden.



PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	ABHILFE
Der Espresso ist kalt	<ul style="list-style-type: none"> • Die Kontrolllampe „OK“ leuchtet nicht auf, wenn Sie die Kaffeeabgabe-Taste drücken. • Die Maschine wurde nicht vorgeheizt. • Die Tassen wurden nicht vorgewärmt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Warten bis die Kontrolllampe „OK“-Espresso aufleuchtet. • Das Gerät entsprechend den im Abschnitt „Vorheizen der Maschine“ beschriebenen Anleitungen vorheizen. • Die Tassen vorwärmen. Dazu die Tassen mit heißem Wasser ausspülen.
Es tritt kein Espresso aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Wasserbehälter ist leer. • Die Öffnungen der Ausgüsse des Siebhalters sind verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Wasserbehälter auffüllen. • Die Öffnungen der Ausgüsse reinigen.
Der Espresso tropft vom Rand des Siebhalters anstatt aus den Öffnungen	<ul style="list-style-type: none"> • Der Siebhalter wurde nicht korrekt eingesetzt. • Die Espresso-Kesseldichtung ist verhärtet. • Die Öffnungen der Ausgüsse des Siebhalters sind verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Siebhalter korrekt einrasten und bis zum Anschlag zudrehen. • Die Espresso-Kesseldichtung bei einer Kundendienststelle auswechseln lassen. • Die Öffnungen der Ausgüsse reinigen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe	<ul style="list-style-type: none"> • Der Wasserbehälter ist leer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Wasserbehälter füllen.
Der Schaum ist hell (der Kaffee tritt schnell aus dem Ausguss heraus).	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kaffeepulver wurde nicht ausreichend stark gepresst. • Es wurde zu wenig Kaffeepulver benutzt. • Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kaffeepulver stärker pressen. • Mehr Kaffeepulver benutzen. • Nur Kaffeepulver für Espresso-maschinen benutzen.
Der Schaum ist dunkel (der Kaffee tritt langsam aus dem Ausguss heraus).	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kaffeepulver wurde zu stark gepresst. • Es wurde zu viel Kaffeepulver verwendet. • Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kaffeepulver weniger stark pressen. • Weniger Kaffeepulver verwenden. • Nur Kaffeepulver für Espresso-maschinen benutzen.
Der Kaffee hat einen sauren Geschmack.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät wurde nach dem Entkalken nicht gründlich genug ausgespült. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät wie im Abschnitt „ENTKALKEN“ beschrieben durchspülen.
Bei der Cappuccino-Zubereitung bildet sich kein Milchschaum.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Milch ist nicht kalt genug. • Die Aufschäumdüse ist verschmutzt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stets Milch mit Kühlschranktemperatur verwenden. . • Die Öffnungen der Aufschäumdüse gründlich reinigen.



NL

Lees dit instructieboekje aandachtig door alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Alleen op deze manier bereikt men de beste resultaten en de maximale veiligheid tijdens het gebruik.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

De volgende terminologie wordt voortdurend gebruikt op de volgende bladzijden.

- A Bedieningspaneel
- B Stoomknop
- C Waterreservoir
- D Deksel
- E Elektriciteits snoer
- F Stoom- en heet waterpijpje
- G Cappuccino – mondstuk
- H Lekbakje
- I Sproeier hogedrukreservoir
- L Aandrukplaatje
- M Maatschepje
- N Filterhouder
- O Filterklem
- P Filter voor 1 kopje
- Q Filter voor 2 kopjes
- R Controlelampje "OK"
- S Aan/Uit knop met controlelampje
- T Stoomschakelaar
- U Espresso- en waterknop

Veiligheidsvoorschriften

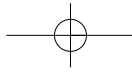
- Dit apparaat is gemaakt om "espresso koffie te zetten" en om "dranken op te warmen": let erop dat U zich niet verbrandt door water of stoom of door een verkeerd gebruik van het apparaat.
- Raak nooit hete onderdelen aan.
- Controleer nadat de verpakking verwijderd is, of het apparaat in goede staat verkeert. Gebruik Ingeval van twijfel, het apparaat niet en neem contact op met een vakman.
- Laat nooit de verpakkingsonderdelen (plastic zakjes, expansie polystyreen, enz.) in het bereik van kinderen daar deze zeer gevaarlijk kunnen zijn.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Elk ander gebruik dient als oneigenlijk, en dientengevolge als gevaarlijk, beschouwd te worden.
- De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor eventuele schade die ontstaat ten

gevolge van oneigenlijk, verkeerd of onredelijk gebruik.

- Raak het apparaat nooit met natte of vochtige handen of voeten aan
- Sta niet toe dat het apparaat zonder toezicht gebruikt wordt door kinderen of door onbekwame personen.
- In geval van storing of slechte werking, zet het apparaat af en probeer het niet zelf te repareren. Voor eventuele reparaties dient U zich uitsluitend te wenden tot een Technisch Assistentie Centrum geautoriseerd door de fabrikant en te vragen om het gebruik van originele onderdelen. Het niet in acht nemen van het voorafgaande kan de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen. Het elektriciteits snoer van dit apparaat mag nooit door de consument zelf vervangen worden omdat voor de vervanging ervan speciaal gereedschap nodig is. In geval van beschadiging van het snoer, of voor de vervanging ervan, dient U zich, om ieder gevaar te voorkomen, uitsluitend te wenden tot een Assistentie Centrum dat geautoriseerd is door de fabrikant.

INSTALLATIE

- Plaats het apparaat op een werkvlak uit de buurt van kranen en wastafels.
- Controleer of de spanning van het elektriciteitsnet overeenkomt met die op het gegevensplaatje van het apparaat. Het apparaat alleen aansluiten op een stopcontact met een minimum vermogen van 10 A en voorzien van een goed werkende aardleiding. De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor eventuele ongelukken veroorzaakt door het ontbreken van aardleiding.
- In geval van incompatibiliteit tussen stopcontact en stekker van het apparaat, moet U de stekker laten vervangen door een stekker van het juiste type. In geval van beschadiging van de kabel, voor de vervanging ervan dient men zich uitsluitend te wenden tot een Assistentie Centrum door de fabrikant zelf geautoriseerd daar speciaal gereedschap nodig is.
- Installeer het apparaat nooit in een omgeving die een temperatuur van 0°C of lager kan bereiken (als het water bevroest, zou het apparaat schade kunnen oplopen).



HET VULLEN VAN HET WATERRESERVOIR

Om het waterreservoir te vullen, tilt U de deksel op en haalt u het waterreservoir eruit door dit omhoog te trekken (afb.1). Vul het met fris, schoon water tot het MAX-teken. Plaats het reservoir weer terug en zorg ervoor dat de pijpjes onder het waterniveau liggen. Zet het apparaat nooit aan zonder dat er water in het reservoir zit.

VOORVERWARMING VAN HET APPARAAT

Om een espresso op de juiste temperatuur te zetten is het beslist noodzakelijk het apparaat voor te verwarmen door de hoofdschakelaar "aan/uit" (afb. 2) minstens een halfuur voordat U de koffie wilt zetten in te drukken; laat de filterhouder in het apparaat bevestigd (controleer altijd of de stoomknop gesloten is). Bevestig de filterhouder door hem onder de sproeier van het hogedrukreservoir te plaatsen met de handgreep naar links, zie afb.3, duw hem vervolgens omhoog en draai tegelijkertijd de handgreep naar rechts; draai hem altijd energiek vast. Na een half uur kunt U koffie zetten volgens de aanwijzingen uit het volgend hoofdstuk.

Om het apparaat sneller voor te verwarmen kunt U ook op de volgende wijze handelen:

1. Zet het apparaat aan door op de "aan/uit" schakelaar te drukken (afb.2)
2. Bevestig de filterhouder aan het apparaat, zonder gemalen koffie, en plaats het kopje onder de mondstukken. Gebruik hetzelfde kopje waarmee de koffie gezet zal worden; op deze wijze zal het voorverwarmd worden.
3. Wacht tot het controlelampje "OK" (afb.4) brandt en druk meteen op de espressoknop (afb. 5), laat het water vloeien totdat het controlelampje OK uit gaat, en stop de afgifte vervolgens door op de espressoknop te drukken.
4. Ledig het kopje, wacht totdat het controlelampje "OK" uitgaat en herhaal opnieuw dezelfde handeling.

EEN ESPRESSO ZETTEN

1. Voor het zetten van een espresso dient u, na het apparaat te hebben voorverwarmd zoals beschreven in de vorige paragraaf, de filter voor 1 kopje (de kleinste van de twee die bij het apparaat geleverd worden) in de filterhouder (afb. 6) te plaatsen die gevuld is met een afgestreken maatschepje gemalen koffie, ongeveer 7 gram. Als U twee kopjes espresso wilt zetten gebruikt u de

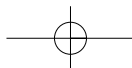
filter voor 2 kopjes (de grootste van de twee die bij het apparaat geleverd worden) en vul hem met twee maatschepjes koffie (ongeveer 6+6 gram).

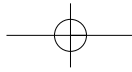
2. Verdeel de gemalen koffie gelijkmatig en druk hem licht aan met het aandrukplaatje (afb. 7). **OPMERKING:** het aandrukken van de gemalen koffie is heel belangrijk om een goede espresso te zetten. Als de koffie teveel wordt aangedrukt komt de koffie langzaam naar buiten en zal de crème donker zijn. Als hij weinig aangedrukt wordt komt de koffie te snel naar buiten en zal er weinig crème zijn die verder te licht van kleur is.
3. Haal eventueel overtollige koffie van de rand van de filter weg en bevestig de filterhouder in het apparaat door deze altijd energiek te draaien.
4. Plaats het kopje of de kopjes, het liefst voorverwarmd door afspoelen met warm water, onder de mondstukken van de filterhouder (afb.8).
5. Controleer of het controlelampje OK brandt (afb. 5) (indien het lampje uit is wacht totdat het lampje gaat branden), druk vervolgens op de espressoknop (afb. 5) totdat de gewenste hoeveelheid bereikt is. Druk opnieuw op de espressoknop om de koffief afgifte te stoppen.
6. Wacht enkele seconden alvorens de filterhouder los te maken, draai vervolgens de handgreep van rechts naar links. **LET OP: om spatten te vermijden mag de filterhouder nooit worden losgemaakt terwijl het apparaat koffie afgeeft.**
7. Om de gebruikte koffie te verwijderen dient u de filter geblokkeerd te houden met de klem in de handgreep en de filterhouder op zijn kop leeg te kloppen (afb. 9).
8. Druk om het espressoapparaat uit te zetten op de "Aan/uit" schakelaar (afb. 2).

LET OP: bij het zetten van de eerste espresso moeten alle accessoires en binnencircuits gewassen worden door minstens vijf espresso's te zetten zonder gemalen koffie.

EEN CAPPUCCINO ZETTEN

1. Zet één of twee espresso's in voldoende grote koppen
2. Druk op de stoomschakelaar (afb. 10) en wacht totdat het OK lampje (afb. 4) gaat branden. Als het lampje brandt wil dat zeggen dat het hogedrukreservoir de ideale temperatuur heeft bereikt om stoom te produceren.
3. Vul intussen een kan met ongeveer 100 gram melk voor iedere cappuccino die u wilt zetten. De melk moet op koelkasttemperatuur zijn (niet warm!).





Houd er bij het kiezen van de grootte van de kan rekening mee dat het volume van de melk 2 a 3 keer zo groot wordt.

4. Zet de houder onder het cappuccino- mondstuk
5. Dompel het cappuccino-mondstuk ongeveer 5 mm (afb. 11) in de melk en draai de stoomknop tegen de klok in (door de knop meer of minder te draaien, kan de hoeveelheid stoom die uit het cappuccino-mondstuk komt geregeld worden). Het volume van de melk begint toe te nemen en gaat er romig uitzien.
6. Dompel, wanneer het volume van de melk verdubbeld is, het cappuccino-mondstuk verder onder en blijf de melk opwarmen (afb.13). Als de gewenste temperatuur bereikt is (de optimale temperatuur is 60°C), sluit u de afgifte af door de stoomknop met de klok mee te draaien (afb.12), en schakel de stoomschakelaar opnieuw uit.
7. Giet de schuimende melk in de van tevoren met espresso gevulde koppen. De cappuccino is klaar: doe er naar wens suiker in en strooi wat cacao-poeder over het schuim.

BELANGRIJK: maak het cappuccino-mondstuk altijd meteen na het gebruik schoon. Handel op de volgende wijze:

1. Laat enkele seconden lang wat stoom ontsnappen door de stoomknop te draaien (afb. 12).
2. Draai het cappuccino-mondstuk met de klok mee los (afb.14) en was het zorgvuldig met lauw water;
3. Controleer of de drie openingen van het cappuccino-mondstuk, aangegeven in afb. 15, niet verstopt zitten. Maak hen indien nodig schoon met een speld.
4. Maak het stoompijpje schoon, let erop dat U zich niet verbrandt;
5. Draai het cappuccino-mondstuk weer vast;

HEET WATER MAKEN

1. Zet het apparaat aan door de "aan/uit" knop te drukken (afb. 2) en wacht tot het controlelampje "OK" gaat branden (afb. 4).
2. Plaats een kan onder het cappuccino-mondstuk;
3. Druk op de espressoknop (afb. 5) en draai tegelijkertijd de stoomknop tegen de klok in (afb. 12): het water zal uit het cappuccino-mondstuk komen;
4. Draai, om het hete water te stoppen, de stoomknop met de klok mee en druk op de espressoknop

SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

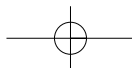
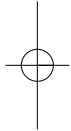
1. Zet het apparaat voor iedere schoonmaak- en onderhoudshandeling af, laat het afkoelen en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Gebruik voor het schoonmaken van het apparaat nooit oplosmiddelen of schuurmiddelen. Het is voldoende een vochtige, zachte doek te gebruiken.
3. Maak regelmatig de filterhouder, het lekbakje, het waterreservoir en de sproeier van het hogedrukreservoir schoon. Was de filterhouder niet in de vaatmachine.
4. Dompel het apparaat nooit in water onder: het is een elektrisch apparaat.
5. Controleer af en toe of de gaatjes van de twee koffiefilters niet verstopt zitten. Maak indien nodig de filters zorgvuldig schoon met warm water en een schuursponsje.

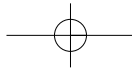
ONTKALKING

Het is raadzaam het apparaat ongeveer iedere 200 espresso's te ontkalken. Er wordt aangeraden speciale, in de handel verkrijgbare ontkalkingsproducten voor espressoapparaten te gebruiken. Als deze producten niet te verkrijgen zijn, is het mogelijk op de volgende wijze te handelen:

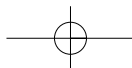
1. Vul het waterreservoir met 1 liter water;
2. Los hierin twee eetlepels (ongeveer 30 gram) citroenzuur op (verkrijgbaar in de apotheek of drogisterij);
3. Druk de "aan/uit" knop en wacht dat het controlelampje "OK" gaat branden;
4. Controleer of de filterhouder niet vast zit en plaats een bakje onder de sproeier van het apparaat;
5. Druk de espressoknop en laat het reservoir half leeglopen, draai af en toe de stoomknop open en laat wat oplossing naar buiten stromen. Stop dit door weer op de knop te drukken.
6. Laat de oplossing ongeveer 15 minuten lang inwerken, en begin vervolgens weer met de afgifte totdat het reservoir helemaal leeg is.
7. Spoel het reservoir goed af om oplossing- en kalkresten te verwijderen, vul het met schoon water en plaats het weer terug. Druk de espressoknop en laat het apparaat werken totdat het reservoir helemaal leeg is;
8. Druk opnieuw op de knop en herhaal nogmaals de laatste handeling.

Reparaties aan het espressoapparaat, die nodig zijn vanwege kalkproblemen, worden niet door garantie gedekt als de eerder omschreven ontkalking niet regelmatig uitgevoerd wordt.





PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
De espresso is koud	<ul style="list-style-type: none"> • Het controlelampje OK brandt niet op het ogenblik dat op de espressoknop gedrukt wordt • De voorverwarming van het apparaat is niet uitgevoerd. • De kopjes zijn niet voorverwarmd 	<ul style="list-style-type: none"> • Wacht totdat het controlelampje OK brandt. • Voer de voorverwarming uit zoals beschreven in de paragraaf "Voorverwarming van het apparaat". • Verwarm de kopjes voor door deze met warm water te spoelen.
Er komt geen espresso meer uit het apparaat.	<ul style="list-style-type: none"> • Geen water in het reservoir. • De openingen van de mondstukken van de filterhouder zitten verstopt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vul het reservoir met water. • Maak de openingen van de mondstukken schoon.
De espresso druppelt uit de randen van de filterhouder en niet uit de openingen.	<ul style="list-style-type: none"> • De filterhouder is niet goed bevestigd. • De pakking van het hogedrukreservoir is niet meer elastisch. • De openingen van de mondstukken 	<ul style="list-style-type: none"> • Bevestig de filterhouder goed en draai hem zo ver mogelijk. • Laat de pakking van het hogedrukreservoir vervangen door een Assistentie Centrum. • Maak de openingen van de mondstukken schoon.
De pomp maakt veel lawaai.	<ul style="list-style-type: none"> • Het waterreservoir is leeg. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vul het reservoir.
De koffie is te licht van kleur (de koffie loopt te snel uit het mondstuk).	<ul style="list-style-type: none"> • De gemalen koffie is te weinig aangedrukt. • Er is te weinig gemalen koffie gebruikt. • De koffie is te grof gemalen 	<ul style="list-style-type: none"> • Druk de gemalen koffie meer aan. • Gebruik een grotere hoeveelheid koffie. • Gebruik alleen gemalen koffie bestemd voor espressoapparaten
De koffie is te donker van kleur (de koffie komt te langzaam uit het mondstuk).	<ul style="list-style-type: none"> • De gemalen koffie is te veel aangedrukt. • Er is teveel gemalen koffie gebruikt. • De koffie is te fijn gemalen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Druk de koffie minder aan. • Gebruik een kleinere hoeveelheid gemalen koffie. • Gebruik alleen gemalen koffie bestemd voor espressoapparaten.
De koffie heeft een zure smaak.	<ul style="list-style-type: none"> • Er is niet voldoende gespoeld na de ontkalking. 	<ul style="list-style-type: none"> • Spoel het apparaat weer af zoals beschreven in het hoofdstuk "ONTKALKING".
De melk schuimt niet bij het maken van de cappuccino.	<ul style="list-style-type: none"> • De melk is niet koud genoeg. • Het cappuccino-mondstuk is vuil. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik altijd melk op koelkast temperatuur. • Maak de openingen van het cappuccino-mondstuk zorgvuldig



E

Leer atentamente este manual de instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato. Solamente así se obtendrán los mejores resultados y la máxima seguridad durante su utilización.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

La siguiente terminología se repetirá continuamente en las páginas sucesivas.

- A Panel de mandos
- B Llave vapor
- C Depósito agua
- D Tapadera
- E Cable de alimentación
- F Tubo erogación vapor y agua caliente
- G Emulsionador
- H Bandeja recoge gotas
- I Vaporizador caldera
- L Tapa para prensar
- M Medidor
- N Portafiltro
- O Palanca pequeña bloquea filtro
- P Filtro 1 taza
- Q Filtro 2 tazas
- R Luz testigo "OK"
- S Botón "ON/OFF" con testigo luminoso
- T Botón vapor
- U Botón erogación café y agua

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD

- Esta máquina ha sido fabricada para "hacer café expreso" y para "calentar bebidas": tener cuidado de no quemarse con chorros de agua o de vapor o utilizando incorrectamente la máquina.
- No tocar nunca las partes calientes.
- Tras haber desembalado la máquina, asegurarse de la integridad del aparato. En caso de duda, no utilizar el aparato y contactar con personal profesionalmente cualificado.
- Los elementos que componen el embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc) no deben dejarse al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
- Utilizar este aparato solamente para un uso doméstico. Cualquier otro uso se considera contraindicado y por lo tanto peligroso.
- El fabricante no puede considerarse responsable por los eventuales daños derivados de usos contraindicados, incorrectos o no razonables.
- No tocar nunca el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.

- No dejar nunca que el aparato sea usado sin vigilancia por niños o por personas que no sean capaces de utilizarlo.
- Si el aparato se avería o funciona incorrectamente, apagarlo y no abrirlo. Para las eventuales reparaciones, dirigirse solamente a un Centro de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante y solicitar la utilización de repuestos originales. La no observación de lo mencionado anteriormente puede comprometer la seguridad del aparato.
- El usuario no deberá nunca sustituir el cable de alimentación de este aparato ya que esta operación requiere la utilización de herramientas especiales. Si el cable se estropea, o si hay que sustituirlo, dirigirse a un centro de asistencia autorizado por el fabricante para evitar correr cualquier riesgo.

INSTALACIÓN

- Colocar el aparato sobre una superficie de trabajo alejada de grifos del agua y de fregaderos.
- Comprobar que la tensión de la red eléctrica corresponda a la tensión indicada en la placa de datos del aparato. Enchufar el aparato solamente a una toma de corriente con una capacidad mínima de 10 A y dotada de una puesta a tierra adecuada. El fabricante no será considerado responsable por los eventuales accidentes causados por la ausencia de puesta a tierra del equipo.
- Si la toma y el enchufe del aparato son incompatibles, hacer sustituir la toma por otra adecuada por personal cualificado. Si el cable está estropeado, para su sustitución, contactar exclusivamente con un centro de asistencia autorizado por el fabricante ya que es necesario emplear una herramienta especial.
- No instalar nunca la máquina en un ambiente cuya temperatura pueda descender o ser igual a 0°C (si el agua se congela, el aparato puede estropearse).

LLENADO DEL DEPÓSITO AGUA

Para llenar el depósito del agua, levantar la tapadera, sacar el depósito tirando de él hacia arriba (fig. 1) y llenarlo con agua fría y limpia hasta el símbolo MAX. Volver a ponerlo en la máquina teniendo cuidado de sumergir los tubos de aspiración en el agua.

No poner en marcha el aparato sin agua en el depósito.

PRECALENTAMIENTO DE LA MÁQUINA

Para obtener un café expreso a la temperatura adecuada, es absolutamente necesario precalentar la máquina; pulsar el botón general "ON/OFF" (fig. 2) al menos media hora antes de hacer el café y tener cuidado de dejar enganchado el portafiltro en la máquina (asegurarse siempre de que la llave vapor esté cerrada). Para enganchar el portafiltro, ponerlo debajo del vaporizador caldera con la empuñadura orientada hacia la izquierda, ver fig. 3, presionar hacia arriba girándolo al mismo tiempo hacia la derecha, girar siempre enérgicamente). Dejar pasar media hora, preparar el café siguiendo las modalidades descritas en el capítulo siguiente.

Como alternativa, para precalentar la máquina de forma más rápida, proceder del modo siguiente:

1. Encender la máquina presionando el botón "ON/OFF" (fig. 2).
2. Enganchar el portafiltro a la máquina, sin llenarlo con el café molido, y apoyar la taza debajo de sus boquillas. Utilizar la misma taza en la que se hará el café: de esta forma estará precalentada.
3. Esperar hasta que la luz testigo "OK" (fig. 4) se encienda y pulsar inmediatamente después el botón erogación café (fig. 5), dejar salir el agua hasta que se apague la luz testigo OK; después parar la erogación pulsando el botón erogación café.
4. Vaciar la taza, esperar hasta que la luz testigo "OK" se encienda de nuevo y repetir otra vez la misma operación.

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRESO

1. Tras haber efectuado el precalentamiento de la máquina siguiendo las indicaciones del párrafo anterior, si se desea preparar sólo un café, colocar el filtro de 1 taza (el más pequeño de los dos en dotación) en el portafiltro (fig. 6) y llenarlo con 1 medidor raso de café molido, 7 gramos aproximadamente. Si se desea preparar dos cafés expresos utilizar el filtro de 2 tazas (el más grande de los dos en dotación) y llenarlo con dos medidores escasos de café molido (aproximadamente 6 + 6 gramos).
2. Distribuir de forma uniforme el café molido y presionarlo ligeramente con la tapa para prensar (fig. 7). NOTA: el prensado del café molido es muy importante para obtener un buen café expreso. Si se prensa excesivamente, el café sale lentamente y la crema obtenida es de color oscuro. Sin embargo, si no se prensa suficientemente, el café

saldrá demasiado rápidamente y se obtendrá poca crema de color claro.

3. Quitar el eventual café sobrante del borde del portafiltro y enganchar el portafiltro a la máquina, girándolo enérgicamente.
4. Colocar la taza o las tazas, mejor si han sido precalentadas enjuagándolas con un poco de agua caliente, debajo de las boquillas del portafiltro (fig.8).
5. Asegurarse de que la luz testigo OK (fig. 5) esté encendida (si está apagada, esperar hasta que se encienda) pulsar el botón erogación café (fig. 5) hasta obtener la cantidad deseada. Para interrumpir, pulsar de nuevo el botón erogación café.
6. Para desenganchar el portafiltro, esperar unos segundos y luego girar la empuñadura de la derecha hacia la izquierda. **ATENCIÓN para evitar salpicaduras, no desenganchar nunca el portafiltro cuando la cafetera se encuentra en erogación.**
7. Para eliminar el café utilizado, mantener el filtro bloqueado con la palanca pequeña específica incorporada en la empuñadura y hacer salir el café sacudiendo el portafiltro volcado (fig. 9).
8. Para apagar la cafetera, pulsar el botón "ON/OFF" (fig. 2).

ATENCIÓN: la primera vez que se utiliza la máquina hay que lavar todos los accesorios y los circuitos interiores haciendo al menos cinco cafés sin utilizar café molido.

CÓMO PREPARAR EL CAPUCHINO

1. Preparar uno o dos cafés expresos, utilizando tazas lo suficientemente grandes.
2. Pulsar el botón vapor (fig. 10) y esperar hasta que la luz testigo "OK" se encienda (fig. 4). Cuando la luz testigo se enciende, indica que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para la producción de vapor.
3. Mientras, llenar un recipiente con 100 gramos de leche aproximadamente por cada capuchino que se desea hacer. La leche debe estar fría del frigorífico (¡no caliente!). A la hora de elegir las dimensiones del recipiente tener en cuenta que el volumen de la leche aumentará 2 o 3 veces.
4. Colocar el recipiente debajo del emulsionador.
5. Sumergir el emulsionador en la leche durante 5 m aproximadamente (fig. 11) y girar la llave vapor en el sentido contrario al de las agujas del reloj (girar más o menos la llave determina la cantidad

de vapor que saldrá del emulsionador). Entonces, la leche empieza a aumentar de volumen y a adquirir un aspecto cremoso.

6. Cuando el volumen de la leche se haya doblado, sumergir el emulsionador profundamente y seguir calentando la leche (fig. 13). Una vez alcanzada la temperatura deseada (el valor óptimo es 60°C) cerrar girando la llave vapor en el sentido de las agujas del reloj (fig. 12) y apagar de nuevo el botón vapor.
7. Verter la leche emulsionada en la tazas que contienen el café expreso preparado anteriormente. El capuchino está listo: azucarar a gusto y si se desea espolvorear sobre la espuma un poco de chocolate en polvo.

IMPORTANTE: Limpiar siempre el emulsionador después de cada utilización. Proceder del modo siguiente:

1. Hacer salir durante unos segundos un poco de vapor girando la llave vapor (fig. 12).
2. Desenroscar el emulsionador dándole vueltas en el sentido de las agujas del reloj (fig. 13) y lavarlo meticulosamente con agua templada;
3. Controlar que los tres orificios del emulsionador, indicados en la fig. 15, no estén obstruidos. Si es necesario limpiarlos con un alfiler.
4. Limpiar el tubo erogación vapor, teniendo cuidado de no quemarse.
5. Volver a enroscar el emulsionador;

PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

1. Encender la máquina pulsando el botón "ON/OFF" (fig. 2) y esperar hasta que se encienda la luz testigo "OK" (fig. 4).
2. Colocar un recipiente debajo del emulsionador.
3. Pulsar el botón erogación café (fig. 5) y al mismo tiempo girar la llave vapor en sentido contrario al de las agujas del reloj (fig. 12); el agua saldrá por el emulsionador.
4. Para interrumpir la salida del agua caliente, girar en el sentido de las agujas del reloj la llave vapor y pulsar el botón erogación café.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, apagar la máquina, dejar que se enfríe y desenchufarla de la toma de corriente.
2. Para limpiar la máquina, no utilizar nunca disolventes o detergentes abrasivos. Es suficiente utilizar un paño húmedo y suave.

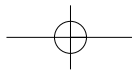
3. Limpiar regularmente el portafiltro, la bandeja recoge gotas, el depósito del agua y el vaporizador caldera. No lavar el portafiltro en el lavavajillas.
4. No sumergir nunca la máquina en el agua: es un aparato eléctrico.
5. Controlar, esporádicamente, que los orificios de los dos filtros para el café no estén obstruidos. Cuando sea necesario, limpiar meticulosamente los filtros con agua caliente frotando con una esponja abrasiva.

DESCALCIFICACIÓN

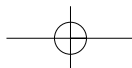
Se aconseja descalcificar la máquina cada 200 cafés aproximadamente. Es aconsejable utilizar productos específicos comercializados para la descalcificación de las cafeteras de café expreso. Si no se encuentran estos productos; proceder del modo siguiente:

1. Llenar el depósito con 1 litro de agua;
2. Diluir 2 cucharadas (30 gramos aproximadamente) de ácido cítrico (de venta en farmacias o droguerías).
3. Pulsar el botón "ON/OFF" y esperar hasta que se encienda la luz testigo OK café expreso;
4. Asegurarse de que el portafiltro no esté enganchado y colocar un recipiente debajo del vaporizador de la máquina;
5. Pulsar el botón erogación café, vaciar la mitad del depósito y de vez en cuando girar la llave vapor y hacer salir un poco de solución. Para interrumpir, pulsar de nuevo el botón.
6. Dejar actuar la solución durante 15 minutos aproximadamente; reanudar la erogación hasta vaciar completamente el depósito.
7. Para eliminar los restos de solución y de cal, enjuagar correctamente el depósito, llenarlo con agua limpia y ponerlo en su alojamiento. Pulsar el botón erogación café y hacer funcionar la máquina hasta vaciar completamente el depósito.
8. Pulsar de nuevo el botón y repetir esta última operación.

La garantía no cubrirá las reparaciones de la cafetera por problemas ocasionados por la cal, si no se han efectuado regularmente las operaciones de descalcificación anteriormente descritas.



PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	SOLUCIÓN
El café expreso está frío	<ul style="list-style-type: none"> • La luz testigo OK no se enciende cuando se pulsa el botón erogación café. • No se ha efectuado el precalentamiento de la máquina. • No se han precalentado las tazas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esperar hasta que se encienda la luz testigo OK café expreso. • Efectuar el precalentamiento siguiendo las indicaciones del párrafo "Precalentamiento de la máquina". • Precalentar las tazas enjuagándolas con agua caliente.
No sale más café expreso.	<ul style="list-style-type: none"> • Falta agua en el depósito. • Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Llenar el depósito del agua. • Limpiar los orificios de las boquillas.
El café expreso gotea por los bordes del portafiltro y no por los orificios.	<ul style="list-style-type: none"> • El portafiltro está colocado incorrectamente. • La junta de la caldera café expreso ha perdido elasticidad. • Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos.. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enganchar el portafiltro correctamente y apretarlo girándolo hasta el máximo. • Cambiar la junta de la caldera café expreso en un centro de asistencia. • Limpiar los orificios de las boquillas.
La bomba produce mucho ruido.	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito del agua está vacío. 	<ul style="list-style-type: none"> • Llenar el depósito.
La crema del café es clara (el café baja rápidamente por la boquilla).	<ul style="list-style-type: none"> • El café molido no está suficientemente prensado. • La cantidad de café molido es insuficiente. • La molidura del café es gruesa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prensar más el café molido. • Aumentar la cantidad de café. • Utilizar solamente café molido para cafeteras de café expreso.
La crema del café es oscura (el café baja lentamente por la boquilla).	<ul style="list-style-type: none"> • El café molido está excesivamente prensado • La cantidad de café molido es excesiva. • La molidura del café es demasiado fina.fine. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prensar menos el café. • Disminuir la cantidad de café molido. • Utilizar solamente café molido para cafeteras de café expreso..
El café tiene un sabor ácido.	<ul style="list-style-type: none"> • El aclarado después de la descalcificación ha sido insuficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enjuagar de nuevo el aparato siguiendo las indicaciones del capítulo "DESCALCIFICACIÓN".
No se forma la espuma de la leche mientras se hace el capuchino.	<ul style="list-style-type: none"> • La leche no está lo suficientemente fría. • El emulsionador está sucio.. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar siempre leche a la temperatura del frigorífico. • Limpiar meticulosamente los orificios del emulsionador.



P

Ler com atenção este manual de instruções antes de instalar e usar o aparelho. Só assim se poderão obter os melhores resultados e a máxima segurança de uso.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

Esta terminologia será usada continuamente nas páginas seguintes.

- A** Painel de comandos
- B** Manipulo de vapor
- C** Reservatório da água
- D** Tampa
- E** Fio de alimentação
- F** Tubo do vapor e da água quente
- G** Dispositivo para cappuccino
- H** Tabuleiro de recolha das gotas
- I** Duche da caldeira
- L** Calçador
- M** Medidor
- N** Porta-filtro
- O** Patilha de bloqueio do filtro
- P** Filtro 1 chávena
- Q** Filtro 2 chávenas
- R** Luz piloto "OK"
- S** Interruptor "aceso/apagado" com luz piloto
- T** Interruptor do vapor
- U** Interruptor do café e da água

AVISOS DE SEGURANÇA

- Esta máquina foi concebida para "preparar o café expresso" e para "aquecer bebidas": tomar atenção para não se queimar com os jactos da água ou do vapor ou por um uso impróprio da mesma.
- Nunca tocar nas partes quentes.
- Depois de se tirar o aparelho da embalagem, verificar o seu estado. Em caso de dúvidas, não utilizar o aparelho e contactar pessoal profissionalmente qualificado.
- Os componentes da embalagem (sacos de plástico, esferovite, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças pois são potenciais fontes de perigo.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e portanto perigoso.
- O Fabricante não pode ser considerado responsável por possíveis danos derivados de usos impróprios, errados e irracionais.
- Nunca tocar no aparelho com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.

- Nunca permitir que o aparelho seja usado por crianças ou pessoas incapazes sem vigilância.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, desligá-lo e não tocar-lhe. Para possíveis reparações, dirigir-se exclusivamente a um Centro de Assistência Técnica autorizado pelo Fabricante e exigir a utilização de peças originais. O desrespeito por quanto acima descrito pode comprometer a segurança do aparelho.
- O fio de alimentação deste aparelho nunca deve ser substituído pelo utente pois a sua substituição exige a utilização de ferramentas especiais. No caso de danos no fio, ou para a sua substituição, dirigir-se exclusivamente a um Centro de Assistência Técnica autorizado pelo Fabricante de modo a evitar qualquer perigo.

INSTALAÇÃO

- Colocar o aparelho em cima de uma superfície plana e afastado de torneiras de água e lava-louça.
- Verificar se a tensão da rede eléctrica corresponde à indicada na chapa das características do aparelho. Ligar o aparelho exclusivamente a uma tomada de corrente com uma capacidade mínima de 10 A e devidamente ligada á terra. O Fabricante não pode ser considerado responsável por possíveis acidentes causados pela falta de ligação à terra da instalação eléctrica.
- Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, mandar substituir a ficha por outra de tipo adequado, por pessoal qualificado. Em caso de danos no fio, para a sua substituição, contactar um Centro de Assistência autorizado pelo Fabricante, pois é necessário utilizar uma ferramenta especial.
- Nunca instalar a máquina num ambiente que possa alcançar uma temperatura inferior ou igual a 0°C (se a água congelar o aparelho pode danificar-se).

ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DA ÁGUA

Para encher o reservatório da água, levantar a tampa, extrair o reservatório, puxando-o para cima (fig. 1) e enchê-lo com água fresca e limpa até ao símbolo de MAX. Introduzi-lo novamente na máquina e tomar atenção para que os tubos fiquem mergulhados na água.

Não pôr o aparelho em funcionamento sem água no reservatório.

AQUECIMENTO PRÉVIO DA MÁQUINA

Para se obter um café expresso à temperatura ideal, é absolutamente necessário aquecer previamente a máquina, premindo o interruptor geral "aceso/apagado" (fig. 2), pelo menos meia hora antes de fazer o café, tendo o cuidado de deixar o porta-filtro encaixado na máquina (verificar sempre se o manípulo do vapor está fechado).

Para encaixar o porta-filtro, colocá-lo por baixo do duche da caldeira com o punho virado para a esquerda, ver fig. 3, empurrar para cima e ao mesmo tempo girar o punho para a direita; girar sempre com força. Decorrida a meia hora, fazer o café seguindo as modalidades descritas no capítulo seguinte.

Em alternativa, para se efectuar mais rapidamente o aquecimento prévio, pode-se proceder do seguinte modo:

1. Acender a máquina premindo o interruptor de "aceso/apagado" (fig. 2)
2. Encaixar o porta-filtro na máquina, sem o café moído, e apoiar a chávena por baixo dos bicos. Utilizar a mesma chávena com que se fará o café: assim a chávena ficará já quente.
3. Aguardar que se acenda a luz piloto "OK" (fig. 4) e logo depois premir o interruptor do café (fig. 5), deixar sair a água até que se apague a luz piloto OK, depois interromper o café premindo o respectivo interruptor.
4. Esvaziar a chávena, aguardar que a luz piloto "OK" se acenda novamente e repetir mais uma vez a mesma operação.

COMO PREPARAR O CAFÉ EXPRESSO

1. Depois de se ter efectuado o aquecimento prévio da máquina, como descrito no parágrafo anterior, querendo preparar um só café, introduzir o filtro de 1 chávena (o mais pequeno dos dois) no porta-filtro (fig. 6) e enchê-lo com 1 medidor raso de café moído, cerca de 7 gramas. Se, pelo contrário, desejar preparar dois cafés expresso, utilizar o filtro de 2 chávenas (o maior dos dois) e enchê-lo com dois medidores mal cheios de café moído (cerca de 6 + 6 gramas).
2. Distribuir uniformemente o café moído e calcá-lo ligeiramente com o calcador (fig. 7). NOTA: é muito importante calcar o café moído para se obter um bom café expresso. Calcando muito, o café sairá lentamente e o creme será escuro. Calcando pouco, o café sairá muito rapidamente e obtêm-se pouco creme e de cor clara.
3. Retirar o café em excesso do bordo do filtro e

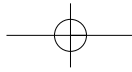
encaixar o porta-filtro na máquina, girando-o sempre com força.

4. Colocar a chávena, ou as chávenas, melhor se previamente aquecidas enxaguando-as com água quente, por baixo dos bicos do porta-filtro (fig. 8).
5. Verificar se a luz piloto OK (fig. 5) está acesa (se estiver apagada, aguardar que se acenda), depois premir o interruptor do café (fig. 5) até se obter a quantidade desejada. Para interromper, premir novamente o interruptor do café.
6. Para desencaixar o porta-filtro, aguardar alguns segundos e depois girar o punho da direita para a esquerda. **ATENÇÃO: para evitar salpicos, nunca desencaixar o porta-filtro enquanto a máquina está a funcionar.**
7. Para eliminar o café usado, manter o filtro bloqueado com a respectiva patilha incorporada no punho e bater o porta-filtro do café virado para baixo numa superfície rígida para soltar o café (fig. 9).
8. Para desligar a máquina do café, premir o interruptor "aceso/apagado" (fig. 2)

ATENÇÃO: a primeira vez que se usa a máquina, é necessário lavar todos os acessórios e os circuitos internos fazendo pelo menos cinco cafés sem utilizar o café moído.

COMO PREPARAR O CAPPUCCINO

1. Preparar um ou dois cafés expresso, utilizando chávenas suficientemente grandes.
2. Premir o interruptor do vapor (fig. 10) e aguardar que se acenda a luz piloto "OK" (fig. 4). Quando se acende a luz, indica que a caldeira alcançou a temperatura ideal para produzir o vapor.
3. Entretanto, encher um recipiente com cerca de 100 gramas de leite por cada cappuccino que se deseja fazer. O leite deve estar frio acabado de sair do frigorífico (não quente!). Para a escolha da dimensão do recipiente, ter em linha de conta que o volume do leite aumentará 2 ou 3 vezes.
4. Colocar o recipiente por baixo do dispositivo para cappuccino.
5. Mergulhar o dispositivo para cappuccino cerca de 5 mm (fig. 11) e girar o manípulo do vapor para a esquerda (girando mais ou menos o manípulo é possível variar a quantidade de vapor que sairá pelo dispositivo para cappuccino). Agora, o leite começa a aumentar de volume e a tornar-se cremoso.
6. Quando o volume do leite duplicar, mergulhar o dispositivo para cappuccino em profundidade e



continuar a aquecer o leite (fig. 13). Depois, alcançada a temperatura desejada (o valor ideal é de 60°C), fechar o manípulo do vapor girando-o para a direita (fig. 12) e desligar novamente o interruptor do vapor.

7. Deitar o leite emulsionado nas chávenas que já têm o café expresso preparado anteriormente. O cappuccino está pronto: açucarar ao gosto e, desejando, salpicar a espuma com chocolate em pó.

IMPORTANTE: Limpar sempre o dispositivo para cappuccino após o uso. Proceder do seguinte modo:

1. Deixar sair por alguns segundos o vapor girando o respectivo manípulo (fig. 12).
2. Desapertar o dispositivo para cappuccino girando-o para a direita (fig. 13) e lavá-lo bem com água morna;
3. Verificar se os três furos do dispositivo para cappuccino, indicados na fig. 15, não estão entupidos. Se necessário limpá-los com o auxílio de um alfinete.
4. Limpar o tubo do vapor, tendo cuidado para não queimar-se;
5. Apertar novamente o dispositivo para cappuccino;

PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

1. Acender a máquina premindo o interruptor “aceso/apagado” (fig. 2) e aguardar que se acenda a luz piloto “OK” (fig. 4).
2. Colocar um recipiente de baixo do dispositivo para cappuccino;
3. Premir o interruptor do café (fig. 5) e ao mesmo tempo girar o manípulo do vapor para a esquerda (fig. 12): a água sai pelo dispositivo para cappuccino;
4. Para interromper a saída da água quente, girar o manípulo do vapor para a direita e premir o interruptor do café.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Antes de qualquer limpeza ou manutenção, desligar a máquina, deixá-la arrefecer e retirar a ficha da tomada de corrente.
2. Nunca usar solventes ou detergentes abrasivos para limpar a máquina. Será suficiente um pano húmido e macio.
3. Limpar regularmente o porta-filtro, o tabuleiro de recolha das gotas, o reservatório da água e o duche da caldeira. Não lavar o porta-filtro na máquina de lavar louça.

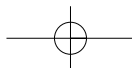
4. Nunca mergulhar a máquina em água: é um aparelho eléctrico.
5. Verificar, de vez em quando, se os furos dos dois filtros para o café estão obstruídos. Se necessário limpar bem os filtros com água quente e esfregando com uma esponja abrasiva.

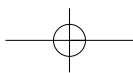
DESCALCIFICAÇÃO

É aconselhável efectuar uma descalcificação da máquina cada 200 cafés aproximadamente. Aconselha-se a utilização de produtos específicos para a descalcificação das máquinas de café expresso que se encontram no comércio. Se não for possível adquirir estes produtos, é possível proceder do seguinte modo:

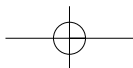
1. Encher o reservatório com 1 litro de água;
2. Dissolver 2 colheres (cerca de 30 gramas) de ácido cítrico (que pode ser obtido nas farmácias ou drogarias);
3. Premir o interruptor “aceso/apagado” e aguardar que se acenda a luz piloto OK expresso;
4. Certificar-se que o porta-filtro não esteja encaixado e colocar um recipiente por baixo do duche da máquina;
5. Premir o interruptor do café, esvaziar metade do reservatório e, de vez em quando, rodar o manípulo do vapor e fazer sair um pouco de solução. Depois interromper premindo novamente o interruptor.
6. Deixar actuar a solução durante cerca de 15 minutos, depois recomeçar a fazer sair a solução até esvaziar completamente o reservatório.
7. Para eliminar os resíduos de solução e de calcário, enxaguar bem o reservatório, enchê-lo com água limpa e introduzi-lo no seu lugar. Premir o interruptor do café e pôr a máquina a funcionar até esvaziar completamente o reservatório;
8. Premir novamente o interruptor e repetir esta operação mais uma vez.

As reparações da máquina de café devidas a problemas de calcário não serão abrangidas pela garantia se a descalcificação acima descrita não for executada regularmente.





PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	SOLUÇÃO
O café expresso está frio	<ul style="list-style-type: none"> • A luz piloto OK expresso não está acesa no instante em que se preme o interruptor do café. • O aquecimento prévio da máquina não foi executado. • As chávenas não foram previamente aquecidas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aguardar que se acenda a luz piloto OK expresso. • Executar o aquecimento prévio como indicado no parágrafo "Aquecimento prévio da máquina". • Aquecer previamente as chávenas enxaguando-as com água quente.
Não sai mais café expresso	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de água no reservatório. • Os furos dos bicos do porta-filtro estão entupidos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Encher o reservatório da água. • Limpar os furos dos bicos.
O café expresso transborda pelo bordo do porta-filtro e não pelos furos	<ul style="list-style-type: none"> • O porta-filtro está mal encaixado. • A junta da caldeira expresso perdeu elasticidade. • Os furos dos bicos do porta-filtro estão entupidos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Encaixar bem o porta-filtro e girá-lo até ao fundo. • Mandar substituir a junta da caldeira expresso num Centro de Assistência. • Limpar os furos dos bicos.
A bomba emite muito ruído	<ul style="list-style-type: none"> • O reservatório da água está vazio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Encher o reservatório
O creme do café é claro (o café desce rapidamente pelo bico).	<ul style="list-style-type: none"> • O café moído foi pouco calcado. • A quantidade de café moído é reduzida. • A moagem do café é grossa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Calcar melhor o café moído • Aumentar a quantidade de café. • Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso.
O creme do café é escuro (o café desce lentamente pelo bico)	<ul style="list-style-type: none"> • O café moído foi muito calcado. • A quantidade de café moído é elevada. • A moagem do café é muito fina. 	<ul style="list-style-type: none"> • Calcar menos o café. • Diminuir a quantidade de café moído. • Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso.
O café tem um sabor ácido.	<ul style="list-style-type: none"> • Não se enxaguou suficientemente depois da descalcificação. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enxaguar o aparelho como descrito no capítulo "DESCALCIFICAÇÃO".
Não se forma a espuma do leite quando se prepara o cappuccino.	<ul style="list-style-type: none"> • O leite não está bastante frio. • O dispositivo para cappuccino está sujo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Usar sempre leite à temperatura do frigorífico. • Limpar bem os furos do dispositivo para cappuccino.



GR

Διαβάστ μ προσοχή τις παρούσες οδηγίς χρήσης πριν γκαταστήστ και χρησιμοποιήστ τη συσκυή. Μόνο έτσι θα έχτ άριστα αποτελέσματα και μέγιστη ασφάλια κατά τη χρήση.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η παρακάτω ορολογία θα χρησιμοποιείται διαρκώς στις σλίδς που ακολουθούν.

- A** Πίνακας χριστηρίων
- B** Διακόπτης παροχής ατμού
- C** Δοχίο νρού
- D** Καπάκι
- E** Ηλεκτρικό καλώδιο
- F** Σωλήνας παροχής ατμού και ζστου νρού
- G** Γαλακτωματοποιητής
- H** Δοχίο συλλογής σταγονιδίων
- I** Στόμιο λέβητα
- L** Προσάκι
- M** Μζούρα
- N** Θήκη υποδοχής φίλτρου
- O** Μοχλός ασφάλισης φίλτρου
- P** Φίλτρο για 1 φλιτζάνι
- Q** Φίλτρο για 2 φλιτζάνια
- R** Ενδικτική λυχνία "OK" τοιμότητας συσκυής
- S** Διακόπτης "ON/OFF" συσκυής μ νδικτική λυχνία
- T** Διακόπτης ατμού
- U** Διακόπτης παροχής καφέ και νρού

Προϊδοποίηση ασφάλιας

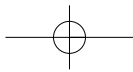
- Η μηχανή αυτή ίναι σχεδιασμένη για να "φτιάχνι καφέ espresso" και να "ζστάνι ροφήματα": προσέξτ να μην καίτ από ριπές ατμού ή νρού ή από ακατάλληλη χρήση της συσκυής.
- Μην αγγίζτ ποτέ τα θρμά μέρη/ξαρτήματα της συσκυής.
- Αφού βγάλτ τη συσκυασία, ββαιωθίτ για την ακραιότητα της συσκυής. Σ πρίπτωση αμφιβολιών, μη χρησιμοποιήστ τη συσκυή και απυθυνθίτ σ ξιδικυμένο τχνικό προσωπικό.
- Τα υλικά συσκυασίας της συσκυής (πλαστικές σακούλς, αφρώδς πολυστιρόλη, κλπ.) πρέπι να φυλάσσονται μακριά από παιδιά διότι μπορί να γίνουν πηγές πιθανού κινδύνου.
- Η συσκυή αυτή θα πρέπι να χρησιμοποιείται μόνο για οικιακή χρήση. Οποιαδήποτ άλλη χρήση θωρίται ακατάλληλη και πομένως πικίνδυνη.
- Ο κατασκυαστής δν μπορί να θωρηθί υπύθυνος για νδχόμενς ζημίς που προξνούονται από

ακατάλληλη, σφαλμένη ή αλόγιστη χρήση της συσκυής.

- Μην αγγίζτ ποτέ τη συσκυή μ βργμένα ή υγρά χέρια ή πόδια.
- Μην πιτρέπτ ποτέ τη χρήση της συσκυής από μικρά παιδιά ή ανήμπορα άτομα χωρίς πίβλιψη.
- Σ πρίπτωση βλάβης ή λαττωματικής λειτουργίας της συσκυής, σβήστ την και μην πιχιρήστ οποιαδήποτ πισκυή. Για τυχόν πισκυές, απυθυνθίτ αποκλιστικά και μόνο σ ένα Κέντρο Σέρβις και Εξυπηρέτησης Ξουσιοδοτημένο από τον κατασκυαστή και ζητήστ τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών. Η μη τήρηση της παραπάνω οδηγίας μπορί πηράσι αρνητικά την ασφαλή λειτουργία της συσκυής.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο της συσκυής δν πρέπι να αντικαθίσταται από τον χρήστη, γιατί για την ργασία αυτή απαιτίται η χρήση ιδικών ργαλιών. Σ πρίπτωση ζημιάς στο ηλεκτρικό καλώδιο, ή για την αντικατάστασή του, απυθυνθίτ αποκλιστικά και μόνο σ ένα Κέντρο Σέρβις και Εξυπηρέτησης Ξουσιοδοτημένο από τον κατασκυαστή, ώστ να αποφυχθί οποιοσδήποτ κίνδυνος.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Τοποθίτ τη συσκυή πάνω σ πίπηδη πιφάνια μακριά από βρύςς νρού και νροχύτς.
- Ββαιωθίτ ότι η τάση του ηλεκτρικού ρύματος αντιστοιχί σ κίνη που αναγράφαι στην πινακίδα της συσκυής. Συνδέστ τη συσκυή μόνο σ μια κατάλληλα γιωμένη πρίζα ρύματος μ λάχιση παροχή 10 A. Ο κατασκυαστής δν μπορί να θωρηθί υπύθυνος για τυχόν ατυχήματα που μπορί να προκληθούν από λλιπή γίωση της γκατάστασης.
- Σ πρίπτωση που το φις της συσκυής δν ταιριάζι μ την πρίζα, ζητήστ από έναν ηλεκτρολόγο να αντικαταστήσι την πρίζα μ μία άλλη συμβατή. Σ πρίπτωση ζημιάς στο καλώδιο τροφοδοσίας, για την αντικατάστασή του απυθυνθίτ αποκλιστικά και μόνο σ ένα Κέντρο Σέρβις και Εξυπηρέτησης Ξουσιοδοτημένο από τον κατασκυαστή, δδομένου ότι για την ργασία αυτή ίναι απαραίτητη η χρήση ιδικών ργαλιών.
- Μην γκαθιστάτ ποτέ τη συσκυή σ χώρους όπου η θρμοκρασία μπορί να φτάσι σ τιμή ίση ή μικρότερη από τους 0°C (αν το νρό παγώσι, η συσκυή μπορί να πάθι ζημιά).



ΠΩΣ ΝΑ ΓΕΜΙΣΕΤΕ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΝΕΡΟΥ

Για να γμίσει το δοχείο νερού, σηκώστε το καπάκι, βγάλτε το δοχείο τραβώντας το προς τα πάνω (ικ. 1) και γμίστε με καθαρό και φρέσκο νερό μέχρι την ένδειξη στάθμης MAX. ανατοπολογήστε το δοχείο μέσα στη συσκευή, προσέχοντας οι σωλήνες άντλησης νερού να είναι βυλισμένοι στο νερό.

Μη θέτε τη συσκευή σε λειτουργία όταν το δοχείο νερού είναι άδιο.

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ ΚΑΦΕ

Για να φτιάξετε έναν καφέ espresso με τη σωστή θερμοκρασία, είναι απολύτως απαραίτητο να προθερμάνετε τη συσκευή, πατώντας το γενικό διακόπτη "ON/OFF" (ικ. 2) τουλάχιστον μισή ώρα πριν φτιάξετε τον καφέ, φροντίζοντας να φέρετε τη θήκη υποδοχής του φίλτρου προσαρτημένη πάνω στη συσκευή (νββαιώνστε πάντοτε ότι ο διακόπτης παροχής ατμού είναι κλειστός). Για να προσαρτηθεί το θήκη υποδοχής φίλτρου, τοποθετήστε την κάτω από το στόμιο του λέβητα με τη λαβή προς τα αριστερά, βλέπε ικ. 3, σπρώξτε προς τα πάνω και ταυτόχρονα γυρίστε τη λαβή προς τα δεξιά. Γυρίστε τη λαβή σταθερές και αποφασιστικές κινήσεις. Μόλις πράσιμη μισή ώρα, φτιάξετε τον καφέ ακολουθώντας τις οδηγίες που περιγράφονται στο πόμολο κφάλαιο.

Για να προθερμάνετε γρηγορότερα τη συσκευή, μπορείτε να ακολουθήσετε την παρακάτω μέθοδο:

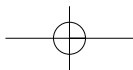
1. Ανάψτε τη μηχανή καφέ πατώντας το διακόπτη "ON/OFF" (ικ. 2)
2. Προσαρτηθείτε τη θήκη υποδοχής φίλτρου στη συσκευή, χωρίς να προσθέσετε αλσμένο καφέ, και τοποθετήστε το φλιτζάνι κάτω από τα αντίστοιχα ακροφύσια της συσκευής. Χρησιμοποιήστε το ίδιο φλιτζάνι στο οποίο θα σερβίρετε τον καφέ: με τον τρόπο αυτό θα έχετε προθερμάνει το φλιτζάνι.
3. Πριμένετε μέχρι να ανάψει η νδικτική λυχνία "OK" (ικ. 4) και αμέσως μετά πατήστε το διακόπτη παροχής καφέ (ικ. 5). Αφήστε το νερό να τρέχει μέχρις ότου σβήσει η νδικτική λυχνία OK, και τότε σταματήστε την παροχή του πατώντας το διακόπτη παροχής καφέ.
4. Αδιάστε το φλιτζάνι, πριμένετε μέχρις ότου η νδικτική λυχνία "OK" ξαναανάψει και παναλάβετε την ίδια διαδικασία μια ακόμη φορά.

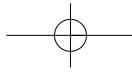
ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ESPRESSO

1. Αφού ολοκληρώσετε τη διαδικασία προθερμάνησης της συσκευής όπως περιγράφεται στην προηγούμενη παράγραφο, αν θέλετε να τοιμάσετε έναν μόνο καφέ, τοποθετήστε το φίλτρο

για 1 φλιτζάνι (το φίλτρο με την πιο μικρή χωρητικότητα από τα δύο φίλτρα που συνοδεύουν τη συσκευή) μέσα στη θήκη υποδοχής φίλτρου (ικ. 6) και γμίστε το με 1 κοφτή μζούρα αλσμένου καφέ, πρίπου 7 γραμμάρια. Αν, αντίθετα, θέλετε να φτιάξετε δύο espresso, χρησιμοποιήστε το φίλτρο για 2 φλιτζάνια (το φίλτρο με την πιο μεγάλη χωρητικότητα από τα δύο φίλτρα που συνοδεύουν τη συσκευή) και γμίστε το με δύο κοφτές μζούρες αλσμένου καφέ (πρίπου 6+6 γραμμάρια).

2. Απλώστε ομοιόμορφα τον αλσμένο καφέ και πιέστε λαφρά την πιφάνιά του με το ιδικό προσάκι (ικ. 7). ΣΗΜΕΙΩΣΗ: η συμπίεση της πιφάνιας του αλσμένου καφέ είναι πολύ σημαντικός παράγοντας για να φτιάξετε έναν πτυχημένο καφέ espresso. Αν πιέστε πολύ την πιφάνια, ο καφές θα βγαίνει από τη μηχανή αργά και η κρέμα του θα έχει σκούρο χρώμα. Αν πιέστε λίγο την πιφάνια, ο καφές θα βγαίνει από τη μηχανή πολύ γρήγορα δίνοντας λίγη κρέμα με ανοιχτό χρώμα.
3. Απομακρύνετε τυχόν πρίσσια καφέ από τις άκρες του φίλτρου και προσαρτηθείτε τη θήκη υποδοχής φίλτρου στη συσκευή, γυρίζοντας τη σταθερές κινήσεις
4. Τοποθετήστε το φλιτζάνι ή τα φλιτζάνια, που είναι καλύτερα να τα έχετε προθερμάνει ξεπλένοντάς τα με λίγο ζστό νερό, κάτω από τα αντίστοιχα ακροφύσια της θήκης υποδοχής του φίλτρου (ικ. 8).
5. Ββαιωθείτε ότι η νδικτική λυχνία OK (ικ. 5) είναι αναμμένη (αν είναι σβηστή, πριμένετε μέχρι να ανάψει), και πατήστε το διακόπτη παροχής καφέ (ικ. 5) μέχρι να πάρτε την πιθυμητή ποσότητα. Για να διακόψετε την παροχή πατήστε μια ακόμη φορά το διακόπτη παροχής καφέ.
6. Για να βγάλτε τη θήκη υποδοχής φίλτρου από τη συσκευή, πριμένετε μρικά δυτρόλπτα και κατόπιν γυρίστε τη λαβή από τα δεξιά προς τα αριστερά. ΠΡΟΣΟΧΗ: για να αποφύγετε πιτσιλιές, μην βγάξετε ποτέ τη θήκη υποδοχής φίλτρου ενώ η συσκευή βγάξει καφέ.
7. Για να αδιάστε τον χρησιμοποιημένο καφέ, κρατήστε το φίλτρο ασφαλισμένο στη θέση του με τη βοήθεια του αντίστοιχου μοχλού που είναι σωματωμένος στη λαβή, και αδιάστε τον καφέ χτυπώντας λαφρά την αναποδογυρισμένη θήκη υποδοχής του φίλτρου (ικ. 9).
8. Για να σβήσετε τη μηχανή καφέ, πατήστε το διακόπτη "ON/OFF" (ικ. 2).





ΠΡΟΣΟΧΗ: την πρώτη φορά που χρησιμοποιεί τη μηχανή, είναι απαραίτητο να πλύντ όλα τα ξαρτήματα και τα σωτρικά κυκλώματα φτιάχνοντας τουλάχιστον πέντ καφέδς χωρίς να προσθέστ αλαμένο καφέ στο φίλτρο.

ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΘΕΤΕ CAPPUCINO

1. Φτιάξτ έναν ή δύο espresso, χρησιμοποιώντας φλιτζάνια μ αρκετή χωρητικότητα.
2. Πατήστ το διακόπτη ατμού (ικ. 10) και πριμέντ να ανάψι η νδικτική λυχνία "OK" (ικ. 4). Μόλις η νδικτική λυχνία ανάψι υποδηλώνεται ότι ο λέβητας έφτασ στην ιδανική θερμοκρασία για την παραγωγή ατμού.
3. Στο μαξύ, γμίστ ένα δοχίο μ πρίπου 100 γραμμάρια γάλα για κάθ cappuccino που θέλτ να φτιάξτ. Το γάλα πρέπι να ίναι κρύο σ θερμοκρασία ψυγίου (όχι ζστό!). Για την πιλογή του μγέθους του δοχίου που θα χρησιμοποιήστ για το γάλα, να έχτ υπόψη σας ότι ο όγκος του γάλακτος θα αυξηθί 2 μ 3 φορές.
4. Τοποθήστ το δοχίο μ το γάλα κάτω από το γαλακτωματοποιητή.
5. Βυθίστ το γαλακτωματοποιητή μέσα στο γάλα σ μήκος πρίπου 5mm (ικ. 11) και γυρίστ αριστρόστροφα το διακόπτη παροχής ατμού (γυρίζοντας το διακόπτη πρισσότρο ή λιγότρο, μπορίτ να ρυθμίζτ την ποσότητα ατμού που βγαίνι από το γαλακτωματοποιητή). Στο σημίο αυτό, το γάλα αρχίζι να αυξάνται σ όγκο και να παίρνι μια κρμώδη υφή.
6. Όταν ο όγκος του γάλακτος διπλασιασί, βυθίστ το γαλακτωματοποιητή βαθιά στο γάλα και συνεχίστ να το ζστάντ (ικ. 13). Στη συνέχεια, μόλις πιτυχθί η πιθυμητή θερμοκρασία (η ιδανική τιμή θερμοκρασίας ίναι 60°C), κλίστ το διακόπτη παροχής ατμού γυρίζοντάς τον δεξιόστροφα (ικ. 12) και κλίστ και πάλι το διακόπτη ατμού.
7. Αδιάστ το κρμώδς γάλα στα φλιτζάνια μ τον έτοιμο καφέ espresso. Ο cappuccino σας ίναι έτοιμος: προσθέστ όση ζάχαρη θέλτ, και πασπαλίστ τον αφρό του γάλακτος μ λίγη σοκολάτα σ σκόνη.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Να καθαρίζτ πάντα το γαλακτωματοποιητή μτά από κάθ χρήση..Για τον καθαρισμό, ακολουθήστ την παρακάτω διαδικασία:

1. Αφήστ για μρικά δυτρόλπτα τη μηχανή να βγάλι ατμό, γυρίζοντας το διακόπτη παροχής ατμού (ικ. 12).
2. οβιδώστ το γαλακτωματοποιητή, γυρίζοντάς

τον δεξιόστροφα (ικ. 13) και πλύντ προσκτικά μ χλιαρό νρό.

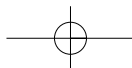
3. Ελέγξτ μήπως οι τρις οπέδς του γαλακτωματοποιητή, που υποδικνύονται στην ικ. 15, ίναι βουλωμένς. Αν χριάζεται, καθαρίστ τις μ τη βοήθια μιας καρφίτσας.
4. Καθαρίστ το σωλήνα παροχής ατμού, προσέχοντας να μην καίτ.
5. οαναβιδώστ το γαλακτωματοποιητή.

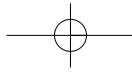
ΠΩΣ ΝΑ ΠΑΡΕΤΕ ΖΕΣΤΟ ΝΕΡΟ

1. Ανάψτ τη συσκη πατώντας το διακόπτη "ON/OFF" (ικ. 2) και πριμέντ μέχρι να ανάψι η νδικτική λυχνία "OK" (ικ. 4).
2. Τοποθήστ ένα δοχίο κάτω από το γαλακτωματοποιητή.
3. Πατήστ το διακόπτη παροχής καφέ (ικ. 5) και ταυτόχρονα γυρίστ αριστρόστροφα το διακόπτη παροχής ατμού (ικ. 12): το νρό θα αρχίσι να τρέχι από το γαλακτωματοποιητή.
4. Για να διακόψτ τη ροή του ζστου νρού, γυρίστ δεξιόστροφα το διακόπτη παροχής ατμού και πατήστ το διακόπτη παροχής καφέ.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Πριν από οποιαδήποτ νέργια καθαρισμού ή συντήρησης, σβήστ τη συσκη, αποσυνδέστ το φισ της συσκης από την πρίζα του ρύματος και αφήστ την να κρλώσι.
2. Για τον καθαρισμό της συσκης μη χρησιμοποιεί ποτέ διαλυτικά ή διαβρωτικά καθαριστικά προϊόντα ή συρματάκια. Ένα μαλακό υγρό πανί ίναι αρκό.
3. Καθαρίζτ τακτικά τη θήκη υποδοχής του φίλτρου, το δοχίο συλλογής σταγονιδίων, το δοχίο νρού και το στόμιο του λέβητα. Μην πλέντ τη θήκη υποδοχής του φίλτρου στο πλυντήριο πιάτων.
4. Μη βυθίζτ ποτέ τη μηχανή καφέ σ νρό: ίναι ηλεκτρική συσκη.
5. Ελέγχτ πόντ-πόντ μήπως οι τρυπούλς των δύο φίλτρων καφέ έχουν βουλώσι. Αν χριάζεται, πλύντ προσκτικά τα φίλτρα μ ζστό νρό και συρματάκι.



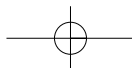


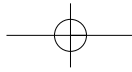
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΛΑΤΩΝ

Συμβουλούμε να γίνεται καθαρισμός των αλάτων που συσσωρεύονται στη συσκευή κάθε 200 καφέδες πρίπου. Συνιστούμε τη χρήση ιδικών προϊόντων για τον καθαρισμό αλάτων από καφτιέρες espresso που κυκλοφορούν στο εμπόριο. Αν τα προϊόντα αυτά δεν υπάρχουν στην αγορά, μπορεί να ακολουθησει την παρακάτω διαδικασία:

1. Γμίστε το δοχείο με 1 λίτρο νερό.
2. Διαλύστε 2 κουταλιές (πρίπου 30 γραμμάρια) κιτρικού οξέος (μπορεί να το βρείτε σε φαρμακεία ή παντοπωλεία).
3. Πατήστε το διακόπτη "ON/OFF" και περιμένετε μέχρι να ανάψει η νδικτική λυχνία τοιμότητας OK espresso.
4. Ββαιωθείτε ότι η θήκη υποδοχής φίλτρου δεν είναι προσαρτημένη στη συσκευή και τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το στόμιο της συσκευής.
5. Πατήστε το διακόπτη παροχής καφέ, αδιάστε το δοχείο μέχρι το μέση και γυρίστε πότε-πότε το διακόπτη παροχής ατμού για να κρεί λίγο διάλυμα. Κατόπιν, διακόψτε τη λειτουργία πατώντας και πάλι το διακόπτη.
6. Αφήστε το διάλυμα να δράσει για πρίπου 15 λπτά, και μετά ξεακολουθήστε την κροή του διαλύματος μέχρι να αδιάσει τλίως το δοχείο.
7. Για να απομακρύνετε τα υπολίμματα του διαλύματος και των αλάτων, ξεπλύνετε καλά το δοχείο, ξεαναγμίστε το με καθαρό νερό και ξεανατοποθετήστε το στη θέση του. Πατήστε το διακόπτη παροχής καφέ και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει μέχρι να αδιάσει τλίως το δοχείο.
8. Αναπατήστε το διακόπτη και παναλάβετε την τλυταία λειτουργία για μια ακόμη φορά.

Οι πισκυές της μηχανής καφέ που έχουν σχέση με προβλήματα λόγω συσσώρευσης αλάτων δεν καλύπτονται από την γγύηση, αν η διαδικασία καθαρισμού που πριγράφεται παραπάνω δεν κτλίται σε τακτική βάση.





ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΗ
Ο καφές espresso ίναι κρύος	<ul style="list-style-type: none"> • Η νδικτική λυχνία OK espresso δν έχι ανάψι τη στιγμή που πατήσατ το διακόπτη παροχής καφέ. • Δν έγιν προθέρμανση της συσκευής. • Τα φλιτζάνια δν προθρμάνηκαν. 	<ul style="list-style-type: none"> • Πριμέντ μέχρι να ανάψι η νδικτική λυχνία OK espresso. • Εκτέλεστ τη διαδικασία προθέρμανσης όπως υποδικνύται στην παράγραφο "Προθέρμανση Μηχανής Καφέ" • Προθρμάντ τα φλιτζάνια ξηπλύνοντάς τα μ λίγο ζστό νρό.
Η μηχανή δν βγάζι espresso.	<ul style="list-style-type: none"> • Δν υπάρχει νρό στο δοχίο νρού. • Οι οπές των ακροφυσίων της θήκης υποδοχής φίλτρου ίναι βουλωμένς. 	<ul style="list-style-type: none"> • Γμίστ το δοχίο νρού. • Καθαρίστ τις οπές των ακροφυσίων.
Ο καφές espresso στάζι από τις άκρς της θήκης υποδοχής φίλτρου αντί να βγαίνι από τις οπές	<ul style="list-style-type: none"> • Η θήκη υποδοχής του φίλτρου δν τοποθτήθηκ σωστά. • Το λάστιχο του λέβητα espresso έχασ την ελαστικότητα του. • Οι οπές των ακροφυσίων της θήκης υποδοχής του φίλτρου ίναι βουλωμένς. 	<ul style="list-style-type: none"> • Προσαρτήστ σωστά τη θήκη υποδοχής του φίλτρου μέχρι το τέρμα της διαδρομής. • Αντικαταστήστ το λάστιχο του λέβητα σ κάποιο Κέντρο Σέρβις και Τχνικής Εξυπηρέτησης • Καθαρίστ τις οπές των ακροφυσίων.
Θόρυβοι από την αντλία.	<ul style="list-style-type: none"> • Το δοχίο νρού ίναι άδιο. 	<ul style="list-style-type: none"> • Γμίστ το δοχίο.
Η κρέμα του καφέ έχι ανοιχτό χρώμα (ο καφές τρέχι γρήγορα από το ακροφύσιο).	<ul style="list-style-type: none"> • Η πιφάνια του αλαμένου καφέ πιέστηκ λίγο. • Η ποσότητα του αλαμένου καφέ δν ίναι αρκετή. • Ο καφές δν ίναι λπποαλαμένος. 	<ul style="list-style-type: none"> • Πιέστ την πιφάνια του αλαμένου καφέ όσο πρέπι. • Προσθέστ μεγαλύτερη ποσότητα καφέ. • Χρησιμοποιείτ μόνον καφέ αλαμένο ιδικά για μηχανές καφέ espresso.
Η κρέμα του καφέ έχι σκούρο χρώμα (ο καφές τρέχι πολύ αργά από το ακροφύσιο).	<ul style="list-style-type: none"> • Η πιφάνια του αλαμένου καφέ πιέστηκ πολύ. • Η ποσότητα του αλαμένου καφέ ίναι μεγάλη. • Ο καφές ίναι πολύ λπποαλαμένος.fine. 	<ul style="list-style-type: none"> • Πιέστ λιγότερο την πιφάνια του αλαμένου καφέ. • Διμώστ την ποσότητα του αλαμένου καφέ. • Χρησιμοποιείτ μόνον καφέ αλαμένο ιδικά για μηχανές καφέ espresso.
Ο καφές έχι "ξινή" γύση.	<ul style="list-style-type: none"> • Η πλύση της συσκευής μτά τον καθαρισμό των αλάτων δν έγιν παρκώς. 	<ul style="list-style-type: none"> • σπλύντ καλά τη συσκευή όπως πριγράφται στο κφάλαιο "ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΛΑΤΩΝ".
Το γάλα δν σχηματίζι ικανοποιητικό αφρό όταν φτιάχντ cappuccino.	<ul style="list-style-type: none"> • Το γάλα δν ίναι αρκτά κρύο. • Ο γαλακτωματοποιητής ίναι βρώμικος. 	<ul style="list-style-type: none"> • Χρησιμοποιείτ πάντοτ γάλα σ θρμοκρασία ψυγίου. • Καθαρίστ προσκτικά τις οπές του γαλακτωματοποιητή.

