

Cod. 0317.951 - Ed.08 02/01

STAMPATO SU CARTA RICICLATA - NESSUN ALBERO È STATO ABBATTUTO PER PRODURRE QUESTO MANUALE

*Magic*  
Superautomatica  
de luxe

## TYPE SUP 012

- Libretto d'uso e manutenzione
- User's and maintenance booklet
- Cahier des instruction pour le mode d'emploi et d'entretien
- Bedienungs- und Wartungsanleitung
- Manual de instrucciones para el uso y mantenimiento
- Manual de instruções e manutenção
- Gebruiks- en Onderhoudaanwijzing



**Saeco**



**HOUSEHOLD USE ONLY**

**Congratulazioni!**

Ci congratuliamo con Voi per l'acquisto di questa macchina per caffè espresso, di qualità superiore, e vi ringraziamo per la fiducia accordataci. Prima di mettere in funzione la macchina, vi consigliamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso che vi spiegano come utilizzarla, pulirla e mantenerla in perfetta efficienza.

We congratulate for having bought this top-quality espresso machine and thank you for choosing Saeco. Before operating the machine, we recommend to read the following instructions thoroughly which explain how to use, clean and maintain the machine.

**Félicitations!**

Nous vous félicitons de l'achat de cette machine pour café express de qualité supérieure et Vous remercions pour Votre préférence. Avant de mettre la machine en marche, nous Vous recommandons de lire attentivement ces instructions d'emploi qui expliquent comment employer, nettoyer et conserver la machine en parfait état de fonctionnement.

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser Espressomaschine höchster Qualität und danken Ihnen für Ihr Vertrauen. Vor der Inbetriebnahme der Maschine empfehlen wir diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen, die Anweisungen über den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege der Maschine gibt.

**Felicidades!**

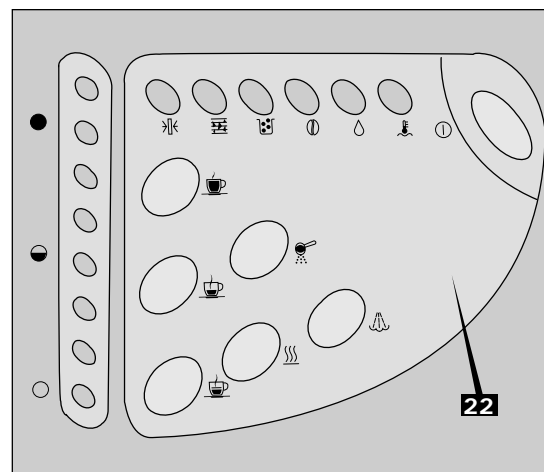
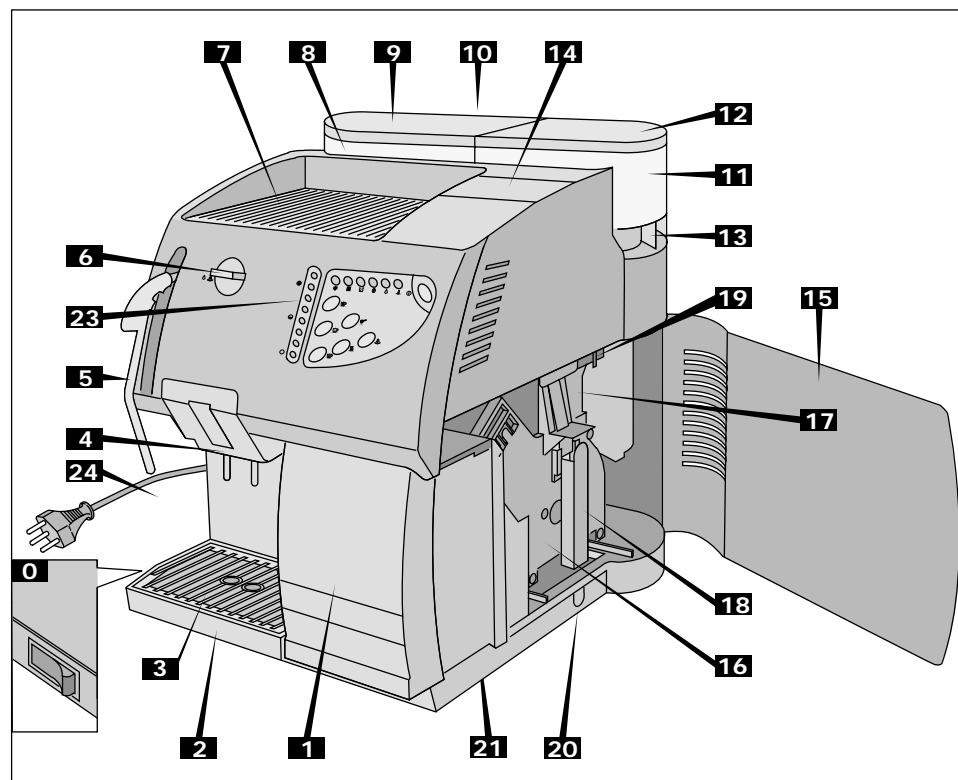
Congratulándonos con Ud por haber comprado esta máquina para café expreso, de calidad superior, Le agradecemos la confianza depositada en Saeco. Antes de poner en marcha el aparato Le aconsejamos lea atentamente las instrucciones de empleo que explican como utilizarla, limpiarla y mantenerla correctamente.

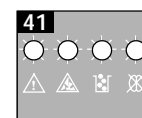
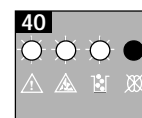
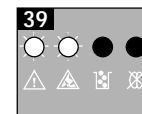
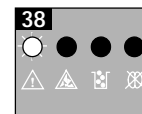
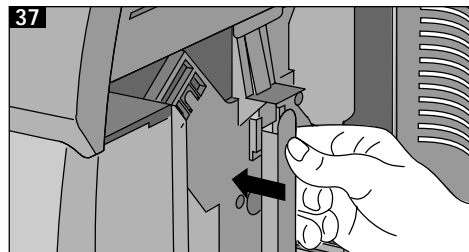
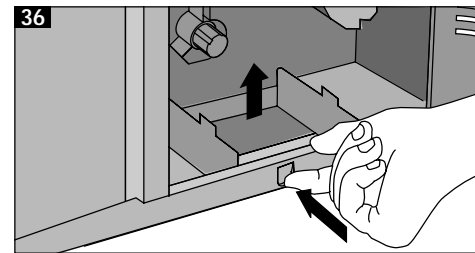
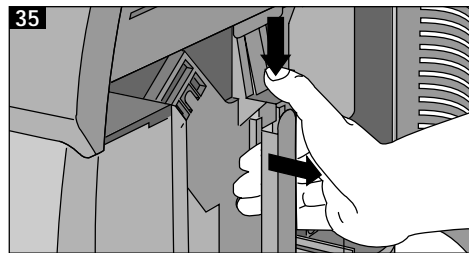
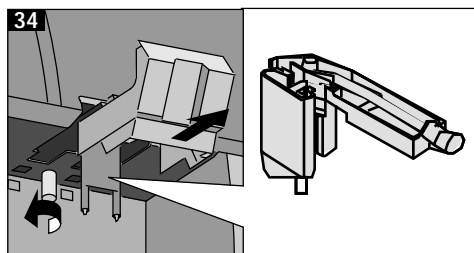
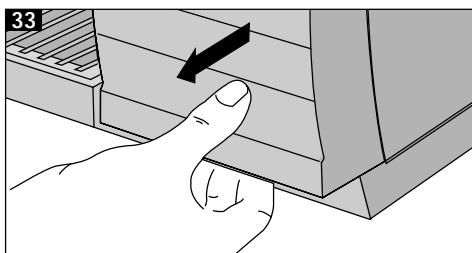
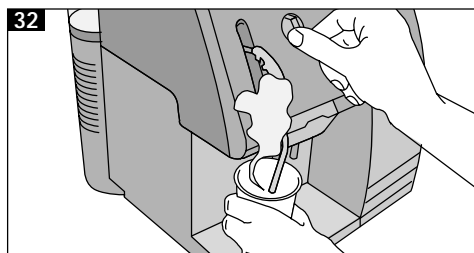
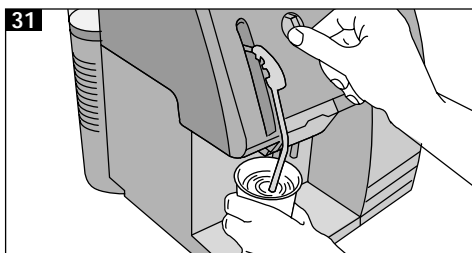
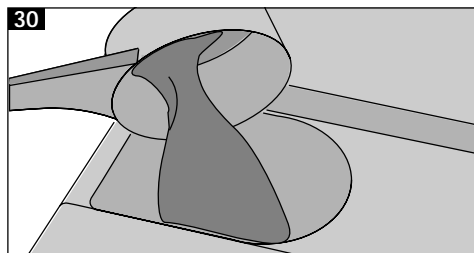
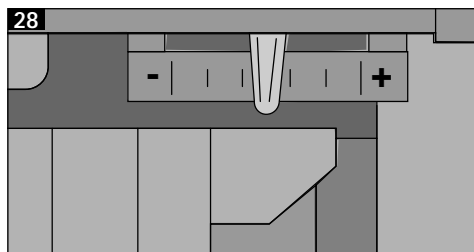
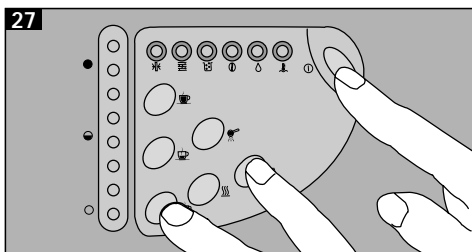
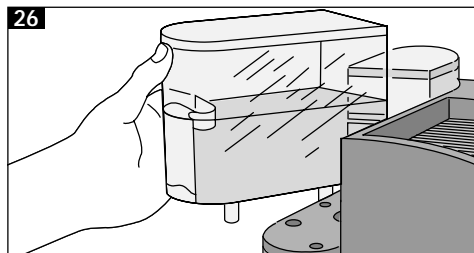
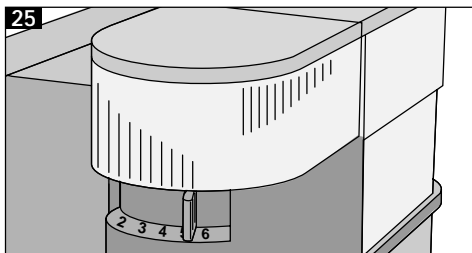
**Parabéns!**

Damos-lhe os parabéns pela aquisição desta máquina de café de qualidade superior e agradecemos a fidelidade. Antes de a colocar a funcionar, aconselhamos a ler atentamente as instruções de uso que explica como utiliza-la, limpa-la e mante-la em perfeita eficiência.

**Gefeliciteerd!**

Wij feliciteren u met het feit dat u dit espresso-apparaat van topkwaliteit gekocht heeft en wij danken u voor het in ons gestelde vertrouwen. Voordat u het apparaat in gebruik neemt adviseren wij u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen. In deze gebruiksaanwijzing wordt namelijk uitgelegd hoe u het apparaat het beste kunt gebruiken, schoonmaken en onderhouden zodat het apparaat lang meegaat.





**Macchina da caffè, completamente automatica**

pag. 8

Gentile cliente

Questa macchina da caffè, completamente automatica, permette di preparare caffè espresso e caffè lungo utilizzando caffè in grani o in polvere.

Come per tutti gli elettrodomestici, anche questa macchina da caffè dev'essere usata con prudenza particolare, per evitare lesioni alle persone o danni alla macchina. Prima della messa in funzione, leggere perciò con cura le presenti istruzioni per l'uso e attenersi alle prescrizioni relative alla sicurezza.

**Chi non conosce a fondo le istruzioni per l'uso non deve usare la macchina!**

**Attenzione!**

Non si assumono responsabilità per eventuali danni in caso di:

- impiego errato e non conforme agli scopi previsti;
- riparazioni non eseguite presso centri di riparazione autorizzati;
- impiego di pezzi di ricambio e accessori non originali.

**In questi casi viene a mancare la garanzia.**

**Fully automatic coffee machine**

page 24

Dear Customer,

This fully automatic coffee machine allows the brewing of either espresso or normal coffee, using both bean and pre-ground coffee.

This coffee machine, as all electric appliances, must be used with particular caution to avoid harm to people or damages to the machine itself.

Before starting the machine, carefully read the following instructions and always observe the safety norms contained herein.

**Do not use the machine if said instructions have not been carefully read!**

**Warning**

The manufacturer declines any responsibility for damages, occurring as a result of:

- improper use of the machine
- repairs not carried out by authorised personnel;
- use of non-genuine spare parts and accessories.

**The above mentioned cases void the warranty.**

**Machine à espresso automatique**

page 42

Chère cliente, cher client

Cette machine à espresso automatique vous permet de préparer des espressos, du café à partir de café en grain ou déjà moulu. Comme avec tous les appareils électriques, il convient d'utiliser cette machine avec tout le soin requis afin d'éviter blessures, incendie et dommages.

Veuillez étudier avec attention le présent mode d'emploi, avant la mise en service de l'appareil, et respecter les consignes de sécurité.

**Les personnes qui n'ont pas lu ce mode d'emploi ne doivent pas utiliser cette machine à espresso automatique.**

**Attention!**

Nous déclinons toute responsabilité et notre garantie s'éteint en cas:

- d'utilisation erronée ou non conforme de l'appareil
- de réparations non appropriées par des centres de service non-autorisés par nous
- d'utilisation de pièces de rechange ou d'accessoires non-originiaux.

**Dans ces cas la garantie n'est pas valable**

**Vollautomatische Kaffeemaschine**

Seite 58

Verehrte Kundin, verehrter Kunde

Mit dieser vollautomatischen Kaffeemaschine kann Espresso, Kaffee aus Bohnen oder Kaffeepulver zubereitet werden. Wie bei allen elektrischen Geräten wird auch bei dieser Kaffeemaschine zur Vermeidung von Verletzungen, Brand- oder Geräteschäden besondere Sorgfalt verlangt.

Bitte studieren Sie die vorliegende Betriebsanleitung vor der Inbetriebnahme und beachten Sie die Sicherheitshinweise.

**Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, dürfen die Kaffeemaschine nicht benutzen.**

**Achtung!**

Wir haften nicht für Schäden:

- bei falscher Bedienung und Zweckentfremdung des Gerätes
- bei unsachgemässen Reparaturen durch nicht autorisierte Service-Stellen
- bei Verwendung anderer als der Original-Ersatzteile oder Zubehörteile.

**In diesen Fällen entfällt jeglicher Garantieanspruch.**

**Máquina para café exprés completamente automática**

pag. 74

Querido Cliente,

Esta máquina de café express, completamente automática, está preparada para el suministro de café exprés o de café suave utilizando café en grano o café molido. Como todos los electrodomésticos, también este aparato se debe usar con especial cuidado, con el fin de evitar lesiones a las personas o bien daños al aparato. Antes de poner en funcionamiento la máquina de café es importante leer atentamente las instrucciones para el uso explicadas en este manual y observar las normas de seguridad recomendadas.

**Las personas que no conocen perfectamente las instrucciones de uso no deben emplear la máquina.**

**¡Atención!**

No se asumen responsabilidades por posibles daños causados por:

- empleo equivocado y no conforme a los fines previstos;
- reparaciones no efectuadas en centros de reparación autorizados;
- empleo de repuestos y accesorios no originales.

**En estos casos la garantía no es válida.**

**Máquina de café completamente automática**

página 92

Caro cliente

Esta máquina de café, completamente automática, permite preparar seja um café expresso (tipo cimbolino), como também aquele mais alto ou cheio, com o café em grão ou moído. Tal como acontece com todos os electrodomésticos, esta máquina de café deve ser também usada com uma especial cautela, a fim de evitar lesões nas pessoas ou prejuízos na máquina. Antes de pôr a funcionar a máquina, aconselha-se a ler com atenção as presentes instruções úteis para a sua utilização, e de seguir as indicações relacionadas com a segurança.

**Quem não conhece a fundo as instruções para a sua utilização não deve usar a máquina!**

**ATENÇÃO!**

Não se assume a responsabilidade no caso de possíveis danos no caso de:

- errada utilização e não em conformidade com os objectivos previstos;
- reparações não realizadas nos centros de reparações autorizados;
- utilização de peças de substituição e acessórios não originais;

**Nestes casos a garantia não tem validade.**

**Volautomatisch koffiezetapparaat**

Bladzijde.108

Geachte klant,

Met dit volautomatische koffiezetapparaat kunt u espresso-koffie en koffie van ongemalen koffiebonen of van gemalen koffie zetten.

Zoals voor alle elektrische apparaten geldt is ook bij dit koffiezetapparaat bijzondere voorzichtigheid geboden om letsel aan personen en schade aan het apparaat te vermijden. Voordat u het apparaat in werking stelt moet u dan ook deze gebruiksaanwijzing aandachtig lezen en u stipt aan de veiligheidsvoorschriften houden.

**Diegenen die zich deze gebruiksaanwijzing niet volledig eigen gemaakt hebben mogen dit koffiezetapparaat niet gebruiken!**

**Let op!**

De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade als:

- het apparaat op de verkeerde manier bediend wordt of gebruikt wordt voor doeleinden waarvoor het apparaat niet bestemd is;
- er reparaties aan het apparaat verricht worden die niet door de erkende servicecentra verricht zijn;
- als er geen originele reserveonderdelen of accessoires gebruikt worden.

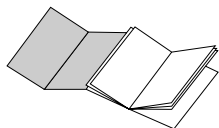
**In deze gevallen vervalt de garantie.**

## Impiego delle istruzioni per l'uso

Per ulteriori informazioni o in caso di problemi non trattati sufficientemente nelle presenti istruzioni, rivolgetevi ai Centri di Assistenza Autorizzati.



Il triangolo d'avvertimento indica tutte le prescrizioni importanti per la sicurezza dell'utente. Attenersi scrupolosamente alle stesse: in caso contrario si rischiano gravi lesioni!



Troverete sulla prima pagina di copertina le illustrazioni relative la testo. Tenetela perciò aperta mentre leggete le istruzioni per l'uso.

### B

Il riferimento a illustrazioni, parti della macchina ed organi di comando avviene mediante numeri o lettere, come ad esempio il riferimento all'illustrazione B di questo paragrafo.

## Indice

### Pagina

- 9 Dati tecnici
- 11 Installazione
- 12 Comandi e componenti della macchina
- 12 Spiegazione dei simboli del pannello di comando
- 13 Installazione
- 13 Allacciamento alla corrente
- 13 Messa in funzione e impiego
- 14 Caricamento del circuito

### Pagina

- 15 Programmazione della macchina da caffè
- 15 Dosaggio del caffè da macinare
- 15 Consigli/Raccomandazioni
- 16 Preparazione
- 19 Dispositivi di sicurezza
- 19 Pulizia/Custodia/Manutenzione
- 22 Disattivazione
- 23 Guasti e rimedi

**Conservate con cura le istruzioni per l'uso e non dimenticate di consegnarle a chi eventualmente si servirà della macchina dopo di voi.**

Alimentazione	vedere targhetta dati posta sotto l'apparecchio
Potenza Nominale	vedere targhetta dati posta sotto l'apparecchio
Dimensioni (lunghezza x larghezza x altezza)	385 x 330 x 395 mm circa
Carcassa	acciaio elettrozincato e materia plastica ABS
Peso	13 kg circa
Lunghezza del cavo	1,2 m circa
Sistema di funzionamento	termoblocco a flusso libero, pompa a pistone alternato
Controllo della temperatura	elettronico
Regolazione del macinacaffè	regolazione fine a scatti
Espulsione dei fondi di caffè	automatica
Dosaggio della polvere di caffè	a scatti
Programmazione delle quantità	0 - 250 ml circa
Serbatoio acqua	amovibile, trasparente
Erogazione dell'acqua	elettronico, continuo
Capacità	- serbatoio acqua 2,4 litri circa - contenitore caffè in grani 300 g caffè in grani
Beccuccio acqua calda/vapore	orientabile, con protezione anti ustioni
Prelievo acqua calda/vapore	regolabile, continuo
Tempo di riscaldamento	2 minuti circa
Tempo di preparazione	- espresso ca. 20 secondi per tazzina - caffè ca. 30 secondi per tazza - acqua calda ca. 60 secondi per tazza - latte (cappuccino) ca. 60 - 90 secondi per tazza
Protezione antisurriscaldamento	incorporata
Isolamento	classe di protezione I
Approvazioni	vedere targhetta dati posta sotto l'apparecchio
Conformità	EN 60335-2-15 (96) · EN 60335-2-14 (96) · EN 55014
Garanzia	come da certificato di garanzia allegato

### Accessori (compresi nel prezzo)

- Misurino per polvere di caffè
- Chiave per gruppo erogatore
- Pennello per pulizia macinacaffè
- Strisce di prova del grado di durezza dell'acqua

Con riserva di modifiche di costruzione ed esecuzione dell'apparecchio dovute al progresso tecnico.



**Non mettere mai le parti sotto tensione a contatto con l'acqua: può generarsi un corto circuito! Il vapore e l'acqua calda possono provocare ustioni. Non dirigere mai il getto del vapore o dell' acqua calda verso parti del corpo; manipolare con precauzione il tubo vapore/acqua calda e la piastra scaldatazze: pericolo di ustioni!**

**Usare la macchina unicamente per lo scopo per il quale e' destinata.**

Evitare assolutamente di apportare modifiche tecniche che possono essere causa di rischi!

#### **Avvertenze**

L' apparecchio deve essere utilizzato solo da adulti e da persone preventivamente istruite al suo impiego.

#### **Alimentazione elettrica**

Non toccare mai le parti sotto tensione! Possono provocare scosse elettriche e gravi lesioni. Collegare la macchina ad una presa di corrente di tensione adeguata. La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta posta sotto alla macchina.

#### **A**

##### **Cavo di alimentazione**

In caso di danneggiamento far sostituire subito il cavo difettoso da un Centro Assistenza Autorizzato poiché é necessario un utensile speciale. Non collegare il cavo in corrispondenza di spigoli e oggetti taglienti o molto caldi. Evitare di metterlo a contatto con l' olio. Non spostare la macchina tirandola per il cavo. Non scollegare mai la spina tirandola per il cavo o toccandola con le mani bagnate. Evitare che il cavo di alimentazione penda liberamente da tavoli o scaffali.

#### **B**

##### **Protezione di altre persone**

Accertarsi che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con la macchina. I bambini non si rendono conto del pericolo connesso agli apparecchi elettrici.

#### **Ubicazione**

Collegare la macchina su un piano stabile dove

non possa essere rovesciata. Acqua calda o vapore potrebbero fuoriuscire: pericolo di ustioni! Non usare l' apparecchio all' aperto o in ambienti con basse temperature ambientali. Non posizionare la macchina su superfici molto calde o nelle vicinanze di fiamme libere per evitare che la carrozzeria possa essere danneggiata.

#### **C**

##### **Pericolo di ustioni**

Evitare di dirigere il getto di vapore o di acqua calda verso parti del corpo. Toccare con precauzione le parti molto calde come il tubo acqua calda/vapore.

#### **D**

##### **Spazio necessario all' uso**

Per il corretto e buon funzionamento dell' apparecchio si consiglia quanto segue:

- scegliere un piano di appoggio ben livellato
- scegliere un ambiente sufficientemente illuminato, igienico e con la presa di corrente facilmente accessibile
- prevedere una distanza minima dalle pareti dell'apparecchio di 100 mm

#### **E**

##### **Pulizia**

Prima di pulire la macchina é indispensabile disinserire l' interruttore generale e staccare la spina dalla presa di corrente. Aspettare quindi che la macchina si raffreddi. Non immergere mai la macchina nell' acqua! E' severamente vietato smontare l' apparecchio o cercare di intervenire in qualsiasi modo all' interno dello stesso.












##### **Riparazione e manutenzione**

In caso di guasti, difetti o sospetto difetto dopo una caduta, staccare subito la spina dalla presa di corrente. Non mettere mai in funzione l' apparecchio difettoso. Le riparazioni possono essere effettuate esclusivamente dai Centri di Assistenza Autorizzati. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da interventi di riparazione eseguiti in modo non corretto.

In caso di incendio utilizzare estintori ad Anidride Carbonica (CO2). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.

- |   |   |
|---|---|
| 0 Interruttore generale                                   | 13 Levetta di regolazione del grado di macinatura           |
| 1 Cassetto raccoglifondi                                  | 14 Contenitore per caffè in polvere, con coperchio          |
| 2 Vasca raccogliocce                                      | 15 Sportello di servizio                                    |
| 3 Griglia appoggia-tazze                                  | 16 Gruppo erogatore   |
| 4 Sistema erogatore del caffè (asportabile)               | 17 Imbuto di riempimento                                    |
| 5 Beccuccio vapore/acqua calda con protezione antiustioni | 18 Maniglia per montaggio e smontaggio del gruppo erogatore |
| 6 Rubinetto per vapore/acqua calda                        | 19 Leva di dosaggio del caffè                               |
| 7 Piastra scaldatazze                                     | 20 Cassetto per residui di caffè                            |
| 8 Serbatoio acqua   | 21 Supporto girevole (asportabile)                          |
| 9 Coperchio del serbatoio acqua                           | 22 Pannello di comando con spie luminose                    |
| 10 Indicatore del livello acqua                           | 23 Spia LED: indica la quantità di riempimento della tazza  |
| 11 Contenitore caffè in grani                             | 24 Cavo d'alimentazione                                     |
| 12 Coperchio contenitore caffè in grani                   |   |

### Spiegazione dei simboli del pannello di comando

- |   |   |
|---|---|
|  Spia di controllo gruppo erogatore:<br>Accesa: il gruppo erogatore non è montato correttamente<br>Lampeggia: il gruppo erogatore manca     | troppo bassa<br>Accesa: temperatura d'esercizio giusta<br>Lampeggia: temperatura d'esercizio eccessiva, occorre caricare il circuito  |
|  Spia di controllo decalcificazione:<br>Accesa: è necessaria la decalcificazione   | ① Spia del tasto risparmio energia<br>Accesa: il modo di risparmio energetico è disattivato<br>Lampeggia: il modo di risparmio energetico è attivato  |
|  Spia di controllo contenitore raccoglifondi:<br>Accesa: il contenitore è pieno<br>Lampeggia: il contenitore non è inserito correttamente |  1 o 2 tazze espresso  |
|  Spia di controllo contenitore caffè in grani<br>Accesa: il contenitore è vuoto<br>Lampeggia: il macinacaffè è bloccato                   |  1 o 2 tazze caffè normale<br> 1 o 2 tazze caffè lungo  |
|  Spia di controllo serbatoio acqua<br>Accesa: il serbatoio è vuoto<br>Lampeggia: la pompa non aspira e si deve caricare il circuito       |  Tasto selezione caffè in polvere  |
|  Spia di controllo della temperatura<br>Non si accende: temperatura d'esercizio   |  Tasto per attivare/disattivare la piastra scaldatazze<br> Tasto per attivare/disattivare il vapore |

### Installazione

L'imballo originale è particolarmente robusto ed adatto per la spedizione a mezzo posta. Conservarlo per rispedito la macchina, in caso di necessità, al fornitore.

Prima d'installare la macchina, attenersi alle seguenti prescrizioni di sicurezza:



Sistemare la macchina in un luogo sicuro.



Accertarsi che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con la macchina.



Evitare di collocare la macchina su superfici molto calde o vicino a fiamme aperte.

Utilizzare preferibilmente la macchina con il supporto girevole (21). Durante l'installazione accertarsi che questo accessorio sia innestato nel punto previsto situato sul lato inferiore della macchina.

La macchina da caffè è ora pronta per essere allacciata.

### Allacciamento alla corrente



Attenzione: la corrente elettrica può essere mortale! Attenersi pertanto scrupolosamente alle norme di sicurezza.

La macchina da caffè deve essere allacciata a una presa per corrente alternata. La tensione

deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.



Non usare mai cavi difettosi o danneggiati! Per la sostituzione rivolgersi ad un centro Assistenza autorizzato poiché è necessario un utensile speciale!



Usare una prolunga soltanto dopo essersi accertati che essa sia in condizioni perfette. La prolunga deve avere una sezione minima di 1 mm<sup>2</sup> ed essere dotata di spina e presa tripolari.

### Messa in funzione e impiego



**Pericolo!**

**La corrente elettrica può essere mortale! Non mettere mai le parti sotto tensione a contatto con l'acqua: può generarsi un cortocircuito! Il vapore e l'acqua calda possono provocare ustioni. Non dirigere mai il getto di vapore o di acqua calda verso parti del corpo, toccare con precauzione il beccuccio e la piastra scaldatazze: pericolo d'ustioni! Per la vostra sicurezza e per quella di terzi, attenetevi scrupolosamente alle prescrizioni di sicurezza riportate alle pagine 10/11.**



Mai mettere in funzione la macchina senza acqua e senza caffè in grani.

Togliere il misurino, il pennello e la chiave del gruppo erogatore dal cassetto raccoglifondi (1) e sistemarli a portata di mano. Svolgere per la lunghezza necessaria il cavo di alimentazione (24), estraendolo dal lato posteriore della macchina.

25

Il contenitore del caffè in grani (11) è fissato mediante due viti. Togliere il coperchio (12), riempirlo con caffè in grani (300 g ca.) e poi rimettere il coperchio.

Regolare il grado di macinatura mediante la levetta (13), posizionandola sul «5» della scala graduata.



Non introdurre mai nel contenitore sostanze diverse dal caffè in grani. Si potrebbero causare gravi danni alla macchina!



Prima di versare il caffè in grani nel relativo contenitore, verificare che il contenitore del caffè in polvere sia chiuso per evitare che dei grani di caffè possano finirvi dentro. Si potrebbero causare gravi danni alla macchina! Togliere il serbatoio acqua (8) dalla macchina, levarne il coperchio (9) e riempirlo con acqua fresca (2,4 l circa).

Evitare assolutamente di impiegare acqua adizionata con anidride carbonica.

Una valvola sul fondo del serbatoio impedisce la fuoriuscita dell'acqua.

**Prima d'installare il serbatoio acqua nella macchina, controllare che sia montato il coperchio del contenitore caffè in grani.**

26

Reintrodurre il serbatoio acqua munito del relativo coperchio. Eseguire una leggera pressione che consentirà di aprire la valvola.



Evitare d'immettere nel serbatoio una quantità eccessiva d'acqua.



Immettere nel serbatoio sempre e soltanto acqua fresca: acqua calda o altri liquidi possono danneggiare il serbatoio.





Non mettere in funzione la macchina senza acqua: accertarsi prima che nel serbatoio vi sia acqua sufficiente!

Innestare la spina nella presa e premere l'interruttore generale. La spia del tasto risparmio energia si accende, indicando che la funzione è disattivata. Se la spia del tasto risparmio energia lampeggia, disattivare il modo di risparmio energetico premendo il tasto. Il circuito elettronico incorporato effettua automaticamente un'autodiagnosi. I rumori che si avvertono sono normali.

### Caricamento del circuito



Orientare il beccuccio vapore/acqua calda (5) sulla vasca raccogliacqua (2). Mettere una tazza o un recipiente adatto sotto il beccuccio e aprire in senso antiorario il rubinetto vapore/acqua calda (6). La pompa si avvia automaticamente. Attendere finché l'acqua fuoriesce con getto regolare, poi richiudere il rubinetto. Il circuito è così caricato.

**Importante:** Il caricamento del circuito è da eseguirsi preliminarmente alla prima messa in funzione, dopo un periodo prolungato di inattività, se il serbatoio acqua è stato vuotato completamente ed ogni qual volta lampeggino la spia luminosa della temperatura  o quella del serbatoio acqua .

**La macchina è pronta all'uso non appena s'accende la spia luminosa della temperatura.**


### Programmazione della macchina da caffè

27

Per accedere al modo di programmazione, la macchina viene disinserita mediante l'interruttore generale. Azionare poi simultaneamente i tasti vapore , caffè espresso  e generale.

### Regolazione della durezza dell'acqua


Per regolare il grado di durezza dell'acqua, occorre dapprima provare l'acqua per mezzo della striscia di test fornita con la macchina. Immergere brevemente (per 1 secondo) la striscia nell'acqua, scuoterne via l'eccesso d'acqua, aspettare un minuto circa e rilevare il risultato.

Il tasto per tazza di caffè lungo  permette di regolare la durezza dell'acqua da 1 a 4 (durezza 1 per acqua dura, 2 per acqua media, 3 per acqua dolce e 4 per acqua molto dolce).

Ogni volta che si preme il tasto, il valore aumenta di 1. Arrivato al valore 4, il contatore si azzerava e ricomincia da 1. Per la successiva regolazione di questi valori, in funzione della decalcificazione, vedere a pagina 20.


### Premacinatura

Attivando questa funzione si ottiene una macinatura ogni volta che il dosatore è vuoto. E' quindi sempre pronta una porzione di caffè macinato che consente di risparmiare tempo nei casi di impieghi frequenti della caffettiera. Questa funzione è invece sconsigliata negli altri casi per i vantaggi che derivano dall'impiego del caffè macinato all'istante e, quindi, fresco.

La selezione della premacinatura si esegue premendo il tasto della piastra scaldatazze : l'attivazione è indicata dall'illuminazione dello stesso tasto.


### Preinfusione

Attivando questa funzione si interrompe brevemente il funzionamento della pompa durante l'erogazione del caffè ottenendo, conseguente-

mente, un maggior sfruttamento della polvere. La selezione della preinfusione si esegue premendo il tasto del caffè normale : l'attivazione è indicata dall'illuminazione dello stesso tasto.

### Regolazione della quantità del caffè in polvere

Attivando questa funzione si erogano, impiegando il contenitore per caffè in polvere (14), 3 dosi in luogo di 2 ottenendo, conseguentemente, 9 grammi di caffè invece di 6.

La selezione delle tre dosi si esegue premendo il tasto del caffè in polvere : l'attivazione è indicata dall'illuminazione dello stesso tasto.

### Dosaggio del caffè da macinare

28

La leva di dosaggio (19) permette di selezionare la quantità di caffè da 6 a 9 grammi.

Aprire lo sportello di servizio (15) e mettere la leva di dosaggio (19) sulla posizione voluta.

**Nota:** all'apertura dello sportello di servizio, la macchina si disinserisce automaticamente: per riattivarla, è indispensabile richiudere lo sportello.


### Consigli e raccomandazioni

#### Inattività prolungata

Dopo un periodo d'inattività prolungato, per ragioni igieniche, è consigliabile risciacquare a fondo il circuito.


Mettere una tazza sotto il beccuccio (5) e, azionando il rubinetto vapore/acqua calda (6), riempire una tazza con acqua.

#### Preriscaldamento delle tazze


Le tazze possono essere preriscaldate disponendole sull'apposita piastra scaldatazze attivabile con il tasto .




### Spia di controllo temperatura

Ad ogni accensione della macchina, la spia di controllo della temperatura  lampeggia per circa 2 minuti indicando il riscaldamento in corso. La macchina è pronta per l'uso non appena la spia si illumina costantemente.

### Spia di controllo della mancanza caffè

Quando finisce il caffè in grani, il macinacaffè si ferma e si accende la spia di segnalazione . Riempire il contenitore e riavviare il ciclo.

### Spia di controllo della mancanza acqua

Quando finisce l'acqua, il programma si ferma automaticamente e si accende la spia di segnalazione . Riempire il serbatoio con acqua e ricaricare il circuito come indicato a pagina 14. Per la successiva messa in funzione, è necessario che la spia di controllo si sia spenta.

### Regolazione della macinatura

Se l'erogazione del caffè è troppo veloce, in caso di macinatura troppo grossa, o se fuoriesce a gocce, nel caso di macinatura troppo fine, occorre regolare il grado di macinatura del macinacaffè la cui posizione iniziale e consigliata è quella coincidente con il punto 5. In caso di macinatura troppo grossa, correggere su un valore più basso (per esempio, da 5 a 3). Nel caso contrario, correggere su un valore più alto (per esempio, da 5 a 7).



La regolazione del macinacaffè deve essere eseguita unicamente quando quest'ultimo è in funzione.

Evitare, se possibile, le regolazioni estreme nella posizione 1. In alternativa, provate preferibilmente un'altra miscela di caffè, poiché non tutte le miscele producono risultati analoghi.

### Miscela di caffè

Accertarsi che il caffè sia fresco e utilizzare una miscela per caffè espresso. Per ottenere un espresso forte e aromatico, usare le miscele speciali per macchine da espresso e le apposite tazzine con pareti spesse.

Conservare il caffè al fresco, in contenitore chiuso ermeticamente. Lo si può anche surgelare e poi macinare direttamente allo stato fresco o surgelato.

### Qualità dell'acqua

Per la preparazione di un caffè squisito, oltre alla miscela, la macinatura e la temperatura dell'acqua, è determinante anche la qualità dell'acqua. Consigliamo perciò di usare un decalcificante, che elimina dall'acqua non soltanto il calcare, ma anche eventuali aromi sgradevoli e impurità organiche.

Inoltre, con l'eliminazione parziale del calcare, il decalcificante protegge anche l'impianto di riscaldamento della macchina da caffè, prolungandone la durata.

Vuotare giornalmente il serbatoio acqua e riempirlo con acqua fresca.

### Durata di funzionamento

La macchina da caffè può restare inserita per l'intera giornata. In caso d'inattività prolungata consigliamo comunque di spegnerla: una volta riaccesa, sarà pronta nel giro di meno di due minuti.

### Spegnimento della macchina




Spegnerla solo quando sono concluse la preparazione automatica del caffè o le altre erogazioni possibili.

## Preparazione

### Livello di riempimento delle tazze

Con questa macchina potete dosare con precisione la quantità di caffè in funzione delle

tazze impiegate.

Con i tre tasti di selezione,   , si sceglie la quantità desiderata.

In fabbrica, il dosaggio è stato regolato nel modo seguente


 espresso: 60 ml

 caffè normale: 125 ml

 caffè lungo: fino al massimo di 250 ml circa

### Regolazione della quantità di caffè

Indichiamo, ad esempio, la regolazione della quantità del caffè espresso.

A macchina pronta per l'uso, selezionare il tasto espresso  e tenerlo premuto fino ad ottenere la quantità di caffè desiderata. Rilasciare il tasto, la programmazione sarà così fissata e si otterrà la stessa quantità di caffè fino alla successiva regolazione.

Con lo stesso procedimento, si possono ovviamente modificare le quantità del caffè normale e di quello lungo.

La caffettiera considera automaticamente le quantità necessarie per preparare 2 tazze.

### Doppia porzione di caffè o 2 tazze

Premendo due volte in successione il tasto corrispondente, la macchina prepara una doppia porzione di caffè.

### Caffè in grani

29

Questa macchina macina per ogni tazza una porzione di caffè fresco: nel caso delle due tazze, infatti, macina due porzioni, una dopo l'altra, conservando la qualità ottimale del caffè.



Prima di ogni impiego, controllare che il rubinetto vapore/acqua calda sia chiuso.

Regolare il grado di macinatura come indicato a pagina 16.

In funzione delle necessità, mettere una o due tazze, già preriscaldate, sulla griglia (3) sotto al sistema erogatore (4). Premere il tasto corrispondente alla quantità desiderata: la macchina eroga automaticamente il caffè selezionato. Nel caso sia stata selezionata una quantità eccessiva o in caso di necessità, l'erogazione può essere interrotta premendo un tasto qualsiasi (eccetto quelli della piastra scaldatazza e del vapore).

### Impiego del caffè in polvere



Accertarsi di usare soltanto caffè macinato (macinatura media). Mai utilizzare caffè in grani oppure solubile!



Mettere nel contenitore il caffè macinato immediatamente prima di preparare il caffè.

Mettere soltanto la quantità necessaria per il numero delle tazze previsto.

Il caffè macinato invecchia in fretta e perde di qualità.


30

Con il misurino allegato, mettere il caffè macinato nell'apposito contenitore (14)

**Mettere soltanto un misurino raso!**



Non comprimere il caffè macinato, altrimenti non è garantita la dose ottimale per ciascuna tazza.

Ora, premere il tasto caffè in polvere  e poi il tasto di selezione corrispondente (espresso, caffè normale, caffè lungo) per una tazza.

L'erogazione può essere interrotta premendo un tasto qualsiasi (eccetto quelli della piastra scaldavivande e del vapore), per es. nel caso sia stata selezionata una quantità d'acqua eccessiva.

### Erogazione di acqua calda

L'erogazione dell'acqua calda è ottenuta sfruttando un circuito idrico indipendente che consente di garantire la giusta temperatura ed un gusto neutro per la preparazione di tè, brodo, tisane, ...

#### 31

Porre il bicchiere o la tazza direttamente sotto il beccuccio del vapore/acqua calda (5) e aprire lentamente il rubinetto (6) in senso antiorario.

L'acqua calda verrà erogata automaticamente. Terminata l'erogazione, chiudere nuovamente il rubinetto.

### Erogazione del vapore

Il vapore prodotto con la macchina serve per riscaldare latte o altre bevande e per la preparazione del cappuccino.




Ricordarsi sempre di pulire con uno straccio umido il beccuccio al termine dell'erogazione. I residui, specialmente di latte, si eliminano con difficoltà.





Dopo il prelievo di vapore, il circuito deve essere sempre ricaricato.

L'assenza o la non perfetta esecuzione di questa precauzione impediscono la preparazione del caffè in quanto il programma della caffettiera si blocca automaticamente per l'eccessiva temperatura.



È inoltre impossibile erogare caffè se è selezionata la funzione vapore .


Per l'erogazione del vapore premere il relativo tasto di selezione  ed attendere che si accenda la spia verde della temperatura . Orientare il beccuccio vapore/acqua calda (5) sulla griglia appoggia-tazze (3) ed aprire leggermente il rubinetto (6) in senso antiorario. Far fuoriuscire tutta l'acqua residua dal beccuccio, orientarlo verso l'esterno ed immergerlo in profondità nel liquido da riscaldare.

#### 32

Aprire lentamente fino a portarlo a battuta il rubinetto vapore/acqua calda e riscaldare il liquido con movimento circolare dal basso verso l'alto.

Quando il liquido è stato portato alla temperatura voluta, richiudere il rubinetto e ripulire subito il beccuccio con uno straccio umido.

**Attenzione:** Il beccuccio brucia, pericolo di ustioni!

Quando l'erogazione del vapore è terminata, spostare il beccuccio vapore/acqua calda sopra la griglia appoggia-tazze e disinserire la funzione premendo il tasto .

Riaprire ora il rubinetto vapore/acqua calda e procedere al caricamento del circuito dell'acqua come indicato a pagina 14 ed attendere che l'indicatore della temperatura smetta di lampeggiare. Chiudere il rubinetto vapore/acqua calda: la macchina è di nuovo pronta per l'uso.

### Preparazione del cappuccino

Riempire per  $\frac{1}{3}$  una tazza con latte fresco freddo ed immergervi il beccuccio vapore/acqua calda (5) appena al di sotto della superficie del latte. Muovere con movimento circolare la tazza, immergendo di tanto in tanto il

beccuccio, fino ad ottenere una schiuma densa. Immergere ora completamente il beccuccio per terminare il riscaldamento del latte.

## Dispositivi di sicurezza

### Disinserimento automatico

A sportello di servizio aperto, la macchina è automaticamente disinserita e non può funzionare. Con il gruppo erogatore non inserito, è invece possibile la sola erogazione di acqua e vapore.

### Controllo elettronico della mancanza di caffè

Non appena il contenitore di caffè in grani è vuoto, la macinatura si arresta automaticamente nel giro di 20 secondi. Riempire il contenitore con caffè in grani come indicato a pagina 14.

### Controllo elettronico della mancanza di acqua

La macchina si disinserisce automaticamente non appena il serbatoio acqua è vuoto. Riempire il contenitore con caffè in grani come indicato a pagina 14.

### Controllo elettronico della temperatura

Questa regolazione garantisce la giusta temperatura per la preparazione di caffè, acqua calda e vapore.

La preparazione del caffè viene interrotta automaticamente se la temperatura dell'acqua è insufficiente o eccessiva (termostato di sicurezza e protezione antisurriscaldamento).

### Protezione contro le impurità del caffè in grani

Anche il caffè in grani più selezionato può contenere impurità di ogni genere (sassolini, parti di metallo, ...).

Per evitare danni al macinacaffè, quest'ultimo è dotato di una protezione contro le impurità. Se una di queste cade nel macinacaffè, la sua presenza è segnalata da un particolare rumore: spegnere subito la macchina! In ogni caso

la macinatura si fermerà nel giro di 20 secondi grazie al controllo elettronico indicato a pagina 19.

## Pulizia/Custodia/Manutenzione

### Pulizia generica

Una macchina da caffè tenuta sempre ben pulita e in ordine vi garantirà un caffè di qualità ottimale e durerà anche più a lungo.



Prima di pulire la macchina, spegnere l'interruttore generale, staccare la spina dalla presa di corrente e aspettare che si raffreddi.



Non immergere la macchina in acqua o in altri liquidi: si potrebbero causare danni irreparabili!



Non lavare parti della macchina nella lavastoviglie!



Asciugare sempre a mano le parti di macchina, senza inserirle nel forno o nel forno a microonde!

### Serbatoio acqua/Vasca raccogliocce / Contenitore raccoglifondi / Sistema di erogazione caffè / Macchina

#### 33

Per mantenere puliti il vano di servizio e il gruppo erogatore (16), raccomandiamo di vuotare ogni giorno, dopo l'uso, il contenitore raccoglifondi (1).

Serbatoio acqua (8), vasca raccogliocce (2), griglia appoggia-tazze (3) e contenitore raccoglifondi (1) sono da lavare periodicamente con un detergente non abrasivo e da asciugare successivamente con cura.

### 34

Il sistema di erogazione del caffè (4) può essere estratto per eseguirne la pulizia. Allentare la vite zigrinata e risciacquarlo accuratamente con acqua calda.

Di tanto in tanto, pulire l'esterno della macchina con un panno umido e poi asciugare.

Quando è necessario, pulire il contenitore del caffè in polvere (14) con il pennello allegato.

### Gruppo erogatore

Il gruppo erogatore (16) dev'essere pulito ogni volta che si riempie il contenitore di caffè in grani o, in ogni caso, almeno una volta alla settimana.

Spegnere la macchina ed aprire lo sportello di servizio (15). Togliere il contenitore per fondi di caffè (1).

### 35

Estrarre il gruppo erogatore (16) tenendolo per l'apposita maniglia e premendo sul testo «PRESS».

Il gruppo erogatore deve essere lavato con acqua calda **senza detergente**. Assicurarsi di eliminare ogni residuo di caffè dalle due docce in acciaio: quella superiore si può estrarre svitando con cura il perno in plastica con l'apposito attrezzo in dotazione. Asciugare con cura.

### 36

Estrarre il cassetto per residui di caffè (20) per pulirlo. Usare allo scopo un detergente non abrasivo.

Pulire accuratamente il vano di servizio e inserire di nuovo il cassetto per residui di caffè.

### 37

Tenendolo per l'apposita maniglia, introdurre nuovamente il gruppo erogatore fino all'innesto. Chiudere lo sportello e reinserire il contenitore raccoglifondi.



**Evitare assolutamente di premere sul testo «PRESS» quando si inserisce il gruppo erogatore: si possono arrecare danni irreparabili all'apparecchio!**

**Attenzione:** Se il gruppo erogatore non è introdotto correttamente, la spia luminosa  $\triangleright\llcorner$  si accende segnalando la condizione di inutilizzo della macchina: ritentare l'operazione!

### Macinacaffè



Mai immettere acqua nel macinacaffè: si possono arrecare danni irreparabili alla macchina!

### Decalcificazione

La decalcificazione serve per eliminare tutte le incrostazioni calcaree dalle superfici e dai fori, garantendo così il perfetto funzionamento di valvole, comandi di riscaldamento e di altri elementi importanti.

**Nota:** data la complessità del circuito idraulico della caffettiera, i cicli di decalcificazione esposti di seguito (automatico e convenzionale) non consentono di interessare tutti i condotti.

**Sono infatti esclusi componenti di facile accesso quali il gruppo erogatore (22) ed il perno in plastica di connessione allo stesso.**

L'operazione di decalcificazione deve essere eseguita regolarmente ogni 3 – 4 mesi. Nelle regioni con una durezza dell'acqua molto elevata, consigliamo una decalcificazione più frequente.

Per evitare pericolosi ritardi dell'utente, questa macchina è dotata di una speciale spia di controllo  $\overline{\text{H}}$  che segnala, in funzione dell'acqua impiegata, la necessità di eseguire urgentemente l'operazione.

La macchina è infatti regolata inizialmente su un valore della durezza dell'acqua di 25°FH, che provoca l'accensione della spia  $\overline{\text{H}}$  dopo 150 litri circa.

E' comunque possibile regolare esattamente questa segnalazione, in funzione della durezza dell'acqua, procedendo come indicato a pagina 15.

Sono possibili le regolazioni seguenti:

**Valore di calcare 1:** acqua dura, oltre 29°FH (14°dH), corrisponde a circa 80 litri di acqua impiegata

**Valore di calcare 2:** acqua mediamente dura, circa 20-29°FH (7-14°dH), corrisponde a circa 150 litri di acqua impiegata

**Valore di calcare 3:** acqua dolce, circa 12-20°FH (4-7°dH), corrisponde a circa 300 litri di acqua impiegata

**Valore di calcare 4:** acqua molto dolce, meno di 10°FH (3°dH), corrisponde a oltre 500 litri di acqua impiegata

Nelle regioni con acqua dura ed in ogni caso, per migliorare la qualità del caffè, consigliamo l'impiego di un filtro per acqua che proteg-

ge la macchina e può ridurre la frequenza degli intervalli di decalcificazione.

**Nota:** impiegare prodotti decalcificanti specifici, adatti per le macchine da caffè.

**Non usare assolutamente l'aceto di vino!**

La decalcificazione si può eseguire procedendo con le due seguenti modalità:

### Decalcificazione automatica

A macchina spenta, versare il decalcificante nel serbatoio acqua seguendo le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto impiegato.

Accendere la macchina nel modo di programmazione, seguendo le istruzioni riportate a pagina 15 al punto 27.

Mettere un recipiente sufficientemente capace sotto il beccuccio vapore/acqua calda (5) e aprire lentamente il relativo rubinetto (6).

Vuotare completamente il serbatoio dell'acqua senza aspettare che il prodotto agisca.

### Decalcificazione convenzionale

A macchina spenta, versare il decalcificante nel serbatoio acqua seguendo le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto impiegato.

Mettere un recipiente sufficientemente grande sotto il beccuccio vapore/acqua calda (5) e aprire lentamente il relativo rubinetto (6) in senso antiorario.

Accendere la macchina premendo l'interruttore generale e lasciar fuoriuscire dal beccuccio la soluzione decalcificante per un minuto circa.

Chiudere nuovamente il rubinetto.

Spegnere la macchina e lasciare agire la soluzione per 5 minuti circa.



Ripetere due o tre volte il procedimento, fino ad esaurire completamente il contenuto del serbatoio acqua.

Terminata la decalcificazione, risciacquare bene il serbatoio (8) e riempirlo d'acqua fresca.

Accendere la macchina e risciacquare l'impianto idraulico facendo scorrere acqua fresca (2 litri circa) attraverso il beccuccio vapore/acqua calda.

In questo modo elimineremo anche gli eventuali cattivi odori del prodotto decalcificante.

La macchina da caffè è di nuovo pronta per l'uso.

La spia luminosa  non si spegne automaticamente: è necessario premere per almeno 5 secondi il tasto vapore  a macchina accesa.

### Importante

La decalcificazione periodica garantisce il buon funzionamento della vostra macchina e vi evita costose riparazioni. I danni che si verificano a seguito di mancata decalcificazione, utilizzo improprio ed inosservanza delle istruzioni per l'uso, **non sono coperti dalla garanzia**. Se non siete certi del grado di durezza della vostra acqua, vi consigliamo di conservare la regolazione iniziale.

### Custodia



Se inutilizzata, disinserire la macchina togliendo la spina dalla presa.



Custodire la macchina in luogo asciutto e non accessibile ai bambini.

Se la macchina rimane inutilizzata per un lungo periodo di tempo, proteggerla dalla polvere e dallo sporco.

### Manutenzione

Oltre a saltuarie verifiche di funzionamento, la macchina da caffè deve essere sottoposta periodicamente a pulizia e manutenzione come indicato a pagina 19.

### Disattivazione

#### Rendere tempestivamente inutilizzabili gli apparecchi in disuso.

Tagliare il cavo di alimentazione e consegnare la caffettiera ad un centro di raccolta pubblico.

### Guasti e rimedi





In caso di guasti e difetti o se si sospettano inconvenienti alla caffettiera, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente.

#### Se non riuscite ad eliminare il guasto attenendovi alle indicazioni riportate nella tabella a lato, rivolgetevi a uno specialista autorizzato.

Soltanto nei centri tecnici autorizzati si possono richiedere interventi e riparazioni alla macchina da caffè. **Le riparazioni non effettuate correttamente comportano gravi rischi per l'utente.**

Si declina ogni responsabilità relativa a danni causati da riparazioni non eseguite correttamente: in questi casi, viene inoltre a mancare la copertura della garanzia.

Guasto	Cause possibili	Rimedi
L'interruttore generale non si accende	Non arriva corrente alla caffettiera Lo sportello di servizio è aperto	Verificare spina e fusibile Chiudere lo sportello di servizio
La preparazione automatica del caffè non si avvia	Spia  accesa: il gruppo erogatore non è correttamente inserito o non è bloccato È premuto il tasto vapore 	Inserire correttamente il gruppo erogatore Disattivare la funzione e ricaricare il sistema (v. pag. 14)
	Le spie che segnalano mancanza acqua o caffè sono accese	Eseguire i rabbocchi necessari e riavviare il ciclo
	La spia della temperatura lampeggia: dopo l'uso del vapore non è stato ricaricato correttamente il circuito	Eseguire nuovamente il caricamento del circuito
	La spia del contenitore raccogli fondi lampeggia: il contenitore non è inserito correttamente	Ritentare il corretto inserimento del contenitore dei fondi
	La spia del contenitore caffè in grani lampeggia: il macinacaffè è bloccato	Eseguire la manutenzione del macinacaffè
La caffettiera non eroga caffè ma solo acqua	È premuto il tasto di selezione caffè in polvere senza che ve ne sia nel relativo contenitore	Riempire con caffè in polvere il relativo contenitore
Non si riescono ad erogare acqua calda e vapore	È intasato il foro del beccuccio vapore/acqua calda	Aprire il forellino con un ago fine
Il caffè fuoriesce troppo in fretta	Macinatura troppo grossa	Regolare su un grado di macinatura più fine, per esempio da 5 a 3
Il caffè fuoriesce troppo lentamente	Macinatura troppo fine	Regolare su un grado di macinatura più grossa, per esempio da 6 a 7
Il caffè non è abbastanza caldo	Tazza non preriscaldata La spia temperatura non è ancora accesa	Riscaldare la tazzina con l'apposita piastra scaldatasse Attendere l'accensione della spia temperatura
Il caffè non ha sufficiente crema	La miscela di caffè impiegata non è adatta o fresca. La macinatura non è corretta (troppo grossa o troppo fine)	Provare altri tipi di miscele di caffè Adattare il grado di macinatura
La macchina produce meno, impiega molto per riscaldarsi, la portata è insufficiente	È necessaria la decalcificazione del circuito idraulico della caffettiera	Decalcificare la macchina come descritto a pag. 20
Non si riesce ad estrarre il gruppo erogatore	Il gruppo erogatore non è inserito correttamente nella sua posizione di funzionamento	Accendere la caffettiera, chiudere lo sportello di servizio ed attendere che il gruppo si assesti

**How to use the instructions**

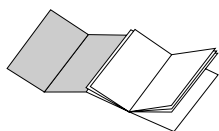
These instructions cannot anticipate every possible use of the machine.

For further information or questions concerning specific situations or problems, please contact the local dealer or manufacturer directly.



The warning triangle shows all important safety indications to ensure the user's safety.

The non-observance of said instructions may cause serious injuries!



The first cover page of the manual shows figures relevant to the text. Thus, keep it open while reading the instructions.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

The lightning flash with arrowhead symbol, within an equilateral triangle, is intended to alert the user to the presence of uninsulated «dangerous voltage» within the product's enclosure that may be of sufficient magnitude to constitute a risk of fire or electric shock to persons.

**Table of contents**

Page

27	Safety rules
28	Important safeguards
29	Controls and machine parts
29	Control panel description
30	Unpacking/Installation
30	Power supply connection
30	Starting and use
31	Drainage

**Save these instructions carefully and make sure to hand them to other users.**

**B**

Reference to figures, parts of the machine and control elements are given by numbers or letters, as figure B exemplifies.



The exclamation point within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance (servicing) instructions in the literature accompanying the appliance.

Page

31	Programming the machine
32	Coffee dosage adjustment
32	Recommendations
33	Brewing
35	Incorporated Safety Devices
36	Cleaning/Maintenance
39	Disposal
40	Troubleshooting

Voltage rating	see the rating plate fitted under the machine	
Nominal power	see the rating plate fitted under the machine	
Dimensions (length x width x height)	385x330x395 mm approx.	
Case	Galvanised steel and ABS plastic material	
Weight	13 kg approx.	
Cable length	1.2 m approx.	
Operation system	free flow thermal cut-out, alternating piston pump	
Temperature control	electronic control	
Coffee grinder adjustment	notch fine adjustment	
Coffee grounds ejection	automatic ejection	
Powdered coffee dosage	coffee notch releasing device	
Quantity programming	0-250 ml approx.	
Water tank	removable, transparent tank	
Water dispensing	electronic, continuous dispensing	
Capacity	- water tank - coffee beans hopper	2.4 litres approx. 300g of coffee beans
Steam/hot water spout	adjustable, supplied with burn preventing device	
Steam/hot water taking	adjustable, continuous taking	
Heating time	2 min. approx.	
Brewing time	- espresso coffee - coffee - hot water - milk (cappuccino)	20s/cup approx. 30s/cup approx. 60s/cup approx. 60-90s s/cup approx.
Overheating preventing device	built-in the machine	
Insulation	I protection range	
Approval	see the rating plate fitted under the machine	
In compliance with EN rule	EN 60335-2-15 (96) · EN 60335-2-14 (96) · EN 55014	
Warranty	in compliance with the warranty certificate enclosed herein	

**Fittings** (included in the machine price)

Measuring spoon for coffee blends
Dispensing unit key
Coffee grinder cleaning brush
Water hardness detecting stripes

The manufacturer reserves the right to introduce changes to the machine, according to the progress of technology.



**Electrical parts should never be in contact with water: danger of short-circuit! Steam and hot water may cause burns. Never direct steam or water jets towards the body; special attention must be paid when touching the steam/hot water spout and the heating plate: danger of burns!**

**This machine must be used exclusively for the purposes it has been manufactured.**

Do not make technical changes for any reason whatsoever; any improper use is forbidden, due to the risks which might occur!

#### **Warnings**

The machine shall only be used by adults and properly instructed persons.

#### **Voltage**

Never touch parts under current! They might cause electric shocks, serious injuries and death. The machine must be connected to a socket with suitable voltage. Voltage must correspond to the voltage shown on the appliance rating plate.

#### **A**

##### **Power cord**

Never use the machine with a defective power cord. Replace defective power cords and plugs, contacting authorised personnel. Do not extend the power cord around corners, sharp edges or over hot parts and protect it from oil. Do not shift or move the machine by pulling its power cord. Do not unplug the machine by pulling the power cord and never touch it with wet hands. Make sure the power cord does not hang from tables or shelves.

#### **B**

##### **Keep children away**

Do not allow children to play with the machine. Children are not aware of the potential danger caused by electric appliances.

#### **Positioning**

Place the machine on a plane surface, where nobody can turn it upside down or be hurt. Hot water or overheated steam might escape from the machine: danger of burns! Never use the coffee machine outdoors or inside rooms with low temperature conditions. Do not place the machine on hot surfaces or in the proximity of open flames to avoid possible damages of the case.

#### **C**

##### **Danger of burns**

Do not direct the overheated steam or hot water jet towards you or other people. Do not touch hot surfaces, such as the steam/hot water spout.

#### **D**

##### **Necessary space**

For a proper operation of the machine it is advisable to keep to the following indications:

- choose a levelled surface
- choose a properly lit and hygienic room provided with accessible sockets
- leave a minimum distance of 100 mm between the machine and the wall

#### **E**

##### **Cleaning**

Before cleaning the machine, make sure to switch off all keys and unplug the machine. Wait until the machine cools down. Never plunge the machine into water! Do not tamper with the inner parts of the machine and never open the machine.

##### **Repair/maintenance**

In case of defect or suspected damage following a fall, unplug the machine immediately. Never use a defective appliance. Only skilled personnel are authorised to carry out repairs. The manufacturer declines any liability whatsoever, should repairs fail to be carried out by authorised personnel.

In case of fires, use carbon dioxide (CO<sub>2</sub>) extinguishers. Never use water or powder extinguishers.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your coffee maker, basic safety precautions should always be followed, including the followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

- 1 ● Read all instructions.
- 2 ● Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 3 ● To protect against electric shock, do not place cord, plug or appliance in water or other liquid.
- 4 ● Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 5 ● Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- 6 ● Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been

damaged in any manner. Return appliance to an authorised service facility for examination, repair or adjustment.

- 7 ● The use of an accessory not evaluated for use with this appliance may cause injuries.
- 8 ● Do not use outdoors.
- 9 ● Do not let cord hang over edge or table or counter, or touch hot surfaces.
- 10 ● Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 11 ● Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to the off position, then remove plug from wall outlet.
- 12 ● Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
- 13 ● Keep the cord away from heated surfaces.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### WARNING

**RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK  
DO NOT OPEN**

**WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK.**

**DO NOT REMOVE COVER (OR BACK)**

**NO USER-SERVICEABLE PARTS INSIDE**














**REPAIR SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL ONLY**

## IMPORTANT SAFEGUARDS

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cords is used,
- 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
  - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
  - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

- |  |  |
|--|--|
| <b>0</b> Main switch   | <b>13</b> Grind adjustment lever   |
| <b>1</b> Coffee grounds container                            | <b>14</b> Pre-ground coffee container with cover   |
| <b>2</b> Drip tray   | <b>15</b> Service door   |
| <b>3</b> Cup holder grill                                    | <b>16</b> Central unit   |
| <b>4</b> Coffee dispenser (removable)                        | <b>17</b> Filling funnel   |
| <b>5</b> Steam/hot water dispensing tube with heat protector | <b>18</b> Handle for assembling and disassembling of central unit                          |
| <b>6</b> Steam/hot water selection knob                      | <b>19</b> Coffee adjustment lever  |
| <b>7</b> Heating plate                                       | <b>20</b> Coffee rest drawer   |
| <b>8</b> Water tank  | <b>21</b> Swivel (removable)   |
| <b>9</b> Water tank cover                                    | <b>22</b> Control panel with warning lights<br>LED warning light showing fill level in cup |
| <b>10</b> Water level  | <b>24</b> Power cord   |
| <b>11</b> Coffee bean container                              |  |
| <b>12</b> Coffee bean container cover                        |  |

### Control panel description

- |   |   |
|---|---|
|  Central unit warning light<br>On: the central unit is not correctly mounted<br>Blinking: the central unit is missing             |  Temperature warning light<br>Off: working temperature too low<br>On: right working temperature<br>Blinking: excessive working temperature, carry out drainage |
|  Descaling warning light:<br>On: descaling required   |  Standby led<br>Led on: Standby mode deactivated<br>Led blinking: Standby mode activated   |
|  Coffee grounds container warning light:<br>On: the container is full<br>Blinking: the container has not been properly positioned |  1 or 2 cups of regular coffee   |
|  Coffee bean container warning light<br>On: the coffee grinder is jammed  |  1 or 2 cups of espresso coffee  |
|  Water tank warning light<br>On: the tank is empty<br>Blinking: pump is not functioning properly; it must be drained              |  1 or 2 cups of tall coffee  |
|   |  Pre-ground coffee selection button  |
|   |  Heating plate selection button  |
|   |  Steam selection button  |

### Unpacking/Installation

Standard packing is strong enough to protect the machine during mail shipping. Keep this package to return the machine to the manufacturer, should it be necessary.

Before installing the machine, follow the following safety precautions:



Position the machine in a safe place.



Do not allow children to play with the machine



Make sure the machine is not placed nearby hot surfaces or open flames.

Whenever possible, always use the machine with the swivel (21).

Thus, when installing the machine, make sure to rest it directly on this support by inserting it into the slot on the lower side of the machine.

Now the machine is ready to be connected.

### Power supply connection



Warning: electric current may cause death! Always keep to safety indications.

The coffee machine must be connected to an adequate socket.

Voltage must suit to the voltage specified on the appliance rating plate.



Never use defective power cords. Defective power cords and plugs must be replaced by authorised personnel.



Should an extension cord be used, check its perfect condition.

The extension cord must have a minimum section of 1,5 mm<sup>2</sup> or 16 AWG and must be supplied with a three-pole plug/socket.

### Starting and use



**Danger!**

**Electric voltage may cause death. Electrical parts should never be in contact with water: danger of short-circuit. Overheated steam and hot water may cause burns!**

**Do not direct steam or water jet towards the body; furthermore, great attention must be given when touching either the dispensing tube or the heating plate: danger of burns! For your own safety as well as for other people safety, keep to the safety precautions described (see pages 26/27).**



Never use the machine without water and coffee beans.

Remove measuring spoon, brush and the central unit key from the coffee grounds container (1) and keep them within reach.

Unwind the power cord (24) from the rear side of the machine.



25

Coffee bean container (11) is attached with two screws.

Remove the cover (12) and fill it with coffee beans (approx. 300 g), then replace the cover.

Adjust grinding by means of the grind adjustment lever (13), positioning it on point "5" of the scale.



Never fill the coffee bean container with other products! (They might damage the machine!)



Before filling the container with coffee beans, make sure the pre-ground coffee container is closed to prevent coffee grains from falling into it (they might damage the machine).

Remove the water tank (8) from the machine, remove its cover (9) and fill it with cold water (approx. 2.4 l).

A valve on the tank bottom prevents water from escaping.

**Before installing the water tank in the machine, make sure the coffee bean container cover is properly fitted.**

26

Install the water tank, slightly pressing over it to fit the valve which will open automatically. Replace the cover on the tank.



Do not fill the tank with an excessive quantity of water.



Always fill the tank with fresh water: hot water as well as other fluids might damage the tank.



Do not switch on the machine if the water tank is empty: always make sure there is enough water in the tank!

Connect the plug to the socket and press the main switch. The energy saving led switches on, showing that the function is off. If the energy saving led is blinking, press the button to deactivate the energy saving mode. The electronic circuit carries out a self-diagnosis. This phase could make some noise.

## Drainage

Direct the steam/hot water dispensing tube (5) over the drip tray (2).

Place a cup or another suitable container under the dispensing tube, then turn the steam/hot water selection knob (6) counterclockwise.

The pump automatically starts.

Wait until a regular water jet is obtained, then close the knob. The machine is now drained.

**Important:** It is advisable to drain the machine before the first start, after a prolonged use or whenever the water tank has been completely emptied.


Furthermore, should temperature  or water tank  warning lights blink, drain the machine.

**The machine is ready for use as soon as the temperature light is on.**

## Programming the machine

27

To enter the programming mode, turn the machine off with the main switch.

Press steam , espresso coffee  and the main switch at the same time.

Release the buttons.

## Water hardness adjustment

In order to adjust the water hardness, it is necessary to test the water using the strip supplied with the machine.

Dip the strip into the water for a second, shake off excess water gently, wait approx. 1 minute and read the result.


The tall coffee button  allows a water hardness adjustment from 1 to 4.

Each time the key is pressed, the value increases by 1.

As soon as value 4 has been reached, the counter resets and restarts from 1.

As far as lime scale values are concerned, see page 37, points 45-48.


## Pre-Grinding

The coffee grinder is activated by pressing the button of the heating plate .

When this button lights up, the coffee grinder has been activated.

Grinding occurs every time the doser is empty, thus a ground coffee portion is always ready in the doser, saving time.

## Pre-Infusion

The regular coffee button  activates or deactivates the dispensing of coffee, as shown by the lit button.

As soon as the coffee has been moistened, the pump stops for two seconds. Then the brewing cycle continues.

## Coffe dosage adjustment

28

Adjustment lever (19) allows the selection of the

coffee quantity, from 6 to 9 grams.

Open the service door (15) and place the adjustment lever (19) in the desired position.

Note: Opening the service door causes the machine to stop automatically. Close the door to restart the machine.



Coffee dosage must not be changed frequently, otherwise the coffee dispenser may get damaged, thus spoiling the quality of coffee.

## Recommendations

### Test

If the machine has not been used for a prolonged period, it is advisable for hygienic reasons to run a rinse cycle through the machine.

Place a cup under the dispensing tube (5) and operate the steam/hot water knob (6). Fill a cup with water.

### Preheating cups

Cups may be preheated by placing them on the heating plate.

### Temperature warning light

When connecting the machine, the green warning light will light permanently after approx. two minutes, showing the machine is ready to be used.

### Empty coffee bean container warning light

When this led is on, the coffee grinder stops. Fill the container with coffee bean and restart the cycle.

### Empty water tank warning light

An empty water tank causes the cycle to stop automatically.

Fill the tank with water. It is of the utmost importance to drain the circuit before restarting the machine.

It is not possible to start programming without carrying out the drainage.

When restarting the machine, make sure the red warning light is not blinking or is off.

### Grind

If the coffee flows too quickly (coarse grind) or too slowly (fine grind) into the cup, adjust the coffee grinder.

Recommended grind level: position 5

Grind too coarse= adjust to a lower value (from 5 to 3)

Grind too fine= adjust to a higher value (from 5 to 7).



Adjust the grind level only when the coffee grinder is running.

Avoid extreme adjustment (for instance, on position 1) whenever possible.

It is preferable to try another coffee blend, because not all coffee blends are suitable.

### Coffee

Make sure coffee is fresh.

An espresso roast is preferable in order to obtain a strong and aromatic espresso coffee, use special blends suitable for espresso coffee machines and special cups with thick sides.

Keep coffee in a cool place, in a hermetically sealed container.

Coffee may be deep frozen and then ground either fresh or frozen.

### Water quality

In addition to blend, grind and water tempera-

ture, the water quality is of the utmost importance for the brewing of a good coffee.

Thus, the use of a decalcifier to remove limescale and eliminate any unpleasant taste and organic impurities from the water, is strongly recommended. Furthermore, a decalcifier partially eliminates limescale from water, thus protecting the machine heating system from chemical buildup and prolonging its working life.

The water tank must be emptied daily and filled with fresh water.

### Operation time

The machine may be kept on all day long. However, should the machine not be used for a prolonged period, it is advisable to turn it off. Once switched on, it will be ready for use within two minutes.

### Switching off the machine

Switch the machine off only after the coffee cycle has been concluded.

## Brewing

### Cup level adjustment

This machine allows the precise dosage of the coffee quantity, according to the cup dimension.

The cup levels have been pre-set at the factory according to the following values:


 espresso coffee: 60 ml

 regular coffee: 125 ml

 tall coffee: max. 250 ml. approx.

### Cup level setting

Ex. espresso coffee.

When the machine is ready, press and keep pressed the espresso coffee button  and wait until the desired quantity of coffee has flown into the cup.

Upon releasing the button, the level is automatically saved, thus always allowing to obtain the same quantity of coffee.

Use the above mentioned procedure also to change or adjust the quantity of water either for regular or tall coffee.

The quantity for two cups of coffee will be automatically adjusted according to the single cup level.

### Double quantity of coffee or 2 cups of coffee.

By pressing the desired selection button twice, the machine will brew a double quantity of coffee.

### Bean coffee

#### 29

This machine grinds a portion of fresh coffee for each cup; for two cups, it grinds two portions of coffee, one after the other, thus ensuring optimum coffee quality.



Before any use, make sure the steam/hot water knob is closed.

Adjust the desired grinding degree: the recommended average value is 5.



The grinding degree must be adjusted only when the coffee grinder is operating, otherwise it may be damaged.

Place one or two preheated cups on the grill (3) under the dispenser (4).

By pressing the relevant selection button the machine will automatically dispense the selected coffee.

The coffee flow can be stopped at any moment

by pressing any selection button (except those relevant to the heating plate and steam).

This operation can be performed, for instance, if an excessive quantity of water has been selected.

### Pre-ground coffee



Make sure to use pre-ground coffee only (medium ground).

Never use whole bean or soluble coffee!



Right before making coffee, fill the container with freshly ground coffee.

Use the quantity necessary for the number of cups to be obtained.

Always remember that ground coffee ages soon, thus losing its quality.


#### 30

Use the measuring spoon supplied to fill the container with ground coffee (14).

Use a full measure only!



Do not tamp ground coffee, otherwise the optimum dosage for each cup is no longer ensured.

Then, press the pre-ground coffee selection button  and the desired selection button (espresso, regular or tall coffee) to obtain a cup of coffee.

The coffee flow may be stopped at any moment by pressing any selection button (except those of the heating plate and steam), if, for instance, an excessive quantity of water has been selected.

### Hot water

The hot water dispensing is separate from the coffee circuit, in order to supply hot water for tea, soup etc.

**31**

Place the glass or the cup under the steam/hot water dispenser (5), then slowly open knob (6), turning it counterclockwise.

Hot water will be automatically dispensed. As soon as dispensing is over, close knob again.

**Steam**

To heat milk or other drinks.





Clean the spout with a damp cloth soon after use; otherwise it might be difficult to remove milk residues.



After a steam outflow, always drain the machine, otherwise the coffee brewing program automatically stops, due to excessive temperature.



If the machine is on the steam mode, the automatic coffee brewing is prevented.

Press the steam selection button  and wait until the green temperature warning light  turns on.

Direct the steam/hot water dispenser (5) over the cup holder grill (3) and slightly open knob (6), turning it counterclockwise.

Wait until the remaining water has flown out of the spout.


Then move the spout outwards and immerse it into the fluid to heat.

**32**

Slowly open the steam/hot water knob and heat the fluid, using a circular movement from bottom to top.

When the fluid has reached the desired temperature, close the knob and immediately clean the spout with a damp cloth.

**Warning:** the spout is hot, it may cause burns!

As soon as the steam/hot water dispensing is finished, position the steam/hot water dispensing tube over the cup holder grill and deactivate the steam function by pressing the steam selection  button.

Then open the steam/hot water knob again and drain the machine (the pump automatically starts) until the water flows regularly from the dispensing tube (see the chapter relevant to Drainage, page. 31) and the temperature warning light stops blinking.

Close the steam/hot water knob.

The machine is ready to brew coffee again.

**Cappuccino froth**

Fill a cup 1/3 with cold fresh milk, then immerse the steam/hot water dispensing tube (5) just below the milk surface.

Move the cup with a circular movement to form a thick froth. Then immerse the dispensing tube deep into the milk to heat it.

## USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

**Incorporated safety devices****Automatic off**

Should the service door be open, the machine automatically switches off and its operation is thus prevented.

If the central unit is not mounted, only water and steam can be dispensed.

**Electronic grinding time control**

As soon as the coffee bean container is empty, the machine automatically stops after approx. 20 seconds.

Fill the container with coffee bean. The coffee

brewing cycle can be restarted.

**Electronic pump control**

The machine switches off automatically as soon as the water tank is empty.

**Automatic temperature adjustment**

This adjustment controls the correct temperature to brew coffee and to dispense hot water and steam. Coffee brewing is automatically interrupted should the water temperature be too low or too high (safety thermostat and overheating safety device activated).

**Antigravel device**

Even selected coffees may contain some impurities. The coffee grinder is fitted with an antigravel device to avoid any damage.

Should gravel end up into the coffee grinder, you will hear a strong and characteristic noise. Stop the machine immediately, otherwise the protection system will stop the coffee grinder after approx. 20 seconds.

**Cleaning/Maintenance****Cleaning**

To ensure high coffee quality and a longer working life of the machine, always keep the machine clean.



Before cleaning the machine, turn off the main switch and unplug the machine.



Before cleaning the machine, wait until it cools down.



Do not immerse the machine into water or other

fluids (it may be damaged).



Do not wash parts of the machine in the dishwasher.



Always handdry all parts of the machine; do not dry them in the oven or microwave oven!

**Water tank/ Drip tray/Coffee grounds container/Coffee dispensing unit/Coffee machine****33**

In order to keep the dispensing area and the central unit (16) clean, it is recommended to empty the coffee grounds container (1) every day.

The water tank (8), drip tray (2), cup holder grill (3) and coffee grounds container should be washed periodically, using a non-abrasive solvent and drying them carefully.

**34**

The coffee dispenser (4) may be removed for cleaning operations.

Unloose the the screws and rinse the dispensing tubes thoroughly with hot water.

From time to time, clean the machine casing with a damp cloth and dry it.

Clean the pre-ground coffee container (14) with the aid of the brush supplied, whenever necessary.

**Central unit**

Clean the central unit (16) whenever the coffee bean container has been re-filled, or at least once or twice a week.

Switch off the machine by pressing the main switch and open the service door (15). Remove the coffee grounds container (1).

**35**

Remove the central unit (16) by holding it by the handle and pressing the "PRESS" key.

Wash the central unit with warm water **without any solvent**.

Make sure there are no coffee residues on the two chrome-steel filters.

Dry it thoroughly.

**36**

Remove the coffee rest drawer (20) and clean it, using a non-abrasive soap.

Clean the service area thoroughly with a damp cloth and re-insert the coffee grounds container again.


**37**

By holding the central unit by its handle, slide it back into its original position, making sure it is correctly engaged.

Then close the service door. Insert the coffee grounds container again.



**When replacing the central unit, do not press the "PRESS" key (it may cause damages to the machine)!**

**Warning:** if the central unit is not correctly inserted, the warning light  switches on, thus preventing the machine from brewing coffee.

**Coffee grinder**

Never fill the coffee grinder with water: it may

damage the machine!

**Descaling**


Descaling is necessary to remove limescale from surfaces and holes, thus ensuring a perfect operation of valves, heating controls and other important parts.

**Note:** due to the complexity of the coffee machine hydraulic circuit, the following descaling cycles (automatic and standard) do not allow the descaling of all tubes.

**In fact, easily accessible components such as the central unit (22) and its plastic connection are excluded.**


According to water hardness, the machine must be descaled every 3-4 months, according to the water hardness degree.

A more frequent descaling is recommended wherever the water hardness degree is very high.

This machine is supplied with a particular warning light  to make this operation easier.

Descaling must be carried out at the latest when this warning light switches on.

Furthermore, said warning light may be adjusted according to the water hardness degree.

The machine has been adjusted at the factory to a 25°FH value, which causes the warning light  to switch on after approx. 150l.

The water hardness value may be changed, if necessary, following the instructions shown on page 32.

The following adjustments are possible:

Hardness index 1: high water hardness, exceeding 29°FH (14°dH), approx. 80 l water passage.

Hardness index 2: medium water hardness, approx. 20-29°FH (7-14°dH), approx. 150 l

water passage.

Hardness index 3: soft water, approx. 12-20°FH (47°dH) approx. 300 l water passage.

Hardness index 4: very soft water, less than 10°FH (3°dH), more than 500 l of water passage.

In case of hard water, a filter should be used both to improve the coffee quality and to protect the machine, thus reducing the descaling frequency.

Descaling must be carried out as follows:

**Note:** for this purpose, use a descaling product suitable for coffee machines.

**Never use vinegar to clean the machine; it might damage it.**

There are two ways to carry out the descaling of the machine:

**Automatic descaling**

Turn the machine off.

Pour descaling solution into the water tank (according to the instructions on the descaling solution package).

Switch the machine on to the programming mode (see page 31, point 27).

Place a large container under the steam/hot water dispensing tube (5) and open the steam/hot water knob (6) slowly.

The contents of the tank are pumped quickly through the machine, saving time.

**Standard descaling**

Switch off the machine.

Pour a descaling product into the water tank (according to the instructions on the descaling solution package).

Switch the machine on to the programming mode. Place a large container under the steam/hot water dispensing tube (5) and open the

steam/hot water knob (6) slowly, turning it counterclockwise.

Turn on the machine by pressing the main switch and let the descaling product flow out of the dispensing tube for approx. 1 min.

Close the knob again.


Turn off the machine with the main switch and let the solution take effect for approx. 5 minutes.

Repeat this procedure two or three times, to allow all of the descaling product in the water tank to flow out of the dispensing tube.

As soon as descaling has been carried out, rinse the tank (8) thoroughly and fill it with fresh water.

Switch on the machine and let fresh water (approx. 2 l) flow out of the steam/hot water dispensing tube in order to rinse away residue.

The machine is now ready for operation.

When the machine is on, the  warning light switches off automatically, by pressing the steam selection button for at least 5 seconds.

**Important**

A periodic descaling avoids expensive repairs. The machine warranty does not cover damages occurring as a result of the non-observance of descaling procedures, improper use and failure to comply with and follow any other instructions contained herein. Maintain the manufacturer's adjustment if the water hardness degree is not known.

**Storage of the machine**

Switch off the machine and unplug it if the machine will not be used for long periods of time.



Keep the machine in a dry place, far from the

reach of children.

Should the machine not be used for a long period, protect it from dust and dirt.

### Maintenance

Periodically check the machine and clean it in accordance to the instructions.

### Disposal

Machines which are no longer operational should immediately be made non serviceable, by cutting the power cord. Machines should be delivered to a public disposal centre.

### Troubleshooting



In case of failure, fault or suspected damage following a fall, unplug the machine immediately.

**To fix problems, follow the instructions in the table below. Otherwise contact an authorised technician.**

Only skilled personnel are authorised to service and repair the machine.

The user might incur serious injuries should repairs not be properly carried out.

The manufacturer declines any liability whatsoever, should repairs fail to be carried out according to the instructions contained in this manual. Furthermore in these cases, warranty rights cannot be honored.

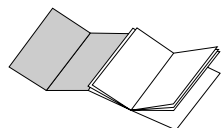
Problem	Possible cause/causes	Resolution
The main switch does not turn on	The machine is not getting power The service door is open	Check plug and fuse Close the service door
The automatic coffee brewing does not start	The ☞ warning light is on: the central unit is not correctly inserted or incorrectly positioned. The ☞ steam selection button is on. Empty tank or coffee bean container warning lights are on Temperature warning light is on: following a steam outflow, the machine has not been properly drained Coffee grounds warning light is on: the container is full or not properly inserted Bean coffee warning light blinking: the coffee grinder is jammed	Insert or position the central unit Deactivate the function and drain the machine (see page 31) Fill with water or coffee bean and switch the machine off and then on again to start the cycle Drain thoroughly the machine again. Empty the coffee grounds container and insert it properly Clean the coffee grinder
Water is dispensed instead of coffee	Pre-ground coffee selection button has been pressed, but the pre-ground container is empty	Fill with pre-ground coffee
Steam and/or hot water are not dispensed	The steam/hot water spout hole is clogged	Clear it with the aid of a thin needle
Coffee flows too quickly	Grind is too coarse	Adjust the grinder to a finer grind, ex. from 6 to 3
Coffee flows too slowly	Grind is too fine	Adjust the grinder to a coarser grind, ex. from 6 to 7
Coffee is not hot enough	The cup has not been preheated The temperature warning light is not yet on	Place the cup on the heating plate before dispensing coffee into it Wait until the temperature warning light switches on permanently
Coffee not creamy	The coffee blend is not suitable, coffee has not been recently ground, the pre-ground coffee has been ground too thin or too coarse	Try another coffee blend
The coffee brewing is reduced; the machine takes longer to heat and the water capacity is not correct	Limescale in the machine	Carry out descaling of the machine, as described on page 37
The central unit cannot be removed	The central unit is out of position	Switch on the machine. Close the service door. The machine returns automatically to its starting position.



## Description des symboles adoptés



Le triangle d'avertissement se réfère à des instructions importantes concernant la sécurité. La non-observation de ces instructions présente le risque de graves blessures !



Vous trouverez des illustrations relatives au texte sur le rabat de la couverture. Gardez-le ouvert en même temps que vous lisez le mode d'emploi.

## Utilisation du mode d'emploi

Le présent livret ne peut pas mentionner tous les usages possibles de cet appareil. Pour tout complément d'information ou problèmes insuffisamment traités ou non mentionnés, veuillez vous adresser aux centres spécialisés et autorisés.

## Sommaire

Page

43	Données techniques
45	Consignes de sécurité
46	Descriptif des commandes et des pièces
46	Inscriptions du tableau de commande
47	Déballage et mise en place
47	Branchement électrique
47	Mise en service et utilisation
48	Purge du circuit

## B

Des chiffres ou des lettres renvoient aux illustrations des parties de l'appareil et des commandes : dans le cas présent il s'agit de l'illustration B.

**Veillez conserver soigneusement ce mode d'emploi et le remettre à tout nouvel utilisateur de l'appareil.**

Page

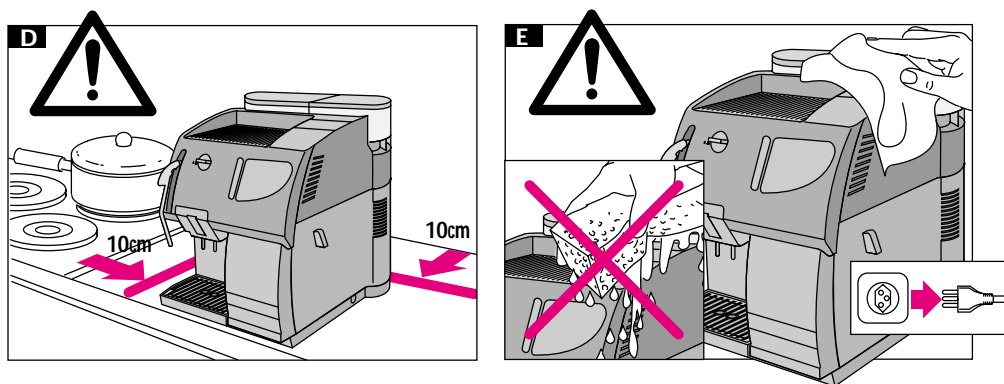
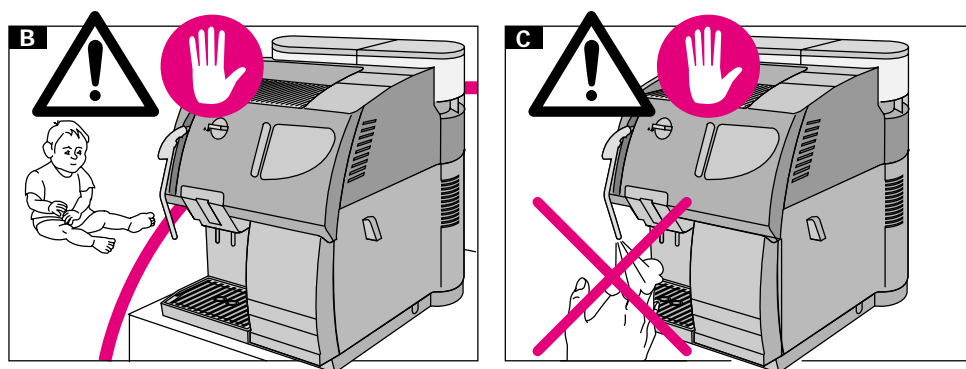
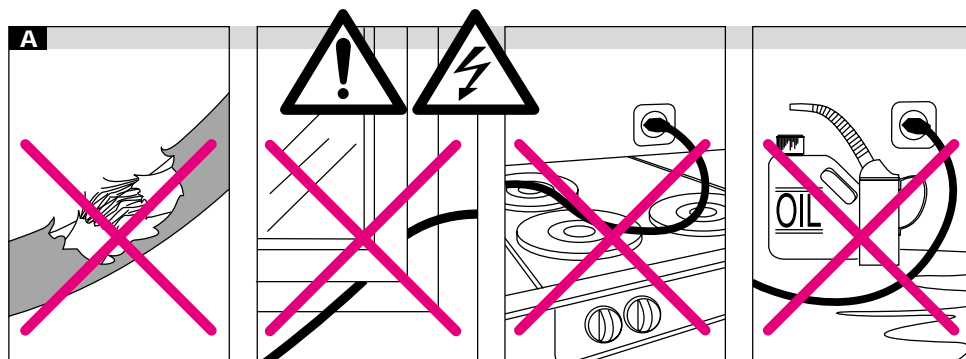
48	Programmation de la machine à espresso
49	Dosage de la quantité de café à moudre
49	Recommandations et conseils
51	Préparation du café
53	Dispositifs de sécurité intégrés
53	Nettoyage / Rangement / Entretien
56	Elimination
57	Défaillances techniques et remèdes

Alimentation	voire plaque signalétique située au-dessous de l'appareil
Puissance nominale	voire plaque signalétique située au-dessous de l'appareil
Dimensions (long.xlarg.xhaut.)	385 x 330 x 395 mm environ
Carrosserie	métal et matière plastique ABS
Poids	13 kg environ
Longueur du câble	1,2 m environ
Système de percolation	chaudière à flux continu avec pompe à piston oscillant
Réglage de la température	électronique
Réglage du moulin à café	fin à graduations
Ejection du marc de café	automatique
Dosage de la quantité de café moulu	réglage à graduations
Mémorisation de la quantité	0-250 ml environ
Réservoir à eau	amovible et transparent
Dosage de la quantité d'eau	électronique et continu
Capacités - réservoir à eau	2,4 l environ
- réservoir de café en grains	300 g environ
Buse d'eau chaude/vapeur	pivotante, avec protection contre les brûlures
Prélèvement d'eau chaude/vapeur	réglable et continu
Durée de réchauffage	2 minutes environ
Durée de préparation - espresso	20 sec./tasse environ
- café normal	30 sec./tasse environ
- eau chaude	60 sec./tasse environ
- lait (café au lait)	60 à 90 secondes par tasse environ
Protection contre la surchauffe	oui
Isolation	classe de protection I
Homologations	voire plaque signalétique située au-dessous de l'appareil
Conforme à la norme	UE EN 60335-2-15 (96) · EN 60335-2-14 (96) · EN 55014
Garantie du produit	selon le certificat annexé

## Accessoires (compris dans le prix)

Mesurette pour la quantité de café moulu
Clé pour l'unité centrale
Pinceau de nettoyage pour le moulin à café
Bandes de mesurage du degré de dureté de l'eau

La maison constructrice se réserve le droit d'apporter des modifications tant de conception que de fabrication au produit pour en améliorer les caractéristiques.



**Danger !**

**Le courant électrique peut être mortel!  
Ne jamais mettre de pièces conductrices  
en contact avec l'eau : danger de court-  
circuit!**

**La vapeur brûlante et l'eau chaude  
peuvent provoquer de graves brûlures!  
Ne dirigez jamais un jet de vapeur ou  
d'eau chaude vers vous et manipulez la  
buse et la plaque chauffante avec  
prudence : danger de brûlures!**

**N'utilisez la machine que dans le but  
pour lequel elle a été conçue.**

Utiliser la machine seulement dans le but pour lequel elle a été conçue. Il est strictement interdit d'y apporter des modifications qui pourraient entraîner des risques!

**Utilisateurs non autorisés**

La machine doit être utilisée seulement par des adultes et des personnes s'étant préalablement familiarisés avec la machine grâce au manuel d'emploi annexé.

**Alimentation électrique**

Ne touchez jamais les pièces sous tension ! Vous risquez un choc électrique pouvant provoquer de graves blessures, voire la mort. Ne branchez cette machine expresso automatique que sur du courant alternatif ; la tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette de la machine.

**A  
Câble d'alimentation**

N'utilisez jamais l'appareil si le câble d'alimentation est abîmé. Faites immédiatement remplacer tout câble ou toute fiche défectueux par un spécialiste autorisé. Ne pas faire passer le câble sur des arêtes vives et ne le coincez pas. Ne posez pas le câble sur des objets chauds et protégez-le de l'huile. Ne jamais poser ni tirer l'appareil par son câble et ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant par le câble. Ne pas la toucher avec les mains mouillées. Ne laissez pas pendre le câble de tables ou de consoles.

**B  
Protection des tiers**

Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil, les enfants n'étant pas conscients des dangers entraînés par les appareils électriques.

**Emplacement**

Placez la machine sur une surface plane et stable, de façon à ce que personne ne puisse renverser l'appareil ni se blesser. De la vapeur brûlante peut s'échapper ou de l'eau chaude s'écouler : danger de brûlures ! Utilisez cette machine à l'extérieur ou dans endroits où la température ambiante pourrait être basse. Ne posez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité d'une flamme, la carcasse risquerait de fondre ou d'être endommagée.

**C  
Danger de brûlures**

Ne dirigez jamais un jet de vapeur ou d'eau chaude vers le corps. Ne touchez jamais de surfaces chaudes (plaques chauffantes par exemple). Utilisez toujours les poignées ou les boutons. Saisissez la buse de vapeur eau chaude par son dispositif de protection contre les brûlures.

**D  
Espace nécessaire pour l'utilisation**

Pour une correcte et bonne utilisation de la machine, nous vous conseillons : choisir une surface d'appui plane choisir un endroit assez éclairé, propre et avec une prise de courant facilement accessible. Prévoir une distance minimum de 100 mm. des parois de la machine.

**E  
Nettoyage**

Avant tout nettoyage de la machine, désactivez tout d'abord les touches, puis débranchez-la. Laissez refroidir la machine avant de la nettoyer. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Il est strictement interdit d'ouvrir la carcasse de la machine ou de mettre quelconque objet dans la machine.

**Réparation et entretien**












En cas de défaillance technique ou de doute de dérangement après une chute, débranchez immédiatement la machine. Ne mettez jamais en service une machine défectueuse, les réparations ne peuvent être faites que par des spécialistes. Aucune responsabilité n'est assumée pour d'éventuels dommages résultant de réparations qui n'auraient pas été effectuées dans les règles de l'art.

En cas d'incendie, utilisez un extincteur à Anhydride Carbonique (CO<sub>2</sub>). Ne pas utiliser d'eau ou un extincteur à poudre.



- |  |   |
|--|---|
| 0 Interrupteur général                                       | 13 Levier de réglage de la finesse de mouture                   |
| 1 Tiroir à marc  | 14 Récipient pour café moulu avec couvercle                     |
| 2 Bac d'égouttement  | 15 Porte de service   |
| 3 Grille égouttoir   | 16 Unité centrale   |
| 4 Bec distribution café (amovible)                           | 17 Entonnoir de remplissage                                     |
| 5 Buse eau chaude/vapeur avec protection contre les brûlures | 18 Poignée pour le montage et le démontage de l'unité centrale  |
| 6 Robinet eau chaude/vapeur                                  | 19 Levier de réglage de la quantité de café utilisée            |
| 7 Plaque chauffante  | 20 Tiroir à poudre  |
| 8 Réservoir d'eau  | 21 Support pivotant (amovible)                                  |
| 9 Couvercle du réservoir d'eau                               | 22 Tableau de commande et témoins lumineux                      |
| 10 Indication du niveau d'eau                                | 23 LED lumineuse indiquant le niveau de remplissage de la tasse |
| 11 Réservoir de café en grains                               | 24 Câble d'alimentation électrique                              |
| 12 Couvercle du réservoir de café en grains                  |   |

### Inscriptions du tableau de commande

- |  |   |
|--|---|
|  Témoin d'unité centrale<br>Il s'allume quand l'unité centrale a été mal mise en place.<br>Il clignote lorsque l'unité centrale est absente.   | rature de service est trop basse.<br>Il s'allume quand la température de service est correcte.<br>Il clignote quand elle est trop élevée (il faut purger l'appareil de l'air qu'il contient). |
|  Témoin de détartrage<br>Il s'allume quand il faut détartrer la machine.  | ① Témoin économie énergie<br>Allumé: Economie d'énergie désactivée<br>Clignotant: Economie d'énergie activée  |
|  Témoin du tiroir à marc<br>Il s'allume quand le récipient est plein.<br>Il clignote quand il n'est pas bien à sa place.   |  Touche pour 1 ou 2 tasses de café normal  |
| ⓪ Témoin du réservoir de café en grains<br>Il s'allume quand le réservoir est vide.  |  Touche pour 1 ou 2 tasses de café espresso  |
|  Témoin du réservoir d'eau fraîche<br>Il s'allume quand le réservoir est vide.<br>Il clignote quand la pompe n'aspire pas d'eau (il faut, alors, purger l'appareil de l'air qu'il contient). |  Touche pour 1 ou 2 tasses de café long  |
|  Témoin de température<br>Le témoin ne s'allume pas tant que la tempé-   |  Touche de sélection du café moulu   |
|  |  Touche de marche / arrêt de la plaque chauffante  |
|  |  Touche vapeur   |

### Déballage et mise en place

L'emballage d'origine est très solide pour une expédition sûre par la poste.  
Conservez cet emballage pour un éventuel service d'entretien.

En mettant la machine à espresso en place, prenez les précautions suivantes:



Placez la machine à espresso sur une surface stable.



Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec la machine à espresso.



Ne posez jamais la machine sur une surface chaude, ni à proximité d'une flamme.

Utilisez la machine le plus souvent possible au moyen du support pivotant (21).  
Lors du montage, veillez à ce support pivotant s'encliquette bien à sa place sous la machine.

Votre machine à espresso est maintenant prête à fonctionner.

### Branchement électrique



N'oubliez pas que toute manipulation inappropriée d'appareils électriques peut entraîner la mort!

Ne branchez votre machine à espresso que

sur du courant alternatif. La tension du secteur doit correspondre à celle qui est indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil.



N'utilisez jamais un câble d'alimentation défectueux. Faites immédiatement remplacer par un spécialiste autorisé toute fiche ou tout câble d'alimentation défectueux.



N'utilisez de rallonge qu'après vous être convaincu que celle-ci est en parfait état. La rallonge doit avoir une section minimum de 1 mm<sup>2</sup> et être équipée d'une fiche à trois doigts.

### Mise en service et utilisation



**Danger!**

**Le courant électrique peut être mortel! Ne mettez jamais de pièces conductrices de courant en contact avec de l'eau: danger de court-circuit! La vapeur brûlante et l'eau chaude peuvent provoquer de graves brûlures! Ne dirigez jamais un jet de vapeur ou d'eau chaude vers vous et manipulez la buse et la plaque chauffante avec prudence: danger de brûlure! Pour votre sécurité et celle des tiers, veuillez vous conformer strictement aux consignes de sécurité des pages 44/45.**



Ne mettez jamais la machine en route si elle n'est pas remplie d'eau et de café en grains.

Sortez du tiroir à marc de café (1) la mesurette pour le café moulu, le pinceau de nettoyage et la clé pour l'unité centrale et rangez-les en un endroit accessible.

Sortez le câble d'alimentation (24) à l'arrière de l'appareil de la longueur nécessaire au branchement dans une prise.

## 25

Le réservoir à café en grains (11) est bloqué par deux vis. Enlevez le couvercle (12) et remplissez le réservoir de grains de café (300 g environ), puis remettez le couvercle à sa place. Réglez la finesse de la mouture au moyen du levier de réglage (13) sur la graduation «5» de l'échelle de finesse.



Ne mettez rien d'autre que des grains de café dans le réservoir à café en grains sinon vous risqueriez d'endommager l'appareil.



Avant de verser le café en grains, contrôlez que le réservoir à café moulu est bien fermé afin que des grains de café n'y tombent pas: risques de dommages à l'appareil.

Retirez le réservoir d'eau (8), enlevez le couvercle (9) et remplissez le réservoir d'eau froide (2,4 litres environ). Une soupape placée au fond du réservoir empêche l'écoulement de l'eau.

**Avant de remettre le réservoir d'eau à sa place, vérifiez que le couvercle du réservoir à café en grains est bien mis à sa place.**

## 26

Remettez le réservoir d'eau à sa place, puis exercez encore une légère pression pour pro-

voquer l'encliquetage de la soupape; celle-ci s'ouvre ainsi automatiquement. Placez le couvercle sur le réservoir.



Ne dépassez pas le niveau maximum de remplissage.



Verser toujours de l'eau froide dans le réservoir. De l'eau chaude ou très chaude, ou tout autre liquide, pourraient endommager l'appareil.



Ne mettez jamais l'appareil en route sans eau. Assurez-vous, avant chaque utilisation, qu'il y ait suffisamment d'eau dans le réservoir.

Branchez la fiche dans une prise de courant et actionnez l'interrupteur général. L'interrupteur "économie d'énergie" s'allume, montrant que la fonction n'est pas activée.

Si l'interrupteur "économie d'énergie" clignote, désactiver la fonction en appuyant sur la touche. Le système électronique intégré procède à son autodiagnostic. Les bruits que celui-ci provoque sont normaux.

## Purge du circuit

Dirigez la buse eau chaude/vapeur (5) vers le bac d'égouttement (2) et placez une tasse ou un récipient sous la buse. Ouvrez le bouton d'eau chaude/vapeur (6) en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. La pompe s'enclenche automatiquement. Attendez jusqu'à ce que de l'eau s'écoule en flux régulier, puis refermez le bouton. Votre machine à espresso est maintenant purgée.

**Important:** il est recommandé de purger la machine de l'air qu'elle contient avant la première

mise en service, en cas de longue période d'inactivité ou chaque fois que le réservoir d'eau a été complètement vidé. Il y a également lieu de la purger si le témoin de température ou le témoin du réservoir d'eau clignote.

**La machine à espresso est prête à fonctionner dès que le témoin de température est allumé.**

## Programmation de la machine à espresso

### 27

Pour se mettre en mode de programmation, il faut d'abord éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur général. Pressez ensuite sur les touches vapeur et café espresso et maintenez-les enfoncées pendant que vous remettez la machine en marche au moyen de l'interrupteur général. Relâchez les touches.

### Réglage du degré de dureté de l'eau

Pour procéder au réglage du degré de dureté de l'eau, il faut d'abord le mesurer au moyen des bandes de test fournies avec l'appareil. Trempez une bande brièvement (1 seconde environ) dans l'eau, puis égouttez-la légèrement. Vous pourrez lire le résultat du test après une minute d'attente.

La touche pour café long permet de régler le degré de dureté de l'eau de 1 à 4. Chaque pression sur la touche augmente le degré d'une unité; on recommence à 1 après avoir atteint le degré 4. Pour la teneur en calcaire, voir page 55, chiffre 45 – 48.

### Pré-mouture

La mouture préalable est activée à l'aide de la touche de commande de la plaque chauffante . L'affichage se fait par allumage de la touche.

Si vous activez cette fonction, du café sera automatiquement moulu chaque fois que le doseur sera vidé. Ce dernier contiendra ainsi toujours une portion de café moulu prêt à l'emploi. On pourra ainsi gagner du temps dans le domaine semi-professionnel.

### Pré-infusion

La pré-infusion est activée ou désactivée à l'aide de la touche pour café normal . L'affichage se fait par allumage de la touche.

Après le lancement de la percolation, la pompe s'arrête pendant deux secondes, puis la percolation se poursuit.

## Dosage de la quantité de café à moudre

### 28

Le levier de réglage (19) vous permet aussi de régler la quantité de café à moudre de 6 à 9 grammes. Ouvrez la porte de service (15) et placez le levier de réglage (19) sur la position désirée.

**Note:** la machine s'arrête automatiquement lorsque la porte de service est ouverte; elle ne peut donc pas fonctionner tant que la porte de service n'a pas été refermée.



Le dosage de la quantité de café à moudre ne doit pas être modifié trop souvent. Des modifications fréquentes peuvent nuire au bon écoulement du café et, en conséquence, à la qualité du café préparé.

## Recommandations et conseils Essai de la machine

Il est recommandé, pour des raisons d'hygiène, de bien rincer le système, également s'il n'a pas servi depuis longtemps.

Placez une tasse sous la buse eau chaude/vapeur **(5)** et ouvrez le bouton eau chaude/vapeur **(6)**. Remplissez une tasse d'eau.

### Préchauffage des tasses

Vous pouvez préchauffer les tasses en les plaçant sur la plaque chauffante.

### Témoin de température

Ce témoin lumineux vert s'allume environ deux minutes après avoir mis la machine à espresso en marche; il indique ainsi qu'elle est prête à fonctionner.

### Témoin de manque de café en grains dans le réservoir

Le moulin à café s'arrête quand ce témoin s'allume. Remplissez le réservoir à café en grains et recommencez le cycle de fonctionnement.

### Témoin de manque d'eau dans le réservoir d'eau

Le programme s'arrête automatiquement en cas de manque d'eau. Remplissez le réservoir d'eau, puis purgez impérativement la machine de l'air qu'elle contient avant de préparer de nouveau du café. Le programme ne peut pas démarrer si l'on ne purge pas la machine. Pour pouvoir redémarrer, il faut que le témoin rouge de niveau d'eau ne soit plus allumé et ne clignote plus.

### Mouture

Le moulin à café est mal réglé si le café coule trop vite dans la tasse (mouture trop grossière) ou trop lentement (mouture trop fine); il faut donc corriger le réglage:

Mouture recommandée: graduation 5

Mouture trop grossière: correction sur une graduation plus basse (passer de 5 à 3 par exemple).

Mouture trop fine: correction sur une graduation plus haute (passer de 5 à 7 par exemple)



Ne modifiez la finesse de la mouture que

pendant que le moulin à café tourne, sinon ce dernier pourrait être endommagé. Dans la mesure du possible, évitez les réglages extrêmes (sur la graduation 1 par exemple); il vaut mieux essayer d'abord une autre sorte de café (tous les mélanges ne conviennent pas).

### Choix du café

N'utilisez que du café frais et fortement torréfié. Pour obtenir un espresso fort et parfumé, n'utilisez que du mélange de café spécial pour machine à espresso et employez des tasses à espresso à paroi épaisse. Il est recommandé de conserver le café au frais et à l'abri de l'air. On peut aussi le surgeler et le moulin à l'état refroidi ou congelé.

### Qualité de l'eau

Outre la variété de café, la finesse de mouture adéquate et la température de l'eau, la qualité de l'eau constitue un autre facteur décisif pour obtenir un espresso savoureux. C'est pourquoi nous vous recommandons de recourir à un adoucisseur d'eau qui la débarrassera non seulement du calcaire qu'elle contient, mais aussi des goûts désagréables et des souillures organiques. De plus, du fait de la décalcification partielle de l'eau, un adoucisseur préserve également le système de chauffage de votre machine à espresso, et prolonge donc sa durée de vie. Videz chaque jour le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau fraîche.

### Durée de fonctionnement

Votre machine à espresso peut sans inconvénient rester allumé en permanence. Nous vous recommandons toutefois de l'arrêter en cas de non-utilisation prolongée. La durée de montée en température avant réutilisation n'est en effet que de deux minutes.

### Arrêt de la machine

N'éteignez la machine (interrupteur) que lorsque la préparation automatique du café est entièrement terminée.

## Préparation du café


### Quantité de café par tasse

Cette machine à espresso vous permet d'adapter exactement à vos tasses la quantité de café préparée.

Les réglages d'usine de la quantité d'eau sont les suivants:


 Espresso: 60 ml

 Café normal: 125 ml

 Café long: 250 ml environ

### Modification du dosage des tasses

Exemple: espresso

Alors que la machine est prête à fonctionner, pressez sur la touche pour café espresso  et maintenez-la enfoncée jusqu'à l'obtention de la quantité de café désirée dans votre tasse. Relâchez alors la touche. Vous obtiendrez désormais toujours cette quantité de café pour un espresso. Vous pouvez modifier ou régler à nouveau de la même manière la quantité de café normal ou de café long. Les quantités pour deux tasses sont calculées automatiquement.

### Doubles portions de café (deux tasses)

**Une double portion de café sera préparée si vous pressez deux fois sur la touche désirée.**

### Café en grains

**29**

Cette machine à espresso automatique moule une nouvelle portion de café pour chaque tasse, donc successivement deux portions pour deux tasses.

C'est une condition essentielle pour que l'espresso soit savoureux.



Avant chaque préparation de café, vérifiez que le bouton eau chaude/vapeur soit bien fermé.

Réglez la finesse de mouture désirée; graduation moyenne recommandée: 5.



Ne modifiez la finesse de la mouture que pendant que le moulin à café tourne, sinon ce dernier pourrait être endommagé.

Selon l'utilisation désirée, placez une ou deux tasses préalablement réchauffées sur la grille égouttoir **(3)** et sous le bec distribution café **(4)**. Pressez la touche désirée.

La machine vous prépare ensuite automatiquement le café désiré.

La préparation peut être interrompue à tout moment en pressant n'importe quelle touche (sauf la touche de la plaque chauffante et la touche vapeur), par exemple si l'on a réglé une quantité d'eau excessive.

### Café moulu



N'utilisez que du café moulu (mouture moyenne), jamais de café en grains ni de café soluble!



Ne mettez le café moulu dans le réservoir prévu à cet effet que peu de temps avant de vous en servir. Le café moulu vieillit et perd rapidement de sa qualité.


**30**

Versez le café moulu dans le récipient **(14)** en vous servant de la mesurette **(une mesurette à ras de bord)**.



Ne tassez jamais le café moulu, sinon vous

n'obtiendriez pas la quantité optimale de café prévue par tasse.

Pressez sur la touche de sélection du café moulu , puis sur la touche du genre de café désiré (espresso, normal ou long), pour une tasse.

La préparation peut être interrompue à tout moment en pressant n'importe quelle touche (sauf la touche de la plaque chauffante et la touche vapeur), par exemple si l'on a réglé une quantité d'eau excessive.

### Eau chaude

La production d'eau chaude est indépendante de la préparation du café et garantit ainsi de l'eau chaude exempte de goût pour préparer du thé, du bouillon, etc.

### 31

Placez le verre ou la tasse directement sous la buse eau chaude/vapeur (5) et ouvrez lentement le robinet eau chaude/vapeur (6) en tournant dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre. L'eau chaude coule, alors, automatiquement. Refermez ensuite le robinet.

### Vapeur

La vapeur sert à chauffer le lait ou d'autres boissons.




Nettoyez la buse eau chaude/vapeur avec un chiffon humide immédiatement après chaque emploi. Les résidus de lait, par exemple, deviennent difficiles à enlever par la suite.





Il faut toujours purger la machine de l'air qu'elle contient après avoir prélevé de la vapeur. Si la purge est omise ou incomplète, le programme

de préparation du café se bloque automatiquement du fait des températures trop élevées.



Quand la machine est en mode vapeur , elle demeure bloquée pour la préparation automatique du café.

Pressez la touche de vapeur  et attendez jusqu'à ce que le témoin de température  s'allume en vert. Dirigez la buse eau chaude/vapeur (5) vers la grille égouttoir (3) et ouvrez un peu le robinet eau chaude/vapeur (6) dans le sens contraire de celui des aiguilles d'une montre.


Attendez que les restes d'eau s'écoulent, puis faites pivoter et placez la buse profondément dans le liquide à chauffer.

### 32

Tournez lentement le robinet eau chaude/vapeur jusqu'en butée, tout en faisant tourner le liquide pour le chauffer, de bas en haut.

Quand votre boisson est chaude, refermez le bouton et essuyez immédiatement la buse avec un chiffon humide.

**Attention:** la buse est très chaude: risque de brûlure!

Quand vous n'avez plus besoin de vapeur, ramenez la buse eau chaude/vapeur vers la grille égouttoir et coupez la fonction vapeur en déclenchant la touche vapeur .

Ouvrez ensuite de nouveau le robinet eau chaude/vapeur et purgez la machine (la pompe s'enclenche automatiquement) jusqu'à ce que l'eau coule en flux régulier (voir aussi le paragraphe «Purge du circuit», page 48) et que le témoin de température ne clignote plus.

Refermez alors le robinet eau chaude/vapeur.

Votre machine est de nouveau prête à préparer du café.

### Mousse du cappuccino

Remplissez une tasse de lait froid, au tiers seulement.

Placez la buse eau chaude/vapeur (5) juste sous la surface du lait. Faites tourner la tasse jusqu'à ce qu'une mousse ferme se soit formée. Maintenant, faites plonger la buse eau chaude/vapeur jusqu'au fond, pour chauffer le lait.

### Dispositifs de sécurité intégrés

#### Blocage du fonctionnement

La machine est automatiquement mise hors service et ne peut plus être utilisée quand la porte de service est ouverte. Si l'unité centrale n'est pas à sa place, on peut tout de même prélever de l'eau ou de la vapeur.

#### Surveillance électronique de la durée de mouture

Dès que le réservoir à café en grains est vide, le moulin à café s'arrête automatiquement après 20 secondes environ. Remplissez le réservoir à café en grains. La préparation du café peut reprendre ensuite.

#### Surveillance électronique du débit de la pompe

Dès que le réservoir d'eau est vide, la machine s'arrête automatiquement.

#### Régulation automatique de la température

Cette commande garantit la bonne température pour la préparation du café, de l'eau chaude ou de la vapeur. La préparation du café est automatiquement bloquée si la température est trop haute ou trop basse.

Ce dispositif comprend un thermostat de sécurité et une protection contre la surchauffe.

### Protection contre les pierres

Même le meilleur café peut contenir de petites pierres parmi les grains. Pour éviter tout dommage, le moulin à café est doté d'un dispositif de protection contre les pierres.

Si une pierre parvient dans le moulin, on entend aussitôt un fort raclement. Arrêtez immédiatement la machine. Si vous n'êtes pas à proximité, la machine arrêtera automatiquement le moulin après 20 secondes environ.

### Nettoyage/Rangement/Entretien

#### Nettoyage

Si vous maintenez votre machine à espresso en constant état de propreté, vous aurez du café de qualité optimale et la durée de vie de votre appareil sera prolongée.



Avant tout nettoyage de la machine à espresso, arrêtez-la et retirez la fiche de la prise secteur.



Laissez refroidir la machine à espresso avant de la nettoyer.



Ne plongez jamais votre machine à espresso dans l'eau ou dans tout autre liquide, au risque d'endommager l'appareil.



Ne lavez aucune pièce de votre machine à espresso dans le lave-vaisselle.



Séchez toujours les pièces à la main et non dans un four ordinaire, ni micro-ondes.

### Réservoir d'eau / Bac d'égouttement / Tiroir à marc / Bec distribution café / Machine

#### 33

Pour que l'enceinte de service et l'unité centrale (16) restent propres, il est recommandé de vider le tiroir à marc de café (1) tous les jours, en fonction de l'utilisation.

Nettoyez régulièrement à l'aide d'un détergent non abrasif le réservoir d'eau (8), le bac d'égouttement (2), la grille égouttoir (3) et le tiroir à marc de café (1), puis séchez-les bien.

#### 34

Le bec distribution café (4) peut être enlevé pour le nettoyer. Desserrez la vis crantée et rincez bien les canaux d'écoulement à l'eau chaude.

Nettoyez bien de temps en temps la machine à espresso avec un chiffon humide, puis essuyez-la.

Si nécessaire, nettoyez le récipient à café moulu (14) à l'aide du pinceau de nettoyage fourni avec l'appareil.

#### Unité centrale

L'unité centrale (16) doit toujours être nettoyée quand vous remplissez le réservoir à café en grains, et en tout cas au moins une à deux fois par semaine.

Arrêtez la machine à l'aide de l'interrupteur général (31) et ouvrez la porte de service (15). Enlevez d'abord le tiroir à marc de café (1).

#### 35

L'unité centrale (16) peut être retirée par sa poignée en pressant sur l'emplacement marqué «PRESS».

Vous pouvez ensuite laver l'unité centrale avec

de l'eau chaude **sans détergent**.

Veillez à ce qu'il n'y a aucun résidu de café sur les filtres chromés. Essuyez.

#### 36

Retirez pour le nettoyer le tiroir à poudre (20). N'utilisez aucun produit abrasif.

Nettoyez à fond l'enceinte de service, puis remettez à sa place le tiroir à poudre.


#### 37

Remettez l'unité centrale à sa place en la tenant par la poignée, jusqu'à encliquetage, puis refermez la porte de service.

Remettez le tiroir à marc de café à sa place.



**En remettant l'unité centrale à sa place, n'appuyez jamais sur l'emplacement marqué «PRESS»: risques de dommages à l'appareil!**

**Attention:** le témoin  s'allume si l'unité centrale n'est pas bien remise en place. Dès lors, la préparation du café est bloquée.

#### Moulin à café

Ne mettez jamais d'eau dans le moulin à café: risques de dommages à l'appareil!

#### Détartrage

Le détartrage débarrasse toutes les surfaces et passages des incrustations de calcaire et assure le bon fonctionnement des soupapes, commandes de chauffage et autres composants essentiels.

**Note:** vu la complexité du circuit hydraulique de la machine à café, les suivants cycles de détartrage (automatique et conventionnel) ne peuvent concerner tous les tuyaux.


**En effet, sont exclues les pièces d'un accès facile comme le groupe de distribution (22) et son pivot en plastique.**

Selon le degré de dureté de l'eau, la machine à espresso doit être détartrée tous les trois à quatre mois.

Il est recommandé de le faire plus souvent dans les régions où l'eau est très dure.

Cette machine est équipée d'un témoin spécial  pour vous faciliter le détartrage.

Il faut détartrer la machine au plus tard quand il s'allume.

De plus, vous pouvez adapter ce témoin précisément au degré de dureté de l'eau de votre réseau d'adduction. La machine est réglée d'usine sur un degré moyen (25 °fH environ), ce qui provoque l'allumage du témoin  après 150 litres d'eau environ.

En cas de besoin, vous pouvez modifier le réglage du degré de dureté de l'eau comme indiqué à la page 48.

Les réglages suivants sont possibles:

#### Degré de dureté 1:

eau dure, plus de 29 °fH (14 °dH) env., soit pour environ 80 litres d'eau

#### Degré de dureté 2:

eau moyenne, de 20 à 29 °fH (7 – 14 °dH) env., soit pour environ 150 litres d'eau

#### Degré de dureté 3:

eau douce, de 12 à 20 °fH (4 – 7 °dH) env., soit pour environ 300 litres d'eau

#### Degré de dureté 4:

eau très douce, moins de 10 °fH (3 °dH), soit pour environ 500 litres d'eau

Il est recommandé de recourir à un filtre dans

les régions où l'eau est très dure également, aussi pour améliorer la qualité du café. Un filtre protège votre machine et augmente les intervalles de détartrage.

Pour le détartrage, procédez comme suit:

**Note:** utilisez pour ce faire un produit spécial pour le détartrage des machines à espresso.

**Il ne faut en aucun cas utiliser du vinaigre, au risque d'endommager la machine.**

Vous avez deux possibilités pour détartrer la machine:

#### Détartrage automatique

La machine étant éteinte, versez la solution de détartrage (préparée d'après les indications figurant sur l'emballage) dans le réservoir d'eau. Enclenchez la machine en mode de programmation (voir page 48, point 27).

Placez un récipient suffisamment grand sous le buse eau chaude/vapeur (5) et ouvrez lentement le robinet eau chaude/vapeur (6).

La totalité du contenu du réservoir d'eau fraîche est alors pompé et passe à vitesse optimale au travers de l'appareil.

Vous n'avez plus besoin d'intervenir, ni d'attendre.

#### Détartrage conventionnel

La machine étant éteinte, versez la solution de détartrage (préparée d'après les indications figurant sur l'emballage) dans le réservoir d'eau. Placez un récipient sous la buse eau chaude/vapeur (5) et ouvrez lentement le robinet eau chaude/vapeur (6) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Enclenchez la machine à l'aide de l'interrupteur général et laissez couler la solution de détartrage par la buse eau chaude/vapeur pendant une minute environ.



Refermez le robinet. Déclenchez à nouveau la machine à l'aide de l'interrupteur général et laissez

sez agir la solution de détartrage pendant cinq minutes environ.

Répétez deux ou trois fois cette séquence d'opérations, jusqu'à ce que tout le contenu du réservoir d'eau ait passé par la buse eau chaude/vapeur.

Après le détartrage, rincez abondamment le réservoir d'eau (8) et remplissez-le d'eau fraîche. Enclenchez la machine et rincez-la bien en faisant couler le contenu du réservoir d'eau (2 litres environ) par la buse eau chaude/vapeur. Il ne restera ainsi aucun résidu ni mauvais goût dans la machine.

Votre machine à espresso est de nouveau prête à fonctionner.

Le témoin  s'éteint automatiquement quand vous pressez la touche de vapeur  pendant 5 secondes au moins (la machine étant enclenchée).

### Important

Un détartrage régulier évite de coûteuses réparations à votre machine à espresso. Les dommages résultant de l'absence ou de l'insuffisance du détartrage, de fausses manipulations ou du non-respect du mode d'emploi ne sont pas couverts par la garantie. Si vous avez des doutes sur le degré de dureté de l'eau qui vous est fournie, laissez la machine sur son réglage d'usine.

### Rangement



Si vous n'utilisez pas votre machine à espresso, éteignez-la et retirez la fiche de la prise secteur.



Rangez l'appareil dans un endroit sec et hors de la portée des enfants.

Si la machine à espresso reste inutilisée pendant une longue période, il convient de la protéger de tout excès de saleté ou de poussière.

### Entretien

Outre un contrôle occasionnel de son bon fonctionnement, la machine à espresso doit être régulièrement nettoyée selon les instructions de nettoyage.

### Elimination

Les appareils usagés doivent être immédiatement mis hors d'usage. Retirez la fiche de la prise secteur et coupez le câble d'alimentation. Les machines à café hors d'usage doivent être remises à un centre de collecte officiel, dans la mesure du possible.

### Défaillances techniques et remèdes



En cas de défaillance de fonctionnement, de défaut de la machine ou de doute de dérangement après une chute de l'appareil, retirez aussitôt la fiche de la prise secteur.

**Si le tableau suivant ne vous permet pas de remédier vous-même à une défaillance de la machine, veuillez vous adresser à un spécialiste autorisé.**

Seuls des spécialistes autorisés sont habilités à réparer cette machine à espresso.

Des réparations non professionnelles peuvent être source de graves dangers pour l'utilisateur. Aucune responsabilité ne saurait être assumée pour d'éventuels dommages résultant de réparations non professionnelles.

Dans ce cas, toute prétention de garantie est caduque.

### Défaillance

Le témoin de l'interrupteur général ne s'allume pas

### Cause(s) possible(s)

La machine n'est pas sous tension


### Remèdes

Vérifiez que la fiche est bien branchée dans la prise, vérifiez le fusible

La porte de service est ouverte

Fermez la porte de service

La préparation automatique du café ne démarre pas

Le témoin  est allumé: l'unité centrale n'est pas à sa place, ou pas verrouillée

Mettez l'unité centrale en place et verrouillez-la

La touche vapeur  est enfoncée

Déclenchez la fonction et purgez la machine (voir page 48)

Le témoin de niveau du réservoir d'eau ou du réservoir à café en grain est allumé

Remplissez d'eau (resp. de café en grains) et réactivez la machine en l'éteignant puis en la remettant en marche

Le témoin de température clignote: la machine n'a pas été purgée, ou trop brièvement, après un prélèvement de vapeur

Procédez à la purge complète de la machine

Le témoin du tiroir à marc de café clignote: le tiroir est plein ou il n'est pas correctement en place

Videz le tiroir à marc de café et remettez-le correctement en place

Le témoin du réservoir à café en grains clignote: le moulin à café est bloqué

Nettoyez le moulin à café

Au lieu de café, seule de l'eau s'écoule

La touche de sélection de café moulu est enfoncée sans qu'il y ait de café moulu dans le réservoir

Mettez du café moulu dans le réservoir

Pas d'eau chaude/de vapeur

L'orifice de la buse eau chaude/vapeur est bouché

Ouvrez l'orifice à l'aide d'une aiguille très fine

Le café coule trop vite

La mouture est trop grossière

Régalez sur un degré de mouture plus fin (par exemple de la graduation 5 à la graduation 3)

Le café coule trop lentement

La mouture est trop fine

Régalez sur un degré de mouture plus grossier (par exemple de la graduation 5 à la graduation 7)

Le café n'est pas assez chaud

La tasse n'a pas été préchauffée  
Le témoin de température n'est pas encore allumé

Placez la tasse sur la plaque chauffante  
Attendre jusqu'à ce que le témoin s'allume

Il n'y a pas de mousse sur le café

Le mélange de café ne convient pas  
Le café n'est plus fraîchement torréfié  
Le café est moulu trop fin ou trop gros

Changer de type de café

La machine fonctionne moins bien, la durée de montée en température est plus longue, le débit d'eau n'est plus correct

La machine est entartrée

Détartrez la machine d'après les indications à la page 54

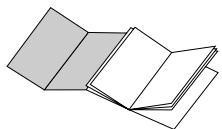
Il est impossible de retirer l'unité centrale

L'unité centrale n'est pas en position de base

Allumer l'appareil. Fermez la porte de service. Mettez le tiroir à marc de café à sa place. La machine se remet automatiquement en position de base



Das Warndreieck kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Befolgen Sie diese immer, andernfalls können schwere Verletzungen die Folge sein!



Die Abbildungen zum Text finden Sie auf den vorderen Umschlagseiten. Halten Sie diese zum Studium der Anleitung geöffnet.

## Einsatz der Betriebsanleitung

Diese Betriebsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Betriebsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an autorisierte Fachleute.

## Inhaltsverzeichnis

Seite

59	Technische Daten
61	Sicherheitsvorschriften
62	Übersicht der Bedienungs- und Geräteteile
62	Beschriftung Bedienungsfeld
63	Auspacken/Aufstellen
63	Stromanschluss
63	Inbetriebnahme und Bedienung
64	Entlüften

## B

Mit Zahlen oder Buchstaben werden auf Abbildungen, Geräte- und Bedienungsteile verwiesen, wie hier z.B. für Bild B.

**Bewahren Sie die Betriebsanleitung sorgfältig auf, und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.**

Seite

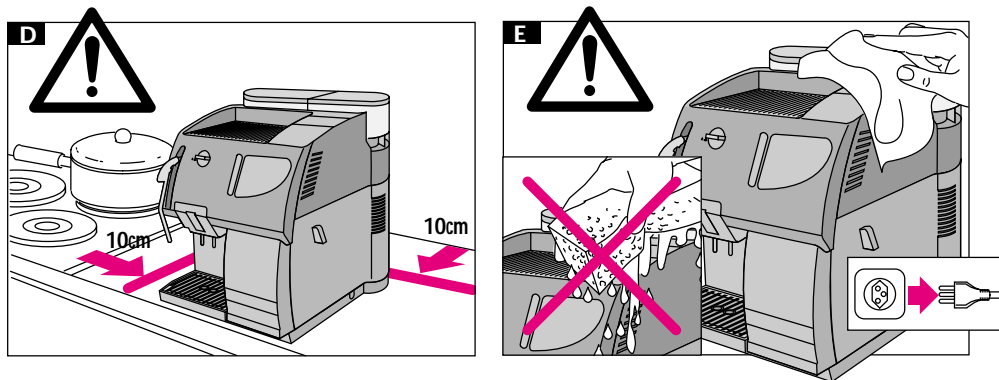
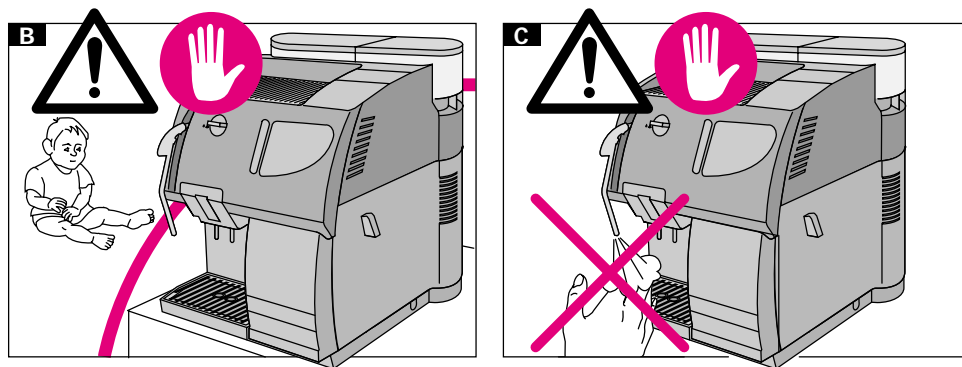
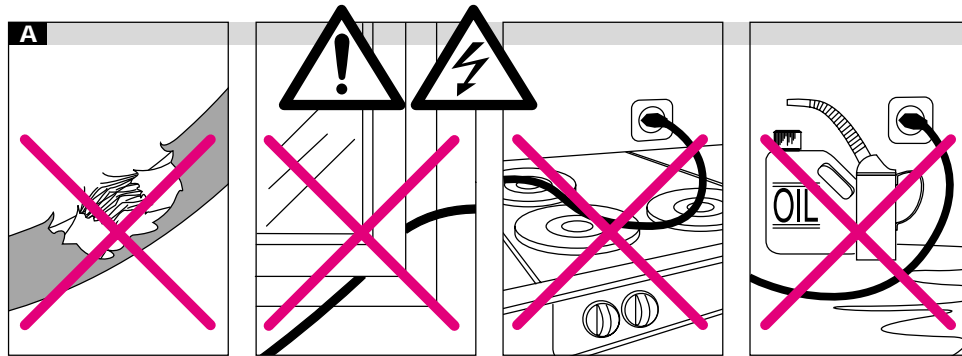
65	Programmieren der Kaffeemaschine
65	Dosierung Kaffee-Mahlmenge
65	Empfehlungen/Hinweise
67	Zubereitung
69	Eingebaute Sicherheitsvorrichtungen
69	Reinigung/Aufbewahrung/Wartung
72	Entsorgung
73	Störungen und deren Behebung

Nennspannung	siehe Schild unter dem Gerät
Nennleistung	siehe Schild unter dem Gerät
Abmessungen (Länge x Breite x Höhe)	ca. 385 x 330 x 395 mm
Gehäusematerial	elektroverzinkter Stahl und Kunststoff ABS.
Gewicht	ca. 1,3 Kg
Kabellänge	ca. 1,2 m
Funktionssystem	Thermoblock-Durchfluß-System mit Schwingkolbenpumpe
Temperaursteuerung	elektronisch
Mahlwerkeinstellung	Rasterfeineinstellung
Tassenspeicherungen	0 - 250 ml ca.
Frischwasserbehälter	abnehmbar, transparent
Wasserentnahme	elektronisch, stufenlos
Fassungsvermögen Frischwasserbehälter	ca. 2,4 l
Kaffeebohnenbehälter	ca. 300 g Bohnen
Heißwasser- / Dampfdüse	schwenkbar, mit Verbrennungsschutz
Heißwasser- / Dampfentnahme	stufenlos, regulierbar
Aufheizzeit	ca. 2 Minuten
Zubereitungszeit	- Espresso ca. 20 Sek./Tasse - Kaffee ca. 30 Sek./Tasse - Heißwasser ca. 60 Sek./Tasse - Milch (Cappuccino) ca. 60 - 90 Sek. /Tasse
Überhitzungsschutz	eingebaut
Isolation	Schutzklasse I
Geprüft	siehe Schild unter dem Gerät
Erfüllt EN-Norm	EN 60335-2-15 (96) · EN 60335-2-14 (96) · EN 55014
Produkte-Garantie	gemäß beiliegendem Garantieschein

## Zubehör (im Preis inbegriffen)

Meßlöffel für zweite Kaffeesorte
Schlüssel für Zentraleinheit
Reinigungspinsel für Mahlwerk
Streifen zur Prüfung des Wasserhärtegrades

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- und Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.



**Strom kann tödlich sein!**  
**Stromführende Teile niemals in Verbindung mit Wasser bringen: Kurzschlussgefahr! Heisser Dampf und heisses Wasser können Verbrennungen verursachen!**  
**Niemals Dampf/Heisswasserstrahl auf Körperteile richten, Düse und Warmhalteplatte mit Vorsicht anfassen: Verbrennungsgefahr!**

#### Bestimmungsgemässer Gebrauch

Die Kaffeemaschine ausschliesslich für die Zwecke einsetzen für die sie bestimmt ist. Technische Abänderungen und jede missbräuchliche Verwendung sind wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten!

#### Nicht zugelassene Bediener

Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, Kinder sowie Personen unter Alkohol-, Drogen- oder Medikamenteneinfluss dürfen die Kaffeemaschine nicht oder nur unter Aufsicht bedienen.

#### Stromzuführung

Niemals unter Spannung stehende Teile berühren! Diese können einen elektrischen Schlag verursachen, der zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann. Die Kaffeemaschine nur an Wechselstrom anschliessen. Die Spannung muss mit dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.

#### A Netz kabel

Niemals Gerät mit beschädigtem Netzkabel verwenden. Defekte Kabel und Stecker sofort durch autorisierte Fachleute ersetzen lassen. Netzkabel nicht über Ecken und scharfe Kanten ziehen oder einklemmen. Das Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen. Das Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen. Den Stecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen. Netzkabel nicht von Tischen oder Regalen herunterhängen lassen.

#### B Schutz anderer Personen

Achten Sie darauf, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können.

#### Standort

Stellen Sie die Kaffeemaschine an einem standsicheren Ort auf, damit niemand das Gerät umwerfen oder sich daran verletzen kann. Heisses Wasser könnte auslaufen oder heisser Dampf entweichen: Verbrennungsgefahr! Die Kaffeemaschine nicht im Freien oder in Umgebungen mit tiefen Temperaturen benutzen. Damit das Gehäuse nicht anschlitzt, das Gerät nicht auf heisse Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen abstellen.

#### C Verbrennungsgefahr

Niemals Dampf/Heisswasserstrahl auf Körperteile richten. Keine heissen Oberflächen, wie z.B. Warmhalteplatte, berühren. Immer die entsprechenden Griffe oder Knöpfe benutzen. Düse nur am Verbrennungsschutz anfassen.

#### D Notwendiger Platz für die Aufstellung der Kaffeemaschine

Um ein einwandfreies Funktionieren der Maschine zu gewährleisten empfehlen wir Ihnen folgendes zu beachten: Wählen Sie eine ebene Abstellfläche. Wählen Sie einen genügend belüfteten Raum mit einer leicht zugänglichen Steckdose. Stellen sie das Gerät in einem Mindestabstand von 100 mm von den umgebenden Wänden auf.

#### E Reinigung

Bevor Sie die Kaffeemaschine reinigen, unbedingt alle Tasten zuerst ausschalten und dann den Netzstecker ziehen. Vor der Reinigung das Gerät abkühlen lassen. Das Gerät niemals ins Wasser tauchen! Das Eindringen in das Gerät mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten.

#### Reparaturen / Wartung














Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen. Niemals beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen. Reparaturen dürfen nur durch autorisierte Fachleute durchgeführt werden. Bei unfachgerechten Reparaturen wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.

Im Falle eines Brandes benutzen Sie Kohlendioxidlöscher (CO<sub>2</sub>). Auf keinen Fall dürfen Wasser oder Pulverfeuerlöscher verwendet werden.



- |   |   |
|---|---|
| 0 Netzschalter                                  | 12 Deckel für Kaffeebohnenbehälter                    |
| 1 Kaffeesatzbehälter                            | 13 Verstellhebel Mahlfeinheit                         |
| 2 Abtropfschale                                 | 14 Behälter für Kaffeepulver mit Deckel               |
| 3 Abtropfrost                                   | 15 Servicetüre  |
| 4 Kaffeeauslauf-System (abnehmbar)              | 16 Zentraleinheit                                     |
| 5 Dampf-/Heisswasserdüse mit Verbrennungsschutz | 17 Einfülltrichter                                    |
| 6 Drehknopf Dampf/Heisswasser                   | 18 Griff zur Montage und Demontage der Zentraleinheit |
| 7 Warmhalteplatte bzw. Abstellfläche für Tassen | 19 Einstellhebel für Kaffeemenge                      |
| 8 Frischwasserbehälter                          | 20 Schublade für Kaffeepulverreste                    |
| 9 Deckel für Frischwasserbehälter               | 21 Drehring (abnehmbar)                               |
| 10 Wasserstandsanzeige                          | 22 Bedienungsfeld mit Kontrolleuchten                 |
| 11 Kaffeebohnenbehälter                         | 23 LED-Anzeige: zeigt Tassenfüllmenge an              |
|   | 24 Netzkabel  |

## Beschriftung Bedienungsfeld

- |   |  |
|---|--|
|  Kontrollanzeige Zentraleinheit<br>Anzeige leuchtet: Zentraleinheit ist nicht korrekt eingesetzt<br>Anzeige blinkt: Zentraleinheit fehlt                  |  Kontrollanzeige Temperatur<br>Anzeige leuchtet nicht: Betriebstemperatur zu niedrig<br>Anzeige leuchtet: Richtige Betriebstemperatur<br>Anzeige blinkt: Betriebstemperatur zu hoch, es muss entlüftet werden |
|  Kontrollanzeige Entkalkung<br>Anzeige leuchtet: Entkalkung muss vorgenommen werden  |  Standby-Anzeige<br>Anzeige leuchtet: Energiesparmodus aus<br>Anzeige blinkt: Energiesparmodus ein  |
|  Kontrollanzeige Kaffeesatzbehälter<br>Anzeige leuchtet: Behälter ist voll<br>Anzeige blinkt: Behälter ist nicht korrekt eingesetzt                     |  Starttaste 1 bzw. 2 Tasse/n Kaffee normal  |
|  Kontrollanzeige Kaffeebohnenbehälter<br>Anzeige leuchtet: Kaffeebohnen-Behälter ist leer<br>Anzeige blinkt: Mahlwerk ist blockiert                     |  Starttaste 1 bzw. 2 Tasse/n Espresso   |
|  Kontrollanzeige Frischwasserbehälter<br>Anzeige leuchtet: Wasserbehälter ist leer<br>Anzeige blinkt: Pumpe saugt kein Wasser, es muss entlüftet werden |  Starttaste 1 bzw. 2 Tasse/n Kaffee gross   |
|   |  Taste zur Anwahl Kaffeepulver  |
|   |  Taste zum Ein-/Ausschalten der Warmhalteplatte   |
|   |  Taste zum Ein-/Ausschalten des Dampfes   |

## Auspacken/Aufstellen

Die Originalverpackung ist speziell robust gestaltet für eine bedenkenlose Spedition mit der Post. Bewahren Sie die Verpackung für einen allfälligen Service auf.

Beachten Sie beim Aufstellen der Kaffeemaschine folgende Sicherheitshinweise:



Stellen Sie das Gerät an einem standsicheren Ort auf.



Achten Sie darauf, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen.



Gerät nie auf heisse Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen abstellen.

Benutzen Sie die Kaffeemaschine möglichst immer mit dem Drehring (21).

Achten Sie bei der Montage darauf, dass der Drehring an der vorgesehenen Stelle auf der Geräteunterseite einrastet.

Die Kaffeemaschine ist betriebsbereit.

## Stromanschluss



Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann.

Die Kaffeemaschine nur an Wechselstrom anschliessen.

Die Spannung muss mit dem Typenschild des

Gerätes übereinstimmen.



Niemals ein defektes Netzkabel verwenden. Defekte Kabel und Stecker müssen durch autorisierte Fachleute sofort ersetzt werden.



Verwenden Sie nur dann ein Verlängerungskabel, wenn Sie sich zuvor von dessen einwandfreiem Zustand überzeugt haben. Das Verlängerungskabel muss mit einem Mindest-Querschnitt von 1mm<sup>2</sup> und einem Dreipol-Stecker ausgerüstet sein.

## Inbetriebnahme und Bedienung



Gefahr!

**Strom kann tödlich sein!**

**Stromführende Teile niemals in Verbindung mit Wasser bringen: Kurzschlussgefahr!**

**Heisser Dampf und heisses Wasser können Verbrennungen verursachen!**

**Niemals Dampf/Heisswasserstrahl auf Körperteile richten, Düse und Warmhalteplatte mit Vorsicht anfassen: Verbrennungsgefahr!**

**Bitte halten Sie die auf Seite 60/61 aufgeführten Sicherheitsvorschriften für Ihre Sicherheit und für die Sicherheit Dritter strikte ein.**



Das Gerät nie ohne Wasser und ohne Kaffeebohnen in Betrieb nehmen.

Messlöffel für das Kaffeepulver, Reinigungspinsel und Schlüssel für Zentraleinheit aus dem Kaffeesatzbehälter (1) herausnehmen und an einem Ort für den Gebrauch sinnvoll verstauen.

Ziehen Sie das Netzkabel (24) hinten am Gerät auf die benötigte Länge heraus.

## 25

Der Kaffeebohnenbehälter (11) ist mit zwei Schrauben fest arretiert. Deckel (12) entfernen, frische Kaffeebohnen (ca. 300 g) einfüllen und Deckel wieder auf Kaffeebohnenbehälter aufsetzen. Mahlgrad mit dem Verstellhebel (13) auf Nummer «5» auf der Mahlfeinheitsskala einstellen.



Dem Kaffeebohnenbehälter niemals andere Stoffe als Kaffeebohnen hin zugeben: Geräteschaden!



Vor dem Einfüllen der Kaffeebohnen kontrollieren, ob der Behälter für das Kaffeepulver geschlossen ist, damit nicht versehentlich Kaffeebohnen hineingeraten: Geräteschaden!

Frischwasserbehälter (8) abnehmen, Deckel (9) entfernen und Behälter mit Kaltwasser füllen, ca. 2,4 l. Das Auslaufen des Wassers wird durch ein Ventil am Boden des Behälters verhindert.

**Bevor der Wasserbehälter eingesetzt wird, überprüfen Sie, ob der Bohnenbehälterdeckel aufgesetzt ist.**

## 26

Den Frischwasserbehälter wieder einsetzen. Nach dem Wiedereinsetzen des Behälters nochmals einen leichten Druck auf den Behälter geben, um das Ventil einzurasten. Das Ventil öffnet sich somit automatisch. Den Deckel auf den Behälter setzen.



Die max. Wasserfüllmenge nicht überschreiten.



Immer kaltes Wasser einfüllen. Warmes oder heisses Wasser, oder andere Flüssigkeiten könnten das Gerät beschädigen.



Das Gerät nie ohne Wasser betreiben. Vor jeder Benutzung sicherstellen, dass genügend Wasser im Tank ist.



Den Netzstecker in die Steckdose stecken und den Netzschalter drücken. Wenn das Warnlicht Energiesparmodus leuchtet, ist die Funktion aktiviert. Wenn das Warnlicht blinkt, den Energiesparmodus ausschalten, indem auf die Standby Taste gedrückt wird.

Das eingebaute Elektronik-System führt automatisch eine Selbst-Diagnose durch. Dabei auftretende Geräusche sind normal.

## Entlüften

Die Dampf-/Heisswasserdüse (5) auf die Abtropfschale (2) richten. Eine Tasse oder ein Gefäss unter die Dampf-/Heisswasserdüse stellen und den Drehknopf für Dampf-/Heisswasser (6) im Gegenuhrzeigersinn öffnen. Die Pumpe läuft automatisch an. Warten Sie, bis das Wasser mit einem ruhigen Strahl ausströmt. Danach Drehknopf wieder schliessen. Das Gerät ist jetzt entlüftet.

**Wichtig:** Es empfiehlt sich, vor der ersten Inbetriebnahme, bei längerem Nichtgebrauch oder wenn der Frischwasserbehälter vollständig entleert wurde, die Kaffeemaschine zu



entlüften. Ebenfalls beim Blinken der Kontrollanzeigen Temperatur  oder Frischwasserbehälter  muss eine Entlüftung des Gerätes vorgenommen werden.

**Sobald die Kontrollanzeige Temperatur aufleuchtet, ist die Kaffeemaschine betriebsbereit.**

## Programmieren der Kaffeemaschine

## 27


Um in den Programmiermodus zu gelangen wird die Maschine mit dem Netzschalter abgestellt.

Dann auf die Tasten Dampf  und Starttaste Kaffee Espresso  drücken, die Tasten gedrückt halten und gleichzeitig das Gerät wieder mit dem Netzschalter einschalten. Tasten loslassen.


### Wasserhärte einstellen

Um die Wasserhärte einzustellen, müssen Sie zuerst mit dem mitgelieferten Teststreifen das Wasser untersuchen: Tauchen Sie den Streifen kurz (1 Sekunde) ins Wasser ein. Schütteln Sie das Wasser leicht ab.

Nach einer Minute können Sie das Testresultat ablesen.

Mit der Starttaste Kaffee gross  kann die Wasserhärte von 1 bis 4 eingestellt werden. Durch Tastendruck erhöht sich der Wert um 1, bei 4 beginnt der Zähler wieder bei 1. Kalkwerte siehe Seite 71, Punkt 45 – 48.


### Vormahlen

Das Vormahlen wird mit der Taste Warmhalteplatte  aktiviert. Die Anzeige erfolgt durch leuchtende Taste.

Auf diese Weise wird jeweils nach unmittelbarem Leeren des Dosierers wieder ein Mahlvorgang ausgelöst.

Im Dosierer ist immer sofort eine gemahlene Portion bereit. Damit kann im semi-professionellen Bereich Zeit eingespart werden.

### Vorbrauen

Mit der Starttaste Kaffee Espresso  wird das Vorbrauen aktiviert oder deaktiviert. Die Anzeige erfolgt durch leuchtende Taste.

Nachdem der Kaffee benetzt wurde, wird die Pumpe jeweils für zwei Sekunden abgestellt. Anschliessend wird der Brauzyklus weitergeführt.

## Dosierung Kaffee-Mahlmenge

## 28

Mit dem Einstellhebel (19) können Sie zusätzlich die Kaffeemenge von 6 bis 9 Gramm wählen. Öffnen Sie die Servicetüre (15) und stellen Sie den Einstellhebel (19) auf die gewünschte Position.

**Hinweis:** Beim Öffnen der Servicetüre schaltet das Gerät automatisch ab und ist daher nicht betriebsbereit, also Servicetüre wieder schliessen.



Die Dosierung der Kaffee-Mahlmenge sollte nicht laufend verändert werden. Dauernde Verstellung schadet dem Auslaufverhalten und beeinträchtigt die Kaffeequalität.

## Empfehlungen/Hinweise

### Probelauf

Aus hygienischen Gründen empfiehlt es sich, auch nach längerem Unterbruch, das System richtig durchzuspülen.

Stellen Sie eine Tasse unter die Dampf-/Heisswasserdüse **(5)** und bedienen Sie den Drehknopf für Dampf/Heisswasser **(6)**. Füllen Sie eine Tasse mit Wasser.

### Tassen vorwärmen

Sie können die Tassen vorwärmen, indem Sie die Tassen auf die Warmhalteplatte stellen.

### Kontrollanzeige Temperatur

Beim Einschalten des Gerätes leuchtet die Anzeige nach ca. zwei Minuten grün auf und zeigt an, dass das Gerät betriebsbereit ist.

### Kontrollanzeige Leerstand Kaffeebohnenbehälter

Beim Aufleuchten dieser Leuchtdiode stellt das Mahlwerk ab. Kaffeebohnen nachfüllen und Zyklus neu starten.

### Kontrollanzeige Leerstand Frischwasserbehälter

Bei Wassermangel stellt das Programm automatisch ab. Wasser auffüllen und das Gerät vor erneuter Kaffeezubereitung unbedingt zuerst entlüften. Das Programm kann ohne Entlüftung nicht gestartet werden. Für einen Neustart darf die rote Kontrolllampe der Wasserstands-Anzeige nicht mehr leuchten oder blinken.

### Mahlung

Sollte der Kaffee zu schnell (zu grobe Mahlung) oder zu langsam (zu feine Mahlung) in die Tasse fließen, so ist das Mahlwerk falsch eingestellt und muss entsprechend korrigiert werden:

Empfohlener Mahlgrad: Position 5

Zu grobe Mahlung = Korrektur auf eine tiefere Zahl (z.B. von 5 auf 3)

Zu feine Mahlung = Korrektur auf eine höhere Zahl (z.B. von 5 auf 7).



Feinheitsgrad am Mahlwerk nur bei laufendem Mahlwerk verstellen, da sonst das Mahlwerk Schaden nehmen kann. Vermeiden Sie nach Möglichkeit extreme Einstellungen, z.B. Position 1, probieren Sie lieber zuerst eine andere Kaffeesorte aus. Nicht jeder Kaffee eignet sich.

### Kaffee

Achten Sie auf frischen Kaffee und verwenden Sie eine Espresso Kaffeemischung. Um einen starken und würzigen Espresso zu erhalten, nur speziell für Espressomaschinen geeignete Kaffeemischungen und kleine dickwandige Espresso-Tassen verwenden. Frischer Kaffee wird am besten kühl und luftdicht verschlossen aufbewahrt. Er lässt sich auch tiefrieren und direkt in gekühltem oder gefrorenem Zustand mahlen.

### Wasserqualität

Für die Zubereitung eines bekömmlichen Kaffees ist nebst der Kaffeesorte, der richtigen Mahlung, der Wassertemperatur, speziell auch die Wasserqualität entscheidend. Wir empfehlen Ihnen die Verwendung eines Wasser-Entkalkers. Damit wird dem Wasser neben dem Kalk auch vorhandene unangenehme Geschmacksstoffe und organische Verunreinigungen entnommen. Zudem schon der Wasser-Entkalker durch die teilweise Kalkentnahme auch das Heizsystem der Kaffeemaschine und verlängert damit die Lebensdauer Ihres Gerätes. Leeren Sie den Frischwasserbehälter täglich und füllen Sie ihn mit frischem Wasser wieder auf.

### Betriebszeit

Die Kaffeemaschine kann ohne weiteres den ganzen Tag über eingeschaltet bleiben. Wir empfehlen Ihnen jedoch, bei längerem Nichtgebrauch das Gerät auszuschalten. Die Aufheizzeit für den Wiedergebrauch beträgt lediglich zwei Minuten.

### Gerät ausschalten

Gerät erst ausschalten, wenn die automatische Kaffeezubereitung vollständig beendet ist.


### Zubereitung

#### Dosierung Tassenfüllmenge

Bei diesem Gerät können Sie die gewünschte Kaffeemenge genau auf Ihre Tassen abstimmen.

Die Wassermengen für die Tassen-Dosierung wurden vom Werk wie folgt voreingestellt:


 Espresso: 60 ml

 Kaffee normal: 125 ml

 Kaffee gross: bis max. 250 ml ca.

Änderung der Tassen-Dosierungen

Beispiel: Espresso

Drücken Sie bei betriebsbereiter Maschine auf die Starttaste Espresso  und bleiben Sie darauf, bis Sie die gewünschte Menge in Ihrer Tasse haben. Anschliessend Taste wieder loslassen. Jetzt erhalten Sie immer Ihre gewählte Menge Kaffee.

Auf die gleiche Weise können Sie auch die Wassermengen für Kaffee normal und Kaffee gross verändern bzw. neu einstellen.

Die Mengen für 2 Tassen werden damit automatisch übernommen.

#### Doppelte Kaffeeportionen bzw. 2 Tassen

Durch zweimaliges Drücken der entsprechenden Starttaste wird eine doppelte Portion Kaffee zubereitet.

### Bohnenkaffee

#### 29

Diese Kaffeemaschine mahlt für jede Tasse Kaffee eine frische Portion, bei zwei Tassen also auch zwei Portionen und zwar hintereinander. Dies ist eine wichtige Voraussetzung für eine optimale Kaffequalität.



Vor jedem Gebrauch prüfen, ob das Dampf-/Heisswasserventil zugedreht ist.

Stellen Sie den gewünschten Mahlgrad ein: empfohlener Mittelwert Position 5.



Der Mahlgrad darf nur bei laufendem Mahlwerk verstellt werden, da sonst das Mahlwerk Schaden nehmen kann.

Je nach Verwendung eine oder zwei vorher erwärmte Tassen auf den Abtropfrost **(3)** unter das Auslauf-System **(4)** stellen. Drücken Sie die entsprechende Starttaste. Die Maschine gibt jetzt den gewählten Kaffee automatisch aus.

Durch Drücken irgendeiner Taste (ausser Warmhalteplatte oder Dampfbetrieb) kann der Kaffeevorgang unterbrochen werden, wenn beispielsweise eine zu hohe Wassermenge eingestellt wurde.

### Pulverkaffee



Beachten Sie, dass nur gemahlener Kaffee (mittelfeine Mahlung) verwendet werden darf. Niemals ganze Bohnen oder löslichen Kaffee verwenden!



Gemahlene Kaffee erst kurz vor der Zubereitung in den Behälter einfüllen. Gemahlener Kaffee altert schnell und verliert an Qualität.


#### 30

Mit dem mitgelieferten Messlöffel den gemahlene Kaffee in den Behälter **(14)** einfüllen **Es**

**darf nur ein gestrichener Messlöffel eingefüllt werden.**



Den gemahlene Kaffee nie andrücken, sonst ist die optimale Kaffeemenge pro Tasse nicht gewährleistet.

Nun auf die Taste zur Anwahl Kaffeepulver  und zusätzlich die entsprechende Starttaste (Kaffee normal, Espresso, Kaffee gross) für eine Tasse drücken.

Durch Drücken irgendeiner Taste (ausser Warmhalteplatte oder Dampfbetrieb) kann der Kaffeevorgang unterbrochen werden, wenn beispielsweise eine zu hohe Wassermenge eingestellt wurde.

### Heisswasser

Der Heisswasserbetrieb ist vom Kaffeesystem getrennt und garantiert somit geschmacksneutrales heisses Wasser für Tee, Bouillon usw.

### 31

Glas oder Tasse direkt unter die Dampf-/Heisswasserdüse (5) stellen und den Drehknopf (6) im Gegenuhrzeigersinn langsam aufdrehen. Das Heisswasser fliesst nun automatisch aus. Nach Wasserentnahme Drehknopf wieder zurückdrehen.

### Dampf

Für die Erhitzung von Milch oder anderen Getränken.






Die Dampf-/Heisswasserdüse nach Gebrauch sofort mit einem feuchten Lappen reinigen. Rückstände, zum Beispiel von Milch, sind nur schwer zu entfernen.



Nach der Dampfentnahme ist das Gerät immer zu entlüften. Wird das Gerät nicht oder zu wenig entlüftet, ist das Programm für die Kaffe Zubereitung infolge zu hoher Temperatur automatisch gesperrt.



Wenn das Gerät auf Dampf  eingestellt ist, bleibt das Gerät für die automatische Kaffe Zubereitung gesperrt.

Drücken Sie die Taste Dampf  und warten Sie, bis die Kontrollanzeige Temperatur  grün aufleuchtet. Dampf-/Heisswasserdüse (5) auf Abtropfrost (3) richten und den Drehknopf (6) im Gegenuhrzeigersinn leicht öffnen.


Warten Sie, bis das restliche Wasser in der Düse abgelaufen ist. Anschliessend die Dampf-/Heisswasserdüse ausschwenken und tief in die zu erwärmende Flüssigkeit eintauchen.

### 32

Drehknopf Dampf/Heisswasser langsam bis zum Anschlag öffnen und die Flüssigkeit mit kreisenden Bewegungen von unten nach oben erhitzen.

Nach der Erhitzung des Getränkes den Drehknopf wieder zurückdrehen und die Düse sofort mit einem feuchten Lappen reinigen.

**Achtung:** Die Düse ist sehr heiss: Verbrennungsgefahr!

Wird kein Dampf mehr benötigt, Dampf-/Heisswasserdüse zurückschwenken, auf den Abtropfrost richten und Funktion durch Drücken auf Taste Dampf  ausschalten.

Anschliessend den Drehknopf für Dampf/Heisswasser wieder öffnen und das Gerät solange entlüften (Pumpe läuft automatisch an) bis aus der Düse wieder Wasser mit einem ruhigen

Strahl ausströmt (siehe auch Entlüften, Seite 64) und die Temperaturanzeige nicht mehr blinkt.

Drehknopf Dampf/Heisswasser wieder schliessen. Das Gerät ist jetzt wieder bereit für die Kaffe Zubereitung.

### Cappuccino-Schaum

Füllen Sie eine Tasse nur ca. 1/3 mit kalter Milch und führen Sie die Dampf-/Heisswasserdüse (5) knapp unter die Milchoberfläche. Kreisen Sie die Tasse, bis sich dichter Schaum gebildet hat. Erst dann die Dampf-/Heisswasserdüse ganz eintauchen, bis die Milch heiss ist.

## Eingebaute Sicherheitsvorrichtungen

### Kein Betrieb möglich

Bei geöffneter Servicetür ist das Gerät automatisch abgeschaltet und kann nicht betrieben werden. Bei fehlender Zentraleinheit ist Wasser- und Dampfentnahme möglich.

### Elektronische Überwachung der Kaffe-Mahldauer

Sobald der Kaffeebohnenbehälter leer ist, schaltet der Mahlvorgang nach ca. 20 Sekunden automatisch ab. Behälter mit Kaffeebohnen auffüllen. Der Kaffezyklus kann anschliessend wieder neu gestartet werden.

### Elektronische Überwachung der Saugleistung der Pumpe

Sobald der Wasserbehälter leer ist, schaltet das Gerät automatisch ab.

### Vollautomatische Temperatursteuerung

Diese Steuerung sorgt für die richtige Temperatur bei Kaffee-, Heisswasser- oder Dampf betrieb.

Bei zu hoher Wassertemperatur wird die Kaffe Zubereitung automatisch gesperrt. Mit Sicherheitsthermostat und Überhitzungsschutz.

### Steinsicherung

Auch beim auserlesensten Kaffee kann es vorkommen, dass sich kleine Steine unter den Bohnen befinden. Um Schäden zu vermeiden, ist das Mahlwerk mit einer Steinsicherung ausgestattet. Sollte ein Stein in das Mahlwerk gelangen, so macht sich dies durch lautes Rattern bemerkbar. Stellen Sie die Maschine sofort ab. Sollten Sie nicht in der Nähe sein, so stellt das Mahlwerk mittels eingebauter Automatik nach spätestens 20 Sekunden ab.

## Reinigung/Aufbewahrung/Wartung

### Reinigung

Eine stets sauber gehaltene Kaffeemaschine belohnt Sie durch eine optimale Kaffequalität und wirkt sich vorteilhaft auf die Lebensdauer des Gerätes aus.



Bevor Sie die Kaffeemaschine reinigen, Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.



Vor der Reinigung das Gerät abkühlen lassen.



Das Gerät niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen: Geräteschaden!



Reinigen Sie keine Geräteteile im Geschirrspüler!



Trocknen Sie die Teile immer von Hand ab und nicht im Backofen oder in der Mikrowelle!

### Frischwasserbehälter / Abtropfschale / Kaffeesatzbehälter / Kaffeeauslauf-System / Gerät

#### 33

Damit der Serviceraum und die Zentraleinheit (16) sauber bleiben, empfehlen wir Ihnen, den Kaffeesatzbehälter (1) täglich, je nach Gebrauch, zu leeren.

Frischwasserbehälter (8), Abtropfschale (2), Abtropfrost (3) und Kaffeesatzbehälter (1) regelmässig mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen und anschliessend trockenreiben.

#### 34

Das Kaffeeauslauf-System (4) kann zur Reinigung entfernt werden.

Die Rändelschraube lösen und die Auslaufkanäle mit heissem Wasser gut reinigen.

Reinigen Sie von Zeit zu Zeit das Gerät mit einem feuchten Tuch und reiben Sie es anschliessend trocken.

Reinigen Sie je nach Bedarf den Behälter für Kaffeepulver (14) mit dem mitgelieferten Pinsel.

### Zentraleinheit

Die Zentraleinheit (16) ist immer zu reinigen, wenn der Kaffeebohnenbehälter nachgefüllt wird, mindestens aber ein- bis zweimal wöchentlich.

Gerät durch Drücken des Netzschalters ausschalten und Servicetüre (15) öffnen.

Zuerst den Kaffeesatzbehälter (1) entnehmen.

#### 35

Zentraleinheit (16) am Haltegriff herausnehmen, indem kurz auf die PRESS-Stelle gedrückt wird.

Die Zentraleinheit kann mit hand warmem Wasser und **ohne Spülmittel** gereinigt werden.

Achten Sie darauf, dass die beiden Chromstahlsiebe frei von Kaffeerückständen sind. Anschliessend trockenreiben.

#### 36

Nehmen Sie die Schublade für Kaffeepulverreste (20) zur Reinigung heraus.

Verwenden Sie dabei ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel.


Reinigen Sie den Serviceraum gründlich und setzen Sie anschliessend die Schublade für Kaffeepulverreste wieder ein.

#### 37

Schieben Sie die Zentraleinheit am Haltegriff wieder ein, bis sie hörbar einrastet und schliessen Sie die Servicetüre. Den Kaffeesatzbehälter wieder einschieben.



**Drücken Sie beim Einschieben der Zentraleinheit niemals auf die PRESS-Stelle (Geräteschaden)!**

**Achtung:** Bei nicht richtig eingesetzter Zentraleinheit leuchtet die Kontrollanzeige , die Maschine ist für die Kaffeezubereitung gesperrt.

### Mahlwerk



Nie Wasser ins Mahlwerk geben: Geräteschaden!

### Entkalkung


Durch das Entkalken werden sämtliche Flächen und Durchlässe von Verkrustungen befreit und garantiert die einwandfreie Funktion von Ventilen, Heizungssteuerungen und anderen wichtigen Elementen.

**Hinweis:** aufgrund der komplexen Bauweise des hydraulischen Kreislaufs der Kaffeemaschine betreffen die im folgenden beschriebenen Entkalkungszyklen (automatisch und konventionell) nicht alle Leitungen.


**Davon ausgeschlossen sind leicht erreichbare Bestandteile wie die Brühgruppe (22) und der Verbindungzapfen aus Plastik zu dieser Einheit.**

Je nach Kalkhaltigkeit des Wassers ist das Gerät alle drei bis vier Monate zu entkalken.

In Gegenden mit sehr hoher Wasserhärte empfehlen wir Ihnen eine entsprechend öftere Anwendung.

Um Ihnen die Entkalkung zu erleichtern, ist diese Kaffeemaschine mit einer speziellen Kontrollanzeige  ausgerüstet.

Spätestens, wenn diese Anzeige leuchtet, ist die Maschine zu entkalken. Sie haben zusätzlich die Möglichkeit, diese Anzeige genau auf Ihre Wasserhärte einzustellen.

Vom Werk her ist das Gerät auf eine mittlere Wasserhärte von ca. 25° fH eingestellt, was das Aufleuchten der Kontrollanzeige  nach ca. 150 Litern bewirkt.

Die Wasserhärte können Sie nach Bedarf gemäss Seite 64 verändern.

Folgende Einstellungen sind möglich:

**Kalkwert 1:** hartes Wasser, über 29° fH (14° dH), entspricht ca. 80 Liter Wasserdurchlauf

**Kalkwert 2:** mittleres Wasser, von ca. 20° bis 29° fH (7° – 14° dH), entspricht ca. 150 Liter Wasserdurchlauf

**Kalkwert 3:** weiches Wasser, von ca. 12° bis 20° fH (4 – 7° dH), entspricht ca. 300 Liter Wasserdurchlauf

**Kalkwert 4:** sehr weiches Wasser, unter 10° fH (3° dH), entspricht über 500 Liter Wasserdurchlauf

In Gegenden mit hartem Wasser und zur gleichzeitigen Verbesserung der Kaffequalität empfehlen wir die Verwendung eines Wasserfilters.

Dies schützt die Maschine und verringert die erforderlichen Entkalkungsabstände.

**Hinweis:** Benutzen Sie hierfür ein speziell geeignetes Entkalkungsmittel für Kaffeemaschinen.

**Auf keinen Fall darf Essig verwendet werden, dieser würde das Gerät beschädigen.**

Zum Entkalken stehen Ihnen zwei Möglichkeiten zur Verfügung:

### Automatische Entkalkung

Bei ausgeschalteter Kaffeemaschine Entkalkungslösung (gemäss Hinweis auf der Verpackung) in den Wasserbehälter geben.

Starten Sie das Gerät im Programmiermodus, siehe Seite 64, Punkt 27.

Stellen Sie ein genügend grosses Gefäss unter die Dampf-/Heisswasserdüse (5) und drehen den Dampf-/Heisswasser-Drehknopf (6) langsam auf.

Der gesamte Inhalt des Wasserbehälters wird jetzt mit optimaler Durchlaufgeschwindigkeit durch das Gerät gepumpt und somit entfallen die Einwirk- und Wartezeiten.

### Konventionelle Entkalkung

Bei ausgeschalteter Kaffeemaschine Entkalkungslösung (gemäss Hinweis auf der Verpackung) in den Wasserbehälter geben. Gefäss unter die Dampf-/Heisswasserdüse (5) stellen und Drehknopf für Dampf/Heisswasser (6) im

Gegenuhrzeigersinn langsam aufdrehen. Durch Drücken des Netzschalters Gerät einschalten und ca. 1 Minute die Entkalkungslösung über die Düse ausfliessen lassen. Drehknopf zurückdrehen. Die Maschine durch Drücken des Netzschalters wieder ausschalten und die Lösung ca. 5 Minuten einwirken lassen. Wiederholen Sie den Vorgang zwei- bis dreimal, bis der gesamte Inhalt des Wasserbehälters mit der Entkalkungslösung über die Düse ausgeflossen ist. Nach dem Entkalken den Frischwasserbehälter (8) gut ausspülen und mit frischem Wasser auffüllen. Gerät wieder einschalten und die Maschine gut durchspülen, indem Sie das eingefüllte frische Wasser (ca. 2 Liter) über die Dampf-/Heisswasserdüse ausfliessen lassen. So bleiben keine geschmacksbeeinträchtigenden Reste in der Maschine.

Die Kaffeemaschine ist wieder betriebsbereit.

Die Kontrollanzeige  erlischt automatisch, wenn Sie die Taste Dampf  bei eingeschalteter Maschine mindestens 5 Sekunden gedrückt halten.

### Wichtig

Regelmässige Entkalkung schützt Ihr Gerät vor teuren Reparaturen. Schäden, die auf Unterlassung der notwendigen Entkalkung, falsche Handhabung oder Nichtbeachten der Betriebsanleitung zurückzuführen sind, fallen nicht unter Garantie. Sind Sie nicht sicher über den Härtegrad Ihres Wassers, so verlassen Sie sich am besten auf die Werkseinstellung.

### Aufbewahrung



Bei Nichtgebrauch Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen.



Die Kaffeemaschine an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren. Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, sollte es vor übermässigem Staub oder Schmutz geschützt werden.

### Wartung

Die Kaffeemaschine sollte nebst einer gelegentlichen Funktionskontrolle regelmässig gemäss den Reinigungsvorschriften gesäubert werden.

### Entsorgung

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen und Netzkabel durchtrennen.

Ausgediente Kaffeemaschinen sollten möglichst bei einer öffentlichen Sammelstelle abgegeben werden.

### Störungen und deren Behebung



Bei Störungen, Defekt am Gerät oder bei Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort den Netzstecker ziehen.

**Falls Sie eine Störung mit Hilfe der folgenden Übersicht nicht selber beheben können, wenden Sie sich an autorisierte Fachleute.**

Reparaturen am Gerät dürfen nur durch autorisierte Fachleute durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch jeglicher Garantieanspruch.

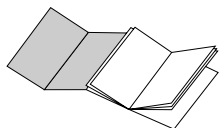
Fehler	Mögliche Ursache(n)	Behebung
Netzschalter leuchtet nicht auf	Keine Spannung auf Gerät Servicetüre offen	Stecker-Anschluss und Sicherung überprüfen Servicetüre schliessen
Automatische Kaffeezubereitung startet nicht	Kontrollanzeige  leuchtet: Zentraleinheit nicht eingeschoben bzw. nicht verriegelt Taste Dampf  ist gedrückt	Zentraleinheit einschieben bzw. verriegeln Funktion ausschalten und Maschine entlüften (siehe Seite 64)
	Kontrollanzeigen Leerstand Wasserbehälter oder Leerstand Kaffeebohnenbehälter leuchten auf	Wasser bzw. Kaffeebohnen auffüllen und durch Aus- und Einschalten des Gerätes Kaffeezyklus starten
	Kontrollanzeige Temperatur blinkt: Gerät wurde nach Dampfbenutzung nicht oder zu kurz entlüftet	Gerät nochmals richtig entlüften
	Kontrollanzeige Kaffeesatzbehälter blinkt: Behälter ist nicht richtig eingesetzt	Kaffeesatzbehälter richtig einsetzen
	Kontrollanzeige Kaffeebohnenbehälter blinkt: Mahlwerk ist blockiert	Mahlwerk reinigen
Es tritt anstelle des Kaffees nur Wasser aus	Taste zur Anwahl Kaffeepulver ist gedrückt ohne dass Kaffeepulver eingefüllt wurde	Ein gestrichener Messlöffel Kaffeepulver einfüllen
Kein Heisswasser/Dampf	Austrittsöffnung der Dampfdüse ist verstopft	Mit dünner Nadel Öffnung durchstossen
Kaffee fliesst zu schnell	Zu grobe Mahlung	Auf feinere Mahlung einstellen, z.B. von Position 5 auf 3
Kaffee fliesst zu langsam	Zu feine Mahlung	Auf gröbere Mahlung einstellen, z.B. von Position 5 auf 7
Kaffee ist zu wenig heiss	Tasse nicht vorgewärmt Kontrollanzeige Temperatur leuchtet noch nicht	Tasse auf Warmhalteplatte stellen Abwarten bis Kontrollanzeige aufleuchtet
Kaffee hat keinen Schaum	Ungeeignete Kaffeemischung, Kaffee ist nicht mehr röstfrisch, Kaffeepulver ist zu fein oder zu grob gemahlen	Kaffeesorte wechseln
Das Gerät leistet weniger, die Aufheizzeit wird länger, die Wasserdurchlaufmenge stimmt nicht mehr	Das Gerät ist verkalkt	Das Gerät gemäss den Anweisungen auf Seite 70 entkalken
Zentraleinheit kann nicht herausgenommen werden	Zentraleinheit ist nicht in Grundstellung	Gerät einschalten, Servicetüre schliessen, Kaffeesatzbehälter einsetzen, Gerät geht selbständig in Grundstellung zurück

**Empleo de las instrucciones para el uso**

Ya que no es posible considerar todo tipo de situación de empleo de la máquina, para ulteriores informaciones, en caso de problemas no tratados directamente o bien tratados parcialmente en este manual, les rogamos se sirvan consultar con los técnicos especialistas competentes.



El triángulo de advertencia señala todas las instrucciones más importantes para la seguridad del usuario. Observarlas atentamente; en caso contrario existe el peligro de lesiones graves.



En la primera página de cubierta se encuentran las ilustraciones relativas al texto; pues es importante mantenerla abierta durante la lectura de las instrucciones.

**B**

Para hacer referencia a ilustraciones, componentes de la máquina o elementos de mando se han utilizado números o letras. Un ejemplo es la referencia a la figura B de este párrafo.

**Indice**

Página	Página
75 Datos técnicos	81 Programación de la máquina para hacer el café
77 Normas de seguridad	81 Dosificación del café a moler
78 Resumen de los mandos y componentes del aparato	81 Consejos/Advertencias importantes
78 Explicación del tablero de mando	83 Preparación
79 Desembalaje/Instalación	85 Dispositivos de seguridad incorporados
79 Conexión a la corriente eléctrica	85 Limpieza/Cuidado/Mantenimiento
79 Puesta en funcionamiento y empleo del aparato	88 Eliminación
80 Purga	90 Inconvenientes: causas y soluciones

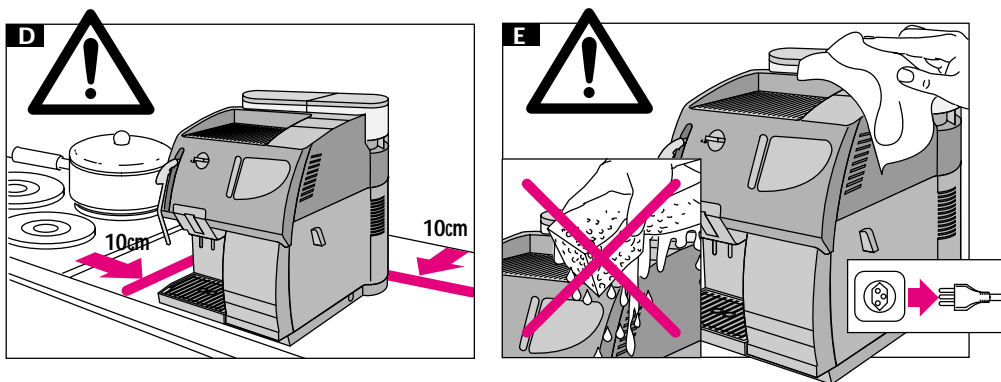
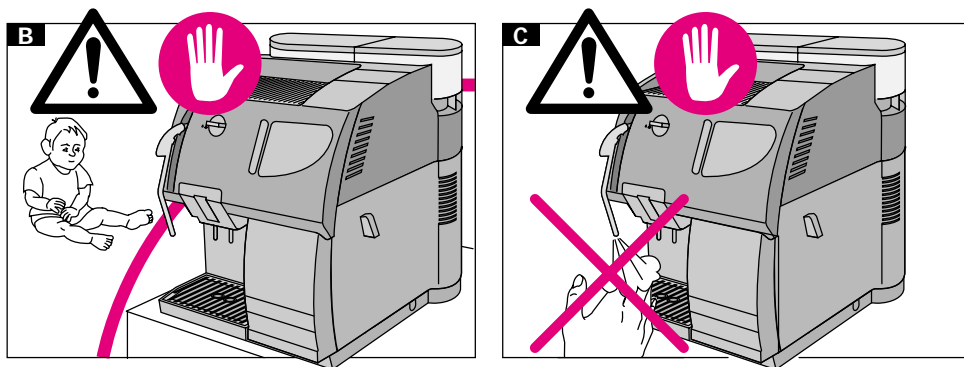
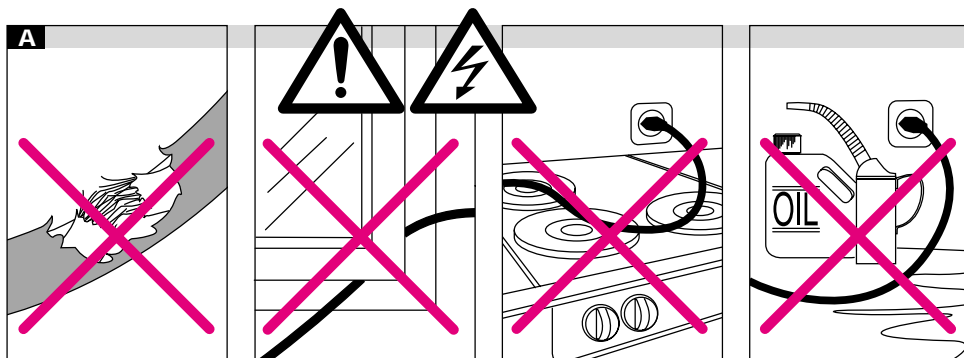
**Conservar cuidadosamente las instrucciones para el uso y no olvidar entregarlas a las personas que usarán el aparato sucesivamente.**

Alimentación	ver la placa situada debajo del aparato	
Potencia de placa	ver la placa situada debajo del aparato	
Dimensiones (longitud x ancho x altura)	385 x 330 x 395 mm aprox.	
Cubierta	acero electrocincado y material plástico ABS	
Peso	13 kg aprox.	
Longitud del cable	1,2 m aprox.	
Sistema	bloqueo térmico con flujo libre, bomba de pistón alternado	
Control de la temperatura	electrónico	
Regulación del molinillo de café	regulación fina mediante sistema de resorte	
Expulsión de los posos del café	automática	
Dosificación del café molido	mediante sistema de resorte	
Programación de las cantidades	0-250 ml aprox.	
Tanque del agua	removible, transparente	
Dosificación del agua	electrónica, continua	
Capacidad	-tanque agua -tanque granos	2,4 litros aprox. 300 g de granos de café
Eyector de agua caliente/vapor	orientable, con protección contra la quemaduras	
Recolección agua caliente/vapor	regulable, continua	
Tiempo de calentamiento	2 minutos aprox.	
Tiempo de preparación	- expés - café - agua caliente - leche (café con leche)	20 s/tacita aprox. 30 s/taza aprox. 60 s/taza aprox. 60-90 s /taza aprox.
Protección contra el sobrecalentamiento	incorporada	
Aislamiento	categoría de protección I	
Aprobaciones	ver la placa situada debajo del aparato	
Conforme según	norma EN 60335-2-15 (96) · EN 60335-2-14 (96) · EN 55014	
Garantía	conforme según certificado de garantía anexo	

**Accesorios** (incluidos en el precio)

Cubilete para café molido
Llave para grupo de suministro
Pincel para la limpieza del molinillo de café
Cintas para mensurar el grado de dureza del agua

Debido al progreso técnico, el Fabricante se reserva el derecho de llevar a cabo modificaciones sobre el aparato.



**No pongan nunca los elementos que se hallan bajo tensión en contacto con el agua: pueden crearse cortocircuitos. El vapor y el agua caliente pueden provocar quemaduras. No dirijan nunca los chorros de vapor o de agua caliente hacia el cuerpo; manejen con precaución el tubo de vapor/agua caliente y la placa para calentar tazas: podrían sufrir quemaduras.**

**Utilicen la máquina solamente para los fines para los cuales ha sido creada.**

Eviten en cualquier caso efectuar modificaciones técnicas que podrían provocar riesgos.

#### Advertencia

El aparato debe ser utilizado solamente por personas adultas y que hayan sido precedentemente instruidas para su empleo.

#### Alimentación eléctrica

No toquen nunca las partes que se hallan bajo tensión. Estas pueden provocar descargas eléctricas y lesiones graves. Conecten la máquina a una toma de corriente que posea la tensión adecuada. Dicha tensión debe corresponder a la indicada en la tarjeta situada bajo la máquina.

#### A

##### Cable de alimentación

Si se detectaran daños, hacer sustituir rápidamente el cable defectuoso por un Centro de Asistencia Autorizado, puesto que dicha operación requiere el empleo de una herramienta especial. No pasen el cable cerca de esquinas, objetos cortantes o muy calientes. Eviten que entre en contacto con el aceite. No desplacen la máquina tirando del cable. No desconecten nunca el enchufe tirando del cable ni con las manos mojadas. Eviten que el cable de alimentación cuelgue libremente de mesas o estanterías.

#### B

##### Protección de otras personas

Asegúrense de que resulte imposible que los niños jueguen con la máquina. Los niños no se dan cuenta del peligro que encierran los aparatos eléctricos.

#### Situación

Coloquen la máquina sobre una superficie estable donde no pueda volcarse. Atención: podrían existir pérdidas de agua caliente y vapor que podrían provocar quemaduras. No utilicen el aparato al aire libre ni en ambientes con bajas temperaturas. Para evitar daños en las carcasas se aconseja no colocar la máquina sobre superficies muy calientes ni en proximidad de llamas.

#### C

##### Peligro de quemaduras

Eviten dirigir el chorro de vapor o de agua caliente hacia el cuerpo. Toquen con precaución las partes que se hallan a elevada temperatura como por ejemplo el tubo del agua/vapor.

#### D

##### Espacio necesario para la utilización

Para un correcto y buen funcionamiento del aparato les aconsejamos atenerse a las siguientes indicaciones: escojan una superficie de apoyo bien nivelada, un ambiente suficientemente iluminado, higiénico y cuya toma de corriente sea de fácil acceso. consideren una distancia mínima de 100 mm. de las paredes al aparato.

#### E

##### Limpieza

Antes de limpiar la máquina es indispensable desactivar el interruptor general y desconectar el enchufe de la toma de corriente. Esperen hasta que la máquina se haya enfriado. No introduzcan nunca la máquina en el agua. Se prohíbe terminantemente desmontar el aparato e intentar intervenir sobre el mismo por cualquier motivo.

##### Reparación y mantenimiento














En caso de averías, defectos o sospechas de los mismos tras una caída, desconecte inmediatamente el enchufe de la toma desconecte. No pongan nunca en funcionamiento un aparato defectuoso. Las reparaciones pueden ser efectuadas exclusivamente por los Centros de Asistencia Autorizados. Se declina toda responsabilidad relativa a daños derivados de intervenciones de reparación efectuadas incorrectamente.

En caso de incendio utilicen extintores de Anhídrido Carbónico (CO<sub>2</sub>). No utilicen agua ni extintores de polvo.



- |  |   |
|--|---|
| <b>0</b> Interruptor red   | <b>14</b> Recipiente para café molido con tapa                    |
| <b>1</b> Recipiente para posos del café                                  | <b>15</b> Puerta auxiliar   |
| <b>2</b> Cubeta de goteo   | <b>16</b> Grupo de café   |
| <b>3</b> Rejilla de colocación tazas                                     | <b>17</b> Embudo de llenado                                       |
| <b>4</b> Sistema de suministro de café (removible)                       | <b>18</b> Llave de montaje y desmontaje del grupo de café         |
| <b>5</b> Salida vapor/agua caliente con protección contra las quemaduras | <b>19</b> Palanca de dosificación café                            |
| <b>6</b> Mando de selección vapor/agua caliente                          | <b>20</b> Cajón de recuperación de residuos de café               |
| <b>7</b> Placa calefactora para las tazas                                | <b>21</b> Anillo giratorio (removible)                            |
| <b>8</b> Tanque del agua   | <b>22</b> Panel de mando con indicadores luminosos                |
| <b>9</b> Tapa del tanque del agua  | <b>23</b> Indicador LED: indica la cantidad de líquido en la taza |
| <b>10</b> Nivel agua   | <b>24</b> Cable de alimentación                                   |
| <b>11</b> Recipiente para el café en granos                              |   |
| <b>12</b> Tapa para recipiente café en granos                            |   |
| <b>13</b> Palanca de regulación del grado de molido                      |   |

## Explicación del panel de mando

- |   |   |
|---|---|
|  Indicador de control grupo café:<br>Encendido: el grupo de café no está montado correctamente.<br>Intermitente: falta el grupo de café                   | baja<br>Encendido: temperatura actual demasiado alta. Purgar  |
|  Indicador de control decalcificación:<br>Encendido: efectuar la decalcificación  |  Control standby<br>Encendido: Modalidad ahorro de energía desactivada<br>Intermitente: Modalidad ahorro de energía activada   |
|  Indicador de control recipiente para posos de café:<br>Encendido: recipiente lleno<br>Intermitente: el recipiente no ha sido introducido correctamente |  1 o 2 tazas de café largo<br> 1 o 2 tazas de café corto<br> 1 o 2 tazas de café extra largo |
|  Indicador de control café en grano<br>Intermitente: el molinillo de café está bloqueado  |  Tecla de selección del café molido  |
|  Indicador de control tanque del agua<br>Encendido: el tanque está vacío<br>Intermitente: la bomba no aspira. Purgarla.                                 |  Tecla para activación/desactivación placa calefactora   |
|  Indicador de control temperatura<br>Apagado: temperatura actual demasiado  |  Tecla para activación/desactivación salida vapor  |

## Desembalaje/Instalación

El embalaje original es suficientemente robusto para soportar el transporte. Guardar este embalaje en caso de envío del aparato al suministrador, si fuese necesario.

Antes de instalar el aparato es necesario observar las normas de seguridad detalladas a continuación:



Colocar la máquina en un lugar seguro y resguardado.



Los niños no deben tener la posibilidad de jugar con la máquina.



No colocar la máquina sobre superficies muy calientes o cerca de llamas.

Emplear siempre la máquina utilizando el anillo giratorio (21). Pues, durante la instalación es necesario cuidar que este anillo se enganche siempre en el punto correspondiente, situado en la parte inferior del aparato.

Ahora la máquina está lista para la conexión.

## Conexión a la corriente eléctrica



Atención: la corriente eléctrica puede provocar lesiones mortales. Observar siempre cuidadosamente las normas de seguridad.

Conectar la máquina a una toma de corriente alterna; la tensión debe corresponder al valor indicado sobre la placa del aparato.

No usar nunca cables defectuosos. Los cables y enchufes defectuosos deben sustituirse inmediatamente por técnicos especialistas autorizados.



Si fuese necesario usar una extensión, asegurarse siempre de sus perfectas condiciones. La extensión debe tener una sección mínima de 1 mm<sup>2</sup> y debe estar equipada con enchufe/toma tripolar.

## Puesta en funcionamiento y empleo del aparato



¡Peligro!

La corriente eléctrica representa un peligro de muerte. No poner nunca en contacto con el agua los componentes bajo tensión: peligro de cortocircuitos. El vapor sobrecalentado y el agua hirviente pueden causar quemaduras. No dirigir nunca el chorro de vapor o de agua hacia partes del cuerpo. Tocar con mucho cuidado el tubo de vapor y la placa calefactora: peligro de quemaduras. Para la seguridad del usuario y de terceras personas, es necesario observar atentamente las normas de seguridad detalladas en las páginas 76/77.



No poner nunca en funcionamiento la máquina sin agua ni café en granos.

Sacar el cubilete, el pincel y la llave del grupo de café del recipiente para posos de café (1)

y guardarlos en un lugar donde pueda localizarlos posteriormente.

Desenrollar el cable de alimentación según la longitud necesaria (24), sacándolo por el lado trasero de la máquina.

## 25

El recipiente del café en grano (11) se halla sujeto mediante dos tornillos. Sacar la tapa (12), llenar con el café en grano (300 g aprox.) y luego volver a poner la tapa. Regular el grado de molido mediante la palanca (13). Posicionarla sobre el número 5 de la escala graduada.



No introducir nunca sustancias diversas en el recipiente para el café en grano. (¡Peligro de daños a la máquina!).



Antes de echar el café en granos en el recipiente, controlar que el recipiente del café molido esté cerrado con el fin de evitar la caída de granos de café en el interior (peligro de daños a la máquina).

Sacar el tanque del agua (8) de la máquina, sacar la tapa (9) y llenarlo con agua (2,4 l aprox.). En el fondo del tanque se halla una válvula que impide la salida de agua.

**Antes de instalar el tanque del agua en la máquina, controlar que la tapa del recipiente para café en grano esté montada.**

## 26

Instalar el tanque del agua en su lugar correspondiente y luego apretar ligeramente en su parte superior de manera que la válvula quede activada y se abra automáticamente. Montar la tapa sobre el tanque.



No echar una cantidad excesiva de agua en el tanque.



El agua para llenar el tanque debe ser siempre fresca: el agua caliente o hirviendo y otros líquidos pueden dañar el tanque.





Evitar poner en funcionamiento la máquina cuando falta el agua: asegurarse antes de que el tanque esté suficientemente lleno.

Conectar el enchufe a la toma de corriente y apretar el interruptor de la red. El interruptor del botón ahorro de energía está encendido, indicando que la función está desactivada. Si el interruptor del ahorro de energía está intermitente, desactivar la modalidad de ahorro de energía apretando el botón. El circuito electrónico incorporado efectúa automáticamente una operación de autodiagnóstico. Durante esta fase es normal oír algunos ruidos.

## Purga

Orientar el tubo salida vapor/agua caliente (5) sobre la cubeta de goteo (2). Colocar una taza o recipiente idóneo debajo del tubo y abrir el mando de selección vapor/agua caliente (6) girándolo en el sentido de las agujas del reloj. La bomba se pone automáticamente en funcionamiento. Esperar hasta que el agua salga normalmente, luego volver a cerrar el mando. Ahora la máquina está purgada.



Importante: es necesario efectuar la purga antes de la primera puesta en funcionamiento, después de una inactividad prolongada o cuando el tanque del agua ha sido vaciado

completamente. Además, si el indicador luminoso de la temperatura  o el del tanque del agua  se encienden de manera intermitente, es necesario purgar la máquina.

**La máquina está lista para el uso cuando se enciende el indicador luminoso de la temperatura.**


## Programación de la máquina

### 27


Para acceder a la modalidad de programación, apagar la máquina mediante el interruptor de la red. Accionar simultáneamente las teclas vapor  y café corto , mantenerlas apretadas y, al mismo tiempo, reponer en funcionamiento la máquina por medio del interruptor de la red. Soltar las teclas.

### Regulación de la dureza del agua

Para regular el grado de dureza del agua, hace falta sumergir por un segundo la cinta suministrada con la máquina: eliminar el agua en exceso de la cinta y esperar un minuto aproximadamente para obtener el resultado final de la prueba.


La tecla de la taza de café  permite regular la dureza del agua de 1 a 4. Cada vez que se aprieta una tecla el valor aumenta de 1. Cuando se ha alcanzado el valor 4 el contador se pone a cero y vuelve a empezar con el número 1. Por lo que respecta los valores de la caliza, ver los puntos 45 - 48 en la página 87.

### Premolido

La operación de premolido se activa apretando la tecla de la placa calefactora . Cuando la tecla se ilumina, la operación de premolido está activada.

De esta manera el café es molido cada vez que el dosificador se queda vacío de esta forma. Pues, el dosificador contiene siempre una cantidad de café molido correspondiente a una taza; esta característica permite un notable ahorro de tiempo.

### Pre-infusión

La tecla café largo  activa o desactiva la operación de pre-infusión del café, indicada por la iluminación de la tecla.

Cuando el café ha sido mojado, la bomba se para por dos segundos. Luego el ciclo de preparación continua.

## Dosificación del café a moler

### 28

La palanca de dosificación (19) permite seleccionar una cantidad de café entre 6 y 9 gramos. Abrir la puerta auxiliar (15) y colocar la palanca de dosificación (19) sobre la posición deseada.

### Nota:

Cuando se abre la puerta auxiliar la máquina se para automáticamente y no funciona. Volver a cerrar el portillo para hacerla funcionar.



Evitar cambiar continuamente la dosificación del café, ya que de esta manera se dañaría el proceso de suministro y la calidad del café.

## Consejos / Advertencias importantes

### Ensayo

Por razones higiénicas, se aconseja enjuagar

a fondo el aparato después de un largo período de inactividad.

Colocar una taza debajo del tubo (5) y accionar el botón de selección vapor/agua caliente (6). Llenar una taza con agua.

### Pre calentamiento de las tazas

Pre calentarlo poniéndolas sobre la placa calefactora.

### Indicador de control temperatura

Cuando la máquina se conecta por el interruptor a la red, el indicador de temperatura tarda dos minutos aproximadamente en encenderse para señalar que la máquina está lista para el uso.

### Indicador de control recipiente café en granos vacío

Cuando este indicador se enciende el molinillo se para. Llenar el recipiente con café en grano y reactivar el ciclo.

### Indicador de control tanque agua vacío

En caso de falta de agua el programa se bloquea automáticamente. Llenar el tanque con agua. Es indispensable purgar el circuito antes de reponer en funcionamiento la máquina, ya que no es posible activar el programa sin efectuar la purga. Por lo que respecta esta operación, es necesario que el indicador de control rojo del nivel del agua no sea intermitente o bien que esté apagado.

### Molido

Si el café sale muy rápidamente (el molido es demasiado grueso) o bien demasiado despacio (el molido es demasiado fino) en la taza, hace falta reajustar el molinillo.

Grado de molido aconsejado: en posición 5  
Molido demasiado grueso: corregir hacia un valor inferior (ej. de 5 a 3)

Molido demasiado fino: corregir hacia un valor superior (ej. de 5 a 7).



El molinillo se debe regular solamente cuando está en funcionamiento. Si es posible, evitar los ajustes extremos, como por ejemplo la posición 1. Se aconseja probar mezclas de café, ya que no todas las mezclas resultan idóneas. NOTA: Al variar el grado de molido hay que realizar un mínimo de tres cafés para poder ver los resultados de nuevo ajuste.

### Café

Asegurarse de que el café sea fresco y elegir una torrefacción oscura. Para obtener un café exprés fuerte y aromático, usar las mezclas especiales para máquinas de café y las tazas con paredes gruesas y pre calentadas. Guardar el café en un lugar fresco y en un recipiente hermético. Es posible congelar el café y luego molerlo directamente fresco o congelado.

### Cantidad de agua

Para preparar un café verdaderamente bueno la cantidad de agua es de la máxima importancia, junto al molido, la temperatura y la calidad del agua.

Aconsejamos usar productos para la descalcificación con el fin de eliminar la cal del agua y posibles olores desagradables e impurezas orgánicas. Eliminando parcialmente la cal, los productos para la descalcificación protegen también el sistema de calefacción de la máquina, prolongando la duración del aparato. Vaciar el tanque del agua cada día y llenar con agua fresca.

### Duración del funcionamiento

La máquina puede estar encendida durante un día entero. Sin embargo, en caso de inactividad prolongada se aconseja apagarla, ya que se calienta en menos de dos minutos.

### Desconexión de la máquina

Apagar la máquina solamente después de haber terminado la preparación automática del café.

### Preparación

#### Dosificación para llenar las tazas

Con esta máquina es posible dosificar precisamente la cantidad de café, según las tazas que se emplean.

El Fabricante ha regulado la máquina según la dosificación siguiente:


 Café corto: 60 ml

 Café largo: 125 ml

 Café extra largo: hasta un máximo de 250 ml aprox.

#### Modificación de la dosificación

Ejemplo: café largo

Cuando la máquina está lista para el uso, mantener apretar la tecla café corto  hasta que la cantidad de café deseada ha llenado la taza. Soltar la tecla que permanece programada. De esta manera, se obtiene siempre la misma cantidad de café.

Con el mismo procedimiento se puede modificar o ajustar nuevamente la cantidad de agua para el café corto y el café flojo.

La máquina ajusta automáticamente las cantidades necesarias para preparar dos tazas.

#### Doble cantidad de café o 2 tazas.

**Apretando por dos veces la tecla correspondiente, la máquina prepara una doble porción de café.**

#### Café en grano

##### 29

Esta máquina muele una dosis de café fresco por cada taza, por lo que, para preparar dos tazas muele dos dosis, una detrás de la otra.

Esta característica es fundamental para obtener un café de calidad óptima.



Antes del empleo es necesario controlar que el mando vapor/agua caliente esté cerrada.

Ajustar el grado de molido; se aconseja elegir un valor medio igual a 5.



La operación de ajuste del grado de molido se debe efectuar cuando el molinillo de café está funcionando; en caso contrario éste puede sufrir daños.

Colocar una o dos tazas pre calentadas (según la necesidad) sobre la rejilla (3), debajo del sistema de suministro (4). Apretar la tecla deseada: la máquina suministra automáticamente la cantidad de café programada.

Para interrumpir el suministro de café, por ejemplo cuando se ha seleccionado una cantidad excesiva de agua, apretar una tecla cualquiera (excepto las de la placa calefactora y del vapor).

#### Café molido



Usar exclusivamente café molido (molido medio). No utilizar nunca café en granos o bien soluble.




Introducir el café molido en el recipiente inmediatamente antes de preparar el café. Poner solamente la cantidad necesaria para el número de tazas previsto. El café molido tiene un envejecimiento acelerado y tiende a perder su calidad, por lo que no hay que dejar café molido en la máquina.

30

Mediante el cubilete suministrado, introducir el café molido en el recipiente correspondiente (14). **¡Llenar completamente un sólo cubilete!**



No comprimir el café molido, ya que de esta manera no estaría garantizada la cantidad óptima y suficiente por cada taza.

Ahora apretar la tecla selectora del café molido  y luego soltar la tecla de funcionamiento correspondiente (café corto, largo, extra largo) para una taza.

Para interrumpir el suministro de café, por ejemplo cuando se ha seleccionado una cantidad excesiva de agua, apretar una tecla cualquiera (excepto las de la placa calefactora y del vapor).

### Agua caliente

El suministro de agua caliente está separado del circuito del café, de manera que se pueda garantizar agua caliente de gusto neutro indicada para la preparación de té, caldo, etc.

31

Colocar el vaso o la taza directamente debajo del tubo del vapor/agua caliente (5) y abrir lentamente el mando (6) en el sentido contrario de las agujas del reloj. El agua caliente saldrá suministrada automáticamente. Cuando el suministro sea el deseado, volver a cerrar el mando.

### Vapor

Para calentar la leche u otras bebidas.




Después del uso es necesario limpiar el tubo con un trapo húmedo. Es importante considerar



que los residuos de leche se eliminan con dificultad.



Después de la operación de recolección del vapor purgar siempre la máquina; si esta operación no se efectúa o bien se realiza solo parcialmente, el programa de preparación del café queda bloqueado automáticamente, debido a la temperatura excesiva.



Si la máquina está seleccionada en la posición del vapor , la preparación automática del café permanece bloqueada.

Apretar la tecla vapor  y esperar el encendido del indicador verde de la temperatura . Orientar el tubo vapor/agua caliente (5) sobre la rejilla de colocación tazas (3) y abrir ligeramente el mando esférico (6) hacia el sentido contrario de las agujas del reloj. Esperar hasta que el agua residual salga del tubo. Luego, tirar del tubo hacia la parte exterior y sumergirlo en profundidad en el líquido a calentar.


32

Abrir lentamente el mando esférico vapor/agua caliente hasta el tope y calentar el líquido con movimiento circular desde abajo hacia arriba.

Cuando el líquido este a la temperatura deseada, volver a cerrar el mando esférico y limpiar inmediatamente el tubo con un trapo húmedo.

**Atención:** El tubo es muy caliente; ¡peligro de quemaduras!

Después del suministro de vapor/agua caliente llevar el tubo vapor/agua caliente sobre la

rejilla de colocación tazas y desactivar la función apretando la tecla . Por fin volver a abrir el mando vapor/agua caliente y purgar la máquina (la bomba se pone en funcionamiento automáticamente) hasta que el agua vuelve a fluir regularmente del tubo (ver también Purga en la página 80) y el indicador de la temperatura deja de destellar. Volver a cerrar el mando vapor/agua hirviendo. La máquina está nuevamente lista para la preparación del café.

### Espuma del café con leche

Llenar una taza con leche fresca o fría por 1/3 de su capacidad, luego sumergir el tubo vapor/agua caliente (5) debajo de la superficie de la leche. Mover la taza mediante desplazamiento circular hasta que se obtenga una espuma densa. Ahora sumergir completamente el tubo para calentar toda la leche.

### Dispositivos de seguridad incorporados

#### Desactivación automática completa

Con puerta auxiliar abierto la máquina se halla automáticamente desactivada y, por consecuencia, no puede funcionar. Con el grupo de café desactivado es posible obtener el suministro de agua y vapor.

#### Control electrónico de la duración de molido

Cuando el recipiente para café en granos está vacío, la operación de molido se bloquea automáticamente después de 20 segundos aproximadamente.

Llenar el recipiente con el café en granos. Luego, es posible reactivar el ciclo de preparación del café.

### Control electrónico del caudal de la bomba

La máquina se para automáticamente cuando el tanque del agua está vacío.

### Regulación automática de la temperatura

Esta regulación permite obtener la temperatura idónea para la preparación de café, agua caliente o vapor.

La preparación del café se interrumpe automáticamente si la temperatura del agua fuese insuficiente o excesiva (termostato de seguridad y protección contra el sobrecalentamiento).

### Protección contra las piedras

Incluso el mejor café en grano puede contener algunas piedrecitas. El molinillo consta de una protección contra las piedras con el fin de evitar posibles daños: si una piedra llega dentro del molinillo, su presencia viene señalada por una crepitación sonora. En este caso es necesario parar inmediatamente la máquina. Si no se para la máquina, transcurridos 20 segundos el molinillo se para automáticamente mediante un interruptor neumático.

### Limpieza/Cuidado/Mantenimiento

#### Limpieza

Una máquina siempre limpia y ordenada garantiza un café óptimo y una larga duración.



Antes de limpiar la máquina es necesario desconectar el interruptor principal y el enchufe de la toma de corriente.



Antes de limpiar la máquina es necesario

esperar que se enfríe totalmente.



No sumergir la máquina en el agua u otros líquidos (¡peligro de daños!).



No lavar los componentes en el lavavajillas.



Secar siempre manualmente los componentes de la máquina: ¡no colocarlos nunca en un horno a microondas!

### Tanque del agua/Cubeta de goteo/Recipiente para los posos del café/ Sistema de suministro del café/Máquina

#### 33

Para mantener limpio la puerta auxiliar y el grupo de café (16) recomendamos vaciar el recipiente para los posos del café (1) todos los días, después de haber usado la máquina.

Tanque del agua (8), cubeta de goteo (2), rejilla de colocación tazas (3) y recipiente para los posos del café (1): lavar estos componentes periódicamente con un detergente no abrasivo y luego secar con cuidado.

#### 34

Es posible sacar el sistema de suministro café (4) para su limpieza. Aflojar los tornillos moleteados y enjuagar con cuidado los tubos de suministro con agua caliente.

De vez en cuando es necesario limpiar la parte exterior de la máquina con un paño húmedo y luego secarla.

Cuando fuese necesario, limpiar el recipiente del café molido (14) con el pincel suministrado.

### Grupo de café

El grupo de café (16) debe limpiarse cada vez que se llena el recipiente para el café en granos y, de todas formas, una vez o dos veces cada semana por lo menos.

Desactivar la máquina apretando el interruptor principal y abrir la puerta auxiliar (15). Sacar antes el recipiente para los posos del café (1).

#### 35

Retirar el grupo de café (16) agarrándola por su maneta correspondiente y apretando sobre la zona donde se halla el mensaje «PRESS».

El grupo de café se puede lavar con agua caliente **sin detergente**. Los dos filtros de acero al cromo no deben contener residuos de café. Secar con cuidado.

#### 36

Sacar la caja de recolección de los posos (20) para limpiarla. Usar un detergente no abrasivo.

Limpiar esmeradamente la puerta auxiliar e introducir la caja de recolección de los posos.

#### 37

Agarrar el grupo de café mediante la maneta e introducirla hasta que se oye el enganche, luego cerrar la puerta. Volver a instalar el recipiente para los posos del café.



Durante la instalación del grupo de café, está prohibido apretar el mensaje «PRESS» (peligro de daños al aparato).

**Atención:** Si el grupo de café no está instalada

correctamente, el indicador luminoso se enciende para señalar que la máquina está bloqueada y no logra hacer el café.

### Molinillo de café



Evitar la entrada de agua en el molinillo con el fin de evitar daños muy graves.

### Descalcificación

La descalcificación sirve para remover las incrustaciones de cal de todas las superficies y los agujeros, con el fin de garantizar el perfecto funcionamiento de las válvulas, de los mandos de calentamiento y de otros componentes muy importantes.

**Nota:** vista la complejidad del circuito hidráulico de la máquina para café, los ciclos de descalcificación presentados a continuación (automático y convencional) no permiten cubrir todos los conductos.

**En efecto se excluyen los componentes a los cuales se puede acceder fácilmente como el grupo de suministro (22) y su perno de plástico.**

Descalcificar la máquina cada 3 o 4 meses, según la cantidad de cal presente en el agua. Se aconseja realizar una descalcificación más frecuente en las zonas donde la dureza del agua es particularmente alta.

Para facilitar la operación esta máquina consta de un indicador de control especial . La operación de descalcificación debe efectuarse cuando se enciende el indicador, y nunca más tarde de esta señalización. Además, es posible regular exactamente el funcionamiento de este indicador según la dureza del agua. La máquina ha sido ajustada por el Fabricante a un valor de 25°\_H aproxi-

madamente, pues el indicador se enciende después de 150 litros aproximadamente. Si fuese necesario es posible modificar el valor de dureza del agua observando las instrucciones explicadas en la página 80.

Es posible efectuar las regulaciones siguientes:

**Valor de caliza 1:** agua dura, más allá de 29° fH (14° dH); corresponde a 80 l de paso agua aproximadamente

**Valor de caliza 2:** agua medio-dura, 20-29° fH (7-14° dH) aproximadamente; corresponde a 150 l de paso agua aprox.

**Valor de caliza 3:** agua dulce, 12-20° fH (4-7° dH) aprox.; corresponde a 300 l de paso agua aprox.

**Valor de caliza 4:** agua muy dulce, menos de 10° fH (3° dH); corresponde a más de 500 l de paso agua.

En las zonas donde el porcentaje de dureza del agua es alto se aconseja emplear un filtro de agua, ya que de esta manera también la calidad del café será mejor. Este filtro protege la máquina y reduce la frecuencia de los intervalos de descalcificación.

Procedimiento de descalcificación:

**Nota:** utilizar un producto para la descalcificación idóneo para las máquinas de café exprés. **No utilizar nunca, y por ninguna razón, vinagre con el fin de evitar daños muy graves a la máquina.**

Para la descalcificación, es posible seguir dos procedimientos:

### Descalcificación automática

Con la máquina apagada, preparar la sustancia

para descalcificar en el tanque del agua (seguir las instrucciones de preparación del producto descalcificador). Programar la máquina como se explica en la página 40, punto 27. Colocar un recipiente con capacidad idónea debajo del tubo vapor/agua caliente (5) y abrir lentamente el mando (6). Toda el agua contenida en el tanque es bombeada a través de la máquina a una velocidad determinada. De esta manera no se debe esperar la acción del producto.


### Descalcificación convencional

Con la máquina apagada, preparar la sustancia para descalcificar en el tanque del agua (seguir las instrucciones de preparación del producto descalcificador). Colocar un recipiente con capacidad idónea debajo del tubo vapor/agua caliente (5) y abrir lentamente el mando (6) girándolo en el sentido contrario de las agujas del reloj. Encender la máquina mediante el interruptor principal y dejar salir por el tubo la sustancia para descalcificar por un minuto aproximadamente.

Volver a cerrar el mando. Desactivar otra vez la máquina mediante el interruptor principal y esperar 5 minutos aprox. para permitir la acción de la sustancia. Repetir este procedimiento dos o tres veces hasta que toda el agua con sustancia para descalcificar haya fluido a través del tubo.

Después de haber terminado esta operación, enjuagar completamente el tanque (8) y llenarlo con agua fresca. Volver a activar la máquina y enjuagarla dejando correr el agua fresca (2 litros aproximadamente) a través del tubo vapor/agua caliente. De esta manera eliminamos todos los residuos del interior de la máquina.

La máquina para el café exprés está lista para el funcionamiento.

El indicador  se apaga automáticamente apretando 5 segundos por lo menos la tecla del

vapor  con máquina encendida.

### Importante

Una descalcificación periódica preserva a la máquina de costosas operaciones de reparación. La garantía no incluye los daños ocurridos por falta de descalcificación, manejo equivocado y no observancia de las instrucciones sobre el uso. Si no se está seguros del grado de dureza del agua, es conveniente mantener la regulación efectuada por el Fabricante.

### Guardar la máquina



Cuando la máquina no se utiliza durante mucho tiempo, vaciar el agua y el café sobrantes. Apagarla y desconectar el enchufe de la toma.



Guardar la máquina en un lugar seco y no accesible para los niños.

Si la máquina permanece inutilizada por mucho tiempo, protegerla del polvo y suciedad.

### Mantenimiento

Además de un ocasional control de funcionamiento, es necesario limpiar periódicamente la máquina, según las instrucciones explicadas.

### Eliminación

Poner en condiciones de inutilización las máquinas para hacer el café que ya no se emplean. Desconectar el enchufe de alimentación de la toma de corriente y cortar el cable de alimentación. Las máquinas fuera de uso se deben entregar a un centro de recolección público.

### Inconvenientes: causas y soluciones



En caso de daños y defectos o en caso de caída del aparato, desconectar inmediatamente el enchufe de la toma

**Si no se logra reparar el daño según las instrucciones explicadas en la tabla indicada a continuación, contactar con un servicio técnico autorizado.**

Las operaciones y reparaciones de la máquina para el café exprés deben ser efectuadas solamente por técnicos y especialistas autorizados. Una reparación impropia es la causa de riesgos muy graves para el usuario. Se declina cualquier responsabilidad en caso de daños causados por servicios técnicos NO autorizados. En estos casos la garantía, también la garantía ya no tiene validez.

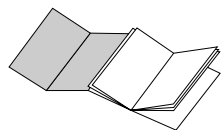


### Como usar as instruções para a sua utilização

Nas presentes instruções para a utilização não é possível ter em consideração toda e qualquer possível utilização da máquina. Para ulteriores informações, ou no caso de existirem problemas que não foram apresentados ou tratados insuficientemente nas presentes instruções, aconselhamos dirigir-se a pessoal competente.



O triângulo de aviso simboliza todas as indicações importantes para a segurança do utente. Aconselha-se a seguir cuidadosamente as ditas indicações dado que, em caso contrário, podem acontecer graves lesões.



Podem encontrar na primeira página da capa as ilustrações relacionadas com o texto, por isso aconselhamos a conservar aberta nesta página durante a leitura das instruções de utilização.

### B

A referência às ilustrações, partes da máquina e elementos de comando é feito através de números ou letras, como por ex. neste caso da figura B.

## Índice

### Página

93	Dados técnicos
95	Indicações para a segurança
96	Sumário dos comandos e dos componentes da máquina
96	Explicação do painel de comando
97	Desempacotamento/Instalação
97	Ligação à corrente
97	Início funcionamento e utilização
98	Limpeza a fundo

**Conserve com cuidado as instruções para a sua utilização, e não se esqueça de as entregar a quem na eventualidade as utilizará para se servir da máquina depois de vós.**

### Página

99	Programação da máquina do café
99	Dosagem do café que deve ser moído
99	Conselhos/Recomendações
101	Preparação
103	Dispositivos de segurança incorporados
103	Limpeza/Conservação/Manutenção
106	Escoamento
107	Avarias e soluções

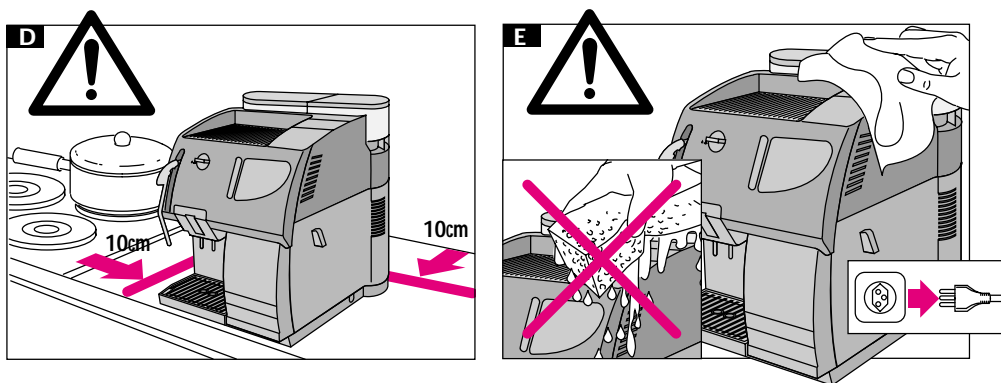
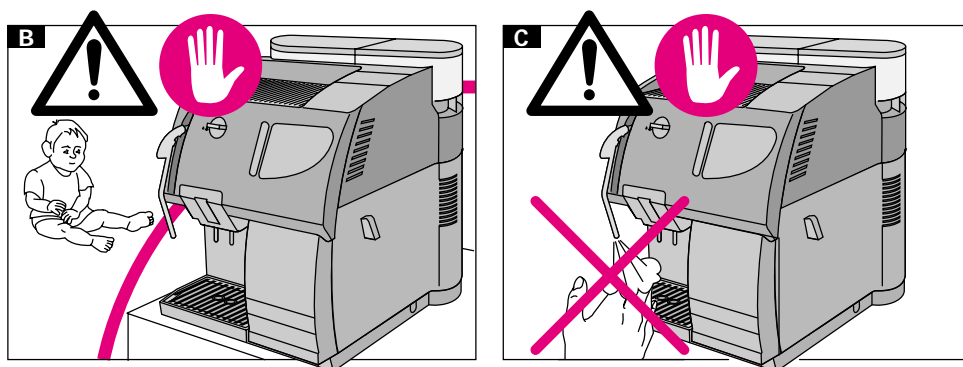
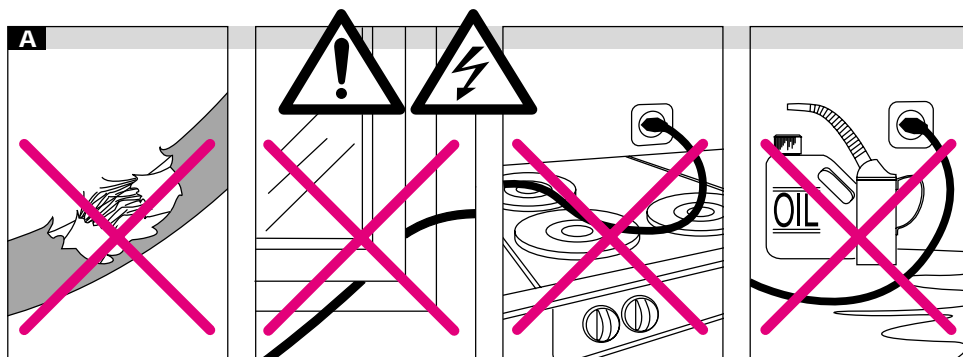
Alimentação	ver plaqueta dados embaixo do aparelho
Potência nominal	ver plaqueta dados embaixo do aparelho
Dimensão (comprimento x largura x altura)	cerca de 385 x 330 x 395 mm
Carcaça	aço electrozincado e material plástico ABS
Peso	cerca de 13 kg
Comprimento do cabo	cerca de 1,2 m
Sistema de funcionamento	Termobloco com o fluxo livre, bomba com pistão alternado
Controlo de temperatura	electrónico
Regulação do moinho de café	regulação fina com impulsos
Expulsão da borra do café	automática
Dosagem do pó do café	por impulsos
Programação da quantidade	0-250 ml cerca
Reservatório para a água	extraível, transparente
Dosagem d'água	electrónica, contínua
Capacidade	- reservatório água cerca de 2,4 litros - reservatório grãos 300 gr. de grãos de café
Bico para água quente/vapor	orientável, com protecção anti-queimaduras
Extracção água quente/vapor	regulável, contínuo
Tempo de aquecimento	cerca de 2 minutos
Tempo de preparação- expresso	cerca de 20 seg. por chávena
- café	cerca de 30 seg. por chávena
- água quente	cerca de 60 seg. por chávena
- leite (galão)	cerca de 60-90 seg. de espuma por chávena
Protecção anti-superaquecimento	incorporada
Isolamento	categoria de protecção I
Aprovação	ver plaqueta dados embaixo do aparelho
Em conformidade com a	norma EN 60335-2-15 (96) · EN 60335-2-14 (96) · EN 55014
Garantia	em conformidade com o certificado de garantia anexado

### Acessórios (incluídos no preço)

Medidor para a mistura de café
Chave para o grupo de distribuição
Pincel para a limpeza do moinho de café
Tiras para o teste do grau de dureza d'água

Mantém-se a reserva de modificações da construção e da realização do aparelho devido ao progresso técnico.





**Não molhar as partes que estão em contacto com a energia eléctrica: perigo de curto-circuito! O vapor superaquecido e a água quente podem provocar queimaduras. Não dirigir o jacto do vapor ou da água quente na direcção das partes do corpo; tocar com cuidado o tubo e a placa aquecedora: perigo de queimaduras!**

**Utilizar a máquina apenas com o objectivo para o qual foi destinada.**

É proibido modificar tecnicamente a máquina devido aos riscos que a mesma pode provocar!

#### Advertências

Este aparelho deve ser utilizado somente por adultos e pessoas habilitadas.

#### Alimentação da corrente

Nunca toque as partes que estão em contacto com a corrente! Estas podem provocar choques eléctricos com consequentes lesões graves. A máquina de café deve ser ligada numa tomada eléctrica adequada. A tensão deve corresponder àquela indicada na placa do aparelho.

#### A

##### Cabo de alimentação

Caso o cabo de alimentação se encontre defeituoso, substitua o mesmo imediatamente em um centro de Assistência Técnica Autorizada pois é necessário uma ferramenta especial. Não passe o cabo de alimentação através de cantos ou esquinas ou por cima de objectos muito quentes. Evite o contacto com o azeite. Não puxe ou arraste o aparelho usando o cabo. Não extraia a ficha da tomada puxando-o pelo cabo ou então tocando-o com as mãos molhadas. Não deixe o cabo de alimentação pendurado livremente pelas mesas ou prateleiras.

#### B

##### Protecção de outras pessoas

Certifique-se que nenhuma criança tenha a possibilidade de brincar com a máquina. As crianças não percebem o perigo em relação aos aparelhos eléctricos.

#### Local de instalação

Coloque a máquina de café num local seguro, onde ninguém possa derrubá-la. A água quente ou o vapor superaquecido pode escapar: perigo de queimaduras! Não use a máquina de café ao ar livre ou em ambientes com baixa temperatura. Não coloque a máquina de café sobre superfícies muito quentes ou próximo de chamas vivas para evitar que o recipiente se derreta ou se estrague.

#### C

##### Perigo de queimaduras

Evite dirigir para si ou na direcção de outras pessoas o jacto de vapor superaquecido ou a água quente. Toque com precaução as partes aquecidas como o tubo de água quente/vapor.

#### D

##### Espaço necessário para o uso

Para o correcto e bom funcionamento do aparelho aconselha-se o seguinte:

- escolha um plano de apoio bem nivelado
- escolha um ambiente iluminado, higiénico e com a tomada de corrente eléctrica acessível.
- providencie: uma distância mínima de 100mm das paredes do aparelho.

#### E

##### Limpeza

Antes de limpar a máquina é indispensável desligar o interruptor geral e depois tirar a ficha da tomada eléctrica. Além disso, espere que a máquina arrefeça. Nunca coloque a máquina dentro da água! É proibido desmontar o aparelho ou intervir no seu interior.














##### Reparação/Manutenção

No caso de avarias, defeitos ou suspeitas de defeitos após uma queda, desligue imediatamente a ficha da tomada eléctrica. Nunca coloque em função um aparelho defeituoso. As reparações podem ser efectuadas nesses Centros de Assistência Técnica Autorizada. No caso de intervenções não realizadas segundo as regras, declinamos toda e qualquer responsabilidade de eventuais prejuízos.

Em caso de incêndio utilize extintores com anidrido carbónico (CO<sub>2</sub>). Não utilize água ou extintores com pó.

- 0 Interruptor rede eléctrica
- 1 Recipiente para borras de café
- 2 Taça para os pingos
- 3 Grelha para apoiar as chávenas
- 4 Sistema de distribuição do café (extraível)
- 5 Bico vapor/água a ferver com protecção contra as queimaduras
- 6 Botão seleccionador vapor/água a ferver
- 7 Placa aquecedora para as chávenas
- 8 Reservatório àgua
- 9 Tampa do reservatório àgua
- 10 Nível àgua
- 11 Recipiente café em grão
- 12 Tampa recipiente café em grão
- 13 Alavanca de regulação do grau de moagem
- 14 Recipiente para café moído com tampa
- 15 Portinhola de serviço
- 16 Unidade central
- 17 Funil de enchimento
- 18 Pega de montagem e desmontagem da unidade central
- 19 Alavanca de dosagem do café
- 20 Caixa para recolher a borra do café
- 21 Anel de rotação (extraível)
- 22 Painel de comando com indicadores luminosos
- 23 Indicador LED: indica a quantidade de enchimento da chávena
- 24 Cabo de alimentação

## Explicação do painel de comando

-  Indicador de controlo da unidade central:  
 Acesso: a unidade central não está montada correctamente  
 Reluz: falta a unidade central
-  Indicador de controlo da descalcificação:  
 Acesso: é necessária a descalcificação
-  Indicador de controlo do recipiente para as borras do café:  
 Acesso: o recipiente está cheio  
 Reluz: o recipiente não está colocado correctamente
-  Indicador de controlo do recipiente para o café em grão  
 Reluz: o moinho do café está encastrado
-  Indicador de controlo do reservatório para a água  
 Acesso: o reservatório está vazio  
 Reluz: a bomba não aspira e tem de ser limpa a fundo.
-  Indicador de controlo da temperatura  
 Não se acende: temperatura de exercício demasiado baixa  
 Acesso: temperatura de exercício excessiva, é necessário limpar a fundo
-  Controle de standby  
 Acesso: Modo de economia energética desactivado  
 Reluz: Modo de economia energética activado
-  1 ou 2 chávenas de café normal
-  1 ou 2 chávenas de café expresso
-  1 ou 2 chávenas de café alto
-  Botão seleccionador café moído
-  Botão para ligar/desligar as placas aquecedoras
-  Botão para ligar/desligar o vapor

## Desempacotamento/Instalação

O empacotamento original é suficientemente resistente para poder aguentar sem qualquer problema o envio pelo correio. Conserve esta embalagem para tornar a enviar a máquina para o fornecedor no caso de necessidade.

Antes de instalar a máquina, siga as seguintes indicações que dizem respeito à segurança:



Colocar a máquina num lugar seguro



Controlar que as crianças não tenham a possibilidade de jogar com a máquina.



Evitar que a máquina seja colocada sobre superfícies muito quentes ou próximo de fontes de calor.

Logo que seja possível, utilize a máquina sempre com o anel de rotação (21). Consequentemente, após a instalação da máquina, controle que este anel de rotação se enfie sempre no ponto previsto que se encontra no lado inferior da máquina.

A máquina de café está agora pronta para ser ligada.

## Ligação à corrente



Atenção: a corrente eléctrica pode ser mortal! Por isso, siga cuidadosamente as normas de segurança.

A máquina de café maquinacaagada a uma tomada de corrente alterna. A tensão deve ser correspondente àquela indicada na placa do aparelho.



Não utilize nunca cabos defeituosos! Os cabos e as fichas defeituosos devem ser logo substituídos por pessoal autorizado.



Utilize uma extensão apenas depois de ter verificado que a mesma esteja em boas condições. A extensão deve ter uma secção mínima de 1mm e deve estar dotada de ficha e de tomada com três pólos.

## Início funcionamento e utilização



Perigo!

**A corrente eléctrica pode ser mortal! Não ponha nunca em contacto com a água as partes eléctricas: perigo de curto-circuito! O vapor superaquecido e a água a ferver podem provocar queimaduras! Não dirija nunca o jacto de vapor ou aquele da água a ferver na direcção de qualquer parte do corpo. Mexa com cuidado no bico e na placa aquecedora: perigo de queimaduras! Para a vossa própria segurança e a de terceiros, siga cuidadosamente as indicações sobre a segurança que se encontram nas páginas 90/91.**



Nunca ponha a funcionar a máquina sem água ou café em grão.

Retirar o medidor, o pincel e a chave da unidade central do recipiente para a borra do café (1) e coloque-os à mão.

Desenrolar o cabo de alimentação (24) o comprimento necessário, extraindo-o pelo lado posterior da máquina.

### 25

O recipiente de café em grão (11) está fixo com dois parafusos. Retirar a tampa (12), enchê-lo com café em grão (cerca de 300 gr.) e depois recolocar a tampa. Regular o grau de moagem através da alavanca (13), colocando-a no "5" da escala graduada.



Nunca introduz substâncias estranhas no recipiente do café em grão!

Pode causar prejuízos à máquina.



Antes de deitar café em grão no seu recipiente, controle que o recipiente do café moído esteja fechado, a fim de evitar que alguns grãos de café possam cair dentro. Pode causar prejuízos para a máquina.

Retirar o reservatório da água (8) da máquina, extrair a tampa (9) e enchê-lo com água fria (cerca de 2,4 l). A válvula que se encontra no fundo do reservatório impede a saída da água.

**Antes de instalar o reservatório da água na máquina, controle que esteja montada a tampa do recipiente do café em grão.**

### 26

Instalar no seu lugar o reservatório da água e depois carregar em cima levemente, de maneira a que se encaixe a válvula, a qual se abrirá depois automaticamente. Montar a tampa sobre o reservatório.



Evitar deitar no reservatório uma excessiva

quantidade de água.



Deitar no reservatório sempre e apenas água fresca: água quente, assim como outros líquidos, podem prejudicar o reservatório.





Evitar ligar a máquina sem ter água. Controle antes que exista no reservatório água suficiente!

Ligar a ficha na tomada e carregar no botão da corrente eléctrica. O visor da tecla de poupança de energia acende-se, indicando que a função se encontra desactivada. Se o visor de teste de poupança de energia lampeja, desactivar o modo de poupança de energia premindo a tecla. O circuito electrónico incorporado realiza automaticamente uma auto-análise: os barulhos que se ouvem são perfeitamente normais.

## Limpeza a fundo



Oriente o bico do vapor/água a ferver (5) na taça para os pingos (2). Pôr uma chávena ou recipiente adequado debaixo do bico, e abrir no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o botão seleccionador vapor/água a ferver (6). A bomba começa a funcionar automaticamente. Espere até que a água saia com um jacto regular, depois feche o botão. A máquina está assim limpa.

**Importante:** Aconselha-se a realizar a limpeza inicialmente no momento do primeiro exercício, ou então depois de um período de inactividade prolongada, ou ainda se o reservatório da água foi despejado completamente. Além disso se reluz o indicador luminoso da temperatura  ou aquele do reservatório da água , é necessário proceder à limpeza da máquina.

**A máquina está pronta a ser utilizada logo que se acenda o indicador luminoso da temperatura.**


## Programação da máquina do café

### 27


Para poder passar ao modo de programação a máquina é desligada através do interruptor de corrente. Mexer depois simultaneamente nos botões do vapor  e café expresso , mantendo carregados e ao mesmo tempo tornar a ligar a máquina através do interruptor da corrente. Abandonar os botões.

### Regulação da dureza da água

Para regular o grau de dureza da água é necessário antes de mais testar a água usando as tiras adequadas para o teste fornecidas com a máquina. Molhar brevemente (durante um segundo) a tira na água, depois tirar o excesso de água, esperar cerca de um minuto e verificar o resultado.


O botão para a chávena de café  permite regular a dureza da água de 1 até 4. Cada vez que se carrega no botão, o valor aumenta de 1. Chegado até ao valor 4, o contador torna a zero e recomeça de 1. Para os valores do calcário, ver a página 102, alíneas 45-48.

### Moagem

A moagem funciona carregando no botão da placa de aquecimento . A indicação acontece através da iluminação do próprio botão.

Desta maneira obtém-se uma moagem cada vez que o doseador está vazio. No doseador está assim sempre pronta uma porção de café moído, e isto permite poupar tempo.

### Preparação

O botão café normal  dá início ou interrompe a preparação indicada através da iluminação do próprio botão.

Depois que o café foi molhado, a bomba pára durante dois segundos. De seguida, o ciclo da preparação continua.

### Dosagem do café que deve ser moído

### 28

A alavanca de dosagem (19) serve para seleccionar a quantidade de café de 6 até 9 gramas.

Abrir a portinhola de serviço (15) e pôr a alavanca de dosagem (19) na posição desejada.

**Nota:** ao abrir a portinhola de serviço a máquina desliga-se automaticamente e não funciona. É indispensável tornar a fechar a portinhola.



Evitar mudar continuamente a dosagem do café, porque desta maneira prejudica-se a distribuição e estraga-se a qualidade do café.

## Conselhos e Recomendações

### Experiência

Após um período de inactividade prolongado, por motivos de higiene, aconselha-se a lavar muito bem todo o aparelho.

Pôr uma chávena debaixo do bico (5) e fazer funcionar o botão seleccionador vapor/água a ferver (6). Encher uma chávena com água.

**Pré-aquecimento da chávena**

As chávenas podem ser pré-aquecidas colocando-as sobre a devida placa aquecedora.

**Indicador de controlo da temperatura**

Ao acender a máquina o indicador verde fica aceso durante cerca de dois minutos, indicando que a máquina está pronta para ser usada.

**Indicador de controlo do recipiente do café em grão vazio**

Quando este indicador luminoso se acende, o moinho de café pára. Encher o recipiente com café em grão e tornar a fazer funcionar o ciclo.

**Indicador de controlo do reservatório de água vazio**

Se falta a água, o programa pára automaticamente. Encher o reservatório com água. É indispensável limpar a fundo o circuito antes de tornar a fazer funcionar a máquina, dado que é impossível ligar o programa sem ter efectuado a limpeza a fundo. Para tornar a pôr a funcionar é necessário que o indicador de controlo vermelho do nível da água não reluz ou esteja apagado.

**Moagem**

Se o café para a chávena sai demasiado depressa (moagem demasiado grossa) ou então muito devagar (moagem demasiado fina), é necessário controlar o moinho de café.

O grau de moagem aconselhado é o seguinte: na posição 5 moagem demasiado grossa = corrigir com um valor mais baixo (por ex. de 5 para 3). Moagem demasiado fina = corrigir com um valor mais alto (por ex. de 5 para 7).



A regulação do moinho de café deve ser feita apenas quando está a funcionar. Evitar, se for

possível regulações externas, por ex. a posição 1. Experimentar de preferência uma outra mistura de café, dado que nem todas as misturas são adequadas.

**Café**

Controlar que o café seja fresco e utilizar uma torrefação mais escura. Para obter um café expresso fresco e aromático, usar as misturas especiais para as máquinas expresso e as devidas chávenas com paredes grossas. Conservar o café num local fresco, numa caixa fechada herméticamente. Pode-se também congelá-lo e depois moer directamente no seu estado fresco e congelado.

**Qualidade da água**

Para a preparação de um bom café, além da mistura, a moagem e a temperatura da água, é determinante também a qualidade da água. Aconselhamos portanto a usar um descalcificador que elimina não apenas o calcário, como também eventuais cheiros desagradáveis e impurezas orgânicas. Além disso, com a eliminação parcial do calcário, o descalcificador protege também o aparelho do aquecimento da máquina e prolonga o seu tempo de duração. Despejar diariamente o reservatório da água, e tornar a enchê-lo com água fresca.

**Tempo de funcionamento**

A máquina de café pode ficar ligada durante um dia inteiro. Todavia, no caso de inactividade prolongada, aconselhamos a desligá-la. Depois de ter sido acendida, dentro de dois minutos está pronta a ser de novo utilizada.

**Desligar a máquina**

Desligar a máquina apenas quando se acabou de preparar automaticamente o café.

**Preparação**

Dosagem para encher as chávenas  
Com esta máquina pode-se dosar com exactidão a quantidade de café segundo as chávenas que se utiliza.

Na fábrica a dosagem foi regulada da seguinte maneira:


 expresso: 60 ml

 café normal: 125 ml

 café alto: até um máximo de 250 ml cerca

**Modificação da dosagem**

Exemplo: expresso

Com a máquina pronta, carregar no botão expresso  até que na chávena tenha saído a quantidade de café desejada.

Depois, abandonar o botão que fica programado. Obtém-se assim sempre a mesma quantidade de café.

Com o mesmo processo, pode-se modificar ou regular de novo a quantidade de água para o café normal e para aquele alto.

A máquina escolhe automaticamente a quantidade necessária para preparar duas chávenas.

**Dupla porção de café ou 2 chávenas: carregando duas vezes no botão correspondente, a máquina prepara uma porção dupla de café.**

**Café em grão****29**

Esta máquina mói para cada chávena uma porção de café fresco, por isso para duas chávenas mói duas porções, uma após a outra. Esta é uma condição essencial para se obter uma óptima qualidade de café.



Antes de cada utilização, controlar que a

válvula do vapor/água a ferver esteja fechada.

Regular o grau de moagem desejado: aconselhamos o valor médio 5.



O grau de moagem pode ser regulado apenas com o moinho de café a funcionar, senão este pode sofrer algum prejuízo.

Segundo a necessidade, pôr uma ou duas chávenas já pré-aquecidas, sobre a grelha (3), debaixo da saída de distribuição do café (4). Carregar no correspondente botão de início. A máquina deita automaticamente o café seleccionado.

A saída pode ser interrompida carregando num botão qualquer (excepto naqueles da placa de aquecimento e do vapor), por ex. no caso em que tenha sido escolhida uma quantidade de água excessiva.

**Café moído**

Controlar que se utilize apenas café moído com uma moagem média.

Não utilize nunca café em grão ou café solúvel!



Pôr no recipiente o café moído logo antes de preparar o café.

Pôr apenas a quantidade necessária para o número de chávenas previsto.


O café moído envelhece depressa e perde qualidades.

**30**

Com o medidor oferecido, pôr o café moído no devido recipiente (14).

**Pôr apenas uma medida cheia!**

Não calcar o café moído, senão não se garante a dose desejável para cada chávena.

Agora carregar no botão seleccionador para o café moído  e depois no botão de início correspondente para uma chávena de café normal, expresso ou alto.

A saída pode ser interrompida carregando em qualquer botão (excepto naqueles da placa de aquecimento e do vapor), por ex. no caso em que tenha sido escolhido uma quantidade de água excessiva.

**Água a ferver**

A saída da água a ferver está separada do circuito do café de maneira a garantir água a ferver de sabor neutral para o chá, caldos, etc.

**31**

Colocar o copo ou a chávena directamente debaixo do bico do vapor/água a ferver (5) e abrir o botão devagar (6) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. A água a ferver sairá automaticamente. Acabada a saída, fechar novamente o botão.

**Vapor**

Para aquecer leite ou outras bebidas.



Tornar a limpar com um pano húmido o bico depois de cada uso. Os resíduos, sobretudo de leite, eliminam-se com dificuldade.





Depois de cada retiro de vapor, a máquina deve ser sempre limpa.

Se isto não acontece ou é feito apenas de uma maneira insuficiente, o programa da preparação do café pára automaticamente após a temperatura excessiva.



Se a máquina está regulada para vapor , fica parada para a preparação automática do café.


Carregar no botão vapor , e esperar até que se acenda o indicador verde da temperatura . Dirigir o bico vapor/água a ferver (5) para a grelha de apoio às chávenas (3) e abrir um pouco o botão (6) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Esperar até que o resto da água tenha saído do bico. Depois puxar para o exterior o bico e enfiá-lo profundamente no líquido que deve ser aquecido.

**32**

Abriu lentamente o botão vapor/água a ferver e aquecer os líquidos com um movimento circular debaixo para cima.

Quando o líquido foi elevado até à temperatura desejada, tornar a fechar o botão e limpar logo o bico com um pano húmido.

**Atenção:** o bico queima: perigo de queimaduras!

Quando a saída do vapor/água a ferver acabar, baixar o bico vapor/água a ferver por cima da grelha para apoiar as chávenas e desligar a sua função carregando no botão .

Por fim, tornar a abrir o botão vapor/água a ferver e limpar a bomba que começa a funcionar automaticamente, até que a água torna a sair com regularidade do bico (ver Limpeza a fundo, pág. 96) e o indicador da temperatura pára de reluzir.

Tornar a fechar o botão vapor/água a ferver. A máquina está novamente pronta para a preparação do café.

**Espuma para o café com leite tipo “cappuccino” à italiana**

Encher meia chávena de leite fresco frio, depois enfiar o bico vapor/água a ferver (5) apenas logo abaixo da superfície do leite.

Mexer com movimento circular a chávena até que se forme uma espuma densa. É só neste momento que se pode enfiar completamente o bico para aquecer o leite todo.

**Dispositivos de segurança incorporados****Desliga-se completa e automaticamente**

Com a portinhola de serviço aberta a máquina está automaticamente desligada e não funciona. Com a unidade central desligada é possível a saída da água e do vapor.

**Vigilância electrónica da duração da moagem**

Logo que o reservatório do café em grão estiver vazio, a moagem pára automaticamente após cerca de 20 segundos. Encher o reservatório com café em grão. De seguida pode ligar o ciclo para a preparação do café.

**Vigilância electrónica da capacidade da bomba**

A máquina desliga-se automaticamente quando o reservatório da água estiver vazio.

**Regulação automática da temperatura**

Esta regulação prevê a temperatura certa para a preparação de café, de água a ferver ou de vapor.

A preparação do café é interrompida automaticamente se a temperatura da água é insuficiente ou excessiva (termóstato de segurança e protecção anti-superaquecimento).

**Protecção anti-pedrinhas**

Também o café em grão do mais especial que exista pode conter alguma pedrinha. Para evitar danos no moinho de café, este está dotado de uma protecção anti-pedrinhas. Se uma destas chega ao moinho de café, a sua presença é assinalada com um estalido sonoro. Pára logo a sua máquina. Se isto não for feito dentro de 20 segundos, o moinho de café pára automaticamente graças a um interruptor automático.

**Limpeza/Conservação/Manutenção****Limpeza**

Uma máquina de café deve estar sempre bem limpa e em ordem, o que será uma garantia de ter um café de boa qualidade e uma máquina que durará por muito tempo.



Antes de limpar a máquina, desligue o interruptor principal e tire a ficha da tomada eléctrica.



Antes de limpar a máquina, espere que arrefeça.



Não coloque a máquina dentro de água ou outros líquidos.



Não lave partes da máquina na sua máquina de lavar loiça!



Enxugue sempre à mão as partes da máquina sem colocar no forno ou no forno micro-ondas!

### Reservatório para a água/Taça para os pingos/Caixa para recolher as borras de café/Sistema de distribuição do café/Máquina

#### 33

Para manter limpo o espaço de serviço e a unidade central (16) aconselhamos de esvaziar todos os dias, depois de cada utilização, a caixa para recolher as borras do café (1).

O reservatório da água (8), a taça para os pingos (2), a grelha para apoiar as chávenas (3) e a caixa para recolher as borras de café (1) devem ser lavados frequentemente com um detergente não abrasivo e depois enxugados com cuidado.

#### 34

O sistema de saída do café (4) pode ser retirado para poder ser limpo. Desaparafusar os parafusos tipo rosca e lavar com cuidado os canais de saída com água a ferver.

De vez em quando, limpar o exterior da máquina com um pano húmido e depois enxugar.

Quando é necessário, limpar o reservatório do café moído (14) com o pincel que é fornecido com a máquina.

#### Unidade central

A unidade central (16) deve ser limpa cada vez que se enche o reservatório do café em grão, pelo menos uma ou duas vezes por semana.

Desligar a máquina carregando no interruptor principal e abrir a portinhola de serviço (15). Retirar antes a caixa para a recolha das borras do café (1).

#### 35

Extraír a unidade central (16) puxando-a pela devida pega e carregando onde diz "PRESS". A unidade central pode ser lavada com água a

ferver **sem detergente**. Controlar que os dois filtros em aço estejam livres de qualquer resíduo de café. Enxugar com cuidado.

#### 36

Extraír a taça para recolher os pingos de café (20) para poder ser limpa. Usar um detergente que não seja abrasivo.


Limpar com cuidado o espaço de serviço e enfiar de novo a taça para recolher os pingos.

#### 37

Puxando pela devida pega, introduzir novamente a unidade central até ouvir que se encastra, depois fechar a tampa e introduzir de novo a caixa para as borras de café.



No momento de enfiar a unidade central, evitar sempre de carregar na inscrição "PRESS" (pode causar um prejuízo no aparelho!)

**Atenção:** Se a unidade central não foi enfiada correctamente, o indicador luminoso  acende-se e a máquina pára de preparar o café.

#### Moinho de café



Não introduza nunca dentro de água o moinho de café: pode criar problemas na sua máquina!


#### Descalcificação

A descalcificação serve para libertar das incrustações do calcário todas as superfícies e furos, garantindo assim o perfeito funcionamento das válvulas, dos comandos de aquecimento e dos outros elementos importantes.

**Nota:** Visto a complexidade do circuito hidráulico da máquina de café, os ciclos de descalcificação expostos a seguir (automático e


convencional) não abrangem todos os condutos. **Na realidade foram excluídos os componentes de fácil acesso como o grupo de distribuição (22) e seu pino de plástico.**

Segundo o nível de calcário na água, a máquina deve ser descalcificada cada 3-4 meses. Nas regiões com uma dureza de água muito elevada, aconselhamos uma descalcificação mais frequente.

Para facilitar esta operação, a máquina está dotada de um indicador de controlo especial .

A descalcificação deve ser feita antes de se acender este indicador.

Além disso é possível regular exactamente o funcionamento deste indicador luminoso sobre a dureza da água.

A máquina é regulada na fábrica com um valor de cerca 25°FH, o que provoca o acendimento do indicador  depois de cerca de 150 litros. Se for necessário, pode-se modificar o valor da dureza da água, fazendo tal como se encontra indicado na página 98.

E' possível fazer as seguintes regulações:

**Valor do calcário 1:** água dura, além de 29°FH (14°dH), corresponde a cerca de 80l de passagem de água.

**Valor do calcário 2:** água médiamente dura, cerca de 20-29°FH (7-17°dH), corresponde a cerca de 150l de passagem de água.

**Valor do calcário 3:** água doce, cerca de 12-20°FH (4-7°dH), corresponde a cerca de 300l de passagem de água.

**Valor do calcário 4:** água muito doce, menos de 10°FH (3°dH), corresponde a mais de 500l de passagem de água.

Nas regiões com água dura e para melhorar ao mesmo tempo a qualidade do café, aconselhamos a usar um filtro para a água. Este protege a máquina e reduz a frequência dos intervalos de descalcificação.

A descalcificação desenrola-se da seguinte maneira:

**Nota:** usar um produto descalcificante adequado para máquinas de café.

**Não usar nunca vinagre pois poderá prejudicar a máquina.**

Para a descalcificação pode-se proceder de duas maneiras:

#### Descalcificação automática



Com a máquina desligada, deitar o descalcificante no reservatório da água (seguir as instruções que se encontram na embalagem). Ligar a máquina na maneira para a programação, ver página 96, alínea 27. Pôr um recipiente suficientemente grande debaixo do bico do vapor/água a ferver (5) e abrir lentamente o relativo botão (6). Todo o conteúdo do reservatório da água é assim lançado através da máquina com uma velocidade ideal, pois não é necessário perder tempo à espera que o produto faça efeito.

#### Descalcificação convencional

Com a máquina desligada, deitar o descalcificador no reservatório da água (seguir as instruções que se encontram na embalagem). Pôr um recipiente suficientemente grande debaixo do bico do vapor/água a ferver (5) e abrir lentamente o relativo botão (6) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Ligar a máquina carregando no interruptor principal e deixar sair pelo bico a solução descalcificante durante cerca de um minuto. Fechar novamente o botão. Desligar de novo a máquina através do interruptor principal e deixar

que a solução faça efeito durante cerca de 5 minutos. Repetir duas ou três vezes o procedimento até que o conteúdo do reservatório da água com o descalcificante tenha passado através do bico. Terminada a operação, limpar bem o reservatório (8) e enchê-lo com água fresca. Tornar a ligar a máquina e limpar bem, fazendo passar água fresca (cerca de dois litros), através do bico do vapor/água a ferver. Desta maneira na máquina não ficam resíduos aromáticos.

A máquina de café está de novo pronta para entrar em função.

O indicador luminoso  apaga-se automaticamente carregando pelo menos durante 5 segundos o botão do vapor  com a máquina ligada.

### Importante

A descalcificação regularmente feita protege a vossa máquina de reparações caras. Os prejuízos que podem acontecer após uma descalcificação não feita, uma utilização errada e a não correcta observação das instruções para o uso, não estão cobertas pela garantia. Se não estão certos do grau de dureza da vossa água, é melhor confiarem na regulação que foi feita na fábrica.



Quando não está a ser utilizada, desligue a máquina e tire a ficha da tomada.



Conservar a máquina num local seco e de impossível aceso para as crianças. Se a máquina fica inutilizada por muito tempo, proteja-a do pó e da sujidade.

### Manutenção

Além de um normal controlo do funcionamento, a máquina do café deve ser limpa regularmente de acordo com as relativas indicações.

### Escoamento

Inutilizar as máquinas de café que não se utilizam. Desligar a ficha de alimentação da tomada eléctrica e cortar o cabo de alimentação. As máquinas de café que não estão a uso devem ser entregues num centro de recolha público.



### Avárias e soluções



No caso de avaria, defeito da máquina ou se se tem a suspeita de uma avaria após uma queda, desligar imediatamente a ficha da tomada eléctrica.

**Se não conseguir eliminar a avaria seguindo as indicações da tabela abaixo apresentada, dirija-se a uma pessoa competente.**

Apenas as pessoas competentes podem fazer intervenções e reparações na máquina de café. As reparações não efectuadas como devem ser, levam a graves riscos para o utente. Declina-se toda e qualquer responsabilidade no caso de prejuízos causados por reparações não efectuadas como devem ser. Neste caso a garantia não cobre os danos.

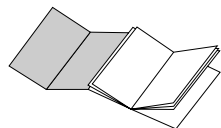
Avaria	Causa/s possível/is	Solução
O interruptor da corrente não se acende	A máquina não está em tensão. A portinhola de serviço está aberta	Controlar a ficha e o fusível Fechar a portinhola de serviço
A preparação automática do café não funciona	Aceso o indicador  : unidade central não está ligada ou não está encravada Está carregado o botão do vapor 	Ligar ou parar a unidade central Desligar a função e limpar a fundo a máquina (ver pág. 98)
	Acendem-se os indicadores de reservatório vazio ou de recipiente do café em grão vazio	Encher com água ou café em grão e desligar e tornar a ligar a máquina para dar início ao ciclo
	Indicador de temperatura acende-se: depois da utilização do vapor, a máquina não foi limpa a fundo ou foi insuficientemente limpa	Limpar a fundo mais uma vez a máquina
	Acende-se o indicador recipiente borras de café. Recipiente cheio ou não colocado correctamente	Desmontar a caixa para as borras de café e colocar correctamente
	Reluz o indicador café em grão: moinho de café encravado	Limpar o moinho de café
No lugar do café sai apenas água	Está carregado o botão de selecção café moído sem que esteja colocado o respectivo recipiente	Encher com café moído
Não há sequer água a ferver/vapor	Está obstruído o furo do bico vapor/água a ferver	Desobstruir com uma agulha
O café sai demasiado de-pressa	Moagem demasiado grossa	Regular a moagem para mais fino, por ex. de 5 para 3.
O café sai muito devagar	Moagem demasiado fina	Regular a moagem para mais grosso, por ex. de 6 para 7.
O café não sai bem quente	Taça não pré-aquecida O indicador da temperatura ainda não está aceso	Pôr uma chávena sobre a placa aquecida Esperar até que se acenda o indicador da temperatura
O café não faz espuma	Mistura não adequada, café não fresco de torrefacção, café moído demasiado fino ou demasiado grosso	Mudar de mistura de café
A máquina é lenta, demora mais tempo a aquecer, a capacidade de água não é correcta	A máquina tem calcário	Descalcificar a máquina tal como se encontra descrito na pág. 104.
A unidade central não pode ser retirada	Unidade central não está na sua posição de base	Ligar a máquina. Fechar a portinhola de serviço. A máquina regressa automaticamente à sua posição de base.

**Gebruik van deze gebruiksaanwijzing**

In deze handleiding kan er geen rekening gehouden worden met elk eventueel gebruik dat van het apparaat gemaakt wordt. Voor nadere informatie of in geval van problemen die niet volledig of slechts zijdelings in deze gebruiksaanwijzing behandeld zijn adviseren wij u zich tot vakmensen te wenden.



Deze waarschuwingdriehoek attendeert u op alle belangrijke voorschriften die u in acht moet nemen met het oog op uw eigen veiligheid. U dient deze voorschriften strikt op te volgen; als u dit niet doet dan heeft u kans dat u ernstig letsel oploopt!



Op de eerste bladzijde van de omslag treft u de afbeeldingen aan die betrekking hebben op de tekst. Wij raden u dan ook aan de eerste bladzijde open te laten liggen als u deze gebruiksaanwijzing leest.

**B**

Aan de hand van cijfers en letters wordt naar afbeeldingen, onderdelen van het apparaat of bedieningselementen verwezen, in deze paragraaf wordt bijvoorbeeld naar afbeelding B verwezen.

**Inhoudsopgave**

	Bladzijde
109 Technische gegevens	115
111 Veiligheidsvoorschriften	115
112 Bedieningselementen en componenten van het apparaat	115
112 Verklaring van de symbolen van het bedieningspaneel	117
113 Het apparaat installeren	120
113 Het apparaat op het elektriciteitsnet aansluiten	122
113 Het apparaat in werking stellen en in gebruiken	123
114 De leidingen vullen	

**Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed en vergeet deze gebruiksaanwijzing niet aan degene te overhandigen die het apparaat eventueel na u gebruikt.**

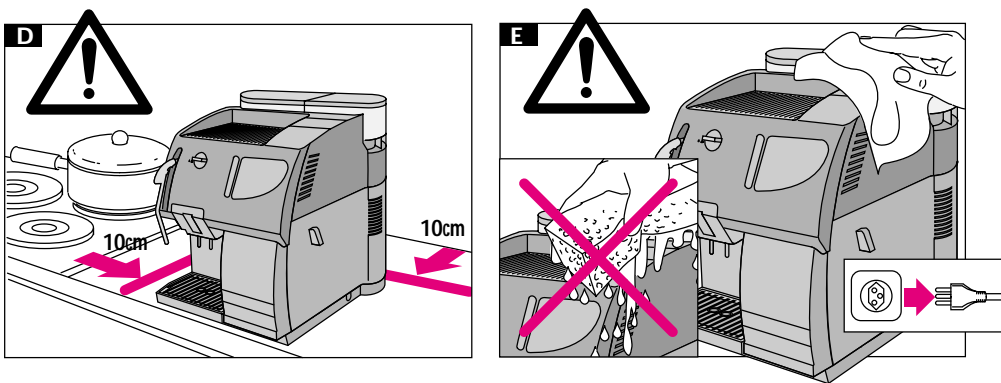
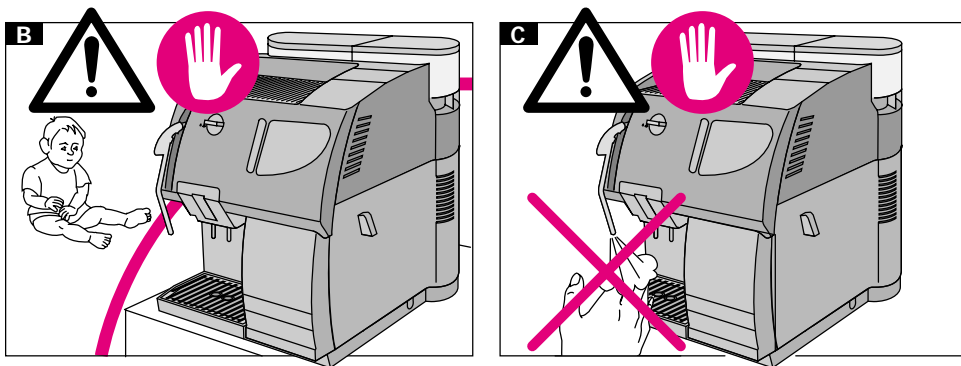
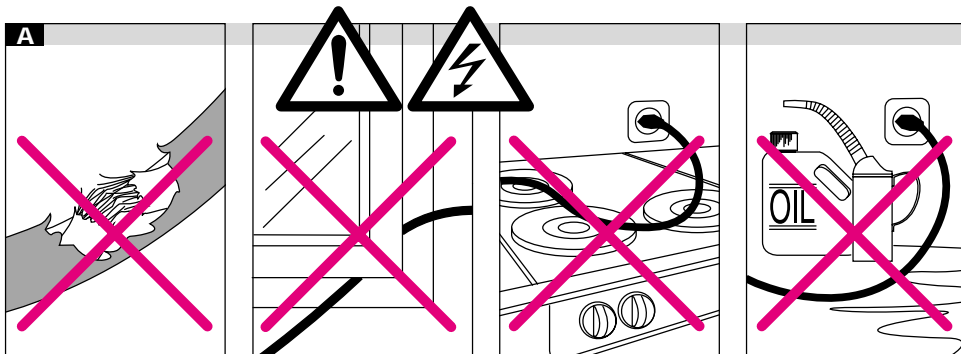
Voeding	zie typeplaatje dat aan de onderkant van het apparaat aangebracht is
Nominaal vermogen	zie typeplaatje dat aan de onderkant van het apparaat aangebracht is
Afmetingen (lengte x breedte x hoogte)	385 x 330 x 395 mm circa
Ommanteling	elektrisch verzinkt staal en kunststof ABS
Gewicht	circa 1,3 kg
Lengte van het snoer	circa 1,2 m
Werkingsstelsysteem	thermobloc met vrije doorstroming, pomp met afwisselende zuiger
Regeling van de temperatuur	elektronisch
Regeling van de koffiemolen	trapsgewijze fijnregeling
Koffiedikafvoer	automatisch
Gemalen koffiedosering	trapsgewijs
Programmering van de hoeveelheid	0-250 ml circa
Waterreservoir	uitneembaar, doorzichtig
Wateruitloop	elektronisch, continu
Inhoud	- waterreservoir - bak met koffiebonen
Warmwater-/stoompijpe	circa 2,4 liter
Warmwater-/stoomdoorloop	300 g koffiebonen
Opwarmtijd	zwenkbaar, met verbrandingsbeveiliging
Bereidingstijd	regelbaar, continu
	circa 2 minuten
	- espresso - koffie - warm water - melk (cappuccino)
Oververhittingsbeveiliging	circa 20 seconden per kopje circa 30 seconden per kopje circa 60 seconden per kopje circa 60-90 seconden per kopje
Isolatie	ingebouwd
Goedgekeurd door	beschermingsgraad I
In overeenstemming met	zie typeplaatje dat aan de onderkant van het apparaat aangebracht is
Garantie	de norm EN 60335-2-15 (96) · EN 60335-2-14 (96) · EN 55014
	zie bijgaand garantiebewijs

**Accessoires** (bij de prijs inbegrepen)

Maatschepje voor de gemalen koffie
Sleutel voor de verdeelgroep
Kwast om de koffiemolen te reinigen
Teststrips om de hardheidsgraad van het water vast te stellen

Onder voorbehoud van wijzigingen ten aanzien van de constructie en de uitvoering van het apparaat die uit de technische vooruitgang voortvloeien.





**Zorg ervoor dat de delen die onder stroom staan nooit met water in aanraking komen: dit kan kortsluiting veroorzaken! Stoom en warm water kunnen brandwonden veroorzaken. Richt de stoom- of de warmwaterstraal nooit op lichaamsdelen; pak het stoompijpie en de warmhoudplaat voorzichtig beet: gevaar dat u zich brandt!**

**Gebruik het apparaat uitsluitend waarvoor het apparaat gemaakt is.**

Breng in geen geval zelf technische veranderingen aan het apparaat aan omdat dit risico's met zich mee kan brengen!

**Let op**

Het apparaat mag uitsluitend door volwassenen gebruikt worden en door personen die van te voren goed over de manier waarop het apparaat gebruikt moet worden geïnformeerd zijn.

**Elektrische aansluiting**

Kom nooit aan de delen die onder stroom staan! U kunt hierdoor een elektrische schok krijgen en dus ernstig letsel oplopen. Sluit het apparaat uitsluitend op een stopcontact aan met de juiste voedingsspanning. De voedingsspanning moet overeenstemmen met de spanning die op het plaatje dat op het apparaat aangebracht is staat aangegeven.

**A**

**Elektrisch snoer**

Als het snoer defect is laat het dan onmiddellijk door een officieel servicecentrum vervangen omdat men hiervoor speciaal gereedschap nodig heeft. Laat het snoer niet langs scherpe hoeken of scherpe randen lopen. Laat het snoer ook niet boven erg hete voorwerpen lopen en zorg ervoor dat het snoer ook niet in aanraking komt met olie. Til het apparaat nooit aan het snoer op en trek nooit aan het snoer om het apparaat te verplaatsen. Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken of door met natte handen aan de stekker te komen. Laat het snoer niet los van tafels of schappen naar beneden hangen.

**B**

**Veiligheid van anderen**

Verzekert u ervan dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen hebben geen weet van het gevaar dat huishoudelijke elektrische apparaten met zich meebrengen.

**Plaatsing**

Zet het apparaat op een stabiele ondergrond neer waar niemand het apparaat om kan stoten. Er kan plotseling warm water of stoom uit het apparaat komen: verbrandingsgevaar! Gebruik het apparaat niet in de open lucht of in vertrekken waarin de omgevingstemperatuur laag is. Zet het apparaat niet op bijzonder hete oppervlakken neer of in de buurt van open vuur om te voorkomen dat de ommanteling op de een of andere manier beschadigd wordt.

**C**

**Verbrandingsgevaar**

Richt de stroom- of de warmwaterstraal niet op lichaamsdelen. Raak de oppervlakken die heet zijn, zoals de het warmwater-/stoompijpie uiterst voorzichtig aan.

**D**

**Benodigde ruimte voor het gebruik**

Voor de juiste en een probleemloze werking van het apparaat adviseren wij u het volgende:

- zet het apparaat op een goede vlakke ondergrond neer
- zet het apparaat in een vertrek neer dat voldoende verlicht is, dat hygiënisch is en waar een stopcontact is waar u makkelijk bij kunt
- neem een afstand van de wanden in acht van minimaal 100 mm.

**E**

**Het apparaat schoonmaken**

Voordat u het apparaat schoonmaakt moet u eerst de hoofdschakelaar uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen. Wacht daarna totdat het apparaat afgekoeld is. Dompel het apparaat nooit onder in water! Het is streng verboden het apparaat uit elkaar te halen of op de een of andere manier aan de binnenkant van het apparaat te komen.














**Het apparaat repareren/onderhouden**

Als het apparaat het niet meer doet, defect is of u vermoedt dat het apparaat defect is nadat het apparaat gevallen is, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen. Stel het apparaat nooit in werking als het apparaat defect is. Reparaties mogen uitsluitend door vakmensen verricht worden. De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor schade die te wijten is aan reparatiewerkzaamheden die niet op de juiste manier uitgevoerd zijn.

In geval van brand moet u brandblussers met kooldioxyde (CO<sub>2</sub>) gebruiken. Gebruik geen water of poederblussers.

- |   |   |
|---|---|
| <b>0</b> Hoofdschakelaar  | <b>13</b> Regelhendel van de maalfijnheid                                   |
| <b>1</b> Koffiedikopvangbak                                       | <b>14</b> Bak voor gemalen koffie met deksel                                |
| <b>2</b> Lekbak   | <b>15</b> Serviceklep   |
| <b>3</b> Lekrooster   | <b>16</b> Uitloopsysteem  |
| <b>4</b> Koffieuitloopsysteem (uitneembaar)                       | <b>17</b> Vultrechter   |
| <b>5</b> Stoompijpje/warmwateruitloop met verbrandingsbeveiliging | <b>18</b> Handgreep om de koffieuitloopenheid erop te doen en eraf te halen |
| <b>6</b> Stoom-/waterwaterknop                                    | <b>19</b> Koffiedoseerhendel  |
| <b>7</b> Warmhoudplaat  | <b>20</b> Bak voor koffierestanten  |
| <b>8</b> Waterreservoir   | <b>21</b> Draaibare steun (uitneembaar)                                     |
| <b>9</b> Deksel van het waterreservoir                            | <b>22</b> Bedieningspaneel met controlelampjes                              |
| <b>10</b> Watervulstandindicatie                                  | <b>23</b> Led-indicatielampje: geeft de vulhoeveelheid van het kopje aan    |
| <b>11</b> Bak met ongemalen koffiebonen                           | <b>24</b> Elektrisch snoer  |
| <b>12</b> Deksel van de bak met ongemalen koffiebonen             |   |

### Verklaring van de symbolen van het bedieningspaneel

- |  |   |
|--|---|
|  Controlelampje koffieuitloopenheid: Het lampje brandt: de koffieuitloopenheid zit er niet goed in. Het lampje knippert: de koffieuitloopenheid zit er helemaal niet in. | werkingstemperatuur is te laag. Het lampje brandt: de werkingstemperatuur is juist. Het lampje knippert: de werkingstemperatuur is te hoog, de leidingen moeten gevuld worden.  |
|  Ontkalkingscontrolelampje: Het lampje brandt: het apparaat moet ontkalkt worden.  |  LED van de stand-by toets<br>Aan: de energiebesparende modus is uitgeschakeld<br>Knippert: de energiebesparende modus is ingeschakeld |
|  Controlelampje koffiedikopvangbak: Het lampje brandt: de bak is vol. Het lampje knippert: de bak zit er niet goed in.   |  1 of 2 kopjes sterke koffie   |
|  Controlelampje bak met koffiebonen: Het lampje brandt: de bak is leeg. Het lampje knippert: de koffiemolen is vastgelopen.  |  1 of 2 kopjes espresso  |
|  Controlelampje waterreservoir: Het lampje brandt: het reservoir is leeg. Het lampje knippert: de pomp zuigt geen water aan en de leidingen moeten gevuld worden.      |  1 of 2 kopjes normale koffie  |
|  Controlelampje van de temperatuur. Het lampje gaat niet branden: de   |  Keuzetoets gemalen koffie   |
|  |  Toets om de warmhoudplaat in- of uit te schakelen   |
|  |  Toets om de stoom in- of uit te schakelen   |

### Het apparaat installeren

De originele verpakking is bijzonder stevig en geschikt om het apparaat per post te versturen. Bewaar de verpakking om het apparaat, indien nodig, naar de leverancier terug te sturen.

Voordat u het apparaat installeert moet u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht nemen:



Zet het apparaat op een veilige plaats neer.



Verzeker u ervan dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.



Zet het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vuur.

Gebruik het apparaat bij voorkeur met de draaibare steun [21]. Controleer tijdens het plaatsen van het apparaat of deze accessoire op het daarvoor bestemde punt gemonteerd is aan de onderkant van het apparaat.

Het koffiezetapparaat is nu klaar om op het elektriciteitsnet aangesloten te worden.

### Het apparaat op het elektriciteitsnet aansluiten



Let op: elektrische stroom kan dodelijk zijn! Houd u zich daarom stipt aan de veiligheidsvoorschriften.

Het apparaat moet op een stopcontact met wisselstroom aangesloten worden. De spanning

moet overeenstemmen met de spanning die op het typeplaatje van het apparaat staat.



Gebruik geen snoeren die defect of beschadigd zijn! Om het snoer te vervangen moet u zich tot een erkend servicecentrum wenden omdat hier speciaal gereedschap voor nodig is!



Gebruik uitsluitend een verlengsnoer nadat u gecontroleerd heeft dat het verlengsnoer in uitstekende staat verkeert. Het verlengsnoer moet een doorsnede hebben van minimaal 1 mm<sup>2</sup> en uitgerust zijn met een driepolige stekker en op een driepolig stopcontact aangesloten worden.

### Het apparaat in werking stellen en gebruiken



**Gevaar!**

**Elektrische stroom kan dodelijk zijn! Zorg ervoor dat de delen die onder stroom staan nooit met water in aanraking komen: dit kan kortsluiting veroorzaken! Stoom en warm water kunnen brandwonden veroorzaken. Richt de stoom- of de warmwaterstraal nooit op lichaamsdelen; pak het stoompijpje en de warmhoudplaat voorzichtig beet: verbrandingsgevaar!**

**Voor uw eigen veiligheid en de veiligheid van anderen moet u zich stipt aan de voorschriften houden die op bladzijde 111 staan vermeld.**



Stel het apparaat nooit zonder water en zonder koffiebonen in werking.

Haal het maatschepje, de kwast en de sleutel van de koffieuitloopenheid uit de koffiedikopvangbak

[1] en leg deze binnen handbereik.

Rol het elektrische snoer [24] zoveel als nodig is af waarbij u het snoer aan de achterkant van het apparaat uit moet trekken.

## 25

De bak voor de koffiebonen [11] is met twee schroeven bevestigd. Haal de deksel [12] eraf, vul de bak met koffiebonen (circa 300 g) en doe de deksel er daarna weer op.

Stel door middel van het hendeltje [13] de maalfijnheid in, door de hendel op stand <<5>> van de schaalverdeling te zetten.



Doe nooit andere producten dan koffiebonen in de bak. Als u dit namelijk wel doet kan het apparaat hierdoor ernstig beschadigd worden!



Voordat u de koffiebonen in de betreffende bak doet moet u controleren of de bak van de gemalen koffie dicht is om te voorkomen dat de koffiebonen hierin terecht kunnen komen. Hierdoor kan het apparaat ernstig beschadigd worden!

Haal het waterreservoir [8] uit het apparaat, haal de deksel [9] ervan af en vul het reservoir met zuiver leidingwater (circa 2,4 liter).

Vul het reservoir absoluut niet met water waar koolzuur aan toegevoegd is.

Een ventiel op de bodem van het reservoir voorkomt dat het water eruit stroomt.

**Voordat u het waterreservoir in het apparaat doet moet u controleren of de deksel op de bak met de koffiebonen zit.**

## 26

Doe het waterreservoir met de deksel erop weer in het apparaat. Druk het reservoir een beetje aan zodat het ventiel opengaat.



Giet niet teveel water in het waterreservoir.



Vul het waterreservoir altijd uitsluitend met zuiver leidingwater: warm water of andere vloeistoffen kunnen het waterreservoir aantasten.




Stel het apparaat niet zonder water in werking: controleer eerst of er voldoende water in het waterreservoir zit!

Steek de stekker in het stopcontact en druk op de hoofdschakelaar. De LED van de stand-by toets gaat branden, ten teken dat de energiebesparende functie is uitgeschakeld. Als de LED van de stand-by toets knippert, de energiebesparende modus uitschakelen door op de toets te drukken. Het ingebouwde elektronische circuit verricht automatisch een zelftest. De geluiden die u hoort zijn volstrekt normaal.

## De leidingen vullen



Draai het stoom-/warmwaterpijpje [5] naar de lekbak [2] toe. Zet een kopje of een beker die er onder past onder het pijpje en draai de stoom-/warmwaterknop [6] tegen de wijzers van de klok in (naar links). De pomp treedt dan automatisch in werking. Wacht totdat er een gelijkmatige hoeveelheid water uitstroomt en draai de knop daarna weer dicht. Op die manier zijn de leidingen gevuld.

**Belangrijk:** De leidingen moeten gevuld worden voordat u het apparaat de eerste keer in gebruik neemt, na een lange periode waarin u het apparaat niet gebruikt heeft, als het waterreservoir helemaal leeg is en telkens als het controlelampje van de temperatuur  of het controlelampje van het waterreservoir  gaat branden.

**Het apparaat is klaar voor gebruik zodra het controlelampje van de temperatuur gaat branden.**

## Het koffiezetapparaat programmeren

### 27

Om het apparaat te kunnen programmeren moet u het apparaat uitschakelen door op de hoofdschakelaar te drukken. Schakel vervolgens tegelijkertijd de stoomtoets , de espresso-toets  en de hoofdtoets \* in.


## De hardheid van het water afstellen

Om de hardheidsgraad van het water af te stellen moet u eerst het water testen door middel van de teststrip die bij het apparaat geleverd wordt. Dompel de strip even (1 seconde) in het water, schud het overtollige water eraf, wacht ongeveer één minuut en lees het resultaat af.

Met de toets voor een normale kop koffie  kunt u de hardheid van het water van 1 tot 4 (stand 1 voor hard water, 2 voor gemiddeld hard water, 3 voor zacht water en 4 voor heel zacht water) instellen.

Telkens als u op de toets drukt, neemt de waarde met 1 toe. Als u de waarde 4 ingesteld heeft, dan springt de teller op nul en begint weer bij 1. Om deze waarden later afhankelijk van het kalkgehalte opnieuw af te stellen zie bladzijde 121.


## Voormaalfunctie

Als u deze functie inschakelt dan wordt telkens als het doseersysteem leeg is opnieuw koffie gemalen. Dit betekent dat er dus altijd een bepaalde hoeveelheid gemalen koffie klaar is waardoor u tijd bespaart als u het koffiezetapparaat vaak gebruikt. Deze functie wordt daarentegen in andere gevallen afgeraden omdat u, als u deze functie niet inschakelt, het voordeel heeft van koffie die op het moment gemalen wordt en u dan dus verse koffie heeft. U kunt de voormaalfunctie inschakelen door op de toets van de warmhoudplaat  te drukken: als de

functie ingeschakeld is blijkt dit uit het feit dat deze toets gaat branden.

## Koffie e.d. van te voren zetten

Als u deze functie inschakelt dan wordt de werking van de pomp tijdens het doorlopen van de koffie kort onderbroken, hierdoor kunt u de gemalen koffie beter benutten.

U kunt de voorzetsfunctie inschakelen door op de toets van de sterke koffie  te drukken: als de functie ingeschakeld is blijkt dit uit het feit dat deze toets gaat branden.

## De hoeveelheid gemalen koffie regelen

Als u deze functie inschakelt dan worden er als u de bak voor de gemalen koffie [14] gebruikt 3 doseringen verstrekt in plaats van 2, zodat u 9 gram koffie krijgt in plaats van 6.

U kunt drie doseringen kiezen door op de toets van de gemalen koffie  te drukken: als de functie ingeschakeld is blijkt dit uit het feit dat deze toets gaat branden.

## De te malen koffie doseren

### 28

Met de doseerhendel [19] kunt u de hoeveelheid koffie van 6 tot 9 gram variëren.

Doe de serviceklep [15] open en zet de doseerhendel [19] op de gewenste stand.

**Opmerking:** als u de serviceklep opendoet, dan schakelt het apparaat vanzelf uit: om het apparaat weer in werking te stellen moet u de serviceklep weer dicht doen.

## Tips en aandachtspunten

### Als u het apparaat geruime tijd niet gebruikt

Na een lange periode waarin u het apparaat niet gebruikt, is het uit hygiënische overwegingen verstandig de leidingen goed door te spoelen.

Zet een kopje onder de uitloop [5] en laat het kopje met water vollopen door aan de stoom-/warmwaterknop [6] te draaien.

### De kopjes van te voren warm maken


De kopjes kunnen van te voren warm gemaakt worden door de kopjes op de speciale warmhoudplaat te zetten die u in werking kunt stellen door op de toets  te drukken.

### Controlelampje temperatuur

Telkens als u het apparaat aanzet, dan zal het controlelampje van de temperatuur  circa 2 minuten lang knipperen, dit betekent dat het apparaat bezig is met opwarmen. Zodra het controlelampje continu gaat branden is het apparaat klaar voor gebruik.

### Controlelampje koffie ontbreekt

Als de koffiebonen opraken dan stopt de koffiemolen en dan gaat het controlelampje  branden. Vul de bak en stel het apparaat weer in werking.

Als het water opraakt, dan stopt het programma automatisch en dan gaat het controlelampje  branden. Vul het waterreservoir met water en vul de leidingen weer zoals beschreven op bladzijde 114.

Om het apparaat opnieuw in werking te stellen moet het controlelampje uit zijn.

### De maling afstellen

Als de koffie te snel doorloopt, als de maling te grof is of als de koffie er druppelend uitloopt of als de maling te fijn is dan moet u de maling van de koffiemolen afstellen. De aanvankelijke maalstand die geadviseerd wordt is op stand 5.

Als de maling te grof is moet u de maling op een lagere stand zetten (bijvoorbeeld op stand 5 tot 3). Als de maling daarentegen te fijn is dan moet u de maling op een hogere stand zetten (bijvoorbeeld op stand 5 tot 7).



De koffiemolen mag alleen afgesteld worden als de koffiemolen in werking is.

Vermijd indien mogelijk een extreme afstelling op stand 1. Probeer als alternatief een ander koffiemengsel omdat niet alle koffiemengsels hetzelfde resultaat opleveren.

### Koffiemengsels

Controleer of de koffie vers is en gebruik een ander mengsel voor espresso-koffie. Om extra sterke espresso-koffie met een vol aroma te maken moet u speciale mengsels voor espresso-apparaten gebruiken en speciale dikwandige kopjes.

Bewaar de koffie op een koele plaats, in een bus die hermetisch afsluit. U kunt de koffie ook invriezen en vervolgens rechtstreeks in verse of diepvriestoestand malen.

### Kwaliteit van het water

Om een heerlijk kopje koffie te zetten, is behalve het mengsel, de maling en de watertemperatuur ook de kwaliteit van het water van doorslaggevend belang. Wij adviseren u daarom een ontkalkingsmiddel te gebruiken waardoor de kalk niet alleen aan het water onttrokken wordt maar ook een eventuele onaangename smaak en organische onzuiverheden. Bovendien beschermt het ontkalkingsmiddel doordat de kalk gedeeltelijk verwijderd wordt ook de verwarmingsinstallatie van het apparaat, waardoor het apparaat langer mee gaat.

Controleer het waterreservoir elke dag en vul het reservoir indien nodig met zuiver leidingwater.

### Werkingsduur

Het koffiezetapparaat kan de hele dag aan blijven staan. Als u het apparaat lange tijd niet gebruikt adviseren wij u echter het apparaat uit te schakelen: als u het apparaat opnieuw aandoet, dan is het apparaat in minder dan twee minuten weer klaar voor gebruik.


### Het apparaat uitschakelen

Schakel het apparaat alleen uit als de automatische koffiezetcyclus of het bereiden van andere warme dranken beëindigd is.

### Koffie zetten

#### Mate waarin de kopjes gevuld worden

Met dit apparaat kunt u de hoeveelheid koffie afhankelijk van de kopjes die u gebruikt exact doseren.

Met de drie keuzetoetsen  kunt u de gewenste hoeveelheid kiezen.

De hoeveelheid is fabrieksmatig als volgt ingesteld:

 espresso: 60 ml

 sterke koffie: 125 ml

 normale koffie: tot max. 250 ml circa

#### De hoeveelheid koffie regelen

Hieronder geven wij een voorbeeld van hoe u de hoeveelheid espresso-koffie moet regelen.

Als het apparaat klaar is voor gebruik moet u op de espresso-toets  drukken en de toets ingedrukt houden totdat u de gewenste hoeveelheid koffie krijgt. Laat de toets los, op die manier zal de programmering ingesteld zijn en totdat u dit opnieuw instelt zult u steeds dezelfde hoeveelheid koffie krijgen.

Op dezelfde manier kunt u uiteraard de hoeveelheden sterke en normale koffie veranderen.

Het apparaat bepaalt vanzelf de hoeveelheid die nodig is om 2 kopjes te zetten.

#### Dubbele dosering koffie of 2 kopjes

Als u twee keer achter elkaar op de betreffende toets drukt dan zet het apparaat een dubbele dosering koffie.

### 29

Dit apparaat maalt voor elk kopje koffie een portie verse koffie: als u dus twee kopjes wilt dan maalt het apparaat dus twee porties achter elkaar;

hierdoor wordt de optimale kwaliteit van de koffie behouden.



Voordat u het apparaat op de een of andere manier gebruikt moet u controleren of de stoom-/warmwaterknop dichtgedraaid is.

Stel de maling af zoals beschreven op bladzijde 116.

Zet al naar gelang de behoefte één of twee kopjes, die u van te voren warm heeft gemaakt, op het lekrooster [3] onder het uitloopsysteem [4]. Druk op de toets van de gewenste hoeveelheid: het apparaat verstrekt dan automatisch de gekozen koffie.

Als u een te grote hoeveelheid gekozen heeft of indien nodig, kunt u het doorlopen van de koffie onderbreken door op een willekeurige toets te drukken (met uitzondering van de toets van de warmhoudplaat en van de stoomtoets).

### Gemalen koffie



Verzekeer u ervan dat u uitsluitend gemalen koffie gebruikt (met een gemiddelde maalfijnheid). Gebruik nooit koffiebonen of oploskoffie!



Doe meteen voordat u koffie gaat zettengemalen koffie in de bak.

Doe uitsluitend de benodigde hoeveelheid voor het gewenste aantal kopjes koffie erin.


Gemalen koffie wordt snel oud en de kwaliteit van gemalen koffie gaat snel achteruit.

### 30

Gebruik het maatschepje dat bij het apparaat zit en doe de gemalen koffie in de speciale bak [14]. Doe alleen een afgestroken maatschepje in het apparaat.



Druk de gemalen koffie niet aan; als u dit namelijk wel doet dan wordt de optimale dosering van ieder kopje niet gegarandeerd.

Druk nu op de toets van de gemalen koffie  en daarna op de keuzetoets van de gewenste hoeveelheid (sterke koffie, espresso-koffie, normale koffie) om één kopje koffie te krijgen.

### 31

Als u een te grote hoeveelheid gekozen heeft of indien nodig, kunt u het doorlopen van de koffie onderbreken door op een willekeurige toets te drukken (met uitzondering van de toets van de warmhoudplaat en van de stoomtoets).

### Warm water krijgen

U kunt warm water krijgen door de onafhankelijke waterleiding te benutten waardoor u de juiste temperatuur en een neutrale smaak krijgt om thee, bouillon, kruidenthee enz. te maken.



Zet de beker of het kopje rechtstreeks onder het stoom-/warmwaterpijpje [5] en draai de knop [6] langzaam naar links.

Het warme water begint dan automatisch te lopen. Als het water niet meer door hoeft te lopen moet u de knop weer naar rechts draaien.

### Stoom krijgen

De stoom die door het apparaat voortgebracht wordt dient om melk of andere dranken warm te maken en om cappuccino te maken.



Denk er altijd aan dat u het pijpje na het verstrekken van stoom altijd met een vochtige doek schoonmaakt.



Als de restanten aancoeken en dit geldt met name voor melk dan zijn zij namelijk moeilijk te verwijderen.



Als u stoom gebruikt heeft moeten de leidingen altijd opnieuw gevuld worden. Als u deze maatregel niet of niet op de juiste manier treft dan kan het gebeuren dat u geen koffie kunt zetten omdat het programma van het apparaat automatisch blokkeert omdat de temperatuur te hoog is.



Het is bovendien niet mogelijk koffie door te laten lopen als u de stoomfunctie  ingeschakeld heeft.

Om stoom te krijgen moet u de betreffende keuzetoets  indrukken en wachten totdat het groene controlelampje van de temperatuur  gaat branden. Draai het stoom-/warmwaterpijpje [5] boven het lekrooster [3] en draai voorzichtig de knop [6] voorzichtig naar links.

Laat al het water uit het pijpje lopen, draai het pijpje naar buiten en doe het pijpje in de drank die u warm wilt laten worden of opschuimen.

### 32

Draai de stoom-/warmwaterknop langzaam open totdat hij niet meer verder kan en warm de drank op en maak daarbij ronde bewegingen van boven naar beneden.

Als de drank op de gewenste temperatuur gebracht is moet u de knop weer dichtdraaien en het pijpje meteen met een vochtige doek schoonmaken.

**Let op:** het pijpje is heet, verbrandingsgevaar!

Na beëindiging van de stoomuitloop moet u het stoom-/warmwaterpijpje boven het lekrooster verplaatsen en de functie uitschakelen door op de toets  te drukken.

Draai de stoom-/warmwaterknop weer open en

vul de waterleidingen zoals beschreven op bladzijde 114 en wacht totdat het controlelampje van de temperatuur ophoudt met knipperen. Draai de stoom-/warmwaterknop weer dicht: het apparaat is nu weer klaar voor gebruik.

### Cappuccino maken

Vul een kopje voor 1/3 met koude verse melk en doe het stoom-/warmwaterpijpje [5] net onder de rand van de melk in het kopje. Maak ronde bewegingen met het kopje, waarbij u het pijpje af en toe in de melk onder moet dompelen totdat u een dikke schuimlaag krijgt. Dompel het pijpje nu helemaal onder de melk zodat de melk helemaal warm wordt.

### Beveiligingen

#### Automatisch uitschakelsysteem

Als de serviceklep open is, dan slaat het apparaat automatisch af en kan het apparaat niet functioneren.

Als de koffieuitloopeenheid er niet inzit dan kunt u alleen warm water en stoom krijgen.

#### Elektronisch controlesysteem of er koffie ontbreekt

Zodra de bak van de koffiebonen leeg is, dan stopt het apparaat vanzelf binnen 20 seconden. Doe nieuwe koffiebonen in de bak zoals beschreven op bladzijde 113.

#### Elektronisch controlesysteem of er water ontbreekt

Het apparaat slaat automatisch af zodra het waterreservoir leeg is. Giet nieuw water in het reservoir zoals beschreven op bladzijde 114.

#### Elektronisch controlesysteem van de temperatuur

Dit regelsysteem garandeert dat de temperatuur voor het zetten van koffie, voor het bereiden van warm water en stoom juist is.

De koffiezetcyclus wordt automatisch onderbroken als de temperatuur van het water te hoog of te laag is (veiligheidsthermostaat en oververhittingsbeveiliging).

### Beveiliging tegen onzuiverheden in de koffiebonen

Zelfs de meest geselecteerde koffiebonen kunnen allerlei soorten onzuiverheden bevatten (steentjes, metalen deeltjes e.d.).

Om beschadigingen van de koffiemolen te voorkomen, is uitgerust met een beveiliging tegen onzuiverheden.

Als er één van deze onzuiverheden in de koffiemolen valt, dan wordt dit door een speciaal geluid gesignaleerd: schakel het apparaat onmiddellijk uit! In ieder geval stopt de maling binnen 20 seconden dankzij het op bladzijde 117 vermelde elektronische controlesysteem.

### Het apparaat schoonmaken/opbergen/onderhouden

Algemene reiniging

Als het apparaat altijd goed schoongehouden en in orde gehouden wordt dan heeft u altijd koffie van topkwaliteit en zal ook het apparaat langer mee gaan.



Voordat u het apparaat schoon gaat maken moet u de hoofdschakelaar uitschakelen, de stekker uit het stopcontact halen en wachten totdat het apparaat afgekoeld is.



Dompel het apparaat nooit in water of in andere vloeistoffen onder: hierdoor kan het apparaat namelijk onherstelbaar beschadigd worden!



Doe geen onderdelen van het apparaat in de vaatwasmachine!



Maak de delen van het apparaat altijd met de hand droog en doe ze niet in de oven of in de magnetron!

### Waterreservoir/lekbakkoffiedikopvangbak/koffieuitloopsysteem/apparaat

#### 33

Om de serviceruimte en de koffieuitloopeenheid [16] schoon te houden adviseren wij u de koffiedikopvangbak [1] dagelijks na gebruik te legen.

Het waterreservoir [8], de lekbak [2], het lekrooster [3] en de koffiedikopvangbak [1] moeten van tijd tot tijd met een reinigingsproduct dat niet schuurt schoongemaakt worden en daarna zorgvuldig afgedroogd worden.

#### 34

Het koffieuitloopsysteem [4] kan eruit gehaald worden om het schoon te maken. Draai de bevestigingsschroeven los en spoel het systeem zorgvuldig met warm water na.

Maak de buitenkant van het apparaat regelmatig met een vochtige doek schoon en droog dit daarna af.

Maak de bak van de gemalen koffie [14] indien nodig met de kwast die met het apparaat meegeleverd wordt schoon.

### Koffieuitloopeenheid

De koffieuitloopeenheid [16] moet telkens schoongemaakt worden als u de bak met koffiebonen vult of in ieder geval één keer in de week.

Schakel het apparaat uit en doe de serviceklep [15] open. Haal de koffiedikopvangbak [1] eruit.

#### 35

Trek de koffieuitloopeenheid [16] eruit door de

eenheid aan de speciale handgreep vast te pakken en op de toets <<PRESS>> te drukken.

De koffieuitloopeenheid moet met warm water **zonder reinigingsmiddel** schoongemaakt worden. Ga na dat alle restanten koffie uit de beide stalen tuitstukken verwijderd zijn: het bovenste tuitstuk kan eruit gehaald worden door de kunststof stift met het speciale gereedschap dat bij het apparaat meegeleverd wordt voorzichtig los te schroeven. Droog de diverse onderdelen goed af.

#### 36

Haal de lekbak [20] eruit om de bak schoon te maken. Gebruik daarvoor een reinigingsproduct dat niet schuurt.

Maak de serviceruimte goed schoon en doe de lekbak er weer in.

#### 37

Houd de koffieuitloopeenheid aan de speciale handgreep vast, doe de eenheid er weer in totdat deze vastklikt.

Doe de klep dicht en doe de koffiedikopvangbak er weer in.



**Druk absoluut niet op de toets <<PRESS>> als u de koffieuitloopeenheid er in doet omdat het apparaat hierdoor onherstelbaar beschadigd kan worden!**

**Let op:** Als de koffieuitloopeenheid er niet op de juiste manier in zit, dan gaat het controlelampje \* branden om te signaleren dat u het apparaat niet kunt gebruiken; probeer het opnieuw!

### Koffiemolen



Giet nooit water in de koffiemolen: het apparaat kan hierdoor onherstelbaar beschadigd worden!

### Het apparaat ontkalken

Het ontkalken dient om alle kalkaanslag van de oppervlakken en in de gaatjes te verwijderen, zodat de ventielen, de verwarmingselementen en de andere belangrijke elementen goed functioneren.

**Opmerking:** aangezien het hydraulische circuit van de koffiemachine zeer complex is, kunnen de onderstaande cycli voor de ontkalking (automatisch en traditioneel) niet alle leidingen omvatten.

**Gemakkelijk toegankelijke componenten, zoals de uitloopsysteem (22) en de plastic verbindingsspen hiervan, zijn dan ook uitgesloten.**

Het apparaat moet regelmatig ontkalkt worden, één keer in de 3 à 4 maanden. In gebieden waar de hardheidsgraad van het water erg hoog is, adviseren wij u het apparaat vaker te ontkalken.

Om te voorkomen dat u te laat bent met ontkalken (wat gevaarlijk kan zijn), is dit apparaat uitgerust met een speciaal controlelampje  dat signaleert afhankelijk van de hardheid van het water dat u gebruikt dat het apparaat hoog nodig aan ontkalken toe is.

Het apparaat is aanvankelijk op een hardheidsgraad van het water ingesteld van 25° f, waarbij het controlelampje  na circa 150 liter gaat branden.

Het is in ieder mogelijk deze signalering exact af te stellen, afhankelijk van de hardheid van het water; in dat geval moet u handelen zoals beschreven op bladzijde 114.

De volgende waarden kunnen afgesteld worden:

**Kalkwaarde 1:** hard water, meer dan 29° ÜH (14°dH), stemt overeen met een gebruikte hoeveelheid water van circa 80 liter

**Kalkwaarde 2:** gemiddeld hard water, circa 20-29° ÜH (7-14°dH), stemt overeen met een gebruikte hoeveelheid water van circa 150 liter

**Kalkwaarde 3:** zacht water, circa 21-20° ÜH (4-7°dH), stemt overeen met een gebruikte hoeveelheid water van circa 300 liter

**Kalkwaarde 4:** erg zacht water, circa 10° ÜH (3°dH), stemt overeen met een gebruikte hoeveelheid water van circa 500 liter

In de gebieden waar het water hard is en in ieder geval om de kwaliteit van de koffie te verbeteren, adviseren wij een waterfilter toe te passen dat het apparaat beschermt en dat bovendien de frequentie van de termijnen waarbinnen u het apparaat moet ontkalken kan verminderen.

**Opmerking:** gebruik speciale ontkalkingsmiddelen die geschikt zijn voor koffiezetapparaten.

**Gebruik absoluut geen wijnazijn!**

Het apparaat kan ontkalkt worden door één van de volgende twee methodes toe te passen:

### Automatische ontkalkingsmethode

Schakel het apparaat uit, giet het ontkalkingsmiddel in het waterreservoir waarbij u de aanwijzingen die op de verpakking van het product dat u gebruikt staan aan moet houden.

Zet het apparaat aan op de programmeringsstand en houd de aanwijzingen die op bladzijde 114 bij punt 27 staan aan.

Zet een beker of iets dergelijks die groot genoeg is onder het stoom-/warmwaterpijpje [5] en draai de betreffende knop [6] langzaam open.

Laat het waterreservoir volledig leeglopen zonder te wachten dat het product werkt.

### Traditionele ontkalkingsmethode

Schakel het apparaat uit, giet het ontkalkingsmiddel in het waterreservoir waarbij u de aanwijzingen die op de verpakking van het product dat u gebruikt staan aan moet houden.

Zet een beker of iets dergelijks die groot genoeg is onder het stoom-/warmwaterpijpje [5] en draai de betreffende knop [6] langzaam open.

Zet het apparaat aan door op de hoofdschakelaar te drukken en laat de ontkalkingsoplossing gedurende circa één minuut uit het stoompijpe lopen.

Draai de knop daarna weer dicht.

Schakel het apparaat uit en laat de oplossing circa 5 minuten inwerken.

Herhaal deze procedure twee of drie keer totdat het waterreservoir helemaal leeg is.

Na het ontkalken moet u het waterreservoir [8] goed naspoelen en met zuiver leidingwater vullen.

Zet het apparaat aan en spoel de hydraulische leidingen door, door zuiver leidingwater [circa 2 liter] door het stoom-/warmwaterpijpe te laten lopen.

Op die manier verwijdert u eveneens eventuele onaangename luchtjes van het ontkalkingsmiddel.

Nu is het koffiezetapparaat weer klaar voor gebruik. Het controlelampje  gaat niet automatisch uit: u moet de stoomtoets  minimaal 5 seconden ingedrukt houden terwijl het apparaat in werking is.

### Belangrijk

Als u het apparaat van tijd tot tijd ontkalkt dan komt dit ten goede van de werking van uw apparaat en dan vermijdt u bovendien kostbare reparaties. De schade die ontstaat omdat het apparaat niet ontkalkt is, op een verkeerde manier gebruikt is of omdat deze gebruiksaanwijzing niet in acht genomen is wordt niet gedekt door de garantie. Als u niet zeker bent van de hardheidsgraad van het water bij u in de buurt dan adviseren wij u de aanvankelijke instelling te handhaven.

### Het apparaat opbergen



Als het apparaat niet gebruikt wordt dan moet u het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen.



Berg het apparaat op een droge plaats b i t e n

het bereik van kinderen op.

Als het apparaat geruime tijd niet gebruikt wordt dan moet u het apparaat tegen stof en vuil beschermen.

### Onderhoud

Behalve een regelmatige controle van de werking moet het koffiezetapparaat ook regelmatig schoongemaakt en onderhoud worden zoals beschreven op bladzijde 119.

### Het apparaat afdanken

Als u het apparaat niet meer gebruikt maak het apparaat dan tijdig onbruikbaar.

Knip het elektrische snoer door en lever het apparaat bij de betreffende instanties in die voor de verwerking ervan zorgdragen.

### Storingen en oplossingen





In geval van storingen en defecten of als u vermoedt dat het apparaat niet goed functioneert, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen.

Als u de storing niet zelf kunt verhelpen aan de hand van de aanwijzingen die in de hiernaast staande tabel staan vermeld, dan adviseren wij u zich tot een vakman te wenden.

Alleen officiële dealers en technische diensten mogen onderhouds- en reparatiewerkzaamheden aan het apparaat verrichten. Als de reparaties niet op de juiste manier uitgevoerd zijn dan brengt dit ernstige risico's voor de gebruiker met zich mee.

De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor schade die te wijten is aan reparaties die niet op de juiste manier uitgevoerd zijn: in deze gevallen vervalt bovendien de garantiedekking.

Storing	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De hoofdschakelaar gaat niet aan	Het apparaat krijgt geen stroom toegevoerd De serviceklep is open	Controleer de stekker en de stoppen Controleer de serviceklep
De automatische bereiding van de koffie start niet	Het controlelampje  brandt: de koffieuitloopeenheid zit er niet goed in of zit niet goed vast De stoomtoets  is ingedrukt	Doe de koffieuitloopeenheid er goed in Schakel de functie uit en vul het systeem (zie blz. 115)
	De controlelampjes die aangeven dat er water of koffie ontbreekt branden	Vul water en koffie bij en schakel het apparaat weer in
	Het controlelampje van de temperatuur knippert: na gebruik van de stoom zijn de leidingen niet goed gevuld	Vul de leidingen opnieuw
	Het controlelampje van de koffiedikopvangbak knippert: de bak zit er niet goed in	Doe de koffiedikopvangbak er opnieuw in
	Het controlelampje van de koffiebonenbak knippert: de koffiemolen is vastgelopen	Pleeg onderhoud aan de koffiemolen
Er komt geen koffie uit het apparaat maar alleen water	De toets van de gemalen koffie is ingedrukt zonder dat er gemalen koffie in de betreffende bak zit	Vul de betreffende bak met gemalen koffie
Er komt geen warm water en geen stoom uit het apparaat	Het gaatje van het stoom-/warmwaterpijpe is verstopt	Prik het gaatje met een dunne naald door
De koffie komt te snel uit het apparaat	De maling is te grof	Stel het apparaat op een fijnere maalstand in, bijvoorbeeld van 5 tot 3.
De koffie komt te langzaam uit het apparaat	De maling is te fijn	Stel het apparaat op een grovere maalstand in, bijvoorbeeld van 6 tot 7
De koffie is niet heet genoeg	Het kopje is niet van te voren warm gemaakt	Verwarm het kopje met behulp van de speciale warmhoudplaat
De koffie heeft niet voldoende aroma	Het controlelampje van de temperatuur brandt nog niet	Wacht totdat het controlelampje van de temperatuur gaat branden
Het apparaat produceert minder, het duurt erg lang voordat het apparaat warm is, de hoeveelheid koffie e.d. is onvoldoende	Het gebruikte koffiemengsel is niet geschikt of niet vers. De maling is niet juist (te grof of te fijn) De hydraulische leidingen van het apparaat moeten ontkalkt worden	Probeer een ander koffiemengsel Pas de maalstand aan Ontkalk het apparaat zoals beschreven op blz. 121
De koffieuitloopeenheid gaat er niet uit	De koffieuitloopeenheid zit niet goed in de werkstand	Zet het apparaat aan, doe de serviceklep dicht en wacht totdat de eenheid de juiste stand aanneemt