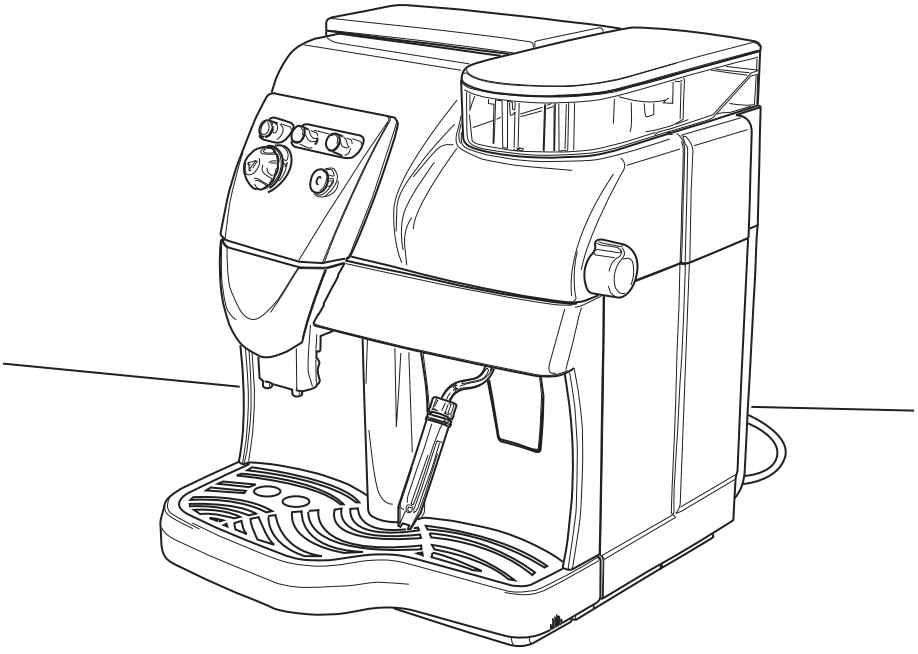
Villa



TYPE SUP 018M

ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANWEISUNG
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUCÇOES E MODO DE EMPREGO
GEBRUIKSAANWIJZING

SPIDEM

CE

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. Se avete altre domande, rivolgetevi al rivenditore o direttamente alla casa produttrice. Saremo lieti di darVi tutti i chiarimenti desiderati.

Congratulations!
Thank you for purchasing this highest quality espresso coffee machine and for your confidence in our company. Before operating the machine, we recommend carefully reading the operating instructions that explain how to use, clean and maintain it in perfect working order. Please refer to the dealer or to our company, if you have any questions. We will be happy to clear any doubts you may have.

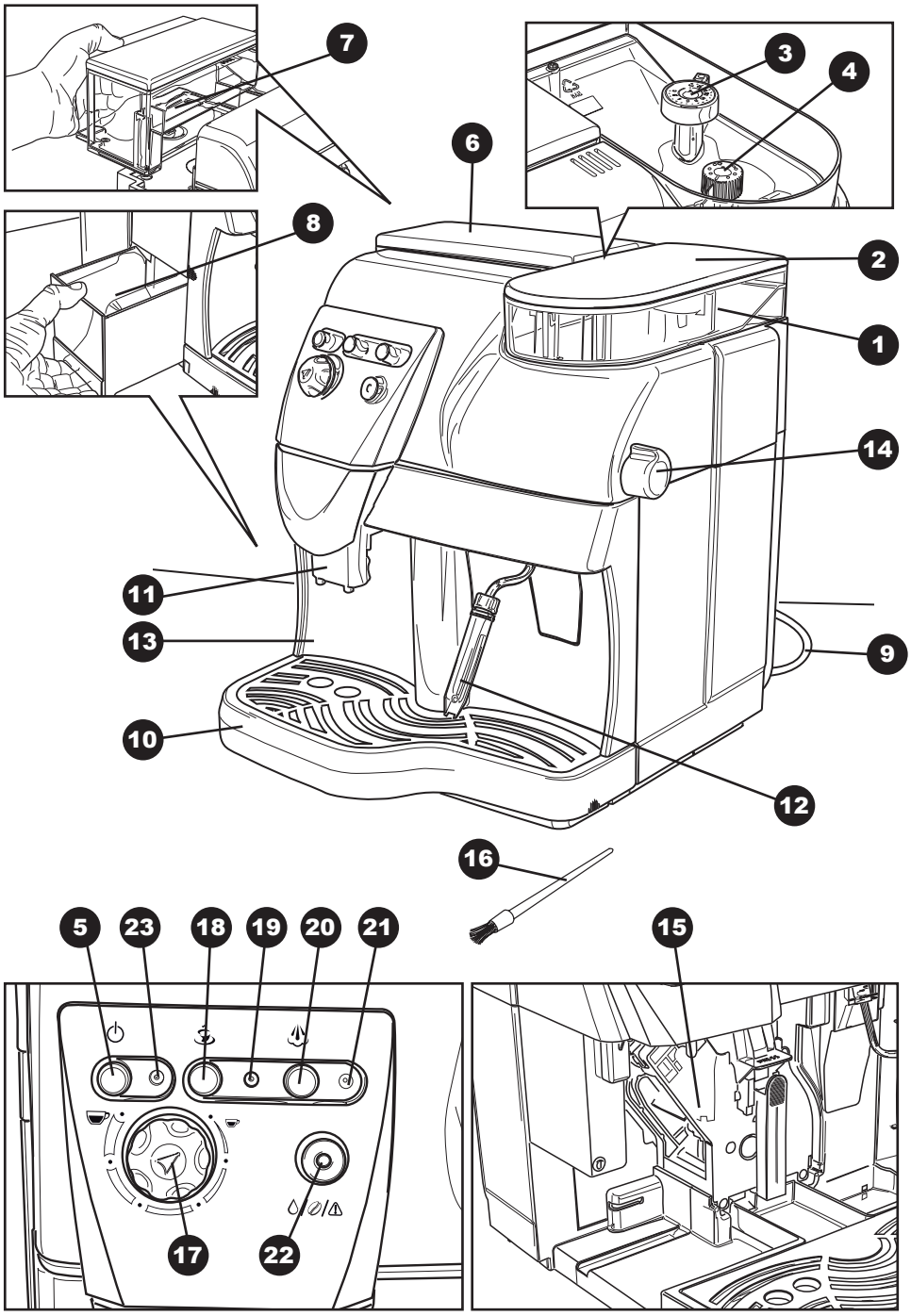
Félicitations !
Nous vous félicitons pour l'achat de cette machine à café expresso de qualité supérieure et vous remercions de votre confiance. Avant de mettre la machine en marche, nous vous recommandons de lire attentivement ces instructions qui vous expliquent comment utiliser, nettoyer et conserver la machine en parfait état de fonctionnement. Si vous avez des questions à poser, nous vous prions de contacter le revendeur ou directement notre entreprise. Nous vous donnerons avec plaisir toutes les informations nécessaires.

Gratulation!
Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser Espresso-Maschine von höchster Qualität und wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns entgegenbringen. Bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen, empfehlen wir Ihnen, die Gebrauchsanweisung aufmerksam zu lesen, in der der Gebrauch, die Reinigung und die Pflege beschrieben werden. Sollten Sie darüber hinaus weitere Fragen haben, so wenden Sie sich bitte an den Händler oder direkt an den Hersteller. Wir liefern Ihnen gerne alle gewünschten Informationen.

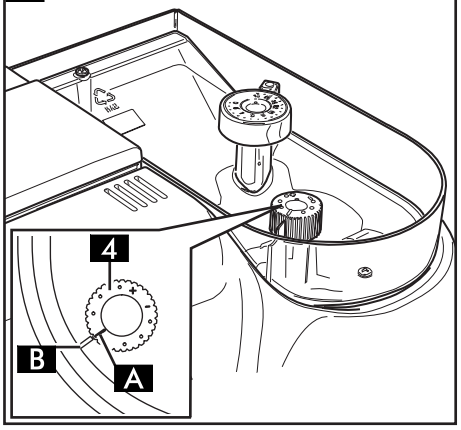
¡Enhorabuena!
Enhorabuena por haber comprado esta máquina de café exprés de alta calidad y gracias por la confianza depositada en nosotros. Antes de poner en funcionamiento la máquina se aconseja leer atentamente las instrucciones de uso que explican cómo utilizarla, limpiarla y mantenerla en perfectas condiciones. En caso de dudas, dirigirse a un revendedor o directamente al fabricante. Será un placer responderle.

Parabéns!
Obrigado por ter adquirido esta máquina de café expresso, de qualidade superior, e pela confiança demonstrada. Antes de pôr a funcionar a máquina, aconselhamos a ler atentamente as instruções de uso nas quais é explicado como utilizá-la, limpá-la e mantê-la em perfeita eficiência. Para outros esclarecimentos, dirija-se ao revendedor ou directamente ao fabricante. Teremos o prazer em esclarecer quaisquer outras dúvidas.

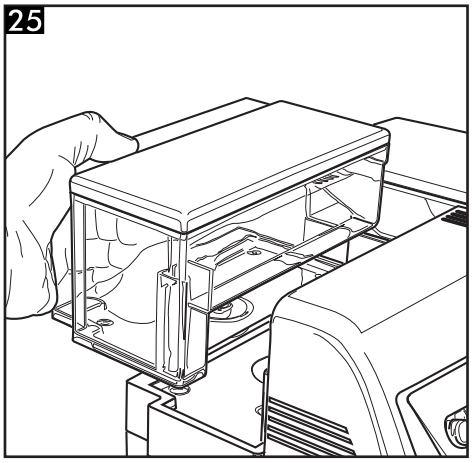
Gefeliciteerd!
Wij feliciteren u met het feit dat u dit espressoapparaat van topkwaliteit gekocht heeft en danken u voor het in ons gestelde vertrouwen. Wij adviseren u om, voordat u het apparaat in gebruik neemt, deze instructies aandachtig te lezen. In deze gebruiksaanwijzing wordt namelijk uitgelegd hoe u het apparaat het beste kunt gebruiken, schoonmaken en onderhouden. Als u nog vragen heeft kunt u zich wenden tot de verkoper of rechtstreeks contact opnemen met de fabrikant. Wij zullen u met plezier de gewenste informatie verschaffen.


7
3
4
6
8
2
1
14
11
13
9
10
12
16
5
23
18
19
20
21
15
17
22

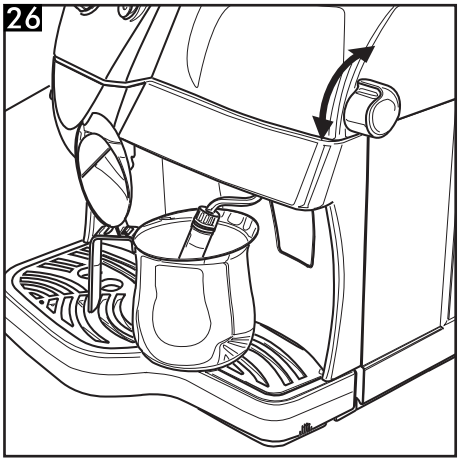
24



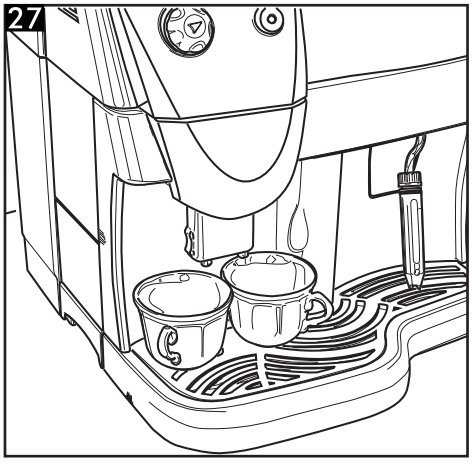
25



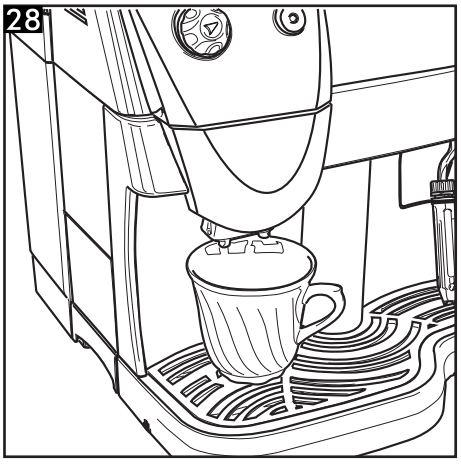
26



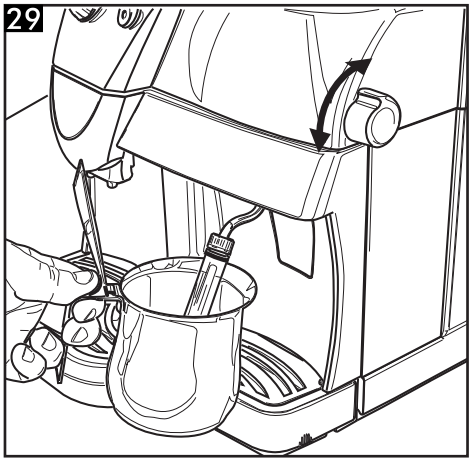
27

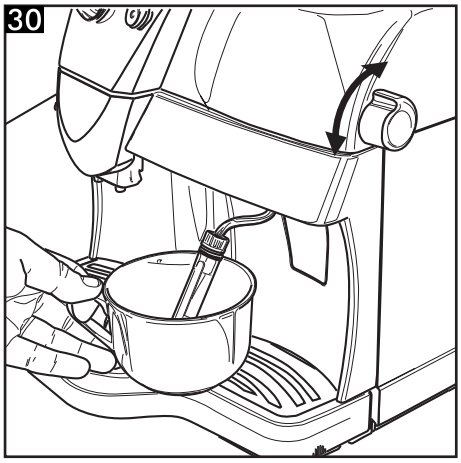


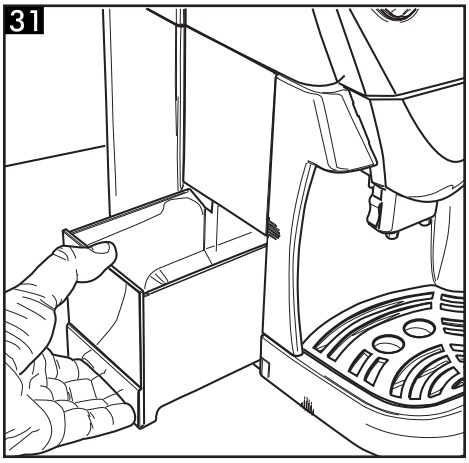
28

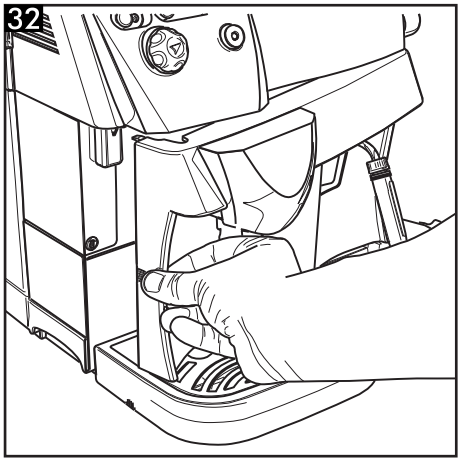


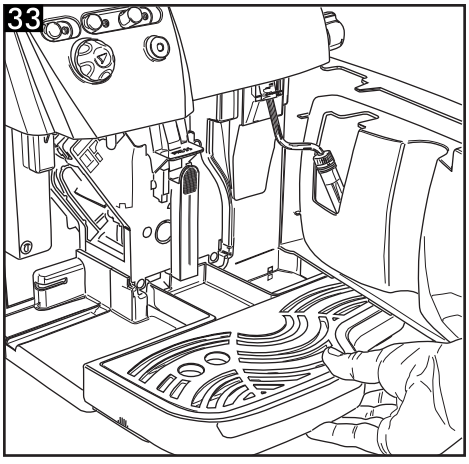
29

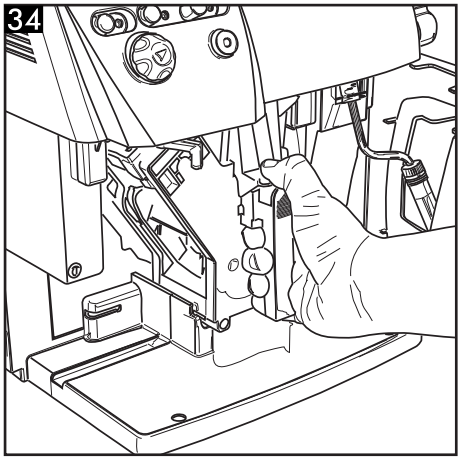


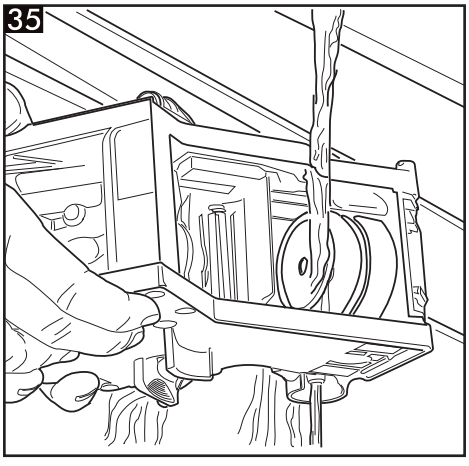

30


31


32


33


34


35

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Durante l'utilizzo di elettrodomestici, è consigliabile prendere alcune precauzioni per limitare il rischio di incendi, scosse elettriche e/o incidenti.

1 Leggere attentamente tutte le istruzioni ed informazioni riportate in questo manuale e in qualsiasi altro opuscolo contenuto nell'imballo prima di avviare od utilizzare la macchina espresso.
2 Non toccare superfici calde.
3 Non immergere cavo, spine o il corpo della macchina in acqua o altro liquido per evitare incendi, scosse elettriche o incidenti.
4 Fare particolare attenzione durante l'utilizzo della macchina espresso in presenza di bambini.
5 Togliere la spina dalla presa se la macchina non viene utilizzata o durante la pulizia. Farla raffreddare prima di inserire o rimuovere pezzi e prima di procedere alla sua pulizia.
6 Non utilizzare la macchina con cavo o spina danneggiati o in caso di guasti o rotture. Far controllare o riparare l'apparecchio presso il centro di assistenza più vicino.
7 L'utilizzo di accessori non consigliati dal produttore possono causare danni a cose e persone.
8 Non utilizzare la macchina espresso all'aperto.
9 Evitare che il cavo penda dal tavolo o che tocchi superfici calde.
10 Tenere la macchina espresso lontano da fonti di calore.
11 Controllare che la macchina espresso sia in posizione **"Spento"** prima di inserire la spina nella presa. Per spegnerla, posizionarla su **"Spento"** e rimuovere quindi la spina dalla presa.
12 Utilizzare la macchina unicamente per uso domestico.
13 Fare estrema attenzione durante l'utilizzo del vapore.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

AVVERTENZA

La macchina espresso è stata studiata unicamente per uso domestico. Qualsiasi intrvento di assistenza, fatta eccezione per le operazioni di pulizia e di normale manutenzione, dovrà essere prestato da un centro di assistenza autorizzato. Non immergere la macchina in acqua. Qualsiasi riparazione dovrà essere effettuata unicamente dal centro di assistenza autorizzato.

1 Controllare che il voltaggio indicato sulla targhetta corrisponda al vostro.
2 Non utilizzate mai acqua tiepida o calda per riempire il serbatoio dell'acqua. Utilizzate unicamente acqua fredda.
3 Non toccate con le mani le parti calde della macchina ed il cavo di alimentazione durante il funzionamento.
4 Non pulire mai con detersivi corrosivi o utensili che graffiano, è sufficiente un panno morbido inumidito con acqua.

ISTRUZIONI SUL CAVO ELETTRICO

A Viene fornito un cavo elettrico abbastanza corto per evitare che si attorcigli o che vi inciampiate.
B Si possono utilizzare, con molta attenzione, delle prolunghe.
C Qualora venga utilizzata una prolunga, verificare:
  1 che il voltaggio riportato sulla prolunga sia perlomeno, uguale al voltaggio elettrico dell'elettrodomestico;
  2 che sia munito di una spina a tre pin con messa a terra (qualora il cavo dell'elettrodomestico sia di questo tipo);
  3 che il cavo non penda dal tavolo per evitare di inciamparvi.

1 GENERALITÀ

La macchina da caffè è indicata per la preparazione di caffè espresso impiegando caffè in grani ed è dotata di un dispositivo per l'erogazione del vapore e dell'acqua calda. Il corpo della macchina dall'elegante design è stato progettato per uso domestico e non è indicato per un funzionamento continuo di tipo professionale.

Attenzione. Non si assumono responsabilità per eventuali danni in caso di:

- **impiego errato e non conforme agli scopi previsti;**
- **riparazioni non eseguite presso i centri d'assistenza autorizzati;**
- **manomissione del cavo di alimentazione;**
- **manomissione di qualsiasi componente della macchina;**
- **impiego di pezzi di ricambio ed accessori non originali.**

In questi casi viene a decadere la garanzia.

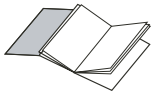
1.1 Per facilitare la lettura

Il triangolo d'avvertimento indica tutte le istruzioni importanti per la sicurezza dell'utente.
Attenersi scrupolosamente a tali indicazioni per evitare ferimenti gravi!

(Fig.2) - Il riferimento ad illustrazioni, parti della macchina ed organi di comando avviene mediante numeri e lettere, come da esempio, il riferimento all'illustrazione 2 di questo paragrafo.

Questo simbolo evidenzia le informazioni da tenere in maggiore considerazione, per un migliore utilizzo della macchina.

Le illustrazioni corrispondenti al testo si trovano nel risvolto di copertina.
Tenere questa pagina aperta durante la lettura delle istruzioni per l'uso.



1.2 Impiego di queste istruzioni per l'uso

Conservare queste istruzioni per l'uso in un luogo sicuro ed allegarle alla macchina per caffè qualora un'altra persona dovesse utilizzarla.

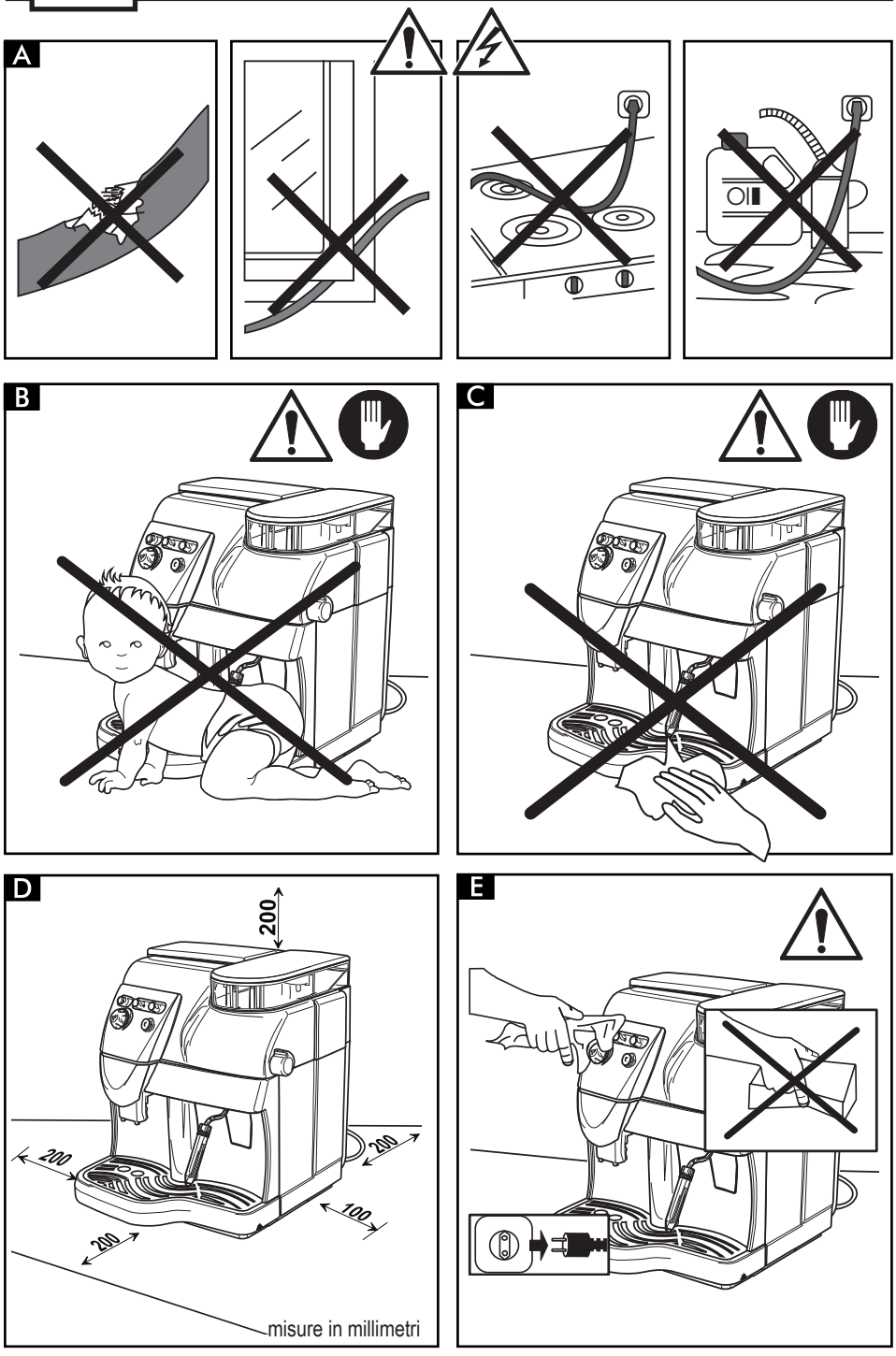
Per ulteriori informazioni o nel caso di problemi, non trattati del tutto o soltanto insufficientemente nelle presenti istruzioni, rivolgetevi ai Centri di Assistenza Autorizzati.

2 DATI TECNICI

• Tensione nominale Vedi targhetta posta sull'apparecchio
• Potenza nominale Vedi targhetta posta sull'apparecchio
• Alimentazione Vedi targhetta posta sull'apparecchio
• Materiale corpo Termoplastico
• Dimensioni (mm) 355 x 385 x 337
• Peso (Kg) 8,5
• Lunghezza cavo (mm) 1200
• Pannello comandi Frontale
• Serbatoio acqua 1,7 (lt.) - Estraibile
• Capacità contenitore caffè (gr) 350 di caffè in grani
• Pressione pompa (bar) 15
• Caldaia Acciaio inox
• Dispositivi di sicurezza Valvola di sicurezza pressione caldaia; termostato di sicurezza.

Con riserva di modifiche di costruzione ed esecuzione dovute al progresso tecnologico.

Macchina conforme alla Direttiva Europea 89/336/CEE (Decreto legislativo 476 del 04/12/92), relativa all'eliminazione dei disturbi radiotelevisivi.


A
B
C
D
200
200
200
200
100
misure in millimetri
E

3 NORME DI SICUREZZA

Mai mettere a contatto dell'acqua le parti sotto corrente: pericolo di cortocircuito! Il vapore surriscaldato e l'acqua calda possono provocare scottature! Mai dirigere il getto di vapore o dell'acqua calda verso parti del corpo, toccare con precauzione il beccuccio vapore / acqua calda: pericolo di scottature!

Destinazione d'uso

La macchina per caffè è prevista esclusivamente per l'impiego domestico.
È vietato apportare modifiche tecniche e ogni impiego illecito, a causa dei rischi che essi comportano!
La macchina per caffè deve essere utilizzata solo da adulti in condizioni psico-fisiche non alterate.

Alimentazione di corrente

Allacciare la macchina per caffè soltanto ad una presa di corrente adeguata.
La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.

A Cavo d'alimentazione

Mai usare la macchina per caffè se il cavo d'alimentazione è difettoso.
Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere cambiato dal produttore o dal suo servizio assistenza clienti.
Non far passare il cavo d'alimentazione per angoli e su spigoli vivi, sopra oggetti molto caldi e proteggerlo dall'olio.
Non portare o tirare la macchina per caffè tenendola per il cavo.
Non estrarre la spina tirandola per il cavo oppure toccarla con le mani bagnate.
Evitare che il cavo d'alimentazione cada liberamente da tavoli o scaffali.

B Protezione d'altre persone

Assicurarsi che nessun bambino abbia la possibilità di giocare con la macchina per caffè. I bambini non si rendono conto del pericolo connesso agli elettrodomestici.

C Pericolo d'ustioni

Evitare di dirigere contro se stessi e/o altri il getto di vapore surriscaldato e/o d'acqua calda: **pericolo di scottature!**
Usare sempre le apposite maniglie o manopole.

D Ubicazione

Sistemare la macchina per caffè in un posto sicuro, dove nessuno può rovesciarla o venirne ferito.
Non usare la macchina per caffè all'aperto.
Non posare la macchina su superfici molto calde e nelle vicinanze di fiamme aperte per evitare che la carcassa fonda o comunque si danneggi.

E Pulizia

Prima di pulire la macchina, è indispensabile posizionare l'interruttore generale (5) su -0- e poi staccare la spina dalla presa di corrente.
Inoltre, aspettare che la macchina si raffreddi.
Mai immergere la macchina nell'acqua!
È severamente vietato cercare d'intervenire all'interno della macchina.

D Spazio per l'uso e la manutenzione

Per il corretto e buon funzionamento della macchina per caffè si consiglia quanto segue:

- Scegliere un piano d'appoggio ben livellato;
- Scegliere un ambiente sufficientemente illuminato, igienico e con presa di corrente facilmente accessibile;
- Prevedere una distanza minima dalle pareti della macchina come indicato in figura.

Custodia della macchina

Quando la macchina rimane inutilizzata per un periodo prolungato, spegnerla e staccare la spina dalla presa. Custodirla in luogo asciutto e non accessibile ai bambini. Proteggerla dalla polvere e dallo sporco.

Riparazioni / Manutenzione

Nel caso di guasti, difetti o sospetto di difetto dopo una caduta, staccare subito la spina dalla presa. Mai mettere in funzione una macchina difettosa.
Soltanto i Centri di Assistenza Autorizzati possono effettuare interventi e riparazioni.
Le riparazioni vanno eseguite unicamente da un centro di assistenza autorizzato.

Nel caso di interventi non eseguiti a regola d'arte, si declina ogni responsabilità per eventuali danni.

Antincendio

In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO_2). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.

Legenda componenti macchina

1 Contenitore caffè in grani
2 Coperchio contenitore caffè in grani
3 Pomello regolazione macinatura
4 Pomello regolazione dose
5 Interruttore generale (ON/OFF)
6 Coperchio serbatoio acqua
7 Serbatoio acqua
8 Cassetto raccoglifondi
9 Cavo alimentazione
10 Vasca raccogligocce + griglia
11 Erogatore caffè regolabile in altezza
12 Tubo vapore/acqua calda con pannarello
13 Sportello anteriore
14 Pomello erogazione vapore
15 Gruppo erogatore caffè
16 Spazzolino per pulizia

Pannello comandi

17 Pomello regolazione quantità caffè in tazza
18 Pulsante erogazione caffè
19 Led pronto temperatura / funzione caffè
20 Pulsante selezione funzione vapore
21 Led temperatura funzione vapore
22 Led segnalazione allarmi
23 Led macchina accesa

4 INSTALLAZIONE

Per la propria sicurezza e quella di terzi attenersi scrupolosamente alle "Norme di sicurezza" riportate nel cap.3.

4.1 Imballaggio

L'imballo originale è stato progettato e realizzato per proteggere la macchina durante la spedizione.
Si consiglia di conservarlo per un eventuale trasporto futuro.

4.2 Operazioni preliminari

- Prelevare dall'imballo la vasca raccogligocce (10) con griglia.
- Prelevare dall'imballo la macchina da caffè e posizionarla in un luogo idoneo rispondente ai requisiti richiesti e descritti nelle norme di sicurezza (cap.3).
- Inserire la vasca raccogligocce (10) nell'apposita sede sulla macchina; assicurarsi che la vasca stessa, il cassetto fondi (8) ed il gruppo erogatore caffè (15) siano inseriti correttamente e che lo sportello anteriore (13) sia chiuso.
- Posizionare il coperchio contenitore caffè in grani (2) sul contenitore caffè in grani (1). Conservare a portata di mano lo spazzolino per la pulizia (16).
- Prima di inserire la spina nella presa di corrente, assicurarsi che l'interruttore generale (5) sia in posizione -0-.

Se all'accensione della macchina il led rosso (22) lampeggia, significa che una delle parti sopra descritte non è stata posizionata correttamente.

i Nota importante: É importante leggere quanto riportato nel Capitolo 14, ove viene spiegato in dettaglio il significato di tutte le segnalazioni che la macchina fornisce all'utilizzatore, mediante le luci posizionate sul pannello comandi.

4.3 Prima accensione

- **(Fig.25)** - Estrarre il serbatoio acqua (7) sollevandolo e togliere il coperchio (6). Sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca; si consiglia di non riempire il serbatoio in modo eccessivo. Reinserire il serbatoio

nella sede apposita e riposizionare il coperchio (6) sopra ad esso.

⚠ Immettere nel serbatoio (7) sempre e soltanto acqua fresca non gassata. Acqua calda nonché altri liquidi possono danneggiare il serbatoio e/o la macchina. Non mettere in funzione la macchina senza acqua: accertarsi che ve ne sia a sufficienza all'interno del serbatoio.

- **(Fig.24)** - Togliere il coperchio (2) versare il caffè in grani.

⚠ Immettere nel contenitore (1) sempre e soltanto caffè in grani. Caffè macinato, solubile, nonché altri oggetti danneggiano la macchina.

- Riposizionare il coperchio (2) sul contenitore caffè (1).
- Inserire la spina in una presa adeguata.
- La macchina si presenta con l'interruttore generale (5) in posizione -0-; per accenderla è sufficiente premere il pulsante (5); si illumina il led (23) del pannello comandi.
- **(Fig.26)** - Per caricare il circuito, inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannarello)(12); ruotare il pomello (14) in senso antiorario ed attendere fino a quando fuoriesce acqua in modo regolare dal tubo vapore (pannarello); per interrompere l'erogazione di acqua, ruotare il pomello (14) in senso orario.

i Nota: Prima di procedere alla prima messa in funzione, in caso di prolungata inattività o se il serbatoio acqua è stato vuotato completamente, è consigliabile caricare il circuito.

- Terminate le operazioni di cui sopra, la macchina è predisposta per l'uso.
- Per erogare caffè, acqua calda o vapore, ed utilizzare correttamente la macchina, seguire attentamente le istruzioni che seguono.

5 MACINACAFFÈ

⚠ Attenzione! La manopola di regolazione della macinatura, posta all'interno del contenitore caffè, deve essere ruotata solo quando il macinacaffè è in funzione. Non inserire caffè macinato e/o solubile nel contenitore caffè in grani.

⚠ È vietato introdurre qualsiasi materiale che non sia caffè in grani. Il macinacaffè contiene componenti in movimento che possono essere pericolosi; vietato introdurre le dita e/o altri oggetti. Prima di intervenire, per qualsiasi motivo, all'interno del contenitore caffè, disinserire l'interruttore generale e staccare la spina dalla presa di corrente. Non immettere caffè in grani quando il macinacaffè è in funzione.

La qualità ed il gusto del caffè dipendono, oltre che dalla miscela utilizzata anche dal grado di macinatura. La macchina è dotata di un pomello (3) per la regolazione del grado di macinatura. Per variare il grado di macinatura ruotare il pomello graduato quando il macinacaffè è in funzione; le cifre riportate sulla manopola indicano il grado di macinatura.
Ogni apparecchio è regolato, in fabbrica, su un grado di macinatura medio: se la macinatura risulta essere troppo fine è necessario ruotare la manopola verso valori più alti; se la macinatura risulta essere troppo grossa è necessario ruotare la manopola verso valori più bassi.
La variazione del grado di macinatura si noterà soltanto dopo l'erogazione di tre/quattro caffè.

Usare miscele di caffè in grani per macchine espresso. Evitare di utilizzare gradi di macinatura in posizioni estreme (Es.1 – 16); in questi casi utilizzare miscele di caffè differenti. Conservare il caffè al fresco, in un contenitore chiuso ermeticamente.

La macinatura deve essere regolata nel caso in cui il caffè venga erogato in modo non ottimale:
Erogazione troppo veloce = macinatura troppo grossa > Regolare la manopola su numeri più bassi;
Erogazione a gocce e/o assente = macinatura troppo fine > Regolare la manopola su numeri più alti.

6 REGOLAZIONE DOSE CAFFÈ

(Fig.24) - Nella macchina è possibile regolare la quantità del caffè (dose) che si desidera macinare.
La dose viene impostata, dal costruttore, su un valore medio che soddisfa la maggior parte delle esigenze; riferimento (A) in corrispondenza del riferimento (B). Ruotando il pomello (4), situato all'interno del contenitore caffè, in senso antiorario si aumenta la dose di caffè macinato; ruotando il pomello in senso orario si diminuisce la dose di caffè macinato.
La regolazione della dose deve essere effettuata prima di premere il pulsante di erogazione caffè.
Questo sistema permette di ottenere un'erogazione ottimale con tutti i tipi di caffè presenti in commercio.

7 EROGAZIONE CAFFÉ

⚠ Nota: Nel caso in cui la macchina non eroghi caffè, verificare che il serbatoio acqua contenga acqua; nel lato sinistro della macchina si può verificare il livello dell'acqua nel serbatoio.

i Prima di erogare caffè verificare che il led verde di pronto temperatura (19) sia acceso fisso, che il serbatoio acqua e che il serbatoio caffè siano pieni.

- **(Fig.27 - 28)** - Posizionare 1 o 2 tazze sotto ai beccucci dell'erogatore (11); potete regolare l'altezza dell'erogatore in modo che si adatti alle vostre tazzine.
- Regolare la quantità di caffè che si desidera nella tazzina mediante il pomello (17): ruotandolo in senso orario si aumenta la quantità di caffè che viene erogato; ruotandolo in senso antiorario si diminuisce la quantità di caffè che viene erogato.
- Per erogare il caffè occorre premere il pulsante (18), successivamente si avvia il ciclo di erogazione: per erogare 1 caffè premere una sola volta il pulsante (18); per erogare 2 caffè premere 2 volte di seguito il pulsante (18).

i In questa modalità di funzionamento, la macchina provvede automaticamente a macinare e dosare la giusta quantità di caffè; la preparazione di due caffè richiedere due cicli di macinatura e due cicli di erogazione gestiti automaticamente dalla macchina.

- Dopo aver compiuto il ciclo di preinfusione, il caffè comincerà a fuoriuscire dal beccuccio erogatore (11).
- L'erogazione del caffè si fermerà automaticamente quando viene raggiunto il livello impostato con il pomello (17); è comunque possibile interrompere l'erogazione del caffè premendo il pulsante (18).

8 EROGAZIONE ACQUA CALDA

⚠ Attenzione: all'inizio possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda: pericolo di scottature. Il tubo di erogazione dell'acqua calda può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.

- Prima d'erogare acqua calda verificare che la luce verde di pronto temperatura (19) sia accesa.

Con la macchina pronta per l'erogazione del caffè, procedere nel seguente modo:
- Mettere una tazza e/o un recipiente sotto al tubo acqua calda/vapore (12).
- **(Fig.29)** - Aprire in senso antiorario il pomello (14).
- Prelevare la quantità desiderata di acqua calda; per fermare l'erogazione dell'acqua calda ruotare in senso orario il pomello (14). La macchina si riporta nel funzionamento normale.

9 EROGAZIONE VAPORE/PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Il vapore può essere utilizzato per montare il latte per il cappuccino ma anche per il riscaldamento delle bevande.

⚠ Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. Il tubo di erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.

- Con la macchina pronta per erogare caffè, premere il pulsante (20). La macchina necessita di un tempo di preriscaldamento.
- Prima di erogare vapore attendere che la luce verde di pronto temperatura (21) si sia accesa in modo fisso.
- **(Fig.26)** - Inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannarello) (12); aprire il pomello (14) "Acqua calda/vapore" per qualche istante, in modo da far uscire l'acqua residua dal tubo vapore (pannarello); in breve tempo comincerà ad uscire solo vapore.
- Chiudere il pomello (14).
- Riempire con latte freddo 1/3 del contenitore che si desidera utilizzare per preparare il cappuccino.

Per garantire un miglior risultato nella preparazione del cappuccino, il latte e la tazza utilizzata debbono essere freddi.

- **(Fig.30)** - Immergere il tubo vapore (pannarello) nel latte da riscaldare ed aprire il pomello (14); far ruotare il recipiente con lenti movimenti dal basso verso l'alto per rendere uniforme la formazione di schiuma.
- Dopo aver utilizzato il vapore per il tempo desiderato chiudere il pomello (14).
- Lo stesso sistema può essere utilizzato per il riscaldamento di altre bevande.

Dopo aver utilizzato il tubo vapore (pannarello), lavarlo come descritto nel capitolo "Pulizia e Manutenzione".

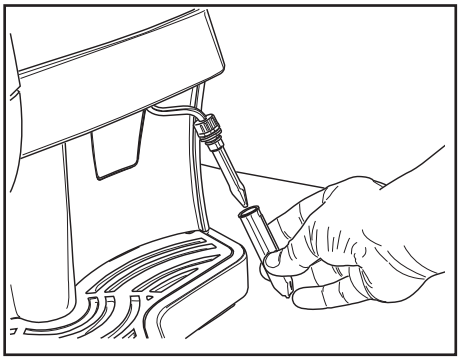
9.1 Passaggio da vapore a caffè

- Per poter erogare caffè è necessario premere il pulsante (20).
- Nel passaggio da erogazione vapore a erogazione caffè, i led (19) e (21) lampeggiano contemporaneamente indicando che la macchina è in sovratemperatura e non può erogare caffè.
- Per potere erogare caffè, è necessario scaricare dell'acqua. Inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannarello) (12) e ruotare il pomello Vapore (14) in senso antiorario; attendere fino a quando non rimane acceso in modo fisso solo il led di pronto temperatura (19). Successivamente chiudere il pomello ruotandolo in senso orario.

10 PULIZIA E MANUTENZIONE

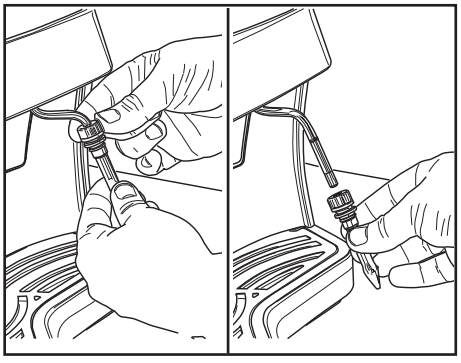
Pulizia generica

- La manutenzione e la pulizia possono essere effettuate soltanto quando la macchina è fredda e scollegata dalla rete elettrica.
- Non immergere la macchina nell'acqua e non inserire i componenti nella lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti acuminati o prodotti chimici aggressivi (solventi) per la pulizia.
- Pulire il pannarello dopo ogni utilizzo; sfilare la parte esterna del pannarello.



Lavare la parte esterna del pannarello con acqua corrente.

- Per una pulizia più accurata smontare il pannarello dal tubo vapore.



Allentare la ghiera e sfilare la parte interna del pannarello. Dopo averlo lavato accuratamente, rimontarlo avendo cura d'inserirlo come mostrato in figura.

(Fig.25) - Si consiglia di pulire quotidianamente il serbatoio dell'acqua:

- Estrarre il filtro posto all'interno del serbatoio e pulirlo con acqua corrente potabile.
- Riposizionare il filtro nel suo alloggiamento esercitando una leggera pressione combinata ad una leggera rotazione.
- Riempire il serbatoio con acqua fresca potabile.

- Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare un panno morbido inumidito con acqua.
- Non asciugare la macchina e/o i suoi componenti utilizzando un forno a microonde e/o un forno convenzionale.
- **(Fig.31-33)** - Pulire il vano di servizio; raccomandiamo, ogni giorno, di vuotare e pulire:
  - il cassetto raccoglifondi (8)
  - la vasca raccogligocce (10)

10.1 Gruppo erogatore

- Il gruppo erogatore (15) deve 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 premendo l'interruttore (5) in posizione -0- ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
- **(Fig.31-33)** - Togliere quindi il cassetto raccoglifondi (8) e la vasca raccogli-gocce (12), successivamente aprire lo sportello di servizio (13).
- **(Fig.34)** - Estrarre il gruppo erogatore (15) tenendolo per l'apposita maniglia e premendo sul tasto «PRESS». Il gruppo erogatore può essere lavato solo con acqua calda senza detergente.
- **(Fig.35)** - Lavare il gruppo erogatore con acqua tiepida; lavare con cura il filtro superiore.
- Lavare ed asciugare accuratamente tutte le parti del gruppo erogatore.
- Pulire accuratamente il vano.
- Introdurre di nuovo il gruppo erogatore nell'apposito vano fino ad ottenerne l'aggancio senza premere sul tasto "PRESS".
- Chiudere quindi lo sportello, inserire il cassetto raccoglifondi e la vasca raccogligocce.

11 DECALCIFICAZIONE

La formazione del calcare è naturale conseguenza dell'uso dell'apparecchio; la decalcificazione è necessaria ogni 3-4 mesi o quando si osserva una riduzione della portata dell'acqua.

Qualora si voglia eseguirla personalmente, si può utilizzare un prodotto decalcificante per macchine da caffè di tipo non tossico e/o nocivo, comunemente reperibile in commercio.

Attenzione! Non utilizzare in nessun caso l'aceto come decalcificante.

Prima d'eseguire la decalcificazione rimuovere il pannarello dal tubo vapore come descritto nel capitolo "Pulizia e Manutenzione".

- Miscelare il decalcificante con acqua come specificato sulla confezione del prodotto decalcificante e riempire il serbatoio dell'acqua.
- Accendere la macchina con l'interruttore generale (5).
- **(Fig.26)** - Posizionare un contenitore sotto al tubo vapore (12).
- Prelevare ad intervalli (una tazza per volta) l'intero contenuto del serbatoio dell'acqua ruotando il pomello vapore (14) in senso antiorario; per fermare l'erogazione ruotare il pomello (14) in senso orario.
- Durante i singoli intervalli si deve lasciare agire per circa 10-15 minuti, scollegando la macchina con l'interruttore generale (5) su -0-.
- Terminata la soluzione decalcificante, sciacquare il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua fresca.
- Accendere la macchina con l'interruttore generale.
- **(Fig.26)** - Vuotare 2/3 del contenuto del serbatoio

dell'acqua ruotando il pomello vapore (14) in senso antiorario; per fermare l'erogazione ruotare il pomello (14) in senso orario.

- Lasciare riscaldare la macchina e vuotare il rimanente contenuto del serbatoio dell'acqua ruotando il pomello vapore (14) in senso antiorario; per fermare l'erogazione ruotare il pomello (14) in senso orario.

Terminata la decalcificazione inserire il pannarello nel tubo vapore come descritto nel capitolo "Pulizia e Manutenzione".

Qualora si utilizzi un prodotto diverso da quello consigliato si raccomanda di rispettare comunque le istruzioni della casa produttrice riportate sulla confezione del prodotto decalcificante.

12 INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO

- Le presenti istruzioni per l'uso contengono le informazioni necessarie per l'impiego corretto, per le funzioni operative e la manutenzione accurata dell'apparecchio.
- Queste conoscenze e l'osservanza delle presenti istruzioni, rappresentano la premessa per un uso senza pericolo nel pieno rispetto della sicurezza in caso di funzionamento e manutenzione dell'apparecchio. Se si desiderano ulteriori informazioni, o se dovessero subentrare particolari problemi che si ritiene nelle presenti istruzioni d'uso non siano stati spiegati con sufficiente chiarezza, preghiamo di rivolgersi al rivenditore o direttamente alla ditta costruttrice.
- Inoltre facciamo notare che il contenuto di queste istruzioni d'uso non è parte di una convenzione precedente o già esistente, di un accordo o di un contratto legale e che non ne cambiano la sostanza.
- Tutti gli obblighi del costruttore si basano sul relativo contratto di compravendita che contiene anche il regolamento completo ed esclusivo riguardo alle prestazioni di garanzia.
- Le norme di garanzia contrattuali non vengono né limitate né estese in base alle presenti spiegazioni.
- Le istruzioni per l'uso contengono informazioni protette dal diritto d'autore.
- Non è permesso fotocopiarle o tradurle in un'altra lingua senza previo accordo scritto da parte del Costruttore.

13 SMALTIMENTO

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151"Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

14 SPIE PANNELLO COMANDI

Segnalazioni	Cause	Rimedi
Luce verde (23)	Macchina accesa	
Luce verde (19) fissa	Macchina in temperatura pronta: - per l'erogazione del caffè; - per l'erogazione dell'acqua calda.	
Luce verde (19) lampeggiante	Macchina in fase di riscaldamento per l'erogazione caffè ed acqua calda	
Luce verde (21) fissa	Macchina in temperatura pronta per l'erogazione del vapore	
Luce verde (21) lampeggiante	Macchina in fase di riscaldamento per l'erogazione vapore	
Luce verde (19) lampeggiante **Luce verde (21) lampeggiante contemporaneamente**	Macchina in sovratemperatura; in questa modalità la macchina non può erogare caffè.	È necessario scaricare dell'acqua nella vasca raccogligocce ruotando il pomello Vapore (14) fino a quando la luce verde di pronto temperatura (19) non rimane accesa in modo fisso e si spegne la luce verde (21).
Luce rossa (22) fissa	Quantità d'acqua insufficiente nel serbatoio.	Riempire il serbatoio con acqua fresca potabile, caricare il circuito ed iniziare nuovamente la procedura.
	Serbatoio caffè vuoto.	Riempire il serbatoio con caffè in grani ed iniziare nuovamente la procedura.
Luce rossa (22) lampeggiante	Gruppo erogatore, cassetto fondi, vasca raccogli gocce, sportello anteriore non in posizione corretta per il funzionamento della macchina.	Per spegnere la luce rossa fissa, verificare che tutti i componenti siano inseriti o chiusi in modo corretto.

Problemi	Cause	Rimedi
La macchina non si accende	La macchina non è collegata alla rete elettrica	Collegare la macchina alla rete elettrica
	Lo sportello di servizio è aperto	Chiudere lo sportello
Il caffè non è abbastanza caldo	Le tazzine sono fredde	Scaldare le tazzine
Non fuoriesce acqua calda o vapore	Il foro del tubo vapore è otturato	Pulire il foro del tubo vapore con uno spillo
Il caffè ha poca crema	La miscela non è adatta o il caffè non è fresco di torrefazione oppure è macinato troppo grosso	Cambiare miscela di caffè o regolare la macinatura come al par.5. - Aumentare la dose par.6
La macchina impiega troppo tempo per scaldarsi o la quantità di acqua che fuoriesce dal tubo è limitata	Il circuito della macchina è intasata dal calcare	Decalcificare la macchina
Il gruppo erogatore non può essere estratto	Gruppo erogatore fuori posizione	Accendere la macchina. Chiudere lo sportello di servizio. Il gruppo erogatore ritorna automaticamente nella posizione iniziale
	Cassetto raccoglifondi inserito	Estrarre il cassetto raccoglifondi prima di estrarre il gruppo di erogazione
Caffè non fuoriesce	Manca Acqua	Riempire il serbatoio dell'acqua e ricaricare il circuito (Par.4.3)
	Gruppo sporco	Pulire il gruppo erogatore (Par.10.1)
	Dose alta	Diminuire la dose (Par.6)
	Circuito non carico	Ricaricare il circuito (Par.4.3)
Caffè fuoriesce lentamente	Dose alta	Diminuire la dose (Par.6)
	Caffè troppo fine	Cambiare miscela di caffè o regolare la macinatura come al par.5. - Diminuire la dose par.6
	Circuito non carico	Ricaricare il circuito (Par.4.3)
	Gruppo erogatore sporco	Pulire il gruppo erogatore (Par.10.1)
Caffè fuoriesce all'esterno dell'erogatore	Erogatore non in posizione corretta	Rimettere in posizione l'erogatore
	Erogatore otturato	Pulire l'erogatore ed i suoi fori d'uscita

Per i guasti non contemplati dalla suddetta tabella o in caso che i rimedi suggeriti non li risolvano, rivolgersi ad un centro assistenza.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1 Read all instructions and information in this instruction book and any other literature included in this carton referring to this product before operating or using this appliance.
2 Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3 To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5 Unplug from 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 way. Return appliance to the nearest authorized service centre for examination, repair or adjustment.
7 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
8 Do not use outdoors.
9 Do not let cord hang over edge of 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 turn appliance "OFF", then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn switch to "OFF", then remove plug from wall outlet.
12 Do not use appliance for other then intended household use.
13 Use extreme caution when using hot steam.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

This appliance is for household use only. Any servicing, other than cleaning and user maintenance, should be performed by an authorized service centre. Do not immerse machine in water. To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the machine. There are no parts inside the machine serviceable by the user. Repair should be done by authorized service personnel only.

1 Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate agrees with your voltage.
2 Never use warm or hot water to fill the water tank. Use cold water only.
3 Keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.
4 Never clean with scrubbing powders or harsh cleaners. Simply use a soft cloth dampened with water.
5 To avoid your coffee maker scaling up, use purified or bottled water.

INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

A A short power-supply cord is provided to reduce risks of tangling or tripping over a longer cord.
B Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
C If a long extension cord is used:
  1 cthe marked electrical rating of the 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 the cable should not hang from the table to avoid the risk of tangling or tripping.

1 GENERAL INFORMATION

The coffee machine is suitable to make espresso coffee using coffee beans and is equipped with a device for the distribution of steam and hot water.
The machine has been designed for domestic use and is not suitable for a heavy or professional use.

Warning. No liability is assumed for any damage caused by:

- **incorrect use not in accordance with the intended uses;**
- **repairs not carried out by Authorized Service Centres;**
- **tampering with the power cable;**
- **tampering with any part of the machine;**
- **the use of non-original spare parts and accessories.**

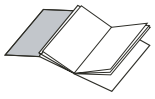
In these cases, the warranty is not valid.

1.1 To facilitate reading

A warning triangle draws the attention to all the instructions that are important for the user's safety.
Please carefully follow these instructions to avoid serious injury!

(Fig. 2) - Reference to figures, parts of the machine and controls is indicated by numbers or letters, like the reference to figure 2 in this section.

This symbol is used to highlight the information that is particularly important for ensuring an optimal use of the machine.



Figures corresponding to the text may be found on the inside cover.
Keep this page open while reading the instructions.

1.2 How to use these operating instructions

Keep these operating instructions in a safe place and make them available to anyone else who would use the coffee machine.

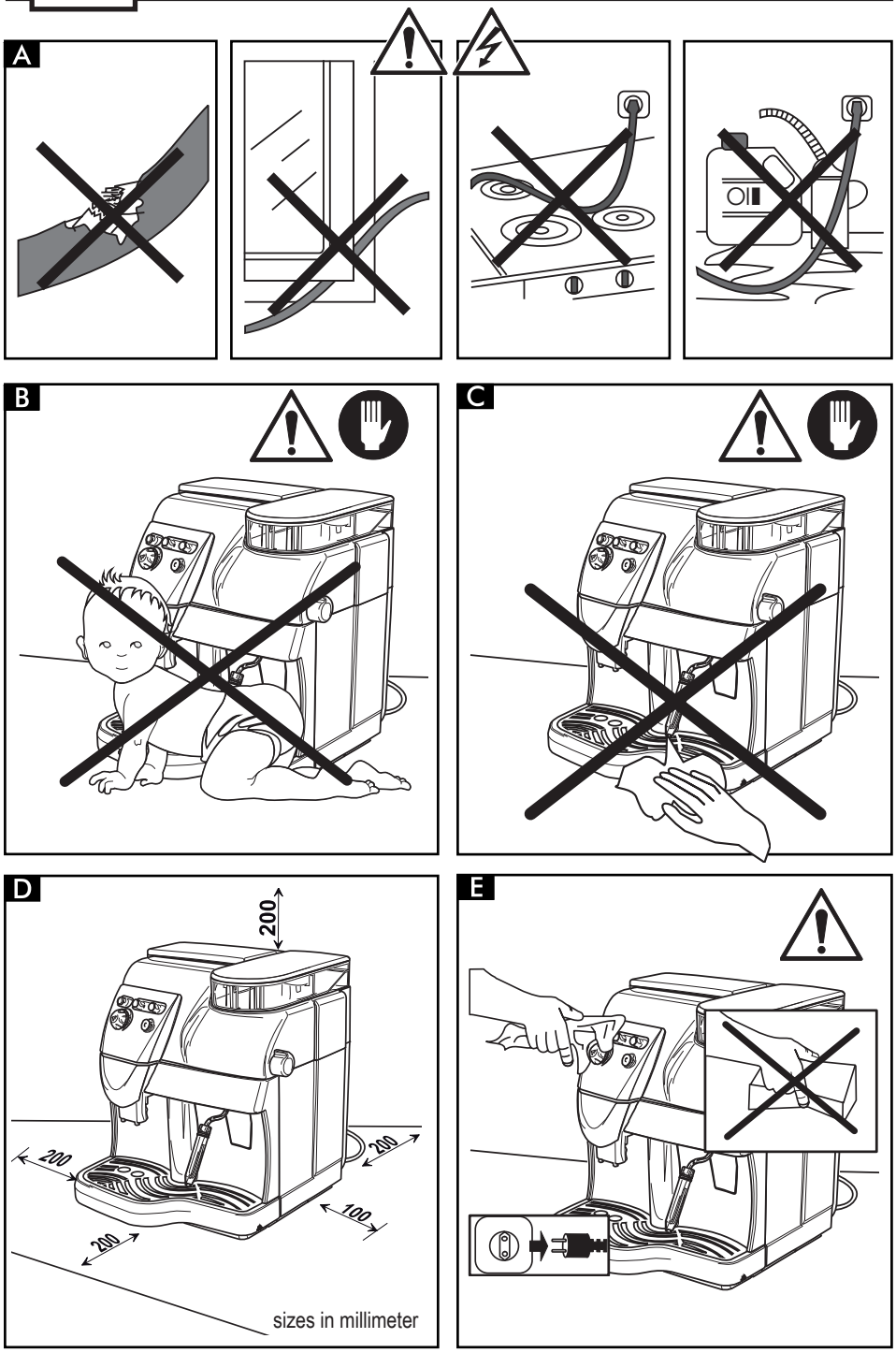
For further information or in case of problems that are not included or not completely explained in these instructions, please contact the Authorized Service Centres.

2 TECHNICAL DATA

• Nominal voltage	See label on the appliance
• Power rating	See label on the appliance
• Power supply	See label on the appliance
• Shell material	Thermoplastic
• Size (mm)	355 x 385 x 337
• Weight (kg)	8,5
• Cable length (mm)	1200
• Control panel	Front
• Water tank	1,7 (l) - Removable
• Coffee bean hopper capacity (g)	350 g of coffee beans
• Pump pressure (bar)	15
• Boiler	Stainless steel
• Safety devices	Boiler pressure safety valve; safety thermostat.

Subject to engineering and manufacturing changes due to technological developments.

The machine conforms to the European Directive 89/336/EEC (Italian Legislative Decree 476 dated 04/12/92) concerning electromagnetic compatibility.


A
B
C
D
200
200
200
200
100
200
sizes in millimeter
E

3 SAFETY REGULATIONS

Never place live parts in contact with water: danger of short circuit! Steam and hot water may cause scalding! Do not direct the steam or hot water jet toward parts of the body; handle the steam/hot water spout with care: danger of scalding!

Intended use

The coffee machine is intended for domestic use only.
Do not make any technical changes or use the machine for unlawful purposes since this would create serious hazards!
The machine should only be used by adults in full possession of their physical and mental faculties.

Power supply

Only connect the coffee machine to a suitable power socket.
The voltage must correspond to the indication on the machine's label.

A Power cable

Never use the coffee machine if the power cable is defective.
If damaged, the power cable must be replaced by the manufacturer or its customer service department.
Do not pass the cable around corners, over sharp edges or over hot objects and keep it away from oil.
Do not use the power cable to carry or pull the coffee machine.
Do not pull out the plug by pulling on the power cable or touch it with wet hands.
Do not let the power cable hang freely from tables or shelves.

B Protecting others

Make sure that the coffee machine is out of children's reach. Children are not aware of the risks linked with electrical appliances.

C Danger of burning

Never direct the jet of hot steam and/or hot water towards yourself and/or others: **danger of scalding!**
Always use the handles or knobs provided.

D Location

Position the coffee machine in a safe place, where nobody may overturn it or be injured.
Do not use the coffee machine outdoors.
Do not place the machine on hot surfaces and close to open flames to prevent the body from melting or being damaged.

E Cleaning

Before cleaning the machine, the main power button (5) must be switched to the -0- position and the plug must be removed from the socket.
Then wait for the machine to cool down.
Never immerse the machine in water!
It is strictly forbidden to tamper with the inside of the machine.

D Space for use and maintenance

To ensure that the coffee machine works properly and efficiently, the following conditions are recommended:

- Choose a level surface;
- Select a location that is sufficiently well-lit, clean and near an easily reachable socket;
- Allow for a minimum distance from the sides of the machine as shown in the figure.

Storing the machine

If the machine is to remain out of use for a long time, turn it off and unplug it. Store it in a dry place out of children's reach. Keep it protected from dust and dirt.

Servicing / Maintenance

In case of failure, faults or a suspected fault after dropping, immediately remove the plug from the socket. Never attempt to operate a faulty machine.
Servicing and repairs may only be carried out by Authorized Service Centres.
Repairs must only be carried out by an Authorised Service Centre.
All liability for damages caused by works not carried out in a professional manner is declined.

Fire safety
In case of fire, use Carbon Dioxide extinguishers (CO_2). Do not use water or dry-powder extinguishers.

Key to machine components

1 Coffee bean hopper
2 Coffee bean hopper cover
3 Grinder adjustment knob
4 Coffee dose adjustment knob
5 Main power button (ON/OFF)
6 Water tank cover
7 Water tank
8 Grounds drawer
9 Power cable
10 Drip tray + grill
11 Height-adjustable dispensing spout
12 Steam/hot water spout with pannarello
13 Front door
14 Steam knob
15 Coffee Brew Group
16 Cleaning brush

Control panel

17 Coffee dose per cup adjustment knob
18 Coffee button
19 Temperature ready / coffee function light
20 Steam function button
21 Steam temperature light
22 Alarm light
23 Machine on light

4 INSTALLATION

For your own and for other people's safety, carefully follow the "Safety regulations" in section 3.

4.1 Packaging

The original packaging has been designed to protect the machine during transport.
We recommend keeping the packaging for future transport.

4.2 Preliminary operations

- Remove the drip tray (10) with grill from the packaging.
- Remove the coffee machine from the packaging and position it in a proper place in compliance with the requirements described in the safety regulations (section 3).
- Insert the drip tray (10) into the appropriate seat. Make sure that the drip tray, the grounds drawer (8) and the coffee Brew Group (15) are correctly placed and that the front door (13) is closed.
- Fit the cover of the coffee bean hopper (2) onto the coffee bean hopper (1). Keep the cleaning brush (16) to hand.
- Before plugging in the machine, make sure that the main power button (5) is switched to -0-.

If the red light (22) flashes when the machine is turned on, it means that one of the above mentioned parts is not placed correctly.

Important note: Carefully read the explanation of all the warnings displayed by the machine to the user by means of the lights on the control panel (section 14).

4.3 Turning on the machine for the first time

- **(Fig. 25)** - Lift and extract the water tank (7) and remove the cover (6). Rinse and fill it with fresh water taking care not to overfill it. Reinsert the water tank into the appropriate seat and replace the cover (6) on top of it.

Always use only fresh, non-sparkling water to fill the tank (7). Hot water or any other liquid may damage the tank and/or the machine. Do not turn on the machine without water: make sure there is enough water in the tank.

- **(Fig. 24)** - Remove the cover (2) and add the coffee beans.

Always add only coffee beans in the coffee bean hopper (1). Pre-ground coffee, instant coffee or any other object may damage the machine.

- Replace the cover (2) on the coffee bean hopper (1).
- Insert the plug into a suitable socket.
- The main power button (5) is switched to -0-. Press the button (5) to turn on the machine. The light (23) on the control panel will turn on.
- **(Fig. 26)** - Place a container beneath the steam spout (pannarello) (12) to prime the circuit. Turn the knob (14) counterclockwise and wait until water flows steadily out of the steam spout (pannarello). Turn the knob (14) clockwise to stop water dispensing.

Note: Before starting the machine after long periods of inactivity or if the water tank has been completely emptied, it is advisable to prime the circuit.

- After the above operations have been completed the machine is ready for use.
- To brew coffee, dispense hot water or eject steam and for a proper use of the machine, carefully follow the instructions provided.

5 COFFEE GRINDER

Caution! The grinder adjustment knob, inside the coffee bean hopper, must be turned only when the grinder is working. Do not pour ground and/or instant coffee into the bean hopper.

Do not insert any material other than coffee beans into the hopper. The grinder contains moving parts that may be dangerous. Therefore, do not insert fingers and/or other objects. Turn the main power button to off and remove the plug from the socket before carrying out any type of operation inside the bean hopper. Do not pour coffee beans when the grinder is working.

The quality and flavour of coffee depend on the grind, as well as on the blend used. The machine has a knob (3) to adjust the coffee grind. Turn the knob when the grinder is working to adjust the grind. The digits on the knob indicate the grind.
The manufacturer configures each appliance on an intermediate grind setting: if the grind is too fine, rotate the knob to a higher setting; if the grind is too coarse, turn the knob to a lower setting.
The variation in grind will only be seen when three/four coffees have been brewed.

Use coffee bean blends for espresso machines. Try not to use very high or very low grind settings (e.g. 1 - 16). Use different coffee blends for different settings. Keep coffee in a fresh place in a sealed, airtight container.

The grind must only be regulated if coffee is not brewed properly:
Too fast brewing = too coarse grind > Rotate the knob to a lower setting;
Drip and/or absent brewing = too fine grind > Rotate the knob to a higher setting.

6 COFFEE DOSE ADJUSTMENT KNOB

(Fig. 24) - The desired coffee quantity (dose) to be ground may be set in the machine.
The dose is set by the manufacturer to a medium value that meets all tastes. Reference (A) in correspondence with reference (B). By turning the knob (4) inside the coffee bean hopper counterclockwise the quantity of ground coffee is increased; by turning the knob clockwise the quantity of ground coffee is decreased.
The dose adjustment must be performed before pressing the coffee button.
This system allows an optimal brewing with any kind of coffee on the market.

7 COFFEE BREWING

Note: If the machine does not brew coffee, make sure that the water tank contains enough water by verifying the water level on the left side of the machine.

Before brewing coffee, make sure that the green temperature ready light (19) is permanently on and that the water tank and the coffee hopper are full.

- **(Fig. 27 - 28)** - Place 1 or 2 cups beneath the dispensing spout (11). You may adjust the height of the dispensing spout to your cups.
- Adjust the desired quantity of coffee to be brewed by means of the knob (17): by turning the knob clockwise the quantity of coffee to be brewed is increased; by turning the knob counterclockwise the quantity of coffee to be brewed is decreased.
- Press the button (18) to brew coffee. The brewing cycle starts: press the button (18) once to brew 1 coffee. Press it twice to brew 2 coffees.

In this operation mode, the machine grinds and measures automatically the right quantity of coffee. Two coffees require two grinding and brewing cycles that are automatically managed by the machine.

- After the prebrewing cycle, coffee begins to come out of the dispensing spout (11).
- On reaching the dose programmed with the knob (17), the machine will automatically stop brewing. It is nevertheless possible to interrupt coffee brewing by pressing the button (18).

8 HOT WATER DISPENSING

Warning: at the beginning, short spurts of hot water may come out: danger of scalding. The hot water spout may reach high temperatures: do not touch it with bare hands.

- Before dispensing hot water, make sure that the green temperature ready light (19) is on.

When the machine is ready to brew coffee, proceed as follows:
- Place a cup and/or a container beneath the hot water/steam spout (12).
- **(Fig. 29)** - Open the knob (14) by turning it counterclockwise.
- When the desired quantity of hot water has been dispensed, turn the knob (14) clockwise to stop dispensing. The machine returns to the normal operating mode.

9 STEAM EJECTION / PREPARING A CAPPUCCINO

Steam may be used to froth milk for cappuccino and to heat beverages.

Danger of scalding! At the beginning, short spurts of hot water may come out. The steam spout may reach high temperatures: do not touch it with bare hands.

- When the machine is ready to brew coffee, press the button (20). The machine needs a heating phase.
- Before steam ejection, wait until the green temperature ready light (21) is permanently on.
- **(Fig. 26)** - Place a container beneath the steam

spout (pannarello) (12) and open the “hot water/ steam” knob (14) for a few seconds so as to let the remaining water come out of the steam spout (pannarello). In a short time, only steam will come out of the spout.

- Close the knob (14).
- Fill 1/3 of the container you wish to use to prepare the cappuccino with cold milk.

Use cold milk and a cold cup for better results when preparing a cappuccino.

- **(Fig. 30)** - Immerse the steam spout (pannarello) in the milk to be heated and open the knob (14). Move the container gently up and down to level the foam formation.
- After using the steam for the desired time, close the knob (14).
- The same system may be used to heat other beverages.

After using the steam spout (pannarello), clean it as described in the “Cleaning and Maintenance" section.

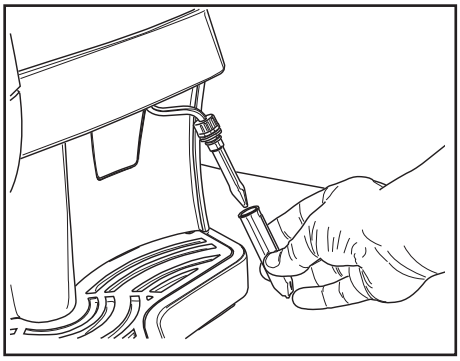
9.1 Steam/coffee switchover

- Press the button (20) to brew coffee.
- During the switchover from steam to coffee brewing, the lights (19) and (21) flash simultaneously showing the machine’s overtemperature. Coffee may not be brewed.
- Discharge water to brew coffee. Place a container beneath the steam spout (pannarello) (12). Turn the steam knob (14) counterclockwise and wait until only the green temperature ready light (19) is permanently on. Then close the knob by turning it clockwise.

10 CLEANING AND MAINTENANCE

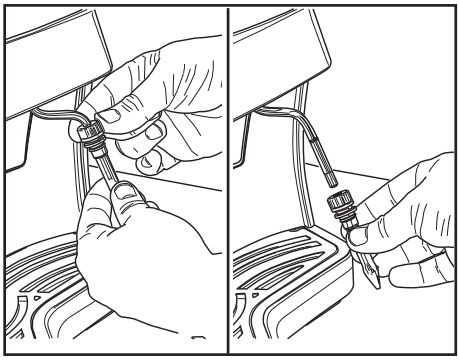
General cleaning

- Maintenance and cleaning operations may only be carried out when the machine has cooled down and has been disconnected from the power supply.
- Do not immerse the machine in water or place any of its parts in a dishwasher.
- Do not use sharp objects or harsh chemical products (solvents) for cleaning.
- Clean the pannarello after every use. Remove the external part of the pannarello.



Wash the external part of the pannarello under running water.

- For a thorough cleaning, remove the pannarello from the steam spout.



Loosen the ring nut and remove the internal part of the pannarello. After washing it thoroughly, reassemble it taking care to position it as shown in the figure.

(Fig. 25) - Clean the water tank on a daily basis.

- Remove the filter in the water tank and wash it under drinking running water.
- Reinsert the filter into its seat by gently pressing and turning it.
- Fill the tank with fresh drinking water.

- Use a soft cloth moistened with water to clean the appliance.
- Do not dry the machine and/or its components using a microwave and/or conventional oven.
- **(Fig. 31 - 33)** - Clean the dispensing outlet. We recommend emptying and cleaning (on a daily basis):

  - the grounds drawer (8)
  - the drip tray (10)

10.1 Brew Group

- The Brew Group (15) must be cleaned every time the coffee bean hopper is filled or at least once a week.
- Turn off the machine by pressing the main power button (5) to -0- and remove the plug from the socket.
- **(Fig. 31 - 33)** - Remove the grounds drawer (8) and the drip tray (12). Then open the service door (13).
- **(Fig. 34)** - Remove the Brew Group (15) by the handle and press the «PRESS» key. The Brew Group must be cleaned only with warm water and no detergents.
- **(Fig. 35)** - Wash the Brew Group with lukewarm water and carefully clean the upper filter.
- Thoroughly wash and dry all the parts of the Brew Group.
- Thoroughly clean the dispensing outlet.
- Reinsert the Brew Group in the dispensing outlet clicking it into place without pressing the “PRESS" key.
- Close the door, insert the grounds drawer and the drip tray.

11 DESCALING

Limescale normally forms with the use of the appliance. Descaling is necessary every 3 - 4 months or if you notice a reduction in water flow.

If you want to descale the machine yourself, you may use a non-toxic and/or non-harmful descaling product for coffee machines, commonly available in the shops.

Caution! Do not use vinegar as a descaler.

Before descaling, remove the pannarello from the steam spout as described in the “Cleaning and Maintenance" section.

- Mix the descaling product with water following the instructions on the product package, and fill the tank with water.
- Turn on the machine at the main power button (5).
- **(Fig. 26)** - Place a container beneath the steam spout (12).
- At intervals, remove (one cup at a time) the whole content of the water tank by turning the steam knob (14) counterclockwise. Turn the steam knob (14) clockwise to stop dispensing.
- During each interval allow the descaling solution to take effect for about 10-15 minutes by disconnecting the machine at the main power button (5).
- When the descaling solution is finished, rinse the water tank and fill it with fresh water.
- Turn on the machine at the main power button.
- **(Fig. 26)** - Remove out 2/3 of the water tank by turning the steam knob (14) counterclockwise. Turn the steam knob (14) clockwise to stop dispensing.
- Allow the machine to warm up and then empty out the remaining content of the water tank by turning the steam knob (14) counterclockwise. Turn the steam knob (14) clockwise to stop dispensing .

When descaling is complete, insert the pannarello into the steam spout as described in the “Cleaning and Maintenance" section.

If you are using a product other than the recommended one it is important to always follow the manufacturer’s instructions shown on the pack of the descaling product.

12 LEGAL INFORMATION

- These operating instructions contain the information necessary for the correct use, operating and accurate maintenance of the appliance.
- This information and the observation of these instructions form the basis for safe, risk-free use, operation and maintenance of the appliance. For further information, or should particular problems arise which are not explained clearly in these operating instructions, please contact your local dealer or the manufacturer directly.
- We would also like to bring to the customer’s attention that these instructions are not part of any previous or existing convention, agreement or legal contract and hence have no effect whatsoever on them.
- All the manufacturer’s obligations are based on the relative purchase agreement which also contains complete, exclusive regulations concerning the warranty procedures.
- The contractual warranty regulations are neither limited nor extended on the basis of these explanations.
- These operating instructions contain information protected by copyright.
- Photocopy or translation into another language is not permitted without the manufacturer’s prior written consent.

13 DISPOSAL

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

14 CONTROL PANEL LIGHTS

Warnings	Causes	Solutions
Green light (23)	The machine is on.	
Fixed green light (19)	The machine has reached the right temperature and is now ready: - for coffee brewing; - for hot water dispensing.	
Flashing green light (19)	The machine is warming up to brew coffee and dispense hot water.	
Fixed green light (21)	The machine has reached the right temperature to eject steam.	
Flashing green light (21)	The machine is warming up to eject steam.	
Green light (19) and **green light (21)** **are flashing simultaneously**	Machine's overtemperature: coffee may not be brewed.	Discharge water into the drip tray by turning the steam knob (14) until the green temperature ready light (19) is permanently on and green light (21) turns off.
Fixed red light (22)	The water in the tank is insufficient.	Fill the tank with fresh drinking water, prime the circuit and start the procedure again.
	The coffee bean hopper is empty.	Fill the hopper with coffee beans and start the procedure again.
Flashing red light (22)	The Brew Group, the grounds drawer, the drip tray and the front door are in a wrong position for the machine's operation.	Make sure that all components have been correctly inserted and closed. The fixed red light will now turn off.

Problems	Causes	Solutions
The machine does not turn on	The machine is not connected to the power supply.	Connect the machine to the power supply.
	The service door is open.	Close the service door.
Coffee is not hot enough	The cups are cold.	Warm the cups.
No hot water or steam is dispensed	The hole of the steam spout is clogged.	Clean the hole of the steam spout using a pin.
Coffee has little foam	The coffee blend is unsuitable, the coffee is not freshly roasted or the grind is too coarse.	Change coffee blend or adjust the grind (section 5). Increase the dose (section 6).
The machine takes a long time to warm up or the amount of water dispensed from the spout is too little.	The machine's circuit is obstructed by limescale.	Descale the machine.
The Brew Group does not come out.	The Brew Group is out of place.	Turn on the machine. Close the service door. The Brew Group is automatically placed in the correct position.
	The grounds drawer is inserted.	Remove the grounds drawer before removing the Brew Group.
Coffee is not brewed	There is no water.	Fill the water tank and prime the circuit again (section 4.3).
	The Brew Group is dirty.	Clean the Brew Group (section 10.1).
	The dose setting is high.	Decrease the dose setting (section 6).
	The circuit is not primed.	Prime the circuit again (section 4.3).
Coffee is brewed slowly	The dose setting is high.	Decrease the dose setting (section 6).
	The coffee is too fine.	Change coffee blend or adjust the grind (section 5). Decrease the dose setting (section 6).
	The circuit is not primed.	Prime the circuit again (section 4.3).
	The Brew Group is dirty.	Clean the Brew Group (section 10.1).
Coffee leaks out of the dispensing spout	The dispensing spout is in a wrong position.	Replace the dispensing spout in its correct position.
	The dispensing spout is clogged.	Clean the dispensing spout and its holes.

Please contact an Authorized Service Centre for any faults not covered in the above table or when the suggested solutions do not solve the problem.

IMPORTANT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de prendre les précautions suivantes, afin d'éviter les décharges électriques, les courts circuits et les accidents corporels.

1 Lire toutes les instructions et les indications données dans cette brochure, ainsi que toute autre information que contient l'emballage, avant de mettre la machine en marche.
2 Ne pas toucher les surfaces chaudes de la machine. Utiliser les poignées ou boutons.
3 Ne pas plonger le fil électrique, la prise ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
4 Faire très attention lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
5 Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en service et laissez-le refroidir avant de retirer les accessoires pour le nettoyage ou de les mettre en place.
6 Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une prise en mauvais état ou après que l'appareil ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Confiez votre appareil au service après-vente autorisé le plus proche pour examen ou réparation.
7 L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait poser des problèmes.
8 Ne pas utiliser à l'extérieur.
9 Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou de la surface de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
10 Ne pas poser sur une cuisinière ou dans un four chaud.
11 Mettre toujours l'appareil en position **«éteint»** avant de le débrancher. Mettre aussi tous les interrupteurs à **«éteint»** avant de le débrancher.
12 Usage domestique seulement.
13 Faire très attention en utilisant la vapeur.

GARDER CES ISTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS

Machine est réservée à un usage domestique. Tout entretien, en dehors du nettoyage et de l'entretien usuel par l'usager, doit être fait par un service après-vente autorisé. Ne pas plonger la base dans l'eau. Pour éviter les courts-circuits et les décharges électriques, ne pas démonter la base. Elle ne contient aucune pièce qui demande un entretien de la part de l'usager. Toute réparation doit être effectuée par le personnel d'un service après-vente autorisé.

1 Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque des données techniques.
2 Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir; mais toujours de l'eau froide.
3 Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en écarter le cordon électrique.
4 Ne pas utiliser d'alcool éthylique, de solvants, d'essences, de poudre à récurer et/ou d'objets abrasifs pour le nettoyage de la machine
5 Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille pour éviter la formation de tartre.

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ELECTRIQUE

A Votre appareil est muni d'un cordon électrique court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou qu'on ne s'y accroche.
B On peut utiliser une rallonge électrique en prenant certaines précautions.
C Si on utilise une rallonge, vérifier:
  1 que sa tension est au moins égale à celle de l'appareil
  2 qu'elle est munie d'une prise à trois fiches, avec mise à la terre, si c'est le cas pour le cordon de l'appareil
  3 que le câble ne pende pas du meuble.

1 GÉNÉRALITÉS

Cette machine à café est prévue pour la préparation de café espresso à partir de café en grains; elle est équipée avec un dispositif pour la distribution de vapeur et d'eau chaude. Au design élégant, cet appareil a été conçu exclusivement pour un usage domestique et n'est donc pas indiqué pour un fonctionnement continu de type professionnel.

Attention. La société décline toute responsabilité en cas de :

- **emploi inapproprié et non conforme à l'usage prévu ;**
- **réparations non effectuées dans des centres d'assistance agréés ;**
- **altération du câble d'alimentation ;**
- **altération de tout composant de la machine ;**
- **emploi de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas d'origine ;**

Dans tous ces cas, la garantie cesse d'exister.

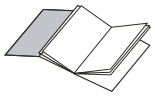
1.1 Pour faciliter la lecture

Le triangle d'avertissement indique toutes les instructions importantes pour la sécurité de l'utilisateur.
Respecter attentivement ces indications pour éviter le risque de blessures graves !

(Fig.2) - Les chiffres et les lettres font référence à des illustrations, des pièces de la machine et à des éléments de commande, exemple, la référence à l'illustration 2 de cette section.

Ce symbole met en évidence les informations importantes pour une meilleure utilisation de la machine.

Les illustrations correspondant au texte se trouvent dans le volet de couverture.
Lire ce mode d'emploi en ayant sous les yeux les illustrations.



1.2 Utiliser ces instructions pour l'utilisation

Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Les joindre à la machine à café en cas de changement d'utilisateur.

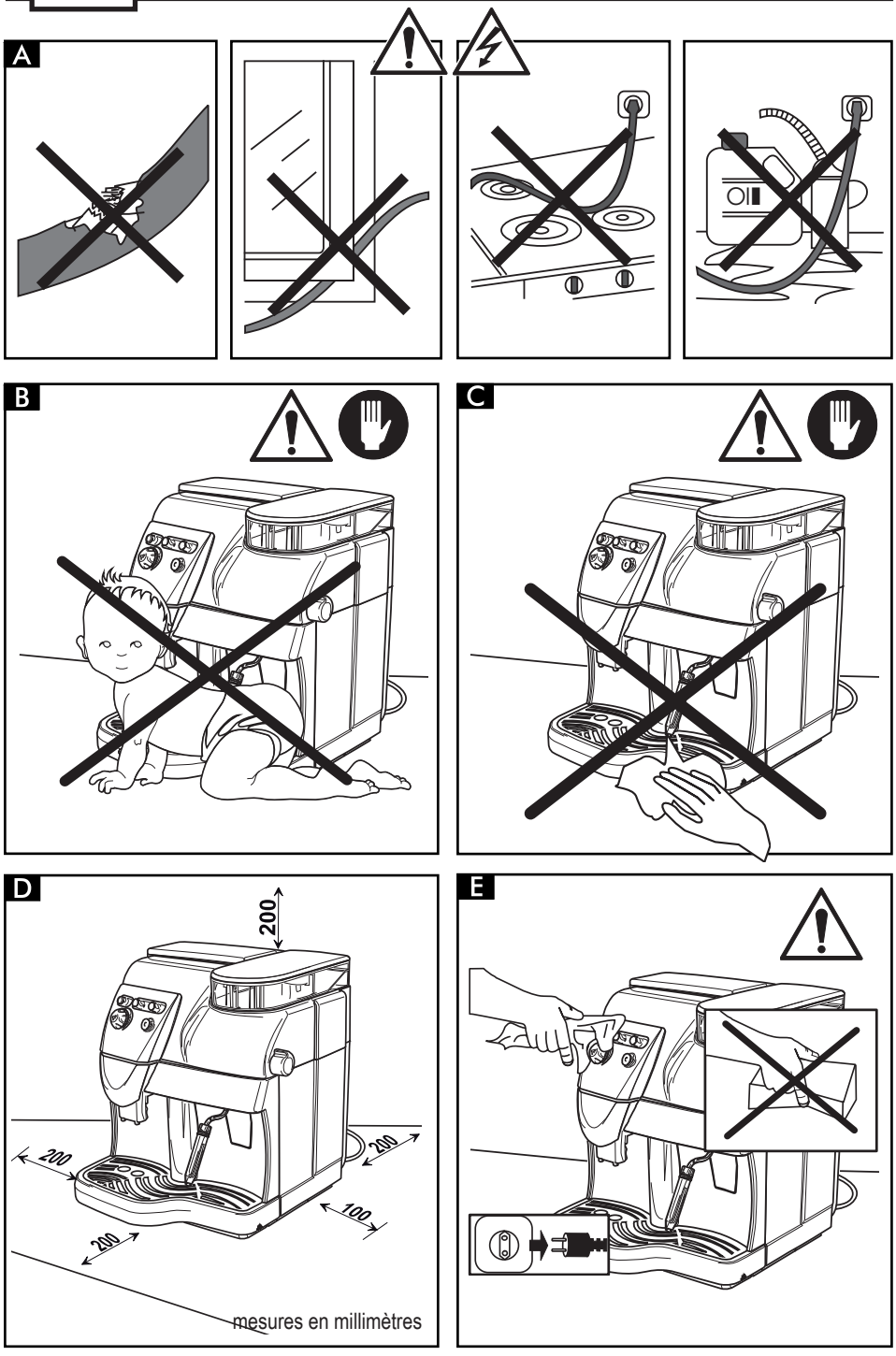
Pour plus d'informations ou en cas de problèmes non résolus ou partiellement résolus dans les présentes consignes, contacter les Centres d'Assistance agréés.

2 DONNEES TECHNIQUES

• Tension nominale Voir plaquette placée sur l'appareil
• Puissance nominale Voir plaquette placée sur l'appareil
• Alimentation Voir plaquette placée sur l'appareil
• Matériau du corps Thermoplastique
• Dimensions (mm) 355 x 385 x 337
• Poids (kg) 8,5
• Longueur du câble (mm) 1200
• Bandeau de commande Avant
• Réservoir à eau 1,7 (l) - Amovible
• Capacité du réservoir à café (g) 350 de café en grains
• Pression de la pompe (bar) 15
• Chaudière Acier inox
• Dispositifs de sécurité Soupape de sécurité pression chaudière ; thermostat de sécurité.

Sous réserve de modifications de construction et d'exécution dues au progrès technologique.

Machine conforme à la Directive Européenne 89/336/CEE (Décret législatif 476 du 04/12/92), relative à l'élimination des perturbations radio et TV.


A
B
C
D
200
200
200
200
100
mesures en millimètres
E

3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ne jamais mettre de pièces sous tension au contact de l'eau : danger de court-circuit ! La vapeur surchauffée et l'eau chaude peuvent provoquer des brûlures ! Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps, toucher la buse vapeur/eau chaude en faisant très attention : danger de brûlure !

Emploi prévu

Cette machine à café est destinée uniquement à un usage domestique.
Toute modification technique de la machine et toute utilisation inappropriée sont interdites car elles comportent des risques !
Cette machine ne doit être utilisée que par des adultes se trouvant dans de bonnes conditions psychophysiques.

Alimentation secteur

Ne brancher la machine à café que sur une prise de courant appropriée.
La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette de l'appareil.

A Câble d'alimentation

Ne jamais utiliser la machine à café, si le câble d'alimentation est défectueux.
Si le câble d'alimentation est abîmé, celui-ci doit être remplacé par le constructeur ou par son service clients.
Ne pas faire passer le câble d'alimentation sur des arêtes ou des objets très chauds et le protéger contre l'huile.
Ne pas transporter ou tirer la machine par le câble.
Ne pas extraire la fiche en la tirant par le câble. Ne pas la toucher avec les mains ou les pieds mouillés.
Éviter que le câble d'alimentation ne pende librement des tables ou étagères.

B Protection des personnes

S'assurer qu'aucun enfant n'a la possibilité de jouer avec la machine à café. En effet, les enfants ne se rendent pas compte des risques liés aux appareils électroménagers.

C Danger de brûlures

Ne pas diriger le jet d'eau chaude ou de vapeur vers soi et/ou vers d'autres personnes : **danger de brûlure !**
Utiliser toujours les poignées ou les boutons prévus à cet effet.

D Emplacement

Ranger la machine à café dans un endroit sûr pour éviter tout risque de renversement ou de blessure.
Ne pas utiliser la machine à café en plein air.
Ne pas placer la machine sur des surfaces trop chaudes ou à proximité d'une flamme nue : le châssis pourrait fondre ou s'abîmer.

E Nettoyage

Avant de nettoyer la machine, il est indispensable de placer l'interrupteur général (5) sur -0-. Ôter ensuite la fiche de la prise de courant.
Attendre quelques instants pour que la machine se refroidisse.
Ne jamais immerger la machine dans l'eau !
Il est sévèrement interdit d'essayer d'intervenir à l'intérieur de la machine.

D Espace pour l'utilisation et l'entretien

Pour un bon fonctionnement de la machine à café, il convient de :

- choisir une surface d'appui plate et nivelée ;
- choisir un endroit assez bien éclairé, hygiénique et avec une prise de courant facilement accessible.
- prévoir une distance min. des parois de la machine, conformément à la figure

Rangement de la machine

Si la machine doit rester inutilisée pendant longtemps, la mettre hors tension et ôter la fiche de la prise. La conserver dans un lieu sec et non accessible aux enfants. La protéger contre la poussière et les saletés.

Réparations / Entretien

En cas de dommages, de panne ou en cas de défaut à la suite d'une chute, retirer immédiatement la prise

de courant. Ne jamais mettre en service une machine défectueuse.
Seuls les Centres d'Assistance Agréés peuvent effectuer des interventions et des réparations.
Les réparations ne doivent être effectuées que par un Centre d'Assistance agréé.
Nous déclinons toute responsabilité en cas de dégâts pour toute opération non effectuée dans les règles de l'art.

En cas d'incendie

En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO_2). Ne pas utiliser d'eau ni d'extincteurs à poudre.

Les composants de la machine

1 Réservoir à café en grains
2 Couvercle du réservoir à café en grains
3 Bouton de réglage du degré de mouture
4 Bouton de réglage de la dose
5 Interrupteur général (ON/OFF)
6 Couvercle du réservoir à eau
7 Réservoir à eau
8 Tiroir à marc
9 Câble d'alimentation
10 Bac d'égouttement + grille
11 Distributeur de café réglable en hauteur
12 Buse de vapeur/eau chaude avec pannarello
13 Porte avant
14 Bouton de distribution de la vapeur
15 Groupe de distribution de café
16 Brosse pour le nettoyage

Bandeau de commande

17 Bouton de réglage de la quantité de café dans la tasse
18 Bouton de distribution de café
19 DEL de température atteinte / fonction café
20 Bouton de sélection de la fonction vapeur
21 DEL température fonction vapeur
22 DEL de signalisation des alarmes
23 DEL machine allumée

4 MISE EN PLACE

Pour votre sécurité et celle des tiers, respectez scrupuleusement les « Consignes de sécurité » indiquées à la section 3.

4.1 Emballage

L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine lors de sa livraison.
Nous conseillons de le garder pour toutes nécessités futures de transport.

4.2 Opérations préliminaires

- Retirer le bac d'égouttement (10) et sa grille de l'emballage.
- Retirer la machine à café de son emballage. Installer la machine dans un endroit approprié répondant aux conditions requises et décrites dans les consignes de sécurité (section 3).
- Insérer le bac d'égouttement (10) dans le logement prévu à cet effet situé sur la machine ; s'assurer que le bac, le tiroir à marc (8) et le groupe de distribution de café (15) sont correctement insérés et que la porte avant (13) est fermée.
- Positionner le couvercle du réservoir à café en grains (2) sur le réservoir à café en grains (1). Conserver la brosse pour le nettoyage (16) à portée de main.
- Avant de brancher la fiche sur la prise de courant, vérifier que l'interrupteur général (5) est sur -0-.

Si lors de la mise sous tension de la machine la DEL rouge (22) clignote, cela signifie que l'un des composants décrits ci-dessus n'a pas été correctement positionné.

i Remarque importante : Il est important de lire le contenu de la section 14 qui explique en détail la signification de toutes les signalisations que la machine fournit à l'utilisateur, par l'intermédiaire de voyants positionnés sur le bandeau de commande.

4.3 Première mise en marche

- **(Fig.25)** - Retirer le réservoir à eau (7) en le soulevant et retirer ensuite le couvercle (6). Rincer et remplir celui-ci avec de l'eau fraîche ; il est

recommandé de ne pas remplir le réservoir de façon excessive. Réinsérer le réservoir dans son logement et replacer le couvercle (6) au-dessus de celui-ci.

⚠ Ne remplir le réservoir (7) qu'avec de l'eau fraîche non pétillante. L'eau chaude ainsi que les autres liquides peuvent abîmer le réservoir et/ou la machine. Ne pas mettre la machine en service, si celle-ci ne contient pas d'eau : s'assurer que le réservoir est suffisamment plein.

- **(Fig.24)** - Retirer le couvercle (2) verser le café en grains.

⚠ Ne verser que du café en grains dans le réservoir (1). Le café moulu, soluble ou autre risquerait d'endommager la machine.

- Replacer le couvercle (2) sur le réservoir à café (1).
- Brancher la fiche sur une prise adaptée.
- La machine se présente avec l'interrupteur général (5) sur -0- ; pour l'allumer il suffit d'appuyer sur le bouton (5) ; la DEL (23) du bandeau de commande s'allume.
- **(Fig.26)** - Pour amorcer le circuit, placer un bac sous la buse de vapeur (pannarello)(12); tourner le bouton (14) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et attendre que l'eau contenue dans la buse de vapeur (pannarello) s'écoule de façon régulière; pour interrompre la distribution d'eau, tourner le bouton (14) dans le sens des aiguilles d'une montre.

i Remarque : Avant de remettre la machine en marche après une longue période d'inactivité ou bien si le réservoir à eau a été entièrement vidé, il est conseillé d'amorcer le circuit.

- La machine est prête à l'emploi lorsque les opérations ci-dessus ont été effectuées.
- Suivre attentivement les instructions qui suivent pour distribuer du café, de l'eau chaude ou de la vapeur ainsi que pour utiliser correctement la machine.

5 MOULIN À CAFÉ

⚠ Attention ! Tourner délicatement le bouton de réglage du degré de mouture qui se trouve à l'intérieur du réservoir à café seulement lorsque le moulin à café est en fonction. Ne pas introduire de café moulu et/ou soluble dans le réservoir à café en grains.

⚠ Il est interdit d'y introduire une substance autre que du café en grains. Le moulin à café présente des éléments en mouvement qui peuvent être dangereux ; il est interdit d'y introduire ses doigts et/ou d'autres objets. Désactiver l'interrupteur général et ôter la fiche de la prise de courant avant d'intervenir pour une raison quelconque à l'intérieur du réservoir à café. Ne pas verser de café en grains lorsque le moulin à café est en marche.

La qualité et le goût du café dépendent du mélange utilisé mais aussi du degré de mouture. La machine est équipée d'un bouton (3) pour régler le degré de mouture. Pour modifier le degré de mouture, tourner le bouton gradué lorsque le moulin à café est en marche ; les chiffres reportés sur le bouton indiquent le degré de mouture. Chaque machine est réglée en usine sur un degré de mouture moyen : si la mouture est trop fine, tourner le bouton vers des valeurs plus hautes ; si la mouture est au contraire trop grosse, tourner le bouton vers des valeurs plus basses.
On ne remarque la variation du degré de mouture qu'après avoir distribué trois ou quatre cafés.

Utiliser des mélanges de café en grains pour machines expresso. Éviter d'utiliser des degrés de mouture extrêmes (Ex : 1 -16) ; dans ce cas, utiliser d'autres mélanges de café. Conserver le café au frais, dans un récipient fermé hermétiquement.

Régler le degré de mouture uniquement si le café n'est pas distribué de façon optimale.
Distribution trop rapide = mouture trop grosse > tourner le bouton vers des valeurs plus basses ;
Distribution goutte à goutte et/ou inexistante = mouture trop fine > tourner le bouton vers des valeurs plus hautes.

6 RÉGLAGE DE LA DOSE DE CAFÉ

(Fig.24) - La machine permet de régler la quantité de café (dose) que l'on souhaite moudre. La dose est réglée par le fabricant sur une valeur moyenne en mesure de satisfaire la plupart des exigences ; référence (A) en regard de la référence (B). En tournant le bouton (4) situé à l'intérieur du réservoir à café, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre on augmente la dose de café moulu ; en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre on diminue la dose de café moulu. Le réglage de la dose doit être effectué avant d'appuyer sur le bouton de distribution de café. Ce système permet d'obtenir une distribution optimale avec tous les types de café que l'on trouve dans le commerce.

7 DISTRIBUTION DU CAFÉ

⚠ Remarque : Si la machine ne distribue pas de café, vérifier si le réservoir d'eau est rempli ; il est possible de contrôler le niveau d'eau du réservoir sur le côté gauche de la machine.

i Avant de distribuer le café, vérifier que la DEL verte de température atteinte (19) reste fixe, que le réservoir d'eau et que le réservoir à café sont pleins.

- **(Fig.27 - 28)** - Placer une ou deux tasses sous les buses du distributeur (11); ce dernier peut être réglé en hauteur afin qu'il s'adapte aux tasses.
- Régler la quantité de café souhaitée à l'aide du bouton (17) : en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre la quantité de café distribuée augmente ; en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la quantité de café distribuée diminue.
- Pour distribuer le café il faut appuyer sur le bouton (18), le cycle de distribution démarre ensuite : pour distribuer 1 café appuyer une seule fois sur le bouton (18) ; pour distribuer 2 cafés appuyer 2 fois de suite sur le bouton (18).

i Dans cette modalité de fonctionnement, la machine se charge automatiquement de moudre et de doser la bonne quantité de café ; la préparation de deux cafés nécessite deux cycles de mouture et deux cycles de distribution automatiquement gérés par la machine.

- Après avoir terminé le cycle de préinfusion, le café commence à s'écouler depuis la buse de distribution (11) ;
- La distribution de café s'arrêtera automatiquement lorsque le niveau fixé à l'aide du bouton (17) sera atteint ; il est néanmoins possible d'interrompre la distribution du café en appuyant sur le bouton (18).

8 DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

⚠ Attention : il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début : risque de brûlures. La buse de l'eau chaude peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.

- Avant de distribuer l'eau chaude vérifier que la lumière verte de température atteinte (19) est allumée.

Procéder comme suit lorsque la machine est prête à distribuer du café :

- Placer une tasse et/ou un récipient sous la buse eau chaude/vapeur (12).
- (Fig.36) - Tourner le bouton(14) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Prélever la quantité d'eau chaude désirée ; pour interrompre la distribution d'eau chaude, tourner le bouton (14) dans le sens des aiguilles d'une montre. La machine se remet alors en mode de fonctionnement normal.

9 DISTRIBUTION DE VAPEUR/PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

La vapeur peut être utilisée pour monter du lait pour le cappuccino mais aussi pour réchauffer les boissons.

⚠ Danger de brûlure ! Au début de la distribution, il peut y avoir des éclaboussures d'eau chaude. Le tuyau de distribution peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.

- Lorsque la machine est prête à distribuer le café, appuyer sur le bouton (20). La machine nécessite un temps de préchauffage.
- Avant de distribuer la vapeur, attendre que la lumière verte de température atteinte (21) reste fixe.
- **(Fig.26)** - Placer un bac sous la buse de vapeur (pannarello) (12) ; ouvrir le bouton (14) « Eau chaude/vapeur » pendant quelques secondes pour laisser s'écouler l'eau résiduelle contenue dans la buse de vapeur (pannarello). Quelques instants après, seule la vapeur sera distribuée.
- Fermer le bouton (14).
- Remplir 1/3 du récipient servant à préparer le cappuccino de lait froid.

Pour avoir un meilleur résultat lors de la préparation du cappuccino, le lait et la tasse utilisée doivent être froids.

- **(Fig.30)** - Plonger la buse de vapeur (pannarello) dans le lait à chauffer et ouvrir le bouton (14) ; faire tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut pour que la formation de mousse soit uniforme.
- Après avoir terminé d'utiliser la vapeur, fermer le bouton (14).
- Procéder de la même façon pour réchauffer d'autres boissons.

Après avoir utilisé la buse de vapeur (pannarello), nettoyer cette dernière comme décrit à la section « Nettoyage et Entretien ».

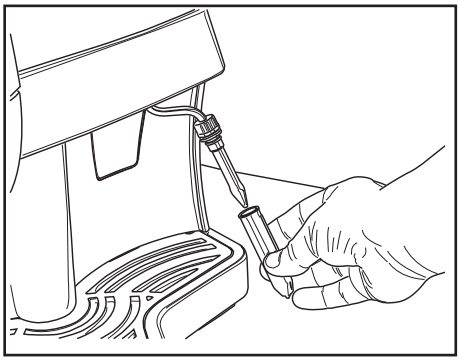
9.1 Passage de vapeur à café

- Pour distribuer du café, appuyer sur le bouton (20).
- Lors du passage de distribution de vapeur à distribution de café, les DELs (19) et (21) clignotent simultanément, ce qui indique que la température de la machine est trop élevée et que cette dernière ne peut pas distribuer de café.
- Pour pouvoir distribuer le café il faut enlever de l'eau. Placer un bac sous la buse de vapeur (pannarello) (12) et tourner le bouton vapeur (14) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre; attendre jusqu'à ce la DEL de température atteinte (19) reste fixe. Enfin, fermer le bouton en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

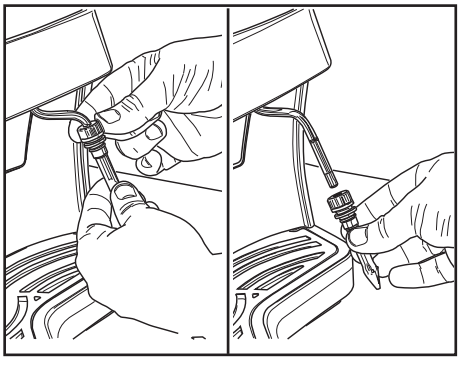
Nettoyage général

- L'entretien et le nettoyage ne peuvent être effectués que si la machine est froide et débranchée du réseau électrique.
- Ne pas immerger la machine dans l'eau. Ne pas laver les composants au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou de produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage.
- Nettoyer le pannarello après chaque utilisation ; retirer la partie externe du pannarello.



Nettoyer la partie externe du pannarello avec de l'eau courante.

- Pour un nettoyage plus en profondeur, extraire le pannarello de la buse de vapeur.



Desserrer la bague et retirer la partie interne du pannarello. Après l'avoir soigneusement nettoyée, remonter la bague en prenant soin de l'insérer conformément à la figure.

(Fig.25) - Il est conseillé de nettoyer quotidiennement le réservoir à eau :

- Extraire le filtre situé à l'intérieur du réservoir et le nettoyer avec de l'eau courante potable.
- Replacer le filtre dans son logement en exerçant une légère pression et en effectuant une légère rotation.
- Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable.

- Pour le nettoyage de la machine, utiliser un chiffon doux et propre, légèrement imbibé d'eau.
- Ne pas sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou un four traditionnel.
- **(Fig.31-33)** - Nettoyer le logement de service. Nous vous recommandons de nettoyer et de vider chaque jour:

  - le tiroir à marc (8)
  - le bac d'égouttement (10)

10.1 Groupe de distribution

- Nettoyer le groupe de distribution (15) chaque fois qu'il faut remplir le réservoir à café en grains et, en tout cas, au moins une fois par semaine.
- Eteindre la machine en positionnant l'interrupteur (5) sur -0- et ôter la fiche de la prise de courant.
- **(Fig.31-33)** - Retirer le tiroir à marc (8) et le bac d'égouttement (12). Ensuite ouvrir la porte de service (13).
- **(Fig.34)** – Enlever le groupe de distribution (15) en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en appuyant sur la touche «PRESS». Ne laver le groupe de distribution qu'à l'eau chaude, sans détergent.
- **(Fig.35)** - Nettoyer le groupe de distribution avec de l'eau tiède; nettoyer soigneusement le filtre supérieur.
- Nettoyer et essuyer soigneusement tous les éléments du groupe de distribution.
- Nettoyer soigneusement le logement.
- Introduire à nouveau le groupe de distribution dans le logement prévu à cet effet jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché sans appuyer sur la touche « PRESS ».
- Fermer la porte, insérer le tiroir à marc et le bac d'égouttement.

11 DÉTARTRAGE

La formation du calcaire est une conséquence naturelle entraînée par l'utilisation de l'appareil. Le cycle de détartrage est nécessaire tous les 3 à 4 mois ou en cas de réduction de la quantité d'eau débitée.

Si vous souhaitez effectuer cette opération personnellement, il existe dans le commerce une solution détartrante pour machines à café de type non toxique et/ou non nocive.

Attention ! Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.

Avant de procéder au détartrage, extraire le pannarello de la buse de vapeur comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et Entretien ».

- Mélanger le produit détartrant avec de l'eau comme indiqué sur l'emballage du produit et verser cette solution dans le réservoir à eau.
- Allumer la machine en actionnant l'interrupteur général (5).
- **(Fig.26)** - Placer un bac sous la buse de vapeur (12).
- Vidanger le réservoir à l'aide d'une tasse à la fois, en tournant le bouton vapeur (14) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour arrêter la distribution, tourner le bouton (14) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Pendant chaque intervalle, mettre la machine hors tension en positionnant l'interrupteur général (5) sur-0- et attendre 10 à 15 minutes pour que la solution détartrante ait son effet.

- Dès que la machine aura terminé la solution détartrante, rincer le réservoir à eau et remplir celui-ci avec de l'eau fraîche.
- Allumer la machine en actionnant l'interrupteur général.
- **(Fig.26)** - Vidanger les 2/3 du contenu du réservoir à eau en tournant le bouton vapeur (14) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La distribution s'arrête en tournant le bouton (14) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Faire chauffer la machine et vider le contenu résiduel du réservoir d'eau en tournant le bouton vapeur (14) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La distribution s'arrête en tournant le bouton (14) dans le sens des aiguilles d'une montre.

Une fois que le détartrage est terminé, introduire le pannarello dans la buse de vapeur comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et Entretien ».

Si vous utilisez un produit autre que celui qui a été conseillé, nous vous prions de toujours respecter les instructions du fabricant indiquées sur l'emballage de la solution détartrante.

12 INFORMATIONS DE NATURE JURIDIQUE

- Ce mode d'emploi contient les instructions nécessaires détaillant l'utilisation correcte de la machine, les fonctions opérationnelles et l'entretien soigné de l'appareil.
- Ces connaissances et le respect des instructions données ici constituent les prémisses d'une utilisation sure de l'appareil, dans le respect de la sécurité de l'appareil en cas de fonctionnement et d'entretien. Pour de plus amples informations ou en cas de problèmes qui n'auraient pas été suffisamment illustrés dans ce mode d'emploi, adressez-vous au revendeur ou directement au fabricant.
- Nous tenons à souligner que le contenu de ce mode d'emploi ne fait pas partie intégrante d'une convention précédente ou déjà existante, d'un accord ou d'un tout contact légal modifiant son contenu.
- Toutes les obligations du fabricant reposent sur le contrat d'achat et vente correspondant, qui contient également le règlement complet et exclusif concernant les prestations d'interventions sous garantie.
- Les règles de garantie contractuelles ne sont ni limitées ni étendues sur la base de ces explications.
- Ce mode d'emploi contient des instructions protégées par le droit d'auteur.
- Elles ne peuvent être ni photocopiées, ni traduites dans une autre langue sans l'accord écrit préalable du Fabricant.

13 DÉMOLITION

L' appareil est en conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Le logo ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés.

Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

14 VOYANTS DU BANDEAU DE COMMANDE

Signalisations	Causes	Remèdes
Lumière verte (23)	Machine activée	
Lumière verte (19) fixe	Machine à la bonne température : - pour la distribution du café ; - pour la distribution d'eau chaude	
Lumière verte (19) clignotante	Machine en phase de chauffage pour la distribution de café et d'eau chaude	
Lumière verte (21) fixe	La machine a atteint la température nécessaire pour la distribution de la vapeur	
Lumière verte (21) clignotante	Machine en phase de chauffage pour la distribution de vapeur	
Lumière verte (19) clignotante **Lumière verte (21) clignotante simultanément**	La température de la machine est trop élevée ; dans cette modalité la machine ne peut pas distribuer de café.	Il est nécessaire de purger l'eau dans le bac d'égouttement en tournant le bouton Vapeur (14) jusqu'à ce que la lumière verte de température atteinte (19) reste fixe et que la lumière verte (21) s'éteigne.
Lumière rouge (22) fixe	Quantité d'eau insuffisante dans le réservoir.	Remplir le réservoir avec de l'eau froide potable, réamorcer le circuit et recommencer la procédure
	Réservoir à café vide.	Remplir le réservoir avec du café en grains et recommencer la procédure.
Lumière rouge (22) clignotante	Le groupe de distribution, le bac d'égouttement, la porte avant ne se trouvent pas dans la position correcte, nécessaire au fonctionnement de la machine.	Pour que la lumière rouge fixe s'éteigne, il est nécessaire que tout élément soit inséré ou bien serré de façon correcte.

Problèmes	Causes	Remèdes
La machine ne s'allume pas .	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique.	Brancher la machine sur le réseau électrique.
	La porte de service est ouverte.	Fermer la porte.
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses sont froides.	Chauffer les tasses.
La machine ne distribue ni eau chaude ni vapeur.	Le trou de la buse de vapeur est engorgé.	Nettoyer le trou de la buse de vapeur à l'aide d'une aiguille.
Le café ne mousse pas	Le mélange n'est pas approprié, le café torréfié n'est pas frais ou bien il est trop grossier.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme indiqué dans la sec.5. Augmenter la dose sec. 5.
La machine se chauffe lentement ou bien très peu d'eau s'écoule du tuyau	Le circuit de la machine est engorgé par du calcaire.	Détartrer la machine.
Le groupe de distribution ne peut pas être démonté.	Groupe de distribution mal positionné.	Allumer la machine. Fermer la porte de service. Le groupe de distribution retourne automatiquement à sa position d'origine.
	Tiroir à marc inséré.	Extraire le tiroir à marc avant d'enlever le groupe de distribution.
Le café ne coule pas.	Le réservoir à eau est vide.	Remplir le réservoir à eau et réamorcer le circuit (Sec.4.3).
	Le groupe est encrassé.	Nettoyer le groupe de distribution (Sec.10.1).
	Dose excessive.	Diminuer la dose (Sec.6).
	Circuit non amorcé.	Réamorcer le circuit (Sec.4.3).
Le café coule lentement.	Dose excessive.	Diminuer la dose (Sec.6).
	Café trop fin.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme indiqué à la section 5. Diminuer la dose (sec 6).
	Circuit non amorcé	Réamorcer le circuit (Sec. 4.3).
	Le groupe de distribution est encrassé.	Nettoyer le groupe de distribution (Sec.10.1).
Le café coule en dehors du distributeur.	Le distributeur est mal positionné.	Remettre le distributeur dans sa position correcte.
	Le distributeur est obturé.	Nettoyer le distributeur et ses trous.

Pour toute panne non détaillée dans le tableau ci-dessus ou en cas de solutions insuffisantes, s'adresser à un centre d'assistance agréé.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten empfiehlt es sich, sich an einige Vorsichtsmaßnahmen zu halten, um die Gefahr von Brand, elektrischen Schlägen und Unfällen einzuschränken.

1 Alle in diesem oder jedem anderen in der Verpackung enthaltenen Heft angegebenen Anweisungen und Informationen aufmerksam durchlesen, ehe der Kaffeevollautomat eingeschaltet oder benutzt wird.
2 Keine heißen Flächen berühren.
3 Netzkabel, Stecker oder den Maschinenkörper nicht in Wasser oder andere Flüssigkeit tauchen, um Brand, elektrische Schläge und Unfälle zu vermeiden.
4 Im Beisein von Kindern den Kaffeevollautomaten mit besonderer Vorsicht handhaben.
5 Den Stecker aus der Steckdose ziehen, sobald die Maschine nicht mehr benutzt wird oder gereinigt wird. Bevor Teile entnommen oder eingesetzt werden sowie vor der Reinigung die Maschine abkühlen lassen.
6 Keine kaputten oder defekten Geräte oder Geräte mit beschädigtem Netzkabel oder –stecker verwenden. Das schadhafte Gerät beim nächsten Händler oder Kundendienst prüfen, reparieren oder neu einstellen lassen.
7 Die Verwendung nicht vom Hersteller empfohlenen Zubehörs kann Brand, elektrische Schläge und Unfälle verursachen.
8 Den Kaffeevollautomaten nicht im Freien verwenden.
9 Das Kabel darf nicht vom Tisch herunterhängen oder heiße Flächen berühren.
10 Den Kaffeevollautomaten nicht in der Nähe von heißen Küchenherden oder Backöfen verwenden.
11 Prüfen, ob die Maschine sich in Stellung **„0"** befindet, bevor man den Stecker einsteckt. Zum Ausschalten auf **„0"** stellen, dann den Stecker aus der Steckdose ziehen.
12 Die Maschine nur im Haushalt verwenden.
13 Bei Verwendung von heißem Dampf mit äußerster Vorsicht verfahren.

DIESE ANWEISUNGEN GUT AUFBEWAHREN

HINWEISE

Dieser Kaffeevollautomat wurde ausschließlich für den Haushalt entwickelt. Sämtliche Eingriffe mit Ausnahme der Reinigung oder normalen Wartung dürfen ausschließlich durch den autorisierten Kundendienst vorgenommen werden. Das Gerät nicht in Wasser tauchen. Reparaturen dürfen nur durch Fachpersonal des autorisierten Kundendienstes erfolgen.

1 Sicherstellen, dass die auf dem Datenschild des Geräts angegebene Spannung mit der Ihres Netzanschlusses übereinstimmt.
2 Nie lauwarmes oder heißes Wasser in den Wasserbehälter füllen. Ausschließlich kaltes Wasser verwenden.
3 Während des Betriebs nie die heißen Teile oder das Netzkabel der Maschine berühren.
4 Keine Schleif- oder Scheuermittel zum Reinigen verwenden. Es genügt ein weicher Lappen mit Wasser.
5 Zur Vermeidung von Kalkablagerungen kohlensäurefreies Mineralwasser verwenden.

BETRIEBSANLEITUNGEN ZUM NETZKABEL

A Das mitgelieferte Netzkabel ist relativ kurz, damit es sich nicht verdrehen kann oder Sie darüber stolpern.
B Längere Netzkabel können verwendet werden, doch sollte man dabei mit größter Vorsicht vorgehen.
C Sollte ein längeres Netzkabel verwendet werden, folgendes überprüfen:
   1 dass die auf der Verlängerungsschnur vermerkte Spannung mindestens der des Elektrogerätes entspricht;
   2 dass es einen Stecker mit drei Stiften (Erdung) hat, falls das Netzkabel des Elektrogerätes ebenfalls drei hat;
   3 Das Netzkabel darf nicht am Tisch herunterhängen; Sie könnten darüber stolpern.

1 ALLGEMEINES

Diese Kaffeemaschine ist für die Zubereitung von Espressokaffee mit ganzen Bohnen konzipiert und verfügt über eine Dampf- und Heißwasserdüse. Das Gehäuse der Maschine präsentiert sich in elegantem Design und ist für den Hausgebrauch konzipiert worden, nicht aber für den Dauergebrauch bei professionellen Anwendungen.

Achtung. In folgenden Fällen wird für eventuelle Schäden keine Haftung übernommen:

- **Falsche und nicht den vorgesehenen Verwendungszwecken entsprechende Verwendung;**
- **Reparaturen, die nicht in autorisierten Kundendienststellen durchgeführt wurden;**
- **Veränderungen am Netzkabel;**
- **Veränderungen an beliebigen Bestandteilen der Vorrichtung;**
- **Verwendung von anderen als originalen Ersatz- und Zubehörteilen.**

In diesen Fällen erlischt die Garantie.

1.1 Hinweise zur einfacheren Lektüre

Das Warndreieck weist auf alle wichtigen Anweisungen für die Sicherheit des Benutzers hin.

Diese Hinweise sind strikt zu beachten, um schwere Verletzungen zu vermeiden!

(Abb. 2) - Der Verweis auf Abbildungen, Teile der Maschine und Bedienelemente erfolgt über Zahlen oder Buchstaben, wie beispielsweise der Verweis auf die Abbildung 2 dieses Abschnitts.

Mit diesem Symbol werden Informationen gekennzeichnet, auf die besonders geachtet werden muss, um den Betrieb der Vorrichtung zu optimieren.

Die dem Text entsprechenden Abbildungen befinden sich in der Umschlagklappe der Deckblattes. Diese Innenseite ist beim Lesen der vorliegenden Bedienungsanleitung aufgeklappt zu halten.

1.2 Gebrauch dieser Bedienungsanleitung

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf und legen Sie sie der Maschine immer bei, wenn diese von anderen Personen benutzt wird.

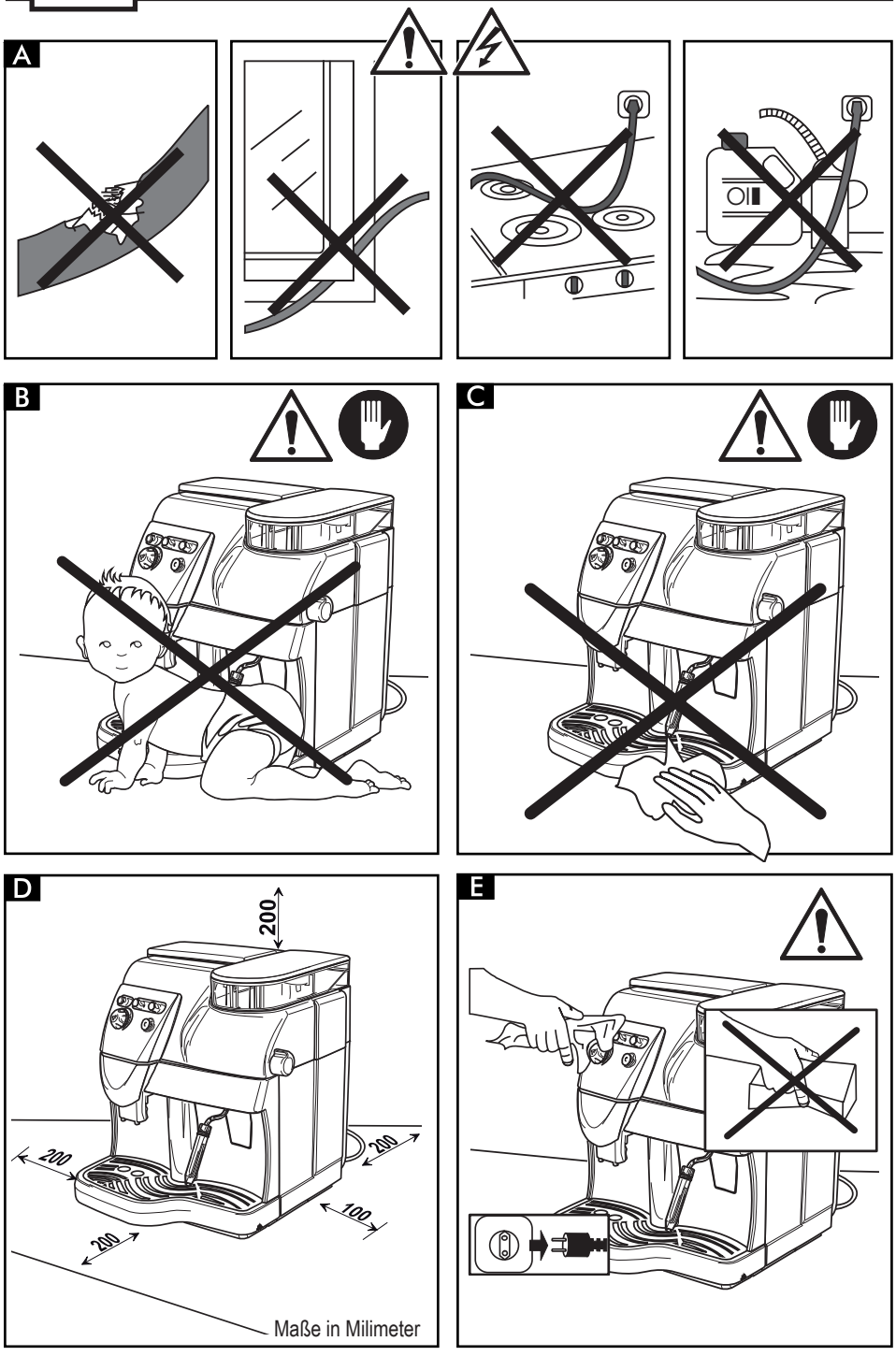
Für weitere Fragen oder bei Problemen, die nicht oder nur unzureichend in der vorliegenden Bedienungsanleitung beschrieben sind, wenden Sie sich bitte an die autorisierten Kundendienststellen.

2 TECHNISCHE DATEN

• Nennspannung Siehe Typenschild auf dem Gerät
• Nennleistung Siehe Typenschild auf dem Gerät
• Stromversorgung Siehe Typenschild auf dem Gerät
• Gehäusematerial Thermoplastisches Material
• Abmessungen (mm) 355 x 385 x 337
• Gewicht (kg) 8,5
• Kabellänge (mm) 1200
• Bedienfeld Frontal
• Wassertank 1,7 (l) - Herausnehmbar
• Füllkapazität Kaffeebehälter (g) 350 Bohnen
• Pumpendruck (bar) ca. 15
• Durchlauferhitzer Rostfreier Edelstahl
• Sicherheitsvorrichtungen Sicherheitsventil Durchlauferhitzerdruck; Sicherheitsthermostat

Änderungen der Konstruktion und Ausführung sind aufgrund von technologischen Weiterentwicklungen vorbehalten.

Die Vorrichtung entspricht der europäischen Richtlinie 89/336/EWG (Gesetzesverordnung 476 vom 04.12.92) hinsichtlich der Funkentstörung.


A
B
C
D
200
200
200
100
200
Maße in Milimeter
E

3 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Die unter Strom stehenden Teile dürfen keinesfalls mit Wasser in Berührung kommen: Kurzschlussgefahr! Der heiße Dampf und das heiße Wasser können Verbrennungen verursachen! Den Dampf- oder Heißwasserstrahl keinesfalls auf Körperteile richten. Die Düse für die Dampf-/Heißwasserausgabe vorsichtig berühren: Verbrennungsgefahr!

Sachgemäßer Gebrauch

Der Kaffeevollautomat ist ausschließlich für den Betrieb in Haushalten vorgesehen.
Technische Änderungen und unsachgemäßer Gebrauch sind wegen der damit verbundenen Risiken verboten! Die Kaffeemaschine darf nur von Erwachsenen in guter körperlicher und geistiger Verfassung benutzt werden.

Stromversorgung

Der Kaffeevollautomat darf nur an eine geeignete Steckdose angeschlossen werden.
Die Spannung muss mit derjenigen übereinstimmen, die auf dem Typenschild des Geräts angegeben ist.

A Netzkabel

Der Kaffeevollautomat darf keinesfalls mit defektem Netzkabel betrieben werden.
Bei Schäden am Versorgungskabel muss dieses vom Hersteller oder von dessen Kundendienst ausgetauscht werden. Das Versorgungskabel darf nicht in Ecken, über scharfe Kanten oder auf sehr heißen Gegenständen verlegt werden. Es sollte vor Öl geschützt werden.
Der Kaffeevollautomat darf nicht am Kabel getragen oder gezogen werden. Der Stecker darf nicht durch Ziehen am Kabel herausgezogen werden. Er sollte nicht mit nassen Händen berührt werden.
Der freie Fall des Versorgungskabels von Tischen oder Regalen sollte vermieden werden.

B Schutz anderer Personen

Sicherstellen, dass Kinder nicht mit dem Kaffeevollautomaten spielen können. Kinder können die Gefahrensituationen, die durch Haushaltsgeräte entstehen können, nicht abschätzen.

C Verbrennungsgefahr

Den Heißwasser- oder Dampfstrahl keinesfalls auf sich selbst oder auf andere Personen richten: **Verbrennungsgefahr!**
Stets die entsprechenden Griffe benutzen.

D Standort

Der Kaffeevollautomat sollte an einem sicheren Ort aufgestellt werden, an dem nicht die Gefahr des Umkippens oder der Verletzung von Personen besteht. Der Kaffeevollautomat darf nicht im Freien betrieben werden. Die Maschine keinesfalls auf heißen Oberflächen und in der Nähe von offenem Feuer aufstellen, da das Gehäuse schmelzen oder auf andere Art beschädigt werden könnte.

E Reinigung

Bevor die Maschine gereinigt wird, muss der Hauptschalter (5) auf –0- gestellt und dann der Stecker von der Steckdose abgenommen werden.
Darüber hinaus abwarten, bis die Maschine abgekühlt ist. Die Maschine keinesfalls in Wasser tauchen!
Der Versuch von Eingriffen im Inneren der Maschine ist strengstens verboten

D Raumbedarf für den Betrieb und die Wartung

Für einen korrekten und einwandfreien Betrieb des Kaffeevollautomaten sollten folgende Empfehlungen berücksichtigt werden:

- Eine ebene Auflagefläche auswählen.
- Der Raum sollte ausreichend beleuchtet und hygienisch unbedenklich sein und die Steckdose muss leicht zugänglich sein.
- Gemäß den Angaben in der Abbildung einen Mindestabstand von den Maschinenwänden berücksichtigen.

Aufbewahrung des Kaffeevollautomaten

Wird die Maschine für längere Zeit nicht benutzt, so ist diese auszuschalten und der Stecker ist aus der Steckdose zu ziehen. Die Maschine an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren. Vor Staub und Schmutz schützen.

Reparaturen/Wartungsarbeiten
Die Maschine bei Störungen, Defekten oder dem Verdacht auf Defekte nach einem Sturz nicht verwenden und unverzüglich den Netzstecker ziehen. Eine defekte Maschine keinesfalls in Betrieb setzen. Eingriffe und Reparaturen dürfen ausschließlich von autorisierten Kundendienststellen vorgenommen werden. Im Falle von nicht fachgerecht ausgeführten Eingriffen wird jede Haftung für eventuelle Schäden abgelehnt.

Brandschutz
Im Fall eines Brandes einen Kohlensäurelöscher (CO_2) verwenden. Keinesfalls sind Wasser- oder Pulverlöscher einzusetzen..

Legende der Maschinenbestandteile

1 Behälter für Bohnenkaffee
2 Bohnenbehälterdeckel
3 Einstellung Mahlgrad
4 Einstellung Mahlmenge
5 Hauptschalter (ON/OFF)
6 Wassertankdeckel
7 Wassertank
8 Kaffeesatzbehälter
9 Netzkabel
10 Abtropfschale + Rost
11 Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf
12 Heißwasser-/Dampfdüse mit Pannarello
13 Servicetür
14 Drehknopf Dampfausgabe
15 Brühgruppe
16 Reinigungsbürste

Bedienfeld

17 Drehknopf für die Einstellung der ausgegebenen Kaffeemenge in der Tasse
18 Taste Kaffeeausgabe
19 LED Temperatur bereit/ Funktion Kaffee
20 Wahltaste Dampffunktion
21 LED Temperatur Dampffunktion
22 LED Alarmanzeige
23 LED Maschine ein

4 AUFSTELLUNG

Für Ihre eigene Sicherheit und die der anderen sollten die "Sicherheitsvorschriften" im Kap. 3 strikt eingehalten werden.

4.1 Verpackung
Die Original-Verpackung wurde für den Schutz der Maschine während des Versands entwickelt und hergestellt.
Es wird empfohlen, diese Verpackung für eventuelle zukünftige Transporte aufzubewahren.

4.2 Vorbereitende Arbeiten
- Die Abtropfschale (10) mit dem Rost aus der Verpackung nehmen.
- Den Kaffeevollautomaten aus der Verpackung nehmen und an einem geeigneten Ort aufstellen, der den entsprechenden Anforderungen entspricht, die in den Sicherheitsvorschriften beschrieben werden (Kap. 3).
- Die Abtropfschale (10) in die entsprechende Aufnahme auf der Maschine einsetzen. Sicherstellen, dass die Abtropfschale, der Kaffeesatzbehälter (8) und die Brühgruppe (15) korrekt eingesetzt wurden und dass die Servicetür (13) geschlossen ist.
- Den entsprechenden Deckel (2) auf dem Bohnenbehälter (1) positionieren. Die Bürste für die Reinigung (16) sollte in der Nähe aufbewahrt werden.
- Bevor der Stecker in die Steckdose eingesteckt wird, sicherstellen, dass der Hauptschalter (5) sich in Position -0- befindet.

Blinkt beim Einschalten Maschine die rote LED (22), so bedeutet dies, dass eines der oben beschriebenen Teile nicht korrekt eingesetzt wurde.

Wichtiger Hinweis: Der Inhalt des Kapitels 14 sollte gelesen werden. Dort wird ausführlich die Bedeutung aller Anzeigen der Maschine über die Lampen auf dem Bedienfeld erläutert.

4.3 Erste Einschaltung
- **(Abb. 25)** - Den Wassertank (7) herausheben und den Deckel (6) abnehmen. Den Tank ausspülen

und mit frischem Wasser füllen. Es wird empfohlen, den Wassertank nicht übermäßig aufzufüllen. Den Tank wieder in seine Aufnahme einsetzen und den Deckel (6) wieder aufsetzen.

⚠ In den Tank (7) darf ausschließlich frisches Trinkwasser ohne Kohlensäure eingefüllt werden. Heißes Wasser oder andere Flüssigkeiten können den Tank oder die Maschine beschädigen. Die Maschine darf ohne Wasser keinesfalls in Betrieb gesetzt werden: sicherstellen, dass im Tank eine ausreichende Menge Wasser vorhanden ist.

- **(Abb.24)** - Den Deckel (2) abnehmen und Bohnenkaffee einfüllen.

⚠ In den Behälter (1) darf ausschließlich Bohnenkaffee eingefüllt werden. Gemahlener Kaffee, Instantkaffee oder andere Gegenstände verursachen Schäden an der Maschine.

- Den Deckel (2) wieder auf den Kaffeebehälter (1) aufsetzen.
- Den Stecker in eine geeignete Steckdose einstecken.
- Der Hauptschalter (5) der Maschine befindet sich in der Position -0-. Zum Einschalten muss lediglich die Taste (5) gedrückt werden. Daraufhin leuchtet die LED (23) des Bedienfeldes auf.
- **(Abb.26)** – Um das System zu entlüften, wird ein Gefäß unter die Dampfdüse (Pannarello) (12) gestellt. Der Drehknopf (14) wird im Gegenuhrzeigersinn gedreht und es wird abgewartet, bis das Wasser gleichmäßig aus der Dampfdüse (Pannarello) austritt. Um die Wasserausgabe zu unterbrechen, wird der Drehknopf (14) im Uhrzeigersinn gedreht.

i Hinweis: Vor der ersten Inbetriebnahme, nach einem längeren Maschinenstillstand oder wenn der Wassertank vollständig geleert wurde, sollte das Wassersystem entlüftet werden.

- Nach Abschluss dieses Vorgangs ist die Maschine betriebsbereit.
- Für die Ausgabe von Kaffee, Heißwasser oder Dampf und für die korrekte Verwendung der Maschine müssen die folgenden Anweisungen genau befolgt werden.

5 MAHLWERK

⚠ Achtung! Der Drehknopf für die Mahlgradeinstellung, der sich im Kaffeebehälter befindet, darf nur dann gedreht werden, wenn sich das Mahlwerk in Betrieb befindet. Keinen gemahlenen Kaffee und/oder Instantkaffee in den Kaffeebohnenbehälter einfüllen.

⚠ Es darf ausschließlich Bohnenkaffee in diesen Behälter eingefüllt werden. Das Mahlwerk enthält Teile, die sich bewegen und daher eine Gefahr darstellen können. Die Einführung der Finger und/oder anderer Gegenstände ist verboten. Vor Eingriffen im Inneren des Kaffeebehälters sollten stets der Hauptschalter ausgeschaltet und der Stecker von der Steckdose abgenommen werden. Während sich das Mahlwerk in Betrieb befindet, sollte kein Bohnenkaffee eingefüllt werden.

Neben der verwendeten Kaffeemischung hängen die Qualität und der Geschmack des Kaffees auch vom eingestellten Mahlgrad ab. Die Maschine ist mit einem Drehknopf (3) für die Mahlgradeinstellung ausgestattet. Um den Mahlgrad zu ändern, wird der Drehknopf gedreht, wenn sich das Mahlwerk in Betrieb befindet. Die auf dem Drehknopf angegebenen Zahlen geben den Mahlgrad an.
Jedes Gerät wird im Werk auf einen mittleren Mahlgrad eingestellt: Sollte der Mahlgrad zu fein sein, muss der Drehknopf auf einen höheren Wert eingestellt werden; ist der Mahlgrad zu grob, muss mit dem Drehknopf ein niedrigerer Wert eingestellt werden.
Die Änderung des Mahlgrades wirkt sich erst nach drei oder vier Kaffeeausgaben spürbar aus.

Bohnenkaffee für Kaffeevollautomaten verwenden. Die Einstellung eines extremen Mahlgrads (z. B. 1 -16) sollte vermieden werden; in solchen Fällen sollte eine andere Kaffeemischung verwendet werden. Den Kaffee kühl und in einem dicht verschlossenen Behälter aufbewahren.

Der Mahlgrad muss eingestellt werden, wenn der Kaffee nicht optimal ausgegeben wird:
Zu schnelle Ausgabe = Mahlgrad zu grob > den Drehknopf auf niedrigere Zahlen einstellen;

Tropfenweise Ausgabe/keine Ausgabe = Mahlgrad zu fein > den Drehknopf auf höhere Zahlen einstellen.

6 EINSTELLUNG DER KAFFEEDOSIERUNG

(Abb .24) – Bei dieser Maschine kann die Kaffeemenge (Dosierung) eingestellt werden, die gemahlen werden soll.
Die Dosierung wird vom Hersteller auf einen mittleren Wert eingestellt, der einem Großteil der Ansprüche gerecht wird. Bezug (A) entsprechend Bezug (B). Wird der Drehknopf (4) im Inneren des Kaffeebehälters im Gegenuhrzeigersinn gedreht, so erhöht sich die Dosierung des gemahlenen Kaffees. Wird der Drehknopf im Uhrzeigersinn gedreht, so wird die Dosierung des gemahlenen Kaffees reduziert.
Die Einstellung der Dosierung muss vor dem Druck der Kaffeeausgabetaste erfolgen.
Mit diesem System ist eine optimale Ausgabe mit allen auf dem Markt erhältlichen Kaffeesorten möglich.

7 AUSGABE KAFFEE

Hinweis: Sollte die Maschine keinen Kaffee ausgeben, so ist zu überprüfen, ob sich Wasser im Wassertank befindet. Auf der linken Seite der Maschine kann der Füllstand im Wassertank überprüft werden.

Vor der Ausgabe des Kaffees prüfen, ob die grüne LED Temperatur bereit (19) dauerhaft aufleuchtet und ob der Wassertank und der Kaffeebehälter gefüllt sind.

- **(Abb. 27 – 28)** – 1 oder 2 Tassen unter die Ausgabedüse (11) stellen; der Kaffeeauslauf kann in der Höhe an die verwendeten Tassen angepasst werden.
- Die Kaffeemenge, die in die Tasse ausgegeben werden soll, über den Drehknopf (17) einstellen: wird der Drehknopf im Uhrzeigersinn gedreht, so erhöht sich die ausgegebene Kaffeemenge. Wird der Drehknopf im Gegenuhrzeigersinn gedreht, so wird die Menge des ausgegebenen Kaffees reduziert.
- Für die Kaffeeausgabe muss die Taste (18) gedrückt werden, daraufhin startet der Ausgabezyklus: für die Ausgabe 1 Kaffees wird die Taste (18) nur ein Mal gedrückt. Für die Ausgabe von 2 Kaffees wird die Taste (18) zwei Mal nacheinander gedrückt.

In dieser Betriebsart sorgt die Maschine automatisch für die Mahlung und Dosierung der richtigen Kaffeemenge. Die Zubereitung zweier Kaffees erfordert zwei Mahlzyklen und zwei Ausgabezyklen, die automatisch von der Maschine gesteuert werden.

- Nach dem Vorbrühzyklus beginnt der Kaffee aus der Kaffeeauslaufdüse (11) zu fließen.
- Die Kaffeeausgabe wird automatisch beendet, wenn die mit dem Drehknopf (17) eingestellte Menge erreicht ist. Die Kaffeeausgabe kann jedoch auch durch Druck der Taste (18) abgebrochen werden.

8 HEISSWASSERAUSGABE

Achtung: Zu Beginn kann es zu Heißwasserspritzern kommen. Verbrennungsgefahr! Die Heißwasserdüse kann hohe Temperaturen erreichen: Direkte Berührung vermeiden.

- Vor der Ausgabe von Heißwasser ist zu überprüfen, ob das grüne Licht Temperatur bereit (19) eingeschaltet ist.

Wenn die Maschine für die Kaffeeausgabe bereit ist, ist wie folgt vorzugehen:
- Eine Tasse und/oder ein anderes Gefäß unter die Heißwasser-/Dampfdüse (12) stellen.
- **(Abb.29)** - Den Drehknopf (14) im Gegenuhrzeigersinn öffnen.
- Die gewünschte Heißwassermenge ausgeben. Um die Ausgabe des Heißwassers abzubrechen, wird der Drehknopf (14) im Uhrzeigersinn gedreht. Die Maschine schaltet auf Normalbetrieb um.

9 DAMPFAUSGABE/ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

Der Dampf kann zum Aufschäumen von Milch für den Cappuccino, aber auch zum Erhitzen von Getränken benutzt werden.

⚠ Verbrennungsgefahr! Zu Beginn der Ausgabe kann es zu Heißwasserspritzern kommen. Die Ausgabedüse kann hohe Temperaturen erreichen: Direkte Berührung vermeiden.

- Ist die Maschine für die Ausgabe von Kaffee bereit, wird die Taste (20) gedrückt. Die Maschine muss aufgeheizt werden.
- Vor der Ausgabe von Dampf ist zu überprüfen, ob das grüne Licht Temperatur bereit (21) dauerhaft aufleuchtet.
- **(Abb. 26)** - Einen Behälter unter die Dampfdüse (Pannarello) (12) stellen und den Drehknopf (14) “Heißwasser/Dampf“ für kurze Zeit öffnen, um das Restwasser aus der Dampfdüse (Pannarello) abzulassen. Nach kurzer Zeit tritt dann nur noch Dampf aus.
- Den Drehknopf (14) schließen.
- Das Gefäß, das für die Cappuccinozubereitung benutzt werden soll, zu 1/3 mit kalter Milch füllen.

i Für die Zubereitung eines optimalen Cappuccinos müssen die Tasse und die verwendete Milch kalt sein.

- **(Abb. 30)** - Die Dampfdüse (Pannarello) in die zu erhitzende Milch tauchen und den Drehknopf (14) öffnen. Das Gefäß mit langsamen Drehbewegungen von unten nach oben bewegen, damit die Schaumbildung gleichmäßig erfolgt.
- Nachdem der Dampf für den gewünschten Zeitraum benutzt wurde, den Drehknopf (14) schließen.
- Auf dieselbe Weise können auch andere Flüssigkeiten erhitzt werden.

Nach der Benutzung wird die Dampfdüse (Pannarello) gemäß der Beschreibung im Kapitel “Reinigung und Wartung” gereinigt.

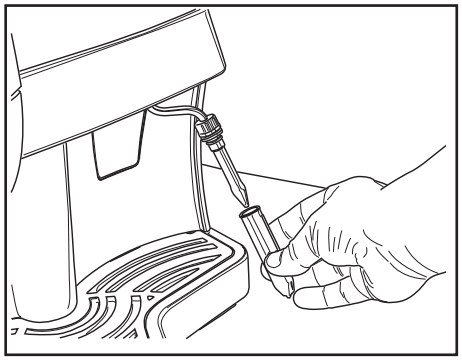
9.1 Umschaltung von Dampf auf Kaffee

- Für die Ausgabe von Kaffee muss die Taste (20) gedrückt werden.
- Bei der Umschaltung von der Dampfausgabe auf die Kaffeeausgabe blinken die LEDs (19) und (21) gleichzeitig und zeigen damit an, dass die Maschine sich in Übertemperatur befindet und keinen Kaffee ausgeben kann.
- Für die Ausgabe von Kaffee muss Wasser abgelassen werden. Ein Gefäß unter die Dampfdüse (Pannarello) (12) stellen und den Drehknopf (14) im Gegenuhrzeigersinn drehen. Abwarten, bis nur noch die LED Temperatur bereit (19) dauerhaft aufleuchtet. Nachfolgend wird der Drehknopf im Uhrzeigersinn gedreht und damit geschlossen.

10 REINIGUNG UND WARTUNG

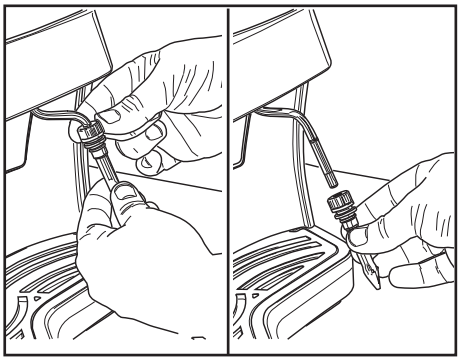
Allgemeine Reinigung

- Die Wartung und die Reinigung dürfen nur dann durchgeführt werden, wenn die Maschine vom Stromnetz abgenommen wurde und abgekühlt ist.
- Die Maschine darf nicht in Wasser getaucht werden. Teile der Maschine dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Für die Reinigung dürfen keine spitzen Gegenstände oder chemisch aggressive Produkte (Lösungsmittel) verwendet werden.
- Der Pannarello muss nach jeder Benutzung gereinigt werden. Der äußere Teil des Pannarellos ist hierfür abzunehmen.



Den äußeren Teil des Pannarellos unter laufendem Wasser reinigen.

- Für eine sorgfältigere Reinigung wird der Pannarello von der Dampfdüse abgenommen.



Die Nutmutter lösen und den inneren Teil des Pannarellos herausnehmen. Nach der sorgfältigen Reinigung wird er wieder korrekt eingesetzt, wie in der Abbildung gezeigt.

(Abb. 25) - Es wird empfohlen, den Wassertank täglich zu reinigen:

- Den Filter im Inneren des Tanks herausnehmen und mit fließendem Trinkwasser reinigen.
- Den Filter wieder in seine Aufnahme einsetzen, indem er leicht angedrückt und gedreht wird.
- Den Wasserbehälter mit frischem Trinkwasser füllen.

- Für die Reinigung des Geräts sollte ein weiches, leicht mit Wasser angefeuchtetes Tuch verwendet werden.
- Die Vorrichtung und deren Bestandteile nicht unter Verwendung eines Mikrowellen- oder herkömmlichen Backofens trocknen.
- **(Abb. 31-33)** – Den Service-Raum reinigen. Wir empfehlen, die folgenden Vorrichtungen täglich zu leeren und zu reinigen:

  - den Kaffeesatzbehälter (8)
  - die Abtropfschale (10)

10.1 Brühgruppe

- Die Brühgruppe (15) muss immer dann gereinigt werden, wenn der Bohnenbehälter nachgefüllt wird, zumindest aber einmal pro Woche.
- Die Kaffeemaschine ausschalten, indem der Schalter (5) auf -0- gestellt wird und den Stecker von der Steckdose abziehen.
- **(Abb. 31-33)** - Dann den Kaffeesatzbehälter (8) und die Abtropfschale (12) herausnehmen und anschließend die Servicetür (13) öffnen.
- **(Abb.34)** - Die Brühgruppe (15) herausnehmen, indem sie am entsprechenden Griff gehalten und die Taste «PRESS» gedrückt wird. Die Brühgruppe darf ausschließlich mit warmem Wasser ohne Reinigungsmittel gereinigt werden.
- **(Abb. 35)** - Die Brühgruppe mit lauwarmem Wasser waschen. Den oberen Filter sorgfältig reinigen.
- Alle Teile der Brühgruppe sorgfältig waschen und trocknen.
- Den Raum sorgfältig reinigen.
- Die Brühgruppe wieder in den entsprechenden Raum einsetzen, bis diese einrastet. Dabei nicht die Taste “PRESS” drücken.
- Anschließend die Servicetür schließen und den Kaffeesatzbehälter und die Abtropfschale einsetzen.

11 ENTKALKUNG

Die Bildung von Kalk ist eine natürliche Folge des Betriebs des Geräts. Die Entkalkung ist nach jeweils 3-4 Monaten und/oder dann erforderlich, wenn eine Verminderung der Wasserdurchlaufmenge beobachtet wird.

Soll die Entkalkung selbst durchgeführt werden, so kann ein handelsüblicher Entkalker für Kaffeemaschinen benutzt werden. Dieses Produkt sollte weder giftig noch schädlich sein.

Achtung! Keinesfalls darf Essig als Entkalker verwendet werden.

Vor der Entkalkung muss der Pannarello von der Dampfdüse entfernt werden, wie im Kapitel “Reinigung und Wartung” beschrieben.

- Den Entkalker gemäß den Angaben auf der Verpakkung des Produkts mit Wasser mischen und den Wassertank damit füllen. Den Tank in die Maschine einsetzen.
- Die Maschine über den Hauptschalter (5) einschalten.

- **(Abb.26)** - Ein Gefäß unter die Dampfdüse (12) stellen.
- In Intervallen (jeweils eine Tasse) den gesamten Inhalt des Wassertanks entnehmen, indem der Drehknopf Dampf (14) im Gegenuhrzeigersinn gedreht wird. Um die Ausgabe zu stoppen, wird der Drehknopf Dampf (14) im Uhrzeigersinn gedreht.
- Während der einzelnen Intervalle muss der Entkalker für ca. 10-15 Minuten einwirken. Hierfür wird die Maschine über den Hauptschalter (5) auf -0- ausgeschaltet.
- Nach Abschluss des Durchlaufs der Entkalkerlösung den Wassertank spülen und mit frischem Trinkwasser füllen.
- Die Maschine über den Hauptschalter einschalten.
- **(Abb.26)** – Den Inhalt des Wassertanks zu 2/3 ablassen, indem der Drehknopf Dampf (14) im Gegenuhrzeigersinn gedreht wird. Um die Ausgabe zu stoppen, wird der Drehknopf Dampf (14) im Uhrzeigersinn gedreht.
- Die Maschine aufheizen und den restlichen Inhalt des Wassertanks ablassen, indem der Drehknopf Dampf (14) im Gegenuhrzeigersinn gedreht wird. Um die Ausgabe zu stoppen, wird der Drehknopf Dampf (14) im Uhrzeigersinn gedreht.

Nach Abschluss der Entkalkung muss der Pannarello wieder auf der Dampfdüse eingesetzt werden, wie im Kapitel “Reinigung und Wartung” beschrieben.

Sollten andere als die empfohlenen Produkte verwendet werden, so wird empfohlen, in jedem Falle die Hinweise des Herstellers auf der Verpackung des Entkalkers zu beachten.

12 RECHTLICHE INFORMATIONEN

- Die vorliegenden Bedienungsanleitungen enthalten die für einen korrekten Betrieb, für die Betriebsfunktionen und die sorgfältige Wartung des Geräts erforderlichen Informationen.
- Diese Kenntnisse und die Beachtung der vorliegenden Hinweise stellen die Voraussetzung für einen gefahrenfreien Einsatz unter umfassender Beachtung der Sicherheitsanforderungen beim Betrieb und bei der Wartung des Geräts dar. Sollten weitere Informationen gewünscht werden oder sollten besondere Probleme auftreten, die in der vorliegenden Bedienungsanleitung nicht ausreichend und verständlich behandelt werden, so bitten wir Sie, sich an den Händler oder direkt an die Herstellerfirma zu wenden.
- Darüber hinaus weisen wir darauf hin, dass der Inhalt der vorliegenden Bedienungsanleitung nicht Teil eines vorherigen oder bereits bestehenden Übereinkommens, einer Vereinbarung oder eines rechtlichen Vertrages ist und dass diese deren Wesen nicht verändert.
- Alle Verpflichtungen des Herstellers basieren auf dem entsprechenden Verkaufsvertrag, der auch die vollständigen und ausschließlichen Bestimmungen hinsichtlich der Garantieleistungen enthält.
- Die vertraglichen Garantievorschriften werden durch die vorliegenden Erläuterungen weder beschränkt noch erweitert.
- Die Bedienungsanleitungen enthalten Informationen, die durch das Urheberrecht geschützt sind.
- Aus diesem Grunde dürfen sie nicht photokopiert oder in andere Sprachen übersetzt werden, soweit nicht vorab eine schriftliche Zustimmung von Seiten des Herstellers vorliegt.

13 ENTSORGUNG

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.

Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

14 KONTROLLLAMPEN BEDIENFELD

Anzeigen	Ursachen	Abhilfen
Grünes Licht (23)	Maschine eingeschaltet	
Dauerhaft aufleuchtendes grünes Licht (19)	Maschine in Temperatur bereit: - für die Ausgabe des Kaffees. - für die Ausgabe von Heißwasser.	
Blinkendes grünes Licht (19)	Maschine in Aufheizphase für die Ausgabe von Kaffee und heißem Wasser.	
Dauerhaft aufleuchtendes grünes Licht (21)	Maschine in Temperatur bereit für die Dampfausgabe.	
Blinkendes grünes Licht (21)	Maschine in Aufheizphase für die Ausgabe von Dampf.	
Blinkendes grünes Licht (19) **Gleichzeitig blinkendes grünes Licht (21)**	Maschine in Übertemperatur. In diesem Zustand kann die Maschine keinen Kaffee ausgeben.	Das Wasser in der Abtropfschale muss entleert werden, indem der Drehknopf Dampf (14) so lange gedreht wird, bis das grüne Licht Temperatur bereit (19) dauerhaft aufleuchtet und das grüne Licht (21) sich ausschaltet.
Dauerhaft aufleuchtendes rotes Licht (22)	Die Wassermenge im Tank ist unzureichend.	Den Tank mit frischem Trinkwasser füllen, das System entlüften und die Vorgehensweise erneut beginnen.
	Kaffeebehälter leer.	Den Behälter mit Bohnenkaffee füllen und die Vorgehensweise erneut beginnen.
Blinkendes rotes Licht (22)	Die Brühgruppe, die Kaffeesatzschublade, die Abtropfschale und die vordere Tür befinden sich nicht in der korrekten Position für den Betrieb der Maschine.	Um das dauerhaft aufleuchtende rote Licht auszuschalten, überprüfen Sie, ob alle Bestandteile richtig eingesetzt oder geschlossen wurden.

Probleme	Ursachen	Abhilfen
Die Maschine schaltet sich nicht ein	Die Maschine ist nicht an das Stromnetz angeschlossen	Schließen Sie die Maschine an das Stromnetz an
	Die Servicetür ist offen	Die Servicetür schließen
Der Kaffee ist nicht heiß genug	Die Tassen sind kalt	Wärmen Sie die Tassen an
Es erfolgt keine Ausgabe von Heißwasser oder Dampf	Die Austrittsöffnung der Dampfdüse ist verstopft	Reinigen Sie die Öffnung der Dampfdüse mit einer Nadel.
Der Kaffee hat wenig Crema	Die Kaffeemischung ist nicht geeignet, der Kaffee ist nicht röstfrisch, das Kaffeepulver wurde zu grob gemahlen	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad wie im Abschn. 5 beschrieben einstellen. Die Dosierung erhöhen (Abschn. 6).
Die Maschine benötigt zu lange Aufwärmzeiten oder die Wassermenge, die aus der Düse kommt, ist begrenzt	Das Maschinensystem ist verkalkt	Die Maschine entkalken
Die Brühgruppe kann nicht herausgenommen werden	Die Brühgruppe wurde nicht korrekt eingesetzt	Die Maschine einschalten. Die Servicetür schließen. Die Brühgruppe kehrt automatisch in die Ausgangsposition zurück.
	Kaffeesatzbehälter eingesetzt	Nehmen Sie den Kaffeesatzbehälter heraus, bevor Sie die Brühgruppe abnehmen
Es wird kein Kaffee ausgegeben	Wasser fehlt	Füllen Sie den Wassertank auf und entlüften Sie das System erneut (Abschn. 4.3).
	Die Brühgruppe ist verschmutzt	Reinigen Sie die Brühgruppe (Abschn. 10.1).
	Dosierung hoch	Die Dosierung reduzieren (Abschn. 6).
	System nicht geladen	Entlüften Sie das System (Abschn. 4.3).
Der Kaffee wird langsam ausgegeben	Dosierung hoch	Die Dosierung reduzieren (Abschn. 6).
	Der Kaffee ist zu fein gemahlen	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad wie im Abschn. 5 beschrieben einstellen Die Dosierung reduzieren (Abschn. 6).
	System nicht geladen	Entlüften Sie das System (Abschn. 4.3).
	Die Brühgruppe ist verschmutzt	Reinigen Sie die Brühgruppe (Abschn. 10.1).
Der Kaffee tritt neben der Brühgruppe aus	Die Brühgruppe ist nicht in der korrekten Position	Bringen Sie die Brühgruppe wieder in Position
	Der Auslauf ist verstopft	Reinigen Sie die Brühgruppe und ihre Austrittsöffnungen

Bei Störungen, die nicht in der oben aufgeführten Tabelle behandelt werden, oder in Fällen, in denen die empfohlenen Vorgangsweisen das Problem nicht beheben, wenden Sie sich bitte an eine Kundendienststelle.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Durante el uso de electrodomésticos, se aconseja tomar algunas precauciones para evitar el riesgo de sacudidas eléctricas o incendios.

1 Leer atentamente todas las instrucciones e informaciones descritas en este manual y en cualquier otro folleto que venga dentro del embalaje antes de poner en marcha o utilizar la máquina espresso.
2 No tocar superficies calientes.
3 No sumergir el cable, los enchufes o el cuerpo de la máquina en agua o en cualquier otro líquido para evitar incendios, sacudidas eléctricas o accidentes.
4 Poner particular atención durante el uso de la máquina espresso en presencia de niños.
5 Desenchufar la máquina cuando no se esté utilizando o mientras que se está limpiando. Enfriarla antes de introducir o quitar piezas y antes de empezar a limpiarla.
6 No utilizar la máquina si el cable o el enchufe están dañados o en caso de averías o roturas. Haga que controlen o reparen el electrodoméstico en el centro de asistencia más cercano.
7 El uso de accesorios no aconsejados por el fabricante podrá causar daños a cosas y personas.
8 No utilizar la máquina espresso en espacios abiertos.
9 Evitar que el cable cuelgue de la mesa o que toque superficies calientes.
10 Mantener la máquina espresso lejos de fuentes de calor.
11 Controlar que la máquina espresso esté en posición "Apagado" antes de enchufarla. Para apagarla, ponerla en "Apagado" y, a continuación, desenchufarla.
12 Utilizar la máquina únicamente para uso doméstico.
13 Extremar el cuidado durante la utilización de vapor.

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

La máquina espresso ha sido estudiada únicamente para uso doméstico. Cualquier intervención de asistencia, excepto para las operaciones de limpieza y de mantenimiento normal, deberá ser efectuada por un centro de asistencia autorizado.
No sumergir la máquina en agua.
Cualquier reparación deberá ser efectuada únicamente por el centro de asistencia autorizado.

1 Controlar que el voltaje indicado en la chapa corresponda con el suyo.
2 Nunca utilice agua tibia o caliente para rellenar el recipiente de agua. Utilice únicamente agua fría.
3 No toque con las manos las partes calientes de la máquina ni el cable de alimentación durante el funcionamiento.
4 Nunca limpie con detergentes agresivos o utensilios que rayen. Es suficiente un paño suave humedecido con agua.
5 Para evitar la formación de cal, se puede utilizar agua mineral natural.

INSTRUCCIONES ACERCA DEL CABLE ELÉCTRICO

A Se suministra un cable eléctrico corto para evitar que se enrosque o que se enrede.
B También es posible utilizar extensiones pero se aconceja utilizar con mucha atención.
C En caso de que se utilicen una extensión,verificar:
  1 Que el voltaje anotado en la extensión sea por lo menos igual al voltaje eléctrico del electrodoméstico.;
  2 Que esté dotado de un enchufe de tres pin con colocación a tierra (en caso de que el cable del electrodoméstico sea de este tipo);
  3 que el cable no cuelgue de la mesa para evitar tropezar con él.

1 INFORMACIÓN DE CARÁCTER GENERAL

La máquina de café es indicada para la preparación de café exprés con empleo de café en granos y está equipada con un dispositivo para el suministro de vapor y de agua caliente. La elegante estructura de la máquina ha sido diseñada para uso doméstico y no está indicada para uso continuo de tipo profesional.

¡Atención! Se declina toda responsabilidad por posibles daños en caso de:
- **uso indebido y no conforme con el previsto;**
- **reparaciones realizadas en centros de asistencia no autorizados;**
- **alteración del cable de alimentación;**
- **alteración de cualquier pieza de la máquina;**
- **utilización de repuestos y accesorios no originales;**

En dichos casos la garantía pierde su validez.

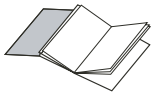
1.1 Para facilitar la lectura

El triángulo de advertencia señala todas las instrucciones importantes para la seguridad del usuario.
¡Observar atentamente dichas indicaciones para evitar heridas graves!

(Fig. 2) – La referencia a las ilustraciones, las partes de la máquina y los dispositivos de mando se indica con números y letras como se muestra, por ejemplo, en la referencia a la ilustración 2 del presente apartado.

Este símbolo señala las informaciones más importantes para asegurar un mejor uso de la máquina.

Las ilustraciones que remiten al texto están en la solapa de cubierta. Mantener abierta esta página durante la lectura de las instrucciones de uso.



1.2 Cómo utilizar el manual de instrucciones

Guardar estas instrucciones de uso en un lugar seguro y adjuntarlas a la máquina de café en caso de que otra persona vaya a utilizar la máquina.

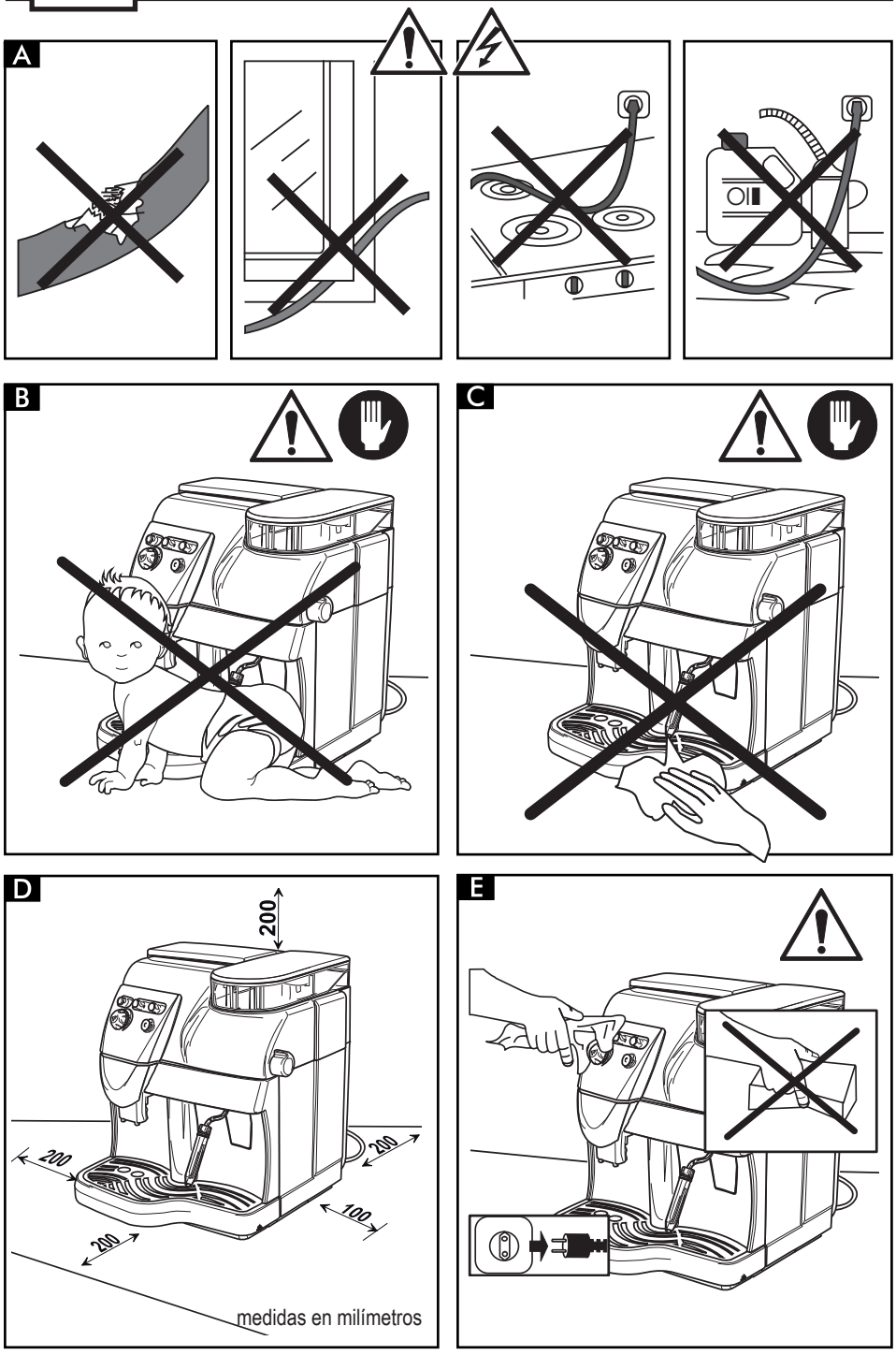
Para más información o en caso de problemas no mencionados o expuestos de manera incompleta en estas instrucciones, contactar con los Centros de Asistencia Autorizados.

2 DATOS TÉCNICOS

• Tensión nominal Véase placa en el aparato
• Potencia nominal Véase placa en el aparato
• Alimentación Véase placa en el aparato
• Estructura exterior Termoplástico
• Dimensiones (mm) 355 x 385 x 337
• Peso (Kg) 8,5
• Longitud cable (mm) 1200
• Panel de mandos Frontal
• Depósito de agua 1,7 (l) - Extraíble
• Capacidad del contenedor de café (gr) 350 de café en grano
• Presión bomba (bar) 15
• Caldera Acero inoxidable
• Dispositivos de seguridad Válvula de seguridad presión caldera; termostato de seguridad.

Con reserva de modificaciones de fabricación y ejecución debidas al progreso tecnológico.

Máquina conforme a la Directiva Europea 89/336/CEE (Decreto legislativo 476 del 04/12/92), relativa a la eliminación de las interferencias radiotelevisivas.


A
B
C
D
200
200
200
200
100
200
medidas en milímetros
E

3 NORMAS DE SEGURIDAD

No dejar nunca que las partes bajo tensión entren en contacto con el agua: ¡Peligro de cortocircuito! ¡El vapor sobrecalentado y el agua caliente pueden provocar quemaduras! No dirigir nunca el chorro de vapor o del agua caliente hacia partes del cuerpo; manipular con cuidado la boquilla de salida de vapor / agua caliente: ¡Riesgo de quemaduras!

Uso previsto

Usar la máquina de café sólo en ámbito doméstico.
¡Se prohíbe toda modificación técnica y uso ilícito por los riesgos que éstos conllevan!
La máquina de café debe ser usada sólo por personas adultas en condiciones psicofísicas no alteradas.

Alimentación de corriente eléctrica

Conectar la máquina de café sólo a una toma de corriente adecuada.
La tensión debe corresponder al valor indicado en la placa del aparato.

A Cable de alimentación

Nunca usar la máquina de café si el cable de alimentación es defectuoso.
Si el cable de alimentación está dañado, solicitar al fabricante o al servicio de asistencia clientes la sustitución del mismo.
Procurar que el cable de alimentación no pase por esquinas o cantos agudos ni por encima de objetos muy calientes. Protegerlo del aceite.
No llevar ni tirar de la máquina agarrándola por el cable.
No desenchufar la máquina tirando del cable ni tocar la toma con manos mojadas.
Procurar que el cable de alimentación no cuelgue libremente de mesas o estanterías.

B Protección de otras personas

Asegurarse de que ningún niño use la máquina de café como un juego. Los niños no se dan cuenta de los peligros relacionados con el uso indebido de un electrodoméstico.

C Riesgo de quemaduras

No dirigir contra sí mismo ni contra los demás el chorro de vapor sobrecalentado o de agua caliente:.
¡Riesgo de quemaduras!
Usar siempre las empuñaduras o los mandos colocados para ello.

D Colocación

Colocar la máquina de café en un lugar seguro, donde nadie la puede volcar o quedar herido.
No usar la máquina de café en lugares abiertos.
No apoyar la máquina sobre superficies muy calientes ni cerca de llamas abiertas a fin de evitar que su carrocería se derrita o que de cualquier manera se dañe.

E Limpieza

Antes de proceder con la limpieza, es necesario llevar el interruptor general (5) a la posición -0- y, a continuación, desconectar la máquina de la toma de corriente. Esperar a que la máquina se enfríe.
¡Nunca sumergir la máquina en el agua!
Queda prohibido tratar de intervenir en la estructura interna de la máquina.

D Espacio para el uso y el mantenimiento

Para un funcionamiento correcto de la máquina de café se recomienda lo siguiente:

- Elegir una superficie de apoyo bien nivelada;
- Elegir un ambiente suficientemente iluminado e higiénico. La toma de corriente debe ser de fácil acceso.
- Calcular una distancia mínima de la máquina con respecto a la pared como muestra la figura.

Conservación de la máquina

En caso de que no se vaya a usar la máquina durante largos periodos de tiempo, deberá apagarse y desconectarse de la toma de corriente. Guardar la máquina en un lugar seco y fuera del alcance de los niños. Proteger la máquina del polvo y de la suciedad.

Reparaciones / Mantenimiento

En caso de averías, desperfectos o sospecha de desperfectos tras una caída, se recomienda desconectar en seguida la máquina de la toma

de corriente. Nunca poner en funcionamiento una máquina que presente desperfectos.
Sólo los Centros de Asistencia Autorizados pueden realizar intervenciones y reparaciones a la máquina. Las reparaciones se efectúan únicamente en centros de asistencia autorizados.
En caso de intervenciones mal hechas, se rechaza toda responsabilidad por posibles daños.

Antiincendio

En caso de incendio usar extintores de anhídrido carbónico (CO_2). No usar agua ni extintores de polvo.

Componentes de la máquina

1 Contenedor de café en grano
2 Tapa del contenedor de café en grano
3 Mando de regulación del grado de molido
4 Mando de regulación de la dosis
5 Interruptor general (ON/OFF)
6 Tapa del depósito de agua
7 Depósito de agua
8 Cajón de recogida de posos
9 Cable de alimentación
10 Bandeja de goteo + rejilla
11 Suministrador de café regulable en altura
12 Tubo de vapor/agua caliente con pannarello
13 Puerta delantera
14 Mando del suministro de vapor
15 Grupo suministrador de café
16 Cepillo de limpieza

Panel de mandos

17 Mando de regulación de la cantidad de café en taza
18 Botón de suministro de café
19 Piloto luminoso de temperatura lista/ función de café
20 Botón de selección función de vapor
21 Piloto luminoso de temperatura de la función de vapor
22 Piloto luminoso señal de alarmas
23 Piloto luminoso máquina encendida

4 INSTALACIÓN

Para su seguridad y la seguridad de terceras personas observar atentamente las "Normas de seguridad" descritas en el cap. 3.

4.1 Embalaje

El embalaje original ha sido diseñado y realizado para proteger la máquina durante su transporte.
Se aconseja guardarlo para transportes futuros.

4.2 Operaciones previas

- Extraer del embalaje la bandeja de goteo (10) con la rejilla.
- Extraer la máquina de café del embalaje y colocarla en un lugar adecuado según los requisitos necesarios y descritos en las normas de seguridad (cap.3).
- Introducir la bandeja de goteo (10) en el alojamiento correspondiente en la máquina de café; asegurarse de que la bandeja de goteo, el cajón de recogida de posos (8) y el grupo suministrador de café (15) se hayan introducido correctamente y de que se haya cerrado la puerta delantera (13).
- Colocar la tapa del contenedor de café en grano (2) en el contenedor de café en grano (1). Dejar a mano el cepillo de limpieza (16).
- Antes de conectar la máquina a la toma de corriente comprobar que el interruptor general (5) esté posicionado en -0-.

Si cuando se enciende la máquina el piloto luminoso rojo (22) parpadea, indica que una de las partes arriba mencionadas no se ha colocado correctamente.

i Nota importante: Es importante leer el Capítulo 14 donde se explica detalladamente el significado de todas las señales que la máquina muestra al usuario mediante los pilotos luminosos presentes en el panel de mandos.

4.3 Primer encendido

- **(Fig.25)** – Extraer el depósito de agua (7) alzándolo y quitar la tapa (6). Enjuagarlo y llenarlo con agua fresca; se aconseja no llenar el depósito en exceso. Volver a introducir el depósito en su alojamiento y colocar la tapa (6) encima.

⚠ Introducir siempre en el depósito (7) sólo agua fresca sin gas. El agua caliente y otros líquidos pueden dañar el depósito y la máquina. No poner en funcionamiento la máquina sin agua: asegurarse de que haya suficiente agua en el depósito.

- **(Fig.24)** – Extraer la tapa (2) y echar el café en grano.

⚠ Introducir siempre en el depósito (1) sólo café en grano. El café molido, el café soluble y otros objetos pueden dañar la máquina.

- Volver a colocar la tapa (2) sobre el contenedor de café (1).
- Introducir el enchufe en una toma de corriente adecuada.
- La máquina se entrega con el interruptor general (5) en posición -0-; para encenderla, basta pulsar el botón (5) y se encenderá el piloto luminoso (23) del panel de mandos.
- **(Fig.26)** – Para cargar el circuito, colocar un recipiente debajo del tubo de vapor (pannarello) (12); girar el mando (14) en el sentido contrario a las agujas del reloj y esperar hasta que salga agua del tubo de vapor de forma regular (pannarello); para interrumpir el suministro de agua, girar el mando (14) en el sentido de las agujas del reloj.

i Nota: Antes de proceder a la primera puesta en funcionamiento, en caso de inactividad prolongada o si el depósito de agua se ha vaciado completamente, se recomienda cargar el circuito de la máquina.

- Una vez finalizadas las operaciones anteriormente descritas, la máquina ya estará lista para el uso.
- Para suministrar café, agua caliente o vapor y utilizar correctamente la máquina, seguir atentamente las instrucciones que se describen a continuación.

5 MOLINILLO DE CAFÉ

⚠ ¡Atención! El mando de regulación del grado de molido, que se encuentra en el interior del contenedor de café, se debe girar sólo cuando el molinillo de café esté en funcionamiento. No introducir café molido o soluble en el contenedor de café en grano.

⚠ No se debe introducir ningún material que no sea café en grano. El molinillo de café contiene componentes en movimiento que pueden ser peligrosos; no se deben introducir ni los dedos ni otros objetos. Antes de manipular el interior del contenedor de café, sea por el motivo que sea, apagar el interruptor general y desconectar el enchufe de la toma de corriente. No echar café en grano cuando el molinillo de café esté en funcionamiento.

La calidad y el sabor del café dependen, además de la mezcla utilizada, del grado de molido. La máquina está dotada de un mando (3) para la regulación del grado de molido. Para cambiar el grado de molido, girar el mando graduado cuando el molinillo de café esté en funcionamiento; las cifras grabadas en el mando indican el grado de molido.
Todos los aparatos se regulan en fábrica con un grado de molido medio: si el molido resulta ser demasiado fino, girar el mando hacia valores más altos; si el molido resulta ser demasiado grueso, girar el mando hacia valores más bajos.
La variación del grado de molido se notará únicamente tras el suministro de tres o cuatro cafés.

Utilizar mezclas de café en grano para máquinas de café exprés. Evitar el uso de grados de molido en posiciones extremas (ej.1 – 16); en estos casos, utilizar mezclas de café diferentes. Conservar el café en un lugar fresco, en un contenedor cerrado herméticamente.

El molido se debe regular cuando el café no se suministre de forma ideal:
Suministro demasiado rápido = molido demasiado grueso > Posicionar el mando en números más bajos;
Suministro a gotas o falta de suministro = molido demasiado fino > Posicionar el mando en números más altos.

6 REGULACIÓN DOSIS DE CAFÉ

(Fig.24) – En la máquina se puede regular la cantidad de café (dosis) que se desea moler. La dosis se configura en fábrica con un valor medio que satisface a la mayoría de los gustos; la referencia (A) debe corresponder con la referencia (B). Girando el mando (4), que se encuentra en el interior del contenedor de café, en el sentido contrario a las agujas del reloj se aumenta la dosis de café molido; en cambio, girándolo en el sentido a las agujas del reloj se reduce la dosis de café molido. La regulación de la dosis se debe realizar antes de pulsar el botón de suministro de café. Este sistema permite obtener un suministro óptimo con todos los tipos de café del mercado.

7 SUMINISTRO DE CAFÉ

⚠ Nota: En el caso en que la máquina no suministre café, comprobar que el depósito de agua contenga agua observando el nivel de agua del depósito presente en el lateral izquierdo de la máquina.

i Antes de suministrar café comprobar que el piloto luminoso verde de temperatura lista (19) permanezca fijo y que el depósito de agua y el contenedor de café estén llenos.

- **(Fig.27 - 28)** - Colocar 1 ó 2 tazas bajo las boquillas del suministrador (11); es posible ajustar la altura del suministrador para adaptarlo a las tazas utilizadas.
- Regular la cantidad de café que se desea verter en la taza con el mando (17): para aumentar la cantidad de café a suministrar, girarlo en el sentido de las agujas del reloj; para reducirla, en cambio, girar el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Para suministrar café es necesario pulsar el botón (18); posteriormente se activará el ciclo de suministro: para suministrar 1 café pulsar el botón (18) una sola vez; para suministrar 2 cafés pulsar 2 veces seguidas el botón (18).

i En este modo de funcionamiento la máquina muele y dosifica automáticamente la cantidad justa de café; la preparación de dos cafés necesita dos ciclos de molido y dos de suministro que controla automáticamente la máquina.

- Una vez finalizado el ciclo de preinfusión, el café empezará a salir por la boquilla de salida de café (11).
- El suministro de café se interrumpirá automáticamente cuando se alcance el nivel programado con el mando (17); en cualquier momento se podrá interrumpir el suministro de café pulsando el botón (18).

8 SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

⚠ ¡Atención! Al empezar el suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente: se corre el riesgo de sufrir quemaduras. El tubo de agua caliente puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

- Antes de suministrar agua caliente comprobar que el piloto luminoso verde de temperatura lista (19) esté encendido.

Con la máquina lista para el suministro del café, proceder de la siguiente forma:
- Colocar una taza o un recipiente bajo el tubo de agua caliente/vapor (12).
- **(Fig.29)** - Girar el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj (14).
- Suministrar la cantidad de agua caliente deseada; para interrumpir el suministro de agua caliente girar el mando (14) en el sentido de las agujas del reloj. La máquina vuelve a su funcionamiento normal.

9 SUMINISTRO DE VAPOR / PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

El vapor puede utilizarse para montar la leche del capuchino o bien para calentar bebidas.

⚠ ¡Riesgo de quemaduras! Al empezar el suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente. El tubo de vapor puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

- Cuando la máquina esté lista para suministrar café, pulsar el botón (20). La máquina necesita una fase de precalentamiento.
- Antes de suministrar vapor esperar a que el piloto luminoso verde de temperatura lista (12) permanezca fijo.
- **(Fig.26)** - Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor (pannarello) (12) y abrir el mando (14) "Agua caliente/vapor" durante algunos segundos para que salga el agua que se ha quedado en el tubo de vapor (pannarello); en poco tiempo empezará a salir sólo vapor.
- Cerrar el mando (14).
- Llenar con leche fría 1/3 del recipiente que desee utilizar para preparar el capuchino.

Para obtener un mejor resultado en la preparación del capuchino, la leche y la taza utilizadas deben estar frías.

- **(Fig.30)** - Sumergir el tubo de vapor (pannarello) en la leche que se desea calentar y girar el mando (14); mover el recipiente lentamente con movimientos circulares de abajo para arriba para que la formación de crema sea uniforme.
- Después de haber suministrado el vapor deseado cerrar el mando (14).
- El mismo sistema puede ser utilizado para el calentamiento de otras bebidas.

Después de haber usado el tubo de vapor (pannarello), lavarlo como se describe en el capítulo "Limpieza y Mantenimiento".

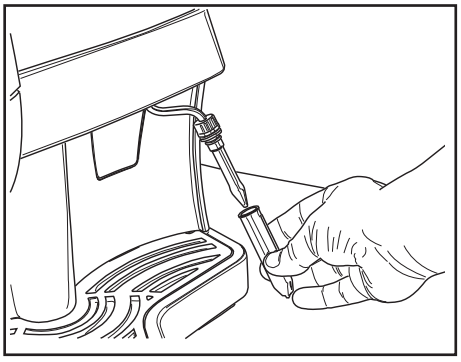
9.1 Paso de vapor a café

- Para poder suministrar café es necesario pulsar el botón (20).
- En el paso del suministro de vapor a suministro de café, los pilotos luminosos (19) y (21) parpadean contemporáneamente indicando que la temperatura de la máquina es elevada y que, por lo tanto, no puede suministrar café.
- Para poder suministrar café es necesario descargar el agua. Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor (pannarello) (12) y girar el mando del vapor (14) en el sentido contrario a las agujas del reloj; esperar hasta que permanezca encendido sólo el piloto luminoso de temperatura lista (19) de forma fija. Posteriormente, cerrar el mando en el sentido de las agujas del reloj.

10 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

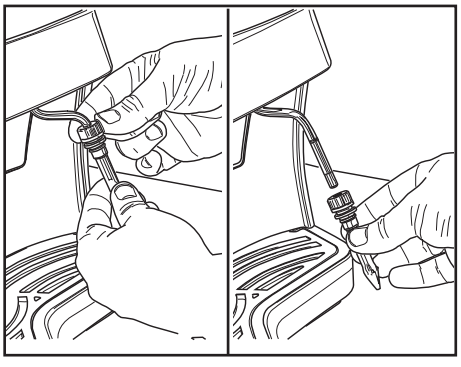
Limpieza general

- El mantenimiento y la limpieza pueden ser realizados sólo cuando la máquina está fría y desconectada de la red eléctrica.
- No sumergir la máquina en el agua ni introducir sus componentes en el lavavajillas.
- No usar objetos puntiagudos o productos químicos agresivos (disolventes) para limpiar.
- Limpiar el pannarello cada vez que se utilice; extraer la parte exterior del mismo.



Lavar la parte exterior del pannarello con agua corriente.

- Para una limpieza más completa mejor desmontar el pannarello del tubo de vapor.



Aflojar la abrazadera y extraer la parte interior del pannarello. Después de haberlo lavado con cuidado, volverlo a montar como se muestra en la figura.

(Fig.25) – Se aconseja limpiar diariamente el depósito del agua:

- Extraer el filtro presente en el interior del depósito y limpiarlo con agua corriente potable.
- Volver a colocar el filtro en su alojamiento presionándolo y girándolo ligeramente.
- Volver a llenar el depósito con agua potable fresca.

- Limpiar la máquina usando un paño humedecido con agua.
- No secar la máquina ni sus componentes usando un horno microondas o un horno convencional.
- **(Fig.31-33)** – Limpiar la zona de servicio; se aconseja vaciar y limpiar cada día:

  - el cajón de recogida de posos (8)
  - la bandeja de goteo (10)

10.1 Grupo suministrador

- El grupo suministrador (15) se debe limpiar cada vez que se llene el contenedor de café en grano o, en cualquier caso, al menos una vez a la semana.
- Apagar la máquina pulsando el interruptor (5) en la posición -0- y extraer el enchufe de la toma de corriente.
- **(Fig.31-33)–** Extraer el cajón de recogida de posos (8) y la bandeja de goteo (12); posteriormente abrir la puerta de servicio (13).
- **(Fig.34)** - Extraer el grupo suministrador (15) sujetándolo por la empuñadura y pulsando el botón «PRESS». El grupo suministrador sólo se puede lavar con agua caliente sin detergente.
- **(Fig.35)** - Lavar el grupo suministrador con agua tibia; lavar con cuidado el filtro superior.
- Lavar y secar con cuidado todas las partes del grupo suministrador.
- Lavar el compartimento con cuidado.
- Volver a introducir correctamente el grupo suministrador en su compartimento sin pulsar el botón “PRESS”.
- Cerrar la puerta e introducir el cajón de recogida de posos y la bandeja de goteo.

11 DESCALCIFICACIÓN

La formación de cal se produce con el uso del aparato; el ciclo de descalcificación debe efectuarse cada 3 ó 4 meses o cuando se observa una reducción del volumen de agua.

Si se desea efectuar la limpieza personalmente, se puede utilizar un producto descalcificante no tóxico ni nocivo para máquinas de café que se encuentra normalmente de venta en establecimientos.

¡Atención! No utilizar por ningún motivo vinagre como líquido descalcificante.

Antes de llevar a cabo el ciclo de descalcificación extraer el pannarello del tubo de vapor como se describe en el capítulo “Limpieza y Mantenimiento”.

- Mezclar el producto descalcificante con agua, tal y como se indica en el embalaje del producto, y verter la mezcla en el depósito de agua.
- Encender la máquina pulsando el interruptor general (5).
- **(Fig.26)** - Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor (12).
- Vaciar el contenido del depósito de agua en intervalos (una taza a la vez) girando el mando del vapor (14) en el sentido contrario a las agujas del reloj; para detener el suministro, girar el mando (14) en el sentido de las agujas del reloj.
- Dejar pasar unos 10-15 minutos entre cada intervalo, desconectando la máquina a través del interruptor general (5) en la posición -0-.
- Una vez consumida la solución descalcificante, enjuagar el depósito de agua y llenarlo con agua potable fresca.
- Encender la máquina pulsando el interruptor general.

- **(Fig.26)** - Vaciar 2/3 del contenido del depósito de agua girando el mando del vapor (14) en el sentido contrario a las agujas del reloj; para detener el suministro, girar el mando (14) en el sentido de las agujas del reloj.
- Dejar que la máquina se caliente y vaciar el contenido restante del depósito de agua girando el mando del vapor (14) en el sentido contrario a las agujas del reloj; para detener el suministro, girar el mando (14) en el sentido de las agujas del reloj.

Una vez terminado el ciclo de descalcificación, introducir el pannarello en el tubo de vapor como se describe en el capítulo “Limpieza y Mantenimiento”.

Si se usa un producto distinto del aconsejado, se recomienda respetar siempre las instrucciones del fabricante indicadas en el envase del producto descalcificante.

12 INFORMACIÓN DE CARÁCTER JURÍDICO

- Las instrucciones de uso contienen información útil sobre el empleo correcto del aparato con sus funciones operativas y sobre su mantenimiento.
- Dichas instrucciones y el cumplimiento de las mismas representan un punto de partida para un uso responsable del aparato respetando las normas de seguridad durante el funcionamiento y el mantenimiento del aparato. Para más información, o en caso de particulares problemas que no se consigan resolver a través de este manual, contactar con el proveedor local o directamente con la empresa fabricante.
- Además, se desea subrayar que el contenido del presente manual no forma parte de una convención anterior o ya existente, ni tampoco de un acuerdo o de un contrato legal y que no cambian su sentido.
- Todas las obligaciones del fabricante se basan en el contrato de compraventa que contiene también el reglamento completo y exclusivo relativo a las condiciones de garantía.
- Las normas de garantía contractuales no se limitan ni se prolongan en base a las presentes explicaciones.
- Las instrucciones de uso contienen información protegida por los derechos de autor.
- No está permitido fotocopiar ni traducir a otro idioma el presente manual sin autorización previa por parte del Fabricante.

13 DESGUACE DEL APARATO

Este producto cumple con la Directiva EU 2002/96/EC.

El simbolo en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar.
Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.
Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podria acurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para abtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

14 PILOTOS LUMINOSOS DEL PANEL DE MANDOS

Señales	Causas	Soluciones
Luz verde (23)	Máquina encendida	
Luz verde (19) fija	Temperatura de la máquina lista: - para suministrar café; - para suministrar agua caliente.	
Luz verde (19) intermitente	Máquina en fase de calentamiento para el suministro de café y el suministro de agua caliente	
Luz verde (21) fija	La máquina tiene la temperatura adecuada para comenzar el suministro de vapor	
Luz verde (21) intermitente	Máquina en fase de calentamiento para el suministro de vapor	
Luz verde (19) intermitente **Luz verde (21) intermitente contemporáneamente**	Temperatura elevada de la máquina; en está condición la máquina no puede suministrar café	Hay que descargar agua en la bandeja de goteo girando el mando del vapor (14) hasta que la luz verde de temperatura lista (19) permanezca fija y se apague la luz verde (21).
Luz roja (22) fija	Cantidad de agua insuficiente en el depósito.	Llenar el depósito con agua potable fresca; cargar el circuito y volver a iniciar el procedimiento.
	Contenedor de café vacío.	Echar café en grano al contenedor y volver a iniciar el procedimiento.
Luz roja (22) intermitente	Grupo suministrador, cajón de recogida de posos, bandeja de goteo, puerta delantera en posición incorrecta para el funcionamiento de la máquina.	Para apagar la luz roja fija, comprobar que cada componente se haya introducido y cerrado correctamente.

Problemas	Causas	Soluciones
La máquina no se enciende	La máquina no está conectada a la red eléctrica.	Conectar la máquina a la red eléctrica.
	La puerta de servicio está abierta.	Cerrar la puerta.
El café no está suficientemente caliente.	Las tazas están frías.	Calentar las tazas.
La máquina no suministra agua caliente o vapor.	El orificio del tubo de vapor está obstruido.	Limpiar el orificio del tubo de vapor con una aguja.
El café tiene poca crema	La mezcla no es adecuada o la torrefacción del café no es reciente o bien el molido es demasiado grueso.	Cambiar tipo de mezcla de café o regular el molido como se describe en el apartado 5. Aumentar la dosis como se indica en el apartado 6.
La máquina necesita demasiado tiempo para calentarse o la cantidad de agua que sale del tubo es reducida.	El circuito de la máquina está atascado por cal.	Descalcificar la máquina.
El grupo suministrador no se puede extraer,	El grupo suministrador no está correctamente colocado.	Encender la máquina. Cerrar la puerta de servicio. El grupo suministrador vuelve automáticamente a la posición inicial.
	Cajón de recogida de posos introducido.	Extraer el cajón de recogida de posos antes de extraer el grupo suministrador.
No sale café	Falta de agua.	Llenar el depósito de agua y cargar el circuito (Apartado 4.3).
	Grupo suministrador sucio.	Limpiar el grupo suministrador (Apartado 10.1).
	Dosis elevada.	Reducir la dosis (Apartado 6).
	Circuito no cargado.	Cargar el circuito (Apartado 4.3).
El café sale lentamente	Dosis elevada.	Reducir la dosis (Apartado 6).
	Café demasiado fino.	Cambiar el tipo de mezcla de café o regular el molido como se describe en el apartado 5. Reducir la dosis como se indica en el apartado 6.
	Circuito no cargado.	Cargar el circuito (Apartado 4.3).
	Grupo suministrador sucio.	Limpiar el grupo suministrador (Apartado 10.1).
El café sale por fuera del suministrador	Suministrador en posición incorrecta	Volver a colocar el suministrador
	Suministrador obstruido	Limpiar el suministrador y los orificios de salida

Para las averías no mencionadas en la tabla o en caso de que las soluciones indicadas no funcionen, llamar al teléfono de atención al cliente.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Quando se usam electrdomésticos é aconselhável tomar algumas precauções para limitar o risco de incêndios, choques eléctricos e/ou acidentes.

1 Ler atentamente todas a instruções e informações apresentadas neste manual e em qualquer outro folheto contido nas embalagens, antes de preparar ou utilizar a máquina expresso.
2 Não tocar nas superfícies quentes.
3 Não mergulhar o fio, a ficha ou o corpo da máquina em água ou outro líquido, para evitar incêndios, choques eléctricos ou acidentes.
4 Ter particular cuidado ao utilizar a máquina expresso na presença de crianças.
5 Retirar a ficha da tomada quando a máquina não estiver a ser utilizada, ou durante a sua limpeza. Deixar a máquina arrefecer antes de inserir ou retirar peças e antes de proceder à sua limpeza.
6 Não utilizar a máquina com o fio ou a ficha danificados, nem em caso de avarias ou roturas. Mandar verificar ou reparar o aparelho no centro de assistência mais próximo.
7 A utilização de acessórios não aconselhados pelo fabricante pode provocar danos a coisas e pessoas.
8 Não utilizar a máquina expresso ao ar livre.
9 Evitar que o fio fique pendurado da mesa ou esteja em contacto com superfícies quentes.
10 Manter a máquina expresso longe de fontes de calor.
11 Verificar se a máquina expresso está na posição "Off" antes de inserir a ficha na tomada. Para a desligar, colocá-la no "Off" e retirar depois a ficha da tomada.
12 Utilizar a máquina unicamente para uso doméstico.
13 Ter muito cuidado durante a utilização do vapor.

GUARDAR AS PRESENTES INSTRUÇÕES DE USO

CUIDADOS:

A máquina expresso foi concebida unicamente para uso doméstico: Qualquer intervenção de assistência, com excepção das operações de limpeza e de manutanção normal deverá ser prestada por um centro de assistência autorizado. Não mergulhar a máquina em água. Qualquer reparação deverá ser efctuada unicamente por pessoal do centro de assistência autorizado.

1 Verificar se a voltagem indicada na placa técnica corresponde à sua.
2 Nunca utilizar água tépida ou quente para encher o reservatório de água. Utilizar unicamente água fria.
3 Não tocar com as mãos nas partes quentes da máquina, nem no fio de alimentação durante o seu funcionamento.
4 Nunca limpar com detergentes corrosivos, nem com utensílios duros. É suficiente um pano macio humidecido com água.
5 Para evitar a formação de calcário, pode-se utilizar água mineral natural.

INSTRUÇOS SOBRE O CABO ELETRICO

A O cabo eletrico fornecido é curto para facilitar o uso e para impedir que prenda-se em outros objetos.
B Podem ser utilizados prolongamentos mas prestando muito cuidado.
C Se utilizar um prolongamento controlar:
  1 que a voltagem do prolongamento seja igual à do eletrodomestico.
  2 que seja dotado de uma tomada com tres pin com ponto de terra (seja o cabo do eletrodomestico deste tipo);
  3 que o cabo não pendure da mesa para não tropecar.

1 GENERALIDADES

A máquina de café é indicada para a preparação de café expresso, utilizando café em grãos e possui um dispositivo para o fornecimento de vapor e de água quente. O corpo da máquina apresenta um "design" elegante projectado para um uso doméstico e não é indicado para um funcionamento contínuo de tipo profissional.

Atenção. Não assumimos qualquer responsabilidade para danos eventuais em caso de:

- **uso errado ou não conforme com as finalidades previstas;**
- **consertos não realizados nos centros de assistência autorizados;**
- **alteração do cabo de alimentação;**
- **alteração de qualquer componente da máquina;**
- **uso de peças sobresselentes e acessórios não originais.**

Esses casos invalidarão a garantia.

1.1 Para facilitar a leitura

O triângulo de advertência indica todas as instruções importantes para a segurança do utilizador.
Siga escrupulosamente estas indicações para evitar ferimentos graves!

(Fig.2) - A referência a ilustrações, partes da máquina e órgãos de comando acontece através de números e letras, como, por exemplo, a referência à ilustração 2 deste parágrafo.

Este símbolo evidencia as informações a ter em vista, para uma melhor utilização da máquina.

As ilustrações correspondentes ao texto encontram-se no interior da capa.
Mantenha esta página aberta durante a leitura do manual de instruções.

1.2 Utilização dessas instruções de uso

Guarde estas instruções de uso em lugar seguro e anexe-as à máquina de café se por acaso uma outra pessoa precisar utilizá-la.

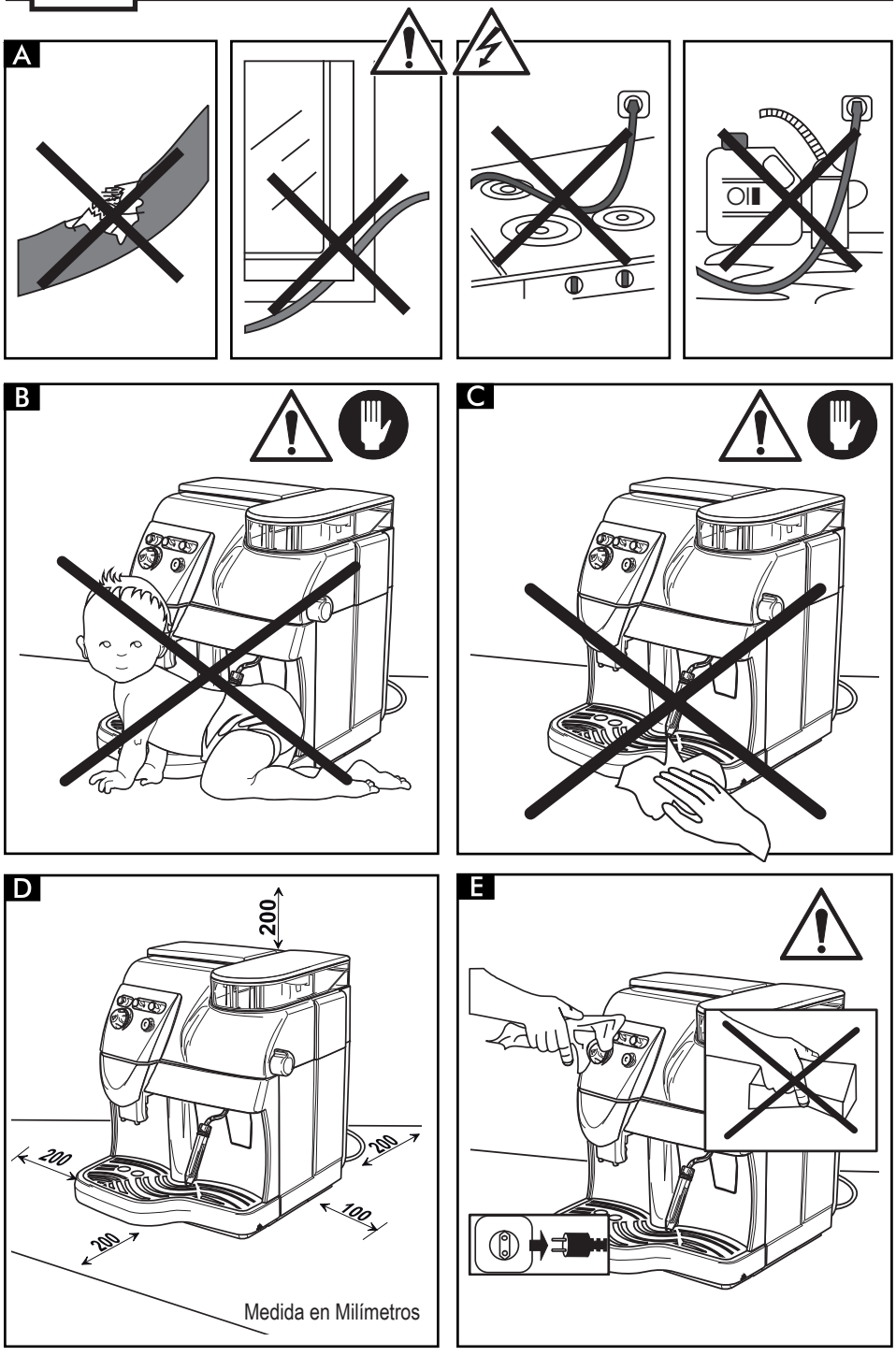
Para mais informações ou em caso de problemas não tratados totalmente ou apenas insuficientemente nas presentes instruções, contacte os Centros de Assistência Autorizados.

2 DADOS TÉCNICOS

• Tensão nominal Veja plaqueta posicionada no aparelho
• Potência nominal Veja plaqueta posicionada no aparelho
• Alimentação Veja plaqueta posicionada no aparelho
• Material do corpo Termoplástico
• Dimensões (mm) 355 x 385 x 337
• Peso (Kg) 8,5
• Comprimento do cabo (mm) 1200
• Painel de comando Frontal
• Reservatório de água 1,7 (l) - Extraível
• Capacidade do recipiente de café (g) 350 de café em grãos
• Pressão da bomba (bares) 15
• Caldeira Aço inox
• Dispositivos de segurança Válvula de segurança de pressão da caldeira; termóstato de segurança

Sob reserva de alterações de construção e realização devidas ao progresso tecnológico.

Máquina conforme com a Directiva Europeia 89/336/CEE (Decreto legislativo 476 de 04/12/92), relativa à eliminação das rádio-interferências.


A
B
C
D
200
200
200
200
100
200
Medida en Milímetros
E

3 NORMAS DE SEGURANÇA

Nunca ponha em contacto com água as partes sob tensão: perigo de curto-circuito! O vapor sobreaquecido e a água quente podem provocar queimaduras! Nunca dirija o jacto de vapor ou a água quente para as partes do corpo, toque com cuidado no bico do vapor/água quente: perigo de queimaduras!

Destino de uso

A máquina de café está prevista exclusivamente para a utilização doméstica.
É proibido efectuar modificações técnicas e qualquer utilização ilícita, por causa dos riscos que podem comportar!
A máquina de café deve ser utilizada só por adultos em condições psico-físicas inalteradas.

Alimentação de corrente

Ligue a máquina de café só numa tomada de corrente apropriada.
A tensão deve corresponder àquela indicada na plaqueta do aparelho.

A Cabo de alimentação

Nunca use a máquina de café se o cabo de alimentação estiver defeituoso.
Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência aos clientes.
Não faça passar o cabo de alimentação por ângulos e cantos vivos, acima de objectos muito quentes e proteja-o contra o óleo.
Não carregue ou puxe a máquina de café segurando-a pelo cabo.
Não tire a ficha puxando-a pelo cabo ou toque nela com as mãos molhadas. Não deixe pender o cabo de alimentação de mesas ou estantes.

B Protecção de outras pessoas

Certifique-se de que nenhuma criança tenha a possibilidade de brincar com a máquina de café. As crianças não têm a noção do perigo ligado ao uso dos electrodomésticos.

C Perigo de queimaduras

Evite dirigir contra si mesmo e/ou outros o jacto de vapor sobreaquecido e/ou água quente. **Perigo de queimaduras!**
Utilize sempre as pegas ou os botões apropriados.

D Colocação

Coloque a máquina de café em um lugar seguro, onde ninguém possa virá-la ou ferir-se por causa da própria máquina.
Não use a máquina de café em lugar aberto.
Não coloque a máquina acima de superfícies muito quentes e perto de chamas vivas para evitar que a carcaça funda ou de qualquer maneira se danifique.

E Limpeza

Antes de limpar a máquina, é indispensável posicionar o interruptor geral (5) sobre -0- e desligar após a ficha da tomada de corrente.
Além disso, aguarde a máquina se arrefecer.
Nunca mergulhe a máquina na água!
É severamente proibido procurar intervir no interior da máquina.

D Espaço para o uso e a manutenção

Para um correcto e bom funcionamento da máquina de café aconselha-se a:

- Escolher uma superfície de apoio bem nivelada;
- Escolher um ambiente suficientemente iluminado, higiénico e com uma tomada de corrente facilmente acessível;
- Prever uma distância mínima das paredes da máquina como indicado na figura.

Custódia da máquina

Quando a máquina ficar inutilizada por um período prolongado, desligue-a e tire a ficha da tomada. Guarde-a em um lugar seco e fora do alcance das crianças. Proteja-a contra o pó e a sujeira.

Consertos / Manutenção

Em caso de avarias, defeitos ou suspeito de defeito após uma queda, tire logo a ficha da tomada. Nunca ponha a funcionar uma máquina defeituosa.
Só os Centros de Assistência Autorizados poderão realizar intervenções e consertos.
Os consertos devem ser realizados exclusivamente

em um centro de assistência autorizado.
Em caso de intervenções não realizadas correctamente, declina-se toda e qualquer responsabilidade para danos eventuais.

Anti-incêndio

Em caso de incêndio utilize extintores de dióxido de carbono (CO_2). Não utilize água ou extintores de pó.

Legenda componentes da máquina

1 Recipiente de café em grãos
2 Tampa recipiente de café em grãos
3 Botão de ajuste da moagem
4 Botão de ajuste da dose
5 Interruptor geral (ON/OFF)
6 Tampa do reservatório de água
7 Reservatório de água
8 Gaveta de recolha das borras
9 Cabo de alimentação
10 Bandeja de limpeza + grade
11 Sistema de distribuição de café ajustável em altura
12 Tubo de vapor/água quente com pannarello
13 Portinhola anterior
14 Botão de distribuição de vapor
15 Grupo de distribuição de café
16 Pincel de limpeza

Painel de comando

17 Botão de ajuste da quantidade de café na chávena
18 Botão de distribuição de café
19 Indicador luminoso led de temperatura pronta / função café
20 Botão de selecção função vapor
21 Indicador luminoso led de temperatura função vapor
22 Indicador luminoso led de sinalização alarmes
23 Indicador luminoso led de máquina ligada

4 INSTALAÇÃO

Para a sua segurança e a de terceiros, siga escrupulosamente as "Normas de segurança" indicadas no cap.3.

4.1 Embalagem

A embalagem original foi projectada e realizada para proteger a máquina durante a expedição.
Aconselha-se a conservá-la para um eventual futuro transporte.

4.2 Operações preliminares

- Retire da embalagem a bandeja de limpeza (10) com grade.
- Retire da embalagem a máquina de café e posicione-a em um lugar apropriado de acordo com os requisitos pedidos e descritos nas normas de segurança (cap.3).
- Introduza a bandeja de limpeza (10) na sede apropriada na máquina; certifique-se de que a própria bandeja, a gaveta de recolha das borras (8) e o grupo de distribuição de café (15) estejam introduzidos correctamente e que a portinhola dianteira (13) esteja encerrada.
- Posicione a tampa do recipiente de café em grãos (2) no recipiente de café em grãos (1). Guarde ao alcance da mão o pincel de limpeza (16).
- Antes de introduzir a ficha na tomada de corrente assegure-se de que o interruptor geral (5) esteja sobre a posição -0-.

Se durante a ligação da máquina o indicador luminoso led vermelho (22) piscar, significa que uma das partes acima descritas não foi posicionada correctamente.

i Nota importante: É importante ler quanto indicado no Capítulo 14, onde é explicado pormenorizadamente o significado de todos os avisos que a máquina mostra ao utilizador, através das luzes posicionadas no painel de comando.

4.3 Primeira utilização

- **(Fig.25)** - Retire o reservatório de água (7) levantando-o e tire a tampa (6). Lave-o e encha-o com água fresca; aconselha-se a não encher o reservatório de maneira excessiva. Reintroduza

o reservatório na sede apropriada e reposicione a tampa (6) acima dele.

⚠ Deite no reservatório (7) sempre e só água fresca sem gás. Água quente e outros líquidos podem danificar o reservatório e/ou a máquina. Não ponha a funcionar a máquina sem água: assegure-se de que haja suficiente água no interior do reservatório.

- **(Fig.24)** - Tire a tampa (2) e deite o café em grãos.

⚠ Deite no recipiente (1) sempre e só café em grãos. Café moído, solúvel, e outros objectos podem danificar a máquina.

- Reposicione a tampa (2) no recipiente de café (1).
- Introduza a ficha numa tomada apropriada.
- A máquina encontra-se com o interruptor geral (5) sobre a posição -0-; para ligá-la é suficiente pressionar o botão (5); o indicador luminoso led (23) do painel de comando iluminar-se-á.
- **(Fig.26)** - Para carregar o circuito, ponha um recipiente por baixo do tubo vapor (pannarello) (12); vire o botão (14) no sentido anti-horário e aguarde até sair água de maneira regular pelo tubo vapor (pannarello); para interromper a distribuição de água, vire o botão (14) no sentido horário.

i Nota: Antes de prosseguir com o primeiro pôr a funcionar, no caso de prolongada inactividade ou se o reservatório de água estiver completamente vazio, aconselha-se a carregar o circuito da máquina.

- Depois de terminadas as operações acima indicadas, a máquina estará predisposta para o uso.
- Para distribuir café, água quente ou vapor, e utilizar correctamente a máquina, siga atentamente as instruções a seguir.

5 MOINHO DE CAFÉ

⚠ Atenção! O botão de ajuste da moagem, posicionado dentro do recipiente de café, deverá ser virado só quando o moinho de café estiver a funcionar. Não introduza café moído e/ou solúvel no recipiente de café em grãos.

⚠ É proibido introduzir qualquer material que não seja café em grãos. O moinho de café contém componentes em movimento que podem ser perigosos; é proibido introduzir os dedos e/ou outros objectos. Antes de trabalhar, por qualquer motivo, no interior do recipiente de café, desligue o interruptor geral e desligue a ficha da tomada de corrente. Não deite café em grãos quando o moinho de café está a funcionar.

A qualidade e o gosto do café dependem, além da mistura utilizada, também do grau de moagem. A máquina está equipada com um botão (3) para o ajuste do grau de moagem. Para variar o grau de moagem vire o botão graduado quando o moinho de café está a funcionar; os algarismos imprimidos no botão indicam o grau de moagem.
Cada aparelho é programado, na fábrica, para um grau de moagem médio: se a moagem for muito fina será necessário virar o botão para valores maiores; se a moagem for muito grossa será necessário virar o botão para valores menores.
A variação do grau de moagem notar-se-á só depois da distribuição de três/quatro cafés.

Utilize misturas de café em grãos para máquinas expresso. Evite de utilizar grãos de moagem sobre posições extremas (Es.1 – 16); nesses casos utilize misturas de café diferentes. Guarde o café em lugar fresco, num recipiente fechado hermeticamente.

A moagem deve ser ajustada quando o café é distribuído de uma forma não óptima:
Distribuição demasiado rápida = moagem demasiado grossa > Vire o botão para números menores;
Distribuição às pingas e/ou ausente = moagem demasiado fina > Vire o botão para números maiores.

6 AJUSTE DA DOSE DE CAFÉ

(Fig.24) - Na máquina é possível ajustar a quantidade desejada de café (dose) a ser moído.
A dose é programada, pelo fabricante, sobre um valor médio que satisfaz a maioria das exigências; referência (A) em correspondência da marca (B). Ao virar o botão (4), posicionado no interior do recipiente de café, no sentido anti-horário será aumentada a dose de café moído; ao virar o botão no sentido horário será diminuída a dose de café moído.
O ajuste da dose deve ser realizada antes de pressionar o botão de distribuição de café.
Este sistema permite obter uma distribuição óptima com todos os tipos de cafés presentes à venda.

7 DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ

⚠ **Nota: Se a máquina não distribuir café, certifique-se de que o reservatório de água contenha água; no lado esquerdo da máquina é possível verificar o nível de água no reservatório.**

i Antes de distribuir café certifique-se de que o indicador luminoso led verde de temperatura pronta (19) esteja aceso e fixo, que o reservatório de água e o do café estejam cheios.

- **(Fig.27 - 28)** - Posicione 1 ou 2 chávenas por baixo dos bicos do grupo de distribuição (11); é possível ajustar a altura do grupo de distribuição de maneira a se adaptar às suas chávenas.
- Ajuste a quantidade de café desejado na chávena mediante o botão (17): ao virá-lo no sentido horário será aumentada a quantidade de café a ser distribuído; ao virá-lo no sentido anti-horário será diminuída a quantidade de café a ser distribuído.
- Para distribuir o café será preciso pressionar o botão (18), sucessivamente iniciará o ciclo de distribuição: para distribuir 1 café pressione uma vez o botão (18); para distribuir 2 cafés pressione 2 vezes o botão (18).

i Nesta modalidade de funcionamento, a máquina providenciará automaticamente a moagem e a dosagem da quantidade certa de café; a preparação de dois cafés precisa de dois ciclos de moagem e dois ciclos de distribuição geridos automaticamente pela máquina.

- Depois de concluído o ciclo de pré-infusão, o café começará a sair do bico de distribuição (11).
- A distribuição de café parará automaticamente quando for alcançado o nível programado com o botão (17); de qualquer maneira é possível interromper a distribuição de café pressionando o botão (18).

8 DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE

⚠ **Atenção: no começo podem verificar-se breves jactos de água quente: perigo de queimaduras. O tubo de distribuição de água quente pode alcançar temperaturas elevadas: não toque nele directamente com as mãos.**

- Antes de distribuir água quente certifique-se de que a luz verde de temperatura pronta (19) esteja acesa.

Com a máquina pronta para distribuir café, prossiga da maneira seguinte:
- Ponha uma chávena e/ou um recipiente por baixo do tubo de água quente/vapor (12).
- **(Fig.29)** – Abra no sentido anti-horário o botão (14).
- Distribua a quantidade desejada de água quente; para parar a distribuição de água quente vire no sentido horário o botão (14). A máquina voltará ao funcionamento normal.

9 DISTRIBUIÇÃO DE VAPOR/ PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO

O vapor pode ser utilizado para bater o leite para o cappuccino, mas também para aquecer as bebidas.

⚠ **Perigo de queimaduras! Durante o início da distribuição podem-se verificar breves salpicos de água quente. O tubo de distribuição pode alcançar temperaturas elevadas: não toque nele directamente com as mãos.**

- Com a máquina pronta para distribuir café, pressione o botão (20). A máquina necessita de um tempo de pré-aquecimento.
- Antes de distribuir vapor aguarde a luz verde de temperatura pronta (21) se acender de forma fixa.
- **(Fig.26)** - Introduza um recipiente por baixo do tubo vapor (pannarello) (12); abra o botão (14) "Água quente/vapor" por uns segundos, para fazer sair a água restante do tubo vapor (pannarello); em pouco tempo começará a sair apenas vapor.
- Feche o botão (14).
- Encha com leite frio 1/3 do recipiente desejado a ser utilizado para preparar o cappuccino.

Para garantir um resultado melhor na preparação do cappuccino, o leite e a chávena utilizada devem estar frios.

- **(Fig.30)** - Mergulhe o tubo vapor (pannarello) no leite a ser aquecido e abra a torneira (14); rode lentamente o recipiente e, ao mesmo tempo, mexa-o com movimentos verticais para tornar uniforme a formação de espuma.
- Depois de utilizado o vapor para o tempo desejado, feche o botão (14).
- É possível utilizar o mesmo sistema para aquecer outras bebidas.

Depois de utilizado o tubo vapor (pannarello), lave-o como descrito no capítulo "Limpeza e Manutenção".

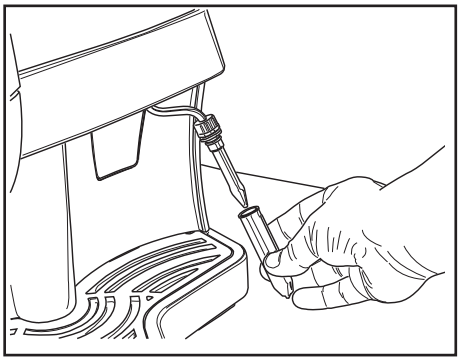
9.1 Passar de vapor para café

- Para poder distribuir café é necessário pressionar o botão (20).
- Durante a passagem da distribuição de vapor para a distribuição de café, os indicadores luminosos led (19) e (21) piscarão ao mesmo tempo, indicando que a máquina está em sobreaquecimento e não pode distribuir café.
- Para poder distribuir café, será necessário descarregar uma quantidade de água. Ponha um recipiente por baixo do tubo vapor (pannarello) (12) e vire o botão Vapor (14) no sentido anti-horário; aguarde até o indicador luminoso led de temperatura pronta (19) estiver aceso e fixo. Feche após o botão virando-o no sentido horário.

10 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

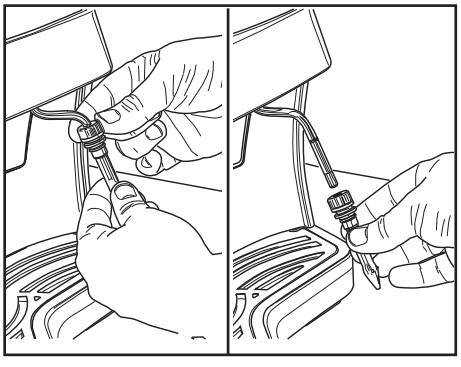
Limpeza geral

- A manutenção e a limpeza podem ser realizadas só quando a máquina estiver fria e desligada da rede eléctrica.
- Não mergulhe a máquina na água e não introduza os componentes na máquina de lavar louça.
- Não utilize objectos pontiagudos ou produtos químicos agressivos (solventes) para a limpeza.
- Limpe o pannarello depois de cada utilização; retire a parte externa do pannarello



Lave a parte externa do pannarello com água corrente.

- Para uma limpeza mais cuidadosa desmonte o pannarello do tubo vapor.



Afrouxe a virola e retire a parte interna do pannarello. Depois de lavado cuidadosamente, volte a montá-lo cuidando de introduzi-lo como mostrado na figura.

(Fig.25) – Aconselha-se a limpar quotidianamente o reservatório de água:

- Retire o filtro posicionado no interior do reservatório e limpe-o com água corrente potável.
- Reposicione o filtro no seu compartimento pressionando levemente e, ao mesmo tempo, realizando uma leve rotação.
- Encha o reservatório com água fresca potável.

- Para a limpeza do aparelho utilize um pano macio humedecido com água.
- Não seque a máquina e/ou os seus componentes utilizando um forno microondas e/ou um forno convencional.
- **(Fig.31-33)** - Limpe o compartimento de serviço; aconselha-se, a cada dia, a esvaziar e limpar:

  - a gaveta de recolha das borras (8)
  - a bandeja de limpeza (10)

10.1 Grupo de distribuição

- O grupo de distribuição (15) deve ser limpo toda vez que encher o recipiente de café em grãos ou, de qualquer maneira, pelo menos uma vez por semana.
- Desligue a máquina pressionando o interruptor (5) sobre a posição -0- e tire a ficha da tomada de corrente.
- **(Fig.31-33)** - Tire após a gaveta de recolha das borras (8) e a bandeja de limpeza (12), sucessivamente abra a portinhola de serviço (13).
- **(Fig.34)** - Retire o grupo de distribuição (15) segurando-o com a pega apropriada e pressionando a tecla «PRESS». Lave o grupo de distribuição só com água quente sem detergente.
- **(Fig.35)** - Lave o grupo de distribuição com água morna; lave com cuidado o filtro superior.
- Lave e seque cuidadosamente todas as partes do grupo de distribuição.
- Limpe cuidadosamente o compartimento.
- Introduza de novo o grupo de distribuição no compartimento apropriado até engatá-lo sem pressionar a tecla “PRESS”.
- Feche após a portinhola, introduza a gaveta de recolha das borras e a bandeja de limpeza.

11 DESCALCIFICAÇÃO

A formação de calcário acontece naturalmente com o uso do aparelho; é preciso executar a descalcificação a cada 3-4 meses de utilização da máquina e/ou quando houver uma redução da capacidade da água.

Se quiser realizá-la pessoalmente, será possível utilizar um produto descalcificante para máquinas de café de tipo não tóxico e/ou não nocivo, fácil de se encontrar à venda.

Atenção! Nunca utilize o vinagre como descalcificante

Antes de realizar a descalcificação remova o pannarello do tubo vapor como descrito no capítulo “Limpeza e Manutenção”.

- Misture o descalcificante com água como especificado na embalagem do produto descalcificante e encha o reservatório de água.
- Ligue a máquina através do interruptor geral (5).
- **(Fig.26)** – Ponha um recipiente por baixo do tubo do vapor (12).
- Retire por intervalos (uma chávena de cada vez) todo o conteúdo do reservatório de água virando o botão vapor (14) no sentido anti-horário; para parar a distribuição vire o botão (14) no sentido horário.
- Durante cada intervalo deixe agir durante cerca de 10-15 minutos, desligando a máquina através do interruptor geral (5) sobre -0-.
- Depois de terminada a solução descalcificante, lave o reservatório de água e encha-o com água fresca.

- Ligue a máquina através do interruptor geral.
- **(Fig.26)** - Esvazie 2/3 do conteúdo do reservatório de água virando o botão vapor (14) no sentido anti-horário; para parar a distribuição vire o botão (14) no sentido horário.
- Deixe aquecer a máquina e esvazie o conteúdo restante do reservatório de água virando o botão vapor (14) no sentido anti-horário; para parar a distribuição vire o botão (14) no sentido horário.

Depois de terminada a descalcificação, introduza o pannarello no tubo vapor como descrito no capítulo "Limpeza e Manutenção".

Se utilizar um produto diferente daquele recomendado, aconselha-se a respeitar de qualquer maneira as instruções do fabricante indicadas na embalagem do produto descalcificante.

12 INFORMAÇÕES DE CARÁCTER JURÍDICO

- As presentes instruções de uso contêm as informações necessárias para uma utilização correcta, para as funções operativas e a manutenção cuidadosa do aparelho.
- Esses conhecimentos e a observância das presentes instruções, representam a premissa para um uso sem perigo respeitando totalmente a segurança em caso de funcionamento e manutenção do aparelho. Se desejar ulteriores informações, ou se surgirem problemas particulares que acha que não foram explicados com suficiente clareza nas presentes instruções de uso, por favor contacte o revendedor ou directamente o fabricante.
- Além disso note-se que o conteúdo dessas instruções de uso não faz parte de uma convenção anterior ou já existente, de um acordo ou de um contracto legal e que não vão mudar a substância delas.
- Todas as obrigações do fabricante baseiam-se no relativo contracto de compra e venda que contém também o regulamento completo e exclusivo no que diz respeito às prestações da garantia.
- As normas de garantia contratuais não são limitadas e nem ampliadas conforme com as presentes explicações.
- As instruções de uso contêm informações protegidas pelo direito de autor.
- Não é permitido fotocopiá-las ou traduzi-las para um outro idioma sem acordo prévio escrito por parte do Fabricante.

13 DESMANTELAMENTO

Este produto está conforme a directiva EU 2002/96/EC.

O simbolo impresso no produto ou na sua embalagem indica que este produto não se pode tratar como lixo doméstico normal.

Este produto deve ser entregue num ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem. Ao assegurar-se que este produto é eliminado correctamente, estará a ajudar a evitar possiveis consequências negativas para o ambiente e saúde pública que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adquada. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor contacte o gabinete da câmara municipal da sua cidade ou a loja onde comprou o produto.

14 INDICADORES LUMINOSOS DO PAINEL DE COMANDO

Sinalizações	Causas	Soluções
Luz verde (23)	Máquina ligada	
Luz verde (19) fixa	Máquina a temperatura pronta: - para distribuir café; - para distribuir água quente.	
Luz verde (19) a piscar	Máquina em fase de aquecimento para a distribuição de café e água quente.	
Luz verde (21) fixa	Máquina em temperatura pronta para a distribuição de vapor	
Luz verde (21) a piscar	Máquina em fase de aquecimento para a distribuição de vapor	
Luz verde (19) a piscar **Luz verde (21) a piscar ao mesmo tempo**	Máquina em superaquecimento; nesta modalidade a máquina não pode distribuir o café.	É necessário descarregar água na bandeja de limpeza virando o botão Vapor (14) até a luz verde de temperatura pronta (19) se tornar fixa e a luz verde (21) se apagar.
Luz vermelha (22) fixa	Quantidade de água insuficiente no reservatório.	Encha o reservatório com água fresca potável, carregue o circuito e inicie novamente o processo.
	Recipiente de café vazio.	Encha o recipiente com café em grãos e inicie novamente o processo.
Luz vermelha (22) a piscar	Grupo de distribuição, gaveta de recolha das borras, bandeja de limpeza, portinhola anterior em posição incorrecta para o funcionamento da máquina.	Para apagar a luz vermelha, certifique-se de que todos os componentes estejam introduzidos ou fechados de maneira correcta.

Problemas	Causas	Soluções
A máquina não se liga	A máquina não está ligada à rede eléctrica	Ligue a máquina à rede eléctrica
	A portinhola de serviço está aberta	Feche a portinhola
O café não é bastante quente	As chávenas estão frias	Aqueça as chávenas
Não sai água quente ou vapor	O furo do tubo vapor está entupido	Limpe o furo do tubo vapor com um alfinete
O café tem pouca espuma	A mistura não é apropriada ou o café não é fresco de torrefacção ou é moído demasiado grosso	Troque a mistura de café ou ajuste a moagem como no par. 5 Aumente a dose par. 6
A máquina precisa de muito tempo para se aquecer ou a quantidade de água a sair pelo tubo é limitada	O circuito da máquina está entupido pelo calcário	Descalcifique a máquina
O grupo de distribuição não pode ser extraído	Grupo de distribuição fora da posição	Ligue a máquina. Feche a portinhola de serviço. O grupo de distribuição voltará automaticamente para a posição inicial.
	Gaveta de recolha das borras introduzida	Retire a gaveta de recolha das borras antes de tirar o grupo de distribuição
O café não sai	Falta a água	Encha o reservatório de água e recarregue o circuito (Par. 4.3)
	Grupo sujo	Limpe o grupo de distribuição (Par. 10.1)
	Dose alta	Diminua a dose (Par.6)
	Circuito não carregado	Recarregue o circuito (Par. 4.3)
O café sai lentamente	Dose alta	Diminua a dose (Par.6)
	Café demasiado fino	Troque a mistura de café ou seleccione a moagem como no par. 5. Diminua a dose par. 6
	Circuito não carregado	Recarregue o circuito (Par. 4.3)
	Grupo de distribuição sujo	Limpe o grupo de distribuição (Par. 10.1)
O café sai fora do grupo de distribuição	Grupo de distribuição em posição incorrecta	Coloque de novo em posição o grupo de distribuição
	Grupo de distribuição entupido	Limpe o grupo de distribuição e os seus furos de saída

Para as avarias não incluídas na tabela acima indicada ou problemas não resolvidos, contacte um centro de assistência.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische huishoudelijke apparaten is het raadzaam enkele voorzorgsmaatregelen in acht te nemen, om brandgevaar, elektrische schokken en/of dergelijke ongelukken zoveel mogelijk te voorkomen.

1 Aandachtig alle aanwijzingen en informatie in deze gebruiksaanwijzing en andere folders lezen, die zich in de verpakking mochten bevinden, voordat het espresso apparaat wordt gebruikt.
2 De hete oppervlakken niet aanraken.
3 Geen kabels, stekkers of het apparaat zelf in water of andere vloeistoffen onderdompelen om brandgevaar, elektrische schokken of ongelukken te vermijden.
4 Extra goed opletten indien het apparaat gebruikt wordt met kinderen in de buurt.
5 De stekker uit het stopcontact trekken als het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt. Wachten totdat het apparaat afgekoeld is voordat de onderdelen verwijderd worden of aangebracht, ook in geval van reiniging.
6 Het apparaat niet gebruiken als de kabel of stekker beschadigd zijn ofwel in geval van schade of breuk. Het apparaat laten controleren of repareren bij het dichtstbijzijnde servicecentrum.
7 Door het gebruik van niet door de producent aangeraden onderdelen kan er schade aan dingen of letsel aan personen worden aangericht.
8 Het espresso apparaat nooit in de open lucht gebruiken.
9 De kabel niet van de tafel laten hangen en niet met hete oppervlakken in aanraking laten komen.
10 Het espresso apparaat uit de buurt van warmtebronnen houden.
11 Controleren dat het espresso apparaat altijd in de stand "0" (uit) staat, voordat de stekker in het stopcontact wordt gestoken. Indien men het apparaat uitschakelen wil,de machine uitzetten en dan de stekker uit het stopcontact trekken.
12 Het apparaat mag alleen voor huishoudelijk gebruik gebruikt worden.
13 Uiterst goed opletten tijdens het gebruik van de stoom.

GELIEVE DEZE GEBRUIKSAAN-WIJZINGEN TE BEWAREN

WAARSCHUWING

Het espresso apparaat is alleen maar voor huishoudelijk gebruik geschikt. Al de servicewerkzaamheden of reparaties, behalve de reiniging en het normale onderhoud moeten door een bevoegd Servicecentrum uitgevoerd worden.
Het apparaat niet in water onderdompelen.
Elke reparatie dient door een bevoegd Servicecentrum te worden uitgevoerd.

1 Controleren dat de aangetoonde spanning op het plaatje overeenkomt met de spanning van het stopcontact.
2 Nooit lauw of warm water gebruiken, om het waterreservoir te vullen. Alleen maar koud water gebruiken.
3 De warme onderdelen van het apparaat en de voedingskabel tijdens de werking niet met de handen aanraken.
4 Nooit reinigen met schuurmiddelen of scherp gereedschap. Een met water bevochtigde zachte doek is voldoende.
5 Gebruik mineraalwater zonder koolzuur, om de vorming van kalkaanslag te vermijden.

AANWIJZINGEN OVER DE ELEKTRICITEITSKABEL

A Er wordt een nogal kort elektriciteitssnoer geleverd om te voorkomen dat het in elkaar draait of dat u erover kunt struikelen.
B Er kan een verlengsnoer gebruikt worden.
C Als u een verlengsnoer gebruikt, controleer dan:
  1 of de spanning die op het verlengsnoer vermeld is minstens gelijk is aan de spanning van het apparaat;
  2 of er een stekker aan zit met drie pinnen met aarde (als het snoer van het apparaat van dit type is);
  3 of het snoer niet van de tafel hangt zodat u er niet over kunt struikelen.

1 ALGEMEEN

Het koffiezetapparaat is bestemd voor de bereiding van espressokoffie met gebruik van koffiebonen, en beschikt over een systeem voor de afgifte van stoom en heet water. Het elegant vormgegeven machinehuis is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor een continu professioneel gebruik.

Let op. In de volgende gevallen wordt geen aansprakelijkheid voor eventuele schade aanvaard:
- **verkeerd gebruik of gebruik dat niet overeenkomt met het doel van de machine;**
- **reparaties die niet door erkende servicecentra uitgevoerd zijn;**
- **geknoei met de voedingskabel;**
- **geknoei met onderdelen van de machine;**
- **gebruik van niet-originele reserveonderdelen en accessoires;**

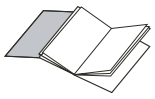
In deze gevallen vervalt de garantie.

1.1 Voor een gemakkelijke raadpleging

De waarschuwingsdriehoek geeft alle belangrijke instructies aan die van belang zijn voor de veiligheid van de gebruiker. Houd u strikt aan deze aanwijzingen om ernstig letsel te voorkomen!

(Afb.2) - Verwijzingen naar illustraties, delen van het apparaat of bedieningselementen bestaan uit cijfers of letters, zoals de verwijzing naar afbeelding 2 in deze paragraaf.

Dit symbool geeft informatie aan waarmee men in het bijzonder rekening moet houden voor een beter gebruik van de machine.



De illustraties die met de tekst overeenstemmen, bevinden zich op de flap van de kaft. Houd deze pagina open tijdens het lezen van de gebruiksaanwijzing.

1.2 Gebruik van deze handleiding

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats en houd hem bij de koffiemachine in geval van gebruik door anderen.

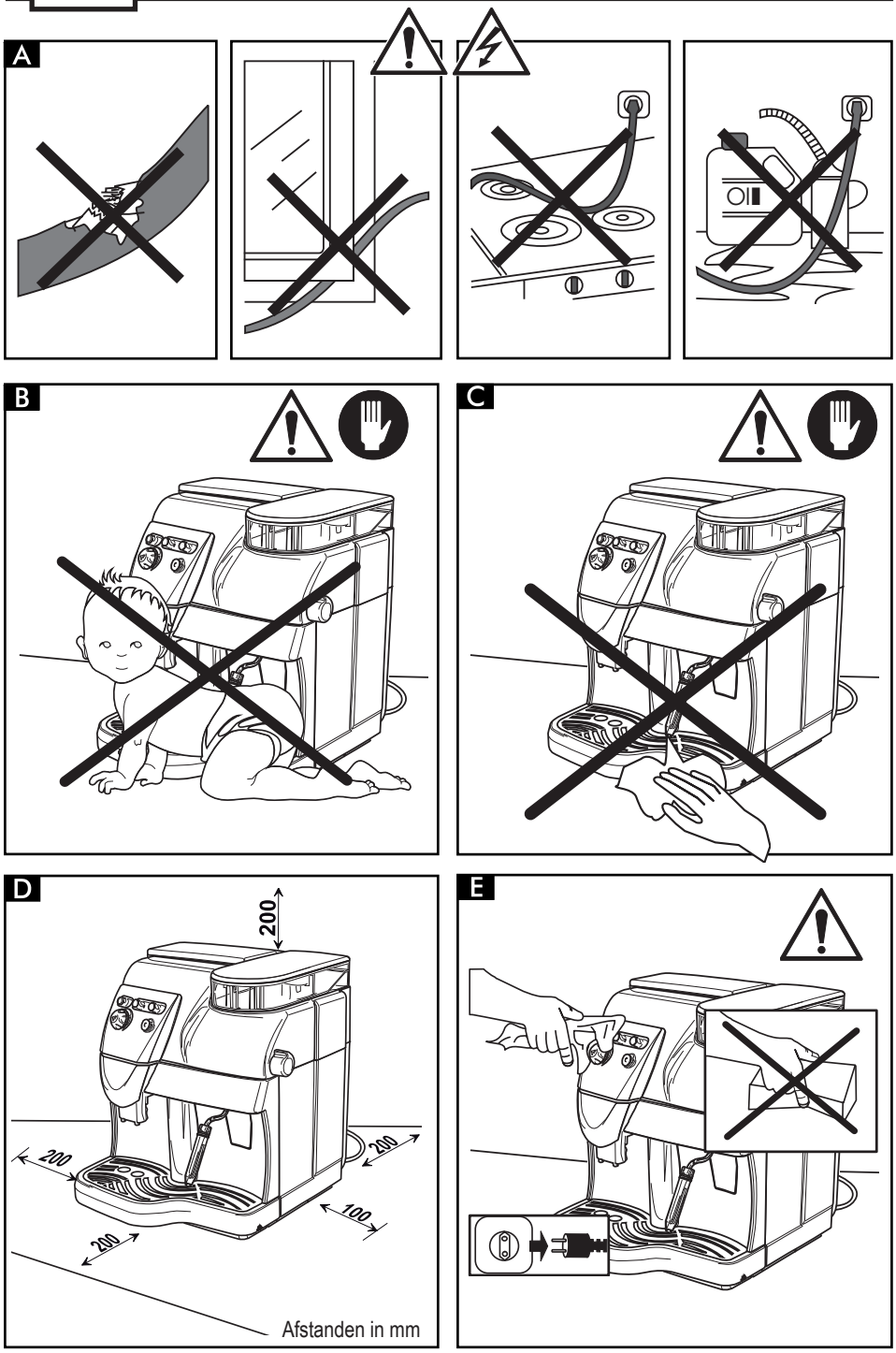
Voor overige informatie en bij problemen, die niet volledig of onvoldoende behandeld worden in deze aanwijzingen, kunt u zich wenden tot een goedgekeurd servicecentrum.

2 TECHNISCHE GEGEVENS

• Nominale spanning Zie plaatje op het apparaat
• Nominale spanning Zie plaatje op het apparaat
• Voeding Zie plaatje op het apparaat
• Materiaal behuizing Thermoplastisch
• Afmetingen (mm) 355 x 385 x 337
• Gewicht (kg) 8,5
• Lengte voedingskabel (mm) 1200
• Bedieningspaneel Frontaal
• Waterreservoir 1,7 (l) - Uitneembaar
• Inhoud koffiereservoir 350 g koffiebonen
• Pompdruk (bar) 15
• Ketel Roestvrij staal
• Veiligheidsinrichtingen Veiligheidsventiel waterketeldruk Veiligheidsthermostaat

Met voorbehoud van wijzigingen in de constructie en uitvoering op basis van de technologische vooruitgang.

Machine in overeenstemming met de Europese richtlijn 89/336/EEG (Wetsbesluit 476 van 04/12/92), met betrekking tot de verwijdering van radio- en televisiestoringen.


A
B
C
D
200
200
200
200
100
Afstanden in mm
E

3 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Breng de onder stroom staande delen nooit in contact met water: gevaar voor kortsluiting! De oververhitte stoom en het hete water kunnen brandwonden veroorzaken! Richt de hete stoom- of waterstraal nooit op lichaamsdelen. Wees voorzichtig bij het aanraken van het stoom-/heetwaterpijpje: gevaar voor brandwonden!

Gebruiksbestemming

De koffiemachine is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het aanbrengen van technische wijzigingen en elk ongeoorloofd gebruik is verboden, in verband met de risico's die dit met zich meebrengt!
De koffiemachine mag alleen worden gebruikt door volwassenen die in goede lichamelijke en geestelijke condities verkeren.

Stroomvoeding

Sluit de koffiemachine alleen aan op een geschikt stopcontact.
De spanning moet overeenstemmen met de spanning die op het plaatje van het apparaat staat vermeld.

A Voedingskabel

Gebruik de koffiemachine nooit als de voedingskabel defect is.
Een beschadigde voedingskabel moet door de producent of door de klantenservice worden vervangen.
Laat de voedingskabel niet over hoeken en scherpe randen of hete voorwerpen lopen, en bescherm hem tegen olie. Draag de koffiemachine niet aan de kabel en trek er niet aan.
Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan de kabel te trekken en raak hem niet met natte handen aan. Voorkom dat de voedingskabel los van tafels of planken afhangt.

B Bescherming van andere personen

Verzeker u ervan dat kinderen niet de mogelijkheid hebben om met het koffieapparaat te spelen. Kinderen realiseren zich de gevaren die aan elektrische apparaten verbonden zijn niet.

C Verbrandingsgevaar

Richt de oververhitte stoomstraal en/of heetwaterstraal nooit op uzelf of op anderen. **Gevaar voor brandwonden!**
Gebruik altijd de handgrepen of knoppen.

D Plaatsing

Zet het koffiezetapparaat op een veilige plek waar niemand het kan omstoten of zich eraan kan verwonden.
Gebruik de koffiemachine niet buiten.
Zet het apparaat niet op erg warme oppervlakken en in de buurt van open vuur om te voorkomen dat de behuizing smelt of anderszins beschadigd raakt.

E Reiniging

Alvorens de machine te reinigen, moet u eerst de hoofdschakelaar (5) op -0 - zetten en vervolgens de stekker uit het stopcontact halen.
Wacht dan tot het apparaat is afgekoeld.
Dompel het apparaat nooit onder in water!
Pogingen tot reparaties aan de binnenkant van de machine zijn ten strengste verboden.

D Ruimte voor gebruik en onderhoud

Voor een correcte en goede werking van de koffiemachine wordt het volgende aanbevolen:

- Kies een vlakke ondergrond;
- Kies een voldoende verlichte, hygiënische omgeving met een gemakkelijk toegankelijk stopcontact;
- Zorg ervoor dat het apparaat op een minimumafstand van de wanden staat, zoals op de afbeelding is aangegeven.

Opslag van de machine

Schakel de machine, wanneer deze langere tijd niet wordt gebruikt, uit en haal de stekker uit het stopcontact. Bewaar het apparaat in een droge ruimte en buiten het bereik van kinderen. Bescherm de machine tegen stof en vuil.

Reparaties / Onderhoud

Haal de stekker meteen uit het stopcontact bij storingen, defecten of vermoedelijke defecten na een val. Zet een defecte machine nooit aan.
Alleen de erkende servicecentra mogen werkzaamheden

en reparaties uitvoeren.
De reparaties mogen alleen door een erkend servicecentrum worden uitgevoerd.
Bij ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden wordt iedere vorm van aansprakelijkheid van de hand gewezen.

Brandbestrijding
Gebruik in geval van brand koolzuurblussers (CO_2). Gebruik geen water of poederblussers.

Legenda machinecomponenten

1 Koffiebonenreservoir
2 Deksel koffiebonenreservoir
3 Regelknop van de maalfijnheid
4 Regelknop van de dosis
5 Hoofdschakelaar (ON/OFF)
6 Deksel waterreservoir
7 Waterreservoir
8 Koffiediklade
9 Voedingskabel
10 Lekbakje + rooster
11 In hoogte verstelbare koffie schenkinrichting
12 Stoom-/heetwaterpijpje met pannarello
13 Luikje aan de voorkant
14 Stoomknop
15 Koffie-unit
16 Schoonmaakborsteltje

Bedieningspaneel

17 Regelknop hoeveelheid koffie per kopje
18 Toets voor de afgifte van koffie
19 Led voor “op temperatuur/koffiefunctie”
20 Keuzeknop stoomfunctie
21 Led voor “op temperatuur/stoomfunctie”
22 Led voor het signaleren van alarmen
23 Led voor “machine aan”

4 INSTALLATIE

Houd u voor uw eigen veiligheid en die van anderen strikt aan de “Veiligheidsvoorschriften” die vermeld staan in hoofdstuk 3.

4.1 Verpakking
De oorspronkelijke verpakking is ontworpen en vervaardigd om de machine tijdens het transport te beschermen.
Het is raadzaam om de verpakking te bewaren voor eventueel transport in de toekomst.

4.2 Handelingen vooraf
- Haal het lekbakje (10) en het rooster uit de verpakking.
- Haal de koffiemachine uit de verpakking en zet hem op een geschikte plaats in overeenstemming met de hiervoor gestelde voorwaarden die beschreven staan bij de veiligheidsvoorschriften (hoofdstuk 3).
- Plaats het lekbakje (10) op correcte wijze in de machine; controleer of het bakje, de koffiediklade (8) en de centrale unit (15) correct geplaatst zijn en het luikje aan de voorkant (13) gesloten is.
- Doe de deksel van het koffiebonenreservoir (2) op het koffiebonenreservoir (1). Houd het schoonmaakborsteltje (16) bij de hand.
- Controleer alvorens de stekker in het stopcontact te steken of de hoofdschakelaar (5) in de -0- stand staat.

Als bij het inschakelen van de machine de rode led (22) gaat knipperen betekent dat, dat één van de hierboven beschreven onderdelen niet op correcte wijze geplaatst is.

Belangrijke opmerking: Het is belangrijk de inhoud van Hoofdstuk 14 te lezen. Hier wordt de betekenis van alle meldingen die de machine aan de gebruiker geeft, door middel van de lampjes op het bedieningspaneel, nauwgezet uitgelegd.

4.3 Eerste Inschakeling
- **(Afb.25)** – Verwijder het waterreservoir (7) door de deksel (6) op te tillen en te verwijderen. Spoel het reservoir en vul het met vers water; we raden aan

het reservoir niet te vol te doen. Plaats het reservoir weer terug en doe de deksel (6) er weer op.

Vul het reservoir (7) altijd en alleen met vers water zonder koolzuur. Warm water of andere vloeistoffen kunnen het reservoir en/of de machine beschadigen. Zet het apparaat nooit aan zonder dat er water in zit: controleer of er voldoende water in het reservoir zit.

- **(Afb.24)** verwijder de deksel (2) en doe de koffiebonen erin.

Vul reservoir (1) altijd alleen maar met koffiebonen. Gemalen koffie, oploskoffie en andere dingen beschadigen de machine.

- Doe de deksel (2) weer op het koffiereservoir (1).
- Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
- De machine wordt geleverd met de hoofdschakelaar (5) in stand -0-; de machine wordt aangezet door op de knop (5) te drukken; de led (23) van het bedieningspaneel gaat branden.
- **(Afb.26)** – Plaats, om het circuit te vullen, een houder onder het stoompijpje (pannarello) (12); draai de knop (14) linksom en wacht tot er gelijkmatig water uit het stoompijpje (pannarello) stroomt; draai de knop (14) rechtsom om de waterafgifte te onderbreken.

OPMERKING: Het wordt aangeraden het circuit te vullen bij het eerste gebruik van de machine, als de machine lange tijd niet gebruikt is of als het reservoir helemaal leeg is.

- Als bovengenoemde handelingen zijn uitgevoerd is de machine klaar voor gebruik.
- Volg de hieronder vermelde aanwijzingen zorgvuldig op voor een goed gebruik van de machine voor het schenken van koffie, heet water of stoom.

5 KOFFIEMOLEN

Let op! De regelknop van de maling, die zich in het koffiereservoir bevindt, moet alleen gedraaid worden met de koffiemolen in werking. Doe geen gemalen koffie en/of oploskoffie in het koffiebonenreservoir.

Het is verboden om andere dingen, behalve koffiebonen, in de koffiemolen te stoppen. De koffiemolen bevat bewegende onderdelen die gevaarlijk kunnen zijn; het is verboden om vingers en/of andere dingen in de molen te stoppen. Alvorens handelingen binnen in de machine te verrichten, moet de machine met de hoofdschakelaar uitgeschakeld worden en de stekker uit het stopcontact getrokken worden. Doe geen koffiebonen in de koffiemolen als deze in werking is.

De kwaliteit en de smaak van de koffie hangen niet alleen af van de gebruikte melange maar ook van de maalgraad. De machine is voorzien van een draaiknop (3) voor het instellen van de maalgraad. Draai aan de gegradueerde knop, met de koffiemolen in werking, om de maalgraad te veranderen; de cijfers op de knop geven de maalgraad aan.
Elk apparaat is in de fabriek ingesteld op een gemiddelde maalgraad: als de maling te fijn is, moet de draaiknop naar een hogere waarde worden gedraaid; als de maling te grof is moet de draaiknop naar een lagere waarde gedraaid worden.
Een verandering in de maalgraad is pas merkbaar na 3 / 4 kopjes koffie.

Gebruik een koffiebonenmelange voor espressomachines. Vermijd het gebruik van te extreme maalgraden (bijv. 1 – 16); gebruik in deze gevallen een andere koffiemelange. Bewaar de koffie op een koele plaats in een hermetisch afsluitbare bus.

De maling moet afgesteld worden wanneer de koffie niet op optimale wijze wordt geschonken:
Te snelle afgifte = te grove maling > Draai de knop naar een lagere waarde;
Druppelsgewijze afgifte en/of geen afgifte = te fijne maling > Draai de knop naar een hogere waarde.

6 KOFFIEDOSIS INSTELLEN

(Afb.24) – Op de machine kan de gewenste hoeveelheid te malen koffie (dosis) worden ingesteld. De dosis is door de fabrikant ingesteld op een gemiddelde waarde die aan de meeste wensen voldoet; tekentje (A) stemt overeen met tekentje (B). Als de draaiknop (4), die zich in het koffiereservoir bevindt, linksom wordt gedraaid wordt de dosis gemalen koffie groter; als de knop rechtsom wordt gedraaid wordt de dosis gemalen koffie kleiner.
Het instellen van de dosis moet uitgevoerd worden voordat de knop voor koffieafgifte wordt ingedrukt.
Met dit systeem is het mogelijk een optimale afgifte te krijgen met alle op de markt beschikbare soorten koffie.

7 KOFFIEAFGIFTE

⚠ **OPMERKING: Als de machine geen koffie schenkt, controleer dan of er water in het waterreservoir zit; aan de linkerkant van de machine kan het waterniveau van het reservoir worden gecontroleerd.**

i Controleer vóór het schenken van koffie of de groene led voor "op temperatuur" (19) continu brandt en of de water- en koffiereservoirs gevuld zijn.

- **(Afb.27-28)** - Zet 1 of 2 kopjes onder de uitlooppijpjes van de schenkinrichting (11); u kunt de hoogte van de schenkinrichting instellen en aanpassen aan uw kopjes.
- Stel de hoeveelheid koffie in die u in het kopje wilt met behulp van de knop (17): draai de knop rechtsom om de hoeveelheid koffie te verhogen; draai de knop linksom om de hoeveelheid koffie te verkleinen/verminderen.
- Druk op de knop (18) om de koffie te schenken: de afgiftecyclus zal nu starten: druk één keer op de knop (18) om 1 koffie te zetten; druk twee keer achter elkaar op de knop (18) om 2 koffie te zetten.

i In deze werkingsstand maalt en doseert de machine automatisch de juiste hoeveelheid koffie; de afgifte van twee koffie vereist twee maalcycli en twee afgiftecycli, die de machine automatisch uitvoert.

- Na de voorinfusie-cyclus, zal de koffie uit de uitstroompijpjes (11) van de schenkinrichting beginnen te stromen.
- De koffieafgifte zal automatisch stoppen als het met de draaiknop (17) ingestelde niveau is bereikt; het blijft echter mogelijk om de koffieafgifte te onderbreken door op de knop (18) te drukken.

8 AFGIFTE VAN WARM WATER

⚠ **OPGELET: Aan het begin van de afgifte kan er wat heet water vrijkomen. gevaar voor brandwonden. Het heetwaterpijpje kan erg heet worden: voorkom directe aanraking met uw handen.**

- Controleer vóór de afgifte van heet water of het groene lampje voor "op temperatuur" (19) brandt.

Als het apparaat gereed is voor de afgifte van koffie, ga dan als volgt te werk:
- Plaats een kopje en/of een geschikte beker onder de straalpijp voor heet water/stoom.
- **(Afb. 29)** - Draai de knop (14) linksom open.
- Schenk de gewenste hoeveelheid heet water; draai de knop (14) rechtsom om de afgifte van heet water te stoppen. De machine gaat nu weer in de normale werkingsstand staan.

9 STOOMAFGIFTE /BEREIDING CAPPUCCINO

De stoom kan worden gebruikt om melk te schuimen voor cappuccino, maar ook voor het verwarmen van dranken.

⚠ **Verbrandingsgevaar! Aan het begin van de afgifte kan wat heet water vrijkomen. Het uitlooppijpje kan hoge temperaturen bereiken: voorkom directe aanraking met uw handen.**

- Druk op de knop (20) wanneer de machine gereed is voor koffieverstrekking. De machine heeft tijd nodig om op te warmen.
- Wacht met het schenken van stoom tot het groene lampje voor ”op temperatuur” (21) continu brandt.
- **(Afb.26)** – Plaats een beker onder het stoompijpje (pannarello) (12); draai de “Heet water-/stoomknop” (14) even open, zodat het restwater uit het stoompijpje (pannarello) kan lopen; even later komt er alleen stoom uit.
- Draai de knop (14) dicht.
- Vul de beker die u voor de bereiding van de cappuccino wilt gebruiken voor 1/3 met koude melk.

Voor een beter resultaat bij de bereiding van de cappuccino moeten de melk en het cappuccinokopje koud zijn.

- **(Afb. 30)** – Dompel het stoompijpje (pannarello) in de op te warmen melk en draai de knop (14) open; draai de beker langzaam van beneden naar boven om gelijkmatig schuim te maken.
- Draai de knop (14) weer dicht als u genoeg stoom gebruikt heeft.
- Hetzelfde systeem kan worden toegepast voor de verwarming van andere dranken.

Maak het stoompijpje (pannarello) na gebruik schoon zoals staat beschreven in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”.

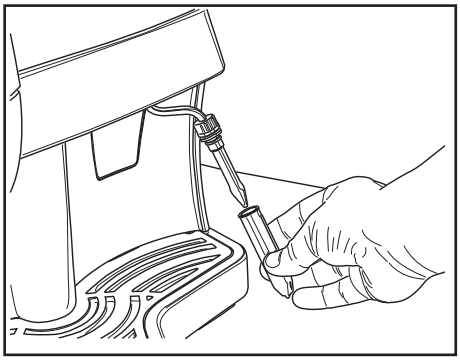
9.1 Overgang van stoom naar koffi

- Druk op de knop (20) voor koffieafgifte.
- Bij de overgang van stoomafgifte naar koffieafgifte knipperen de leds (19) en (21) enige tijd, wat aangeeft dat de machine in overtemperatuur is en geen koffie kan schenken.
- Om koffie te kunnen schenken dient er eerst water te worden afgevoerd. Plaats een houder onder het stoompijpje (pannarello) (12) en draai de stoomknop (14) linksom; wacht tot alleen de led voor “op temperatuur” (19) continu gaat branden. Draai de knop vervolgens rechtsom dicht.

10 REINIGING EN ONDERHOUD

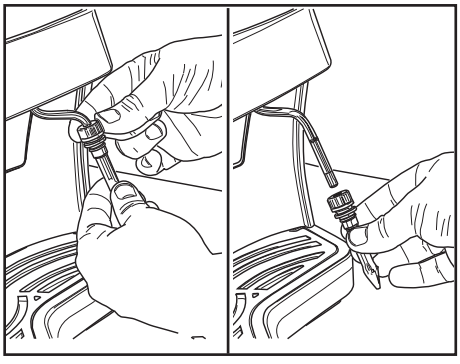
Algemene reiniging

- Het onderhoud en de reiniging mogen alleen worden uitgevoerd wanneer de machine koud is en van het elektriciteitsnet afgekoppeld is.
- Dompel de machine niet onder in water en was de onderdelen niet in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen puntige voorwerpen of agressieve chemische producten (oplosmiddelen) voor de reiniging.
- Maak de pannarello na elk gebruik schoon; draai de buitenkant van de pannarello los.



Was de buitenkant van de pannarello met stromend water.

- Haal de pannarello van het stoompijpje af voor een grondigere reiniging.



Draai de ring los en haal het binnengedeelte van de pannarello los. Plaats het weer terug na het

grondig gereinigd te hebben, en let daarbij op de aanwijzingen die in de afbeelding staan.

(Afb. 25) - Wij raden u aan het waterreservoir dagelijks te reinigen.

- Haal het filter uit het reservoir en reinig het met stromend drinkwater.
- Plaats het filter weer terug op zijn plek door er zachtjes op te drukken en het tegelijkertijd iets te draaien.
- Vul het waterreservoir met vers drinkwater.

- Gebruik voor de reiniging van het apparaat een zachte doek die met water is bevochtigd.
- Droog de machine en/of onderdelen ervan niet in een magnetron en/of een conventionele oven.
- **(Afb. 31-33)** - De service ruimte reinigen; we raden aan de volgende onderdelen dagelijks te legen en te reinigen:

  - de koffiediklade (8)
  - het lekbakje (10)

10.1 Centrale unit

- De centrale unit (15) dient iedere keer als het koffiebonenreservoir gevuld wordt gereinigd te worden en in ieder geval minstens één keer per week.
- Schakel de machine uit door de schakelaar (5) in de -0- stand te zetten en trek de stekker uit het stopcontact.
- **(Afb. 31-33)** - Verwijder vervolgens de koffiediklade (8) en het lekbakje (12) en open het serviceluikje (13).
- **(Afb.34)** - Haal de centrale unit (15) met de speciale handgreep uit de machine en druk op de “PRESS”-knop. De centrale unit mag alleen gewassen worden met warm water zonder schoonmaakmiddel.
- **(Afb. 35)** - Was de centrale unit met lauw water; was het bovenste filter zorgvuldig.
- Was en droog alle onderdelen van de centrale unit goed.
- Reinig de ruimte zorgvuldig.
- Plaats de centrale unit weer terug in de ruimte tot hij vastgekoppeld is, zonder hierbij op de “PRESS”-knop te drukken.
- Sluit vervolgens het luikje en plaats de koffiediklade en het lekbakje.

11 ONTKALKING

De vorming van kalk is een normaal gevolg van het gebruik van het apparaat; de machine dient om de 3-4 maanden ontkalkt te worden of als er minder water uit de machine stroomt.

Als u de machine zelf wilt ontkalken, kunt u een niet-giftig en/of onschadelijk ontkalkingsproduct voor koffiemachines gebruiken, dat gewoon in de handel verkrijgbaar is.

Let op! Gebruik in geen geval azijn als ontkalkingsproduct.

Haal vóór het ontkalken de pannarello van het stoompijpje af zoals staat beschreven in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”.

- Meng het ontkalkingsproduct met water, zoals op de verpakking van het ontkalkingsproduct staat vermeld, en vul het waterreservoir ermee.
- Schakel de machine in met de hoofdschakelaar (5).
- **(Afb. 26)** – Plaats een bak onder het stoompijpje (12).
- Laat met tussenpozen (één kopje per keer) de hele inhoud van het waterreservoir uit het apparaat stromen door de stoomknop (14) linksom te draaien; draai de stoomknop (14) rechtsom om de afgifte te stoppen.
- Laat het ontkalkingsproduct tijdens de afzonderlijke tussenpozen ongeveer 10-15 minuten inwerken, door de machine met de hoofdschakelaar (5) uit te schakelen.
- Als de ontkalkingsoplossing op is, spoel het waterreservoir dan af en vul het met vers water.
- Schakel de machine in met de hoofdschakelaar
- **(Afb. 26)** – Laat 2/3 van de inhoud van het waterreservoir uit de machine lopen door de

stoomknop (14) linksom te draaien; draai de stoomknop (14) rechtsom om de stoomafgifte te stoppen.

- Laat het apparaat opwarmen en laat de overige inhoud van het waterreservoir uit het apparaat stromen door de stoomknop (14) linksom te draaien; draai de stoomknop (14) rechtsom om de afgifte te stoppen.

Als de ontkalking gereed plaats dan de pannarello weer in het stoompijpje zoals staat beschreven in het hoofdstuk “Reiniging en Onderhoud”.

Als u een ander product gebruikt dan het geadviseerde product, is het hoe dan ook aanbevolen de aanwijzingen van de producent op de verpakking van het ontkalkingsproduct op te volgen.

12 INFORMATIE VAN JURIDISCHE AARD

- Deze gebruiksaanwijzing bevat de benodigde informatie voor een correct gebruik, voor de bediening en een zorgvuldig onderhoud van het apparaat.
- Deze kennis en de inachtneming van deze instructies vormen een voorwaarde om het apparaat zonder risico’s onder volledig veilige omstandigheden te kunnen gebruiken en onderhouden. Wend u voor meer informatie of bij bijzondere problemen die volgens u niet duidelijk genoeg in deze gebruiksaanwijzing zijn behandeld, tot de verkoper of rechtstreeks tot de fabrikant.
- We wijzen er verder op dat de inhoud van deze gebruiksinstructies geen deel uitmaakt van een vorige of al bestaande conventie, overeenkomst of juridisch contract en dat ze de inhoud ervan niet wijzigen.
- Alle plichten van de fabrikant zijn gebaseerd op de betreffende verkoopovereenkomst die ook het volledige en exclusieve reglement bevat met betrekking tot de garantievoorwaarden.
- De contractuele garantievoorschriften worden noch beperkt, noch uitgebreid op grond van deze uitleg.
- De gebruiksaanwijzing bevat door het auteursrecht beschermde informatie.
- Het is niet toegestaan de gebruiksaanwijzing te kopiëren of naar een andere taal te vertalen zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant.

13 AFDANKEN

Dit product voldoet aan de EU-richtlijn 2002/96/EG.

Het symbool op het product of op verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld.
Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur worden gerecycled.
Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor het milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

14 LAMPJES BEDIENINGSPANEEL

Meldingen	Oorzaken	Oplossingen
Groen lampje (23)	Machine aan	
Continu groen lampje (19)	Machine op temperatuur: - voor koffieafgifte; - voor afgifte heet water.	
Knipperend groen lampje (19)	Het apparaat warmt op voor het schenken van koffie en heet water.	
Continu groen lampje (21)	Machine op temperatuur, klaar voor het schenken van koffie / stoom.	
Knipperend groen lampje (21)	Machine in opwarmfase voor stoomafgifte	
Knipperend groen lampje (19) **Tegelijkertijd knipperend groen lampje (21)**	Machine in overtemperatuur; in deze modus kan de machine geen koffie schenken	Er moet water in het lekbakje worden geloosd door de Stoomknop (14) te draaien totdat het groene 'op temperatuur' lampje (19) continu blijft branden en het groene lampje (21) uit gaat.
Continu rood lampje (22)	Onvoldoende hoeveelheid water in het reservoir.	Vul het reservoir met vers drinkwater, vul het circuit en herhaal de procedure.
	Koffiereservoir leeg	Vul het reservoir met koffiebonen en herhaal de procedure.
Knipperend rood lampje (22)	Centrale unit, koffiediklade, lekbakje, het luikje aan de voorkant niet in de juiste positie voor de werking van de machine	Om het continu brandende rode lampje te doven, moet u controleren of alle onderdelen op correcte wijze zijn geplaatst of gesloten

Problemen	Oorzaken	Oplossingen
De machine wordt niet ingeschakeld	De machine is niet aangesloten op het elektriciteitsnet	Sluit de machine op het elektriciteitsnet aan
	Het serviceluikje staat open	Sluit het luikje
De koffie is niet warm genoeg	De kopjes zijn koud	Verwarm de kopjes
Er komt geen heet water of stoom uit	De opening van het stoompijpje is verstopt	Reinig de opening van het stoompijpje met behulp van een speld
De koffie heeft weinig crème	De melange is niet geschikt, de koffie is niet versgebrand of te grof gemalen	Gebruik een andere koffiemelange of pas de maling aan zoals staat beschreven in par. 5. of verhoog de dosis zoals staat beschreven in par. 6
De machine heeft te veel tijd nodig om op te warmen, de hoeveelheid water die uit het buisje komt is beperkt	Het circuit van de machine is door kalkaanslag verstopt	Ontkalk de machine
De centrale unit kan er niet worden uitgehaald	Centrale unit niet op zijn plaats	Zet de machine aan. Sluit het serviceluikje. De centrale unit keert automatisch terug naar de beginpositie
	Koffiediklade ingevoerd	Haal de koffiediklade uit het toestel alvorens de centrale unit eruit te halen
Er komt geen koffie uit	Geen water	Vul het waterreservoir en het watercircuit.
	Unit vuil	Reinig de centrale unit
	Hoge dosis	Verlaag de dosis.
	Circuit niet vol	Vul het circuit opnieuw (par. 4.3.)
Koffie stroomt langzaam	Dosis hoog	Verlaag de dosis.
	Koffie is te fijn	Gebruik een andere koffiemelange of pas de maling aan zoals staat beschreven in par. 5 Verlaag de dosis par. 6.
	Circuit niet vol	Vul het circuit opnieuw (par. 4.3.)
	Centrale unit vuil	Reinig de centrale unit (par.1 0.1.)
Koffie stroomt naast de koffieuitloop.	Koffieuitloop niet in juiste positie	Zet de koffieuitloop weer in de juiste positie
	Koffieuitloop verstopt	Reinig de koffieuitloop en de openingen ervan

Voor storingen die niet in bovenstaande tabel te vinden zijn of als de geadviseerde oplossingen geen effect hebben, dient u contact op te nemen met een servicecentrum.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE
CE 73/23, CE 89/336
CE 92/31, CE 93/68

EC DECLARATION OF CONFORMITY
EC 73/23, EC 89/336
EC92/31, EC93/68

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
EWG 73/23, EWG 89/336
EWG 92/31, EWG 93/68

DECLARATION DE CONFORMITÉ CE
EC 73/23, EC 89/336
EC92/31, EC93/68

DECLARACIÒN DE CONFORMIDADED CE
EC 73/23, EC 89/336
EC92/31, EC93/68

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE
EC 73/23, EC 89/336
EC92/31, EC93/68

VERKLARING VA OVEREENKOMSTE EG
EG 73/23, EG 89/336
EG 92/31, EG 93/68

Saeco International Group S.p.A

(Società soggetta a Direzione e Coordinamento di El Gringo Investimenti S.p.A).
- Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (Bo) - Italy

declare under our responsability that the product:
déclarons sous notre responsabilité que le produit:
declaramos sob a nossa responsabilidade que o produto:
declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto:
erklären in eigener Verantwortung, daß das Produkt:
dichiariamo sotto la nostra responsabilità che il prodotto:
verklaren onder onze verantwoordelijkheld, dat het produkt:

TYPE SUP 018M

to which this declaration relates is in conformity with the following standards or other normative documents:

- Safety of household and electrical appliances - General requirements EN 60335-1(1994); A11(1995) - A1(1996) - A12(1996) - A13(1998) - A14(1998) - A15(2000)
- Safety of household and electrical appliances - Part 2^ Particular requirements for appliances for heating liquids EN 60335-2-15(1996) - A1(1999)
- Safety of household and electrical appliances - Part 2^ Particular requirements for coffee mills and coffee grinders EN 60335-2-14 (1996) - A11(1998) - A1(1998) - A2(2000)
- Limits and methods of measurements of radio disturbance characteristics of electrical motor-operated and thermal appliances for households and similar purposes, electric tools and similar electric apparatus - EN 55014-1(1993) A1(1997) + A2(1999)
- Electromagnetic compatibility (EMC) Part 3^ Limits - Section 2: Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤ 16A per phase) - EN 61000-3-2 (1995) - A1(1998) + A2(1998) + A14(2000)
- Electromagnetic compatibility (EMC) Part 3^: Limits - Section 3: Limitation of voltage fluttuations and flicker in low-voltage supply systems for equipment with rated current ≤ 16 A. EN 61000-3-3 Edit. 1995
- Immunity requirements for household appliances, tools and similar apparatus. Product family standard EN 55014-2 (1997)

Following the provision of the directives: EC 73/23, EC 89/336, EC 92/31, EC 93/68

auquel la présente déclaration se réfère est conforme aux suivantes normes:

- Sécurité des appareils électroménagers et électriques - Conditions générales requises EN 60335-1(1994); A11(1995) - A1(1996) - A12(1996) - A13(1998) - A14(1998) - A15(2000).
- Sécurité des appareils électroménagers et électriques - Partie 2 Conditions spécifiques requises des appareils pour chauffer des liquides EN 60335-2-15(1996) - A1(1999)
- Securité des appareils électroménagers et électriques - Partie 2 Conditions spécifiques requises des pulvériseurs et moulins à café EN 60335-2-14 (1996) - A11(1998) - A1(1998) - A2(2000)
- Limites et méthodes de mesure des perturbations radio caraetéristiques des appareils thermiques et avec moteur électrique pour usage ménager et autres buts similaires, instruments électriques et autre appareillage électrique similaire - EN 55014-1(1993) A1(1997) + A2(1999)
- Compatibilité électromagnétique (EMC) Partie 3: Limites - Section 2: Limites pour les émissions de courant harmonique (courant d'entrée de l'appareil ≤ 16A par phase) - EN 61000-3-2 (1995) - A1(1998) + A2(1998) + A14(2000)
- Compatibilité électromagnétique (EMC) Partie 3: Limites - Seection 3: Limitation des fluctuations et papillotage de tension dans des systèmes d'alimentation à basse tension pour des appareils avec courant nominal ≤ 16 A. EN 61000-3-3 Edit. 1995.
- Conditions d'immunité requises pour des appareils électroménagers, instruments et autres appareils similaires. Norme pour groupe de produits EN 55014-2 (1997)

selon les dispositions des directives; CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.

---

ao qual se refere esta declaração, está em conformidade com as seguintes normas:

- Segurança de electrodomésticos e aparelhos domésticos - Requisitos gerais EN 60335-1(1994); A11(1995) - A1(1996) - A12(1996) - A13(1998) - A14(1998) - A15(2000)
- Segurança de electrodomésticos e aparelhos eléctricos - Parte 2 Requisitos especificos de aparelhos para aquecer liquidos EN 60335-2-15(1996) - A1(1999)
- Segurança de electrodomésticos e aparelhos eléctricos - Parte 2 Requisitos especificos para trituradores e moedores de café EN 60335-2-14 (1996) - A11(1998) - A1(1998) - A2(2000)
- limites e métodos para medir as interferencias de ràdio peculiares a aparelhos com motor eléctrico e térmicos para uso doméstico e finalidades similares, instrumentos eléctricos e aparelhagens eléctricas similares - EN 55014-1(1993) A1(1997) + A2(1999).
- Compatibilidade electromagnética (EMC) Parte 3: Limites - Seçao 2: limites para emissões de corrente harmònica (corrente de entrada da aparelhagem ≤ 16A por fase) EN 61000-3-2 (1995) - A1(1998) + A2(1998) + A14(2000)
- Compatibilidade electromagnética (EMC) Parte 3: Limites - Seçao3: limites para flutuações e picos de tensão nos sistemas de alimentação de baixa tensão para aparelhagens com corrente norminal ≤ 16A - EN 61000-3-3 Ed. 1995.
- Requsitos de inmunidade para electrodomésticos, instrumentos e aparelhos similares. Norma p/ familia de produtos EN 55014-2 (1997).

de acordo com as disposiçöes contidas nas diretrizes: CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.

al que se refiere la presente declaraciòn està conforme con la siguientes normas:

- Seguridad de electrodomésticos y aparatos eléctricos - Requisitos generales EN 60335-1(1994); A11(1995) - A1(1996) - A12(1996) - A13(1998) - A14(1998) - A15(2000).
- Seguridad de electrodomésticos y aparatos eléctricos - Parte 2 - Requisitos especificos de aparatos para calentar liquidos EN 60335-2-15(1996) - A1(1999)
- Seguridad de electrodomésticos y aparatos eléctricos - Parte 2 Requisitos especificos para pulverizadores y molinillos de café. EN 60335-2-14 (1996) - A11(1998) - A1(1998) - A2(2000)
- Limitaciones y medidas de determinaciòn de las interferencias radio que caracterizan los aparatos con motor eléctrico y térmicos para el hogar y usos similares instrumentos eléctricos y aparatos eléctricos similares - EN 55014-1(1993) A1(1997) + A2(1999)..
- Compatibilidad electromagnética (EMC) Parte 3: Limitaciones - Secciòn 2: Limitaciones para las emisiones de corriente armònica (corriente en entrada del aparato ≤ 16A por fase) - EN 61000-3-2 (1995) - A1(1998) + A2(1998) + A14(2000)
- Compatibilidad electromagnética (EMC) Parte 3: Limitaciones - Secciòn 3: limitaciòn de las fluctuaciones y de los picos de tensiòn en los sistemas de alimentaciòn de baja tensiòn para aparatos con corriente nominal ≤ 16A. EN 61000-3-3 Edic. 1995
- Requisitos de inmunidad para electrodomésticos, instrumentos y aparatos similares. ;Normas para familia de productos EN 55014-2 (1997).

con arreglo a las normas: CE 73/23, C E 89/336, CE 92/31,CE 93/68

---

folgenden Richtlinien entspricht:

- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke Teil 1: Allgemeine Anforderungen (ICE 335-1:1991, modifiziert) Deutsche Fassung - EN 60335-1(1994); A11(1995) - A1(1996) - A12(1996) - A13(1998) - A14(1998) - A15(2000)
- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke Teil 2: Besondere Anforderungen für Geräte zur Flüssigkeitserhitzung - EN 60335-2-15(1996) - Amend. A1(1999)
- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke Teil 2: Besondere Anforderungen für Kaffeemühlen - EN 60335-2-14 (1996) - A11(1998) - A1(1998) - A2(2000)
- Grenzwerte und Meßverfahren für Funkstörungen von Geräten mit elektromotorischem Antrieb und Elektrowärmegeräten für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Elektrogeräten - EN 55014-1(1993) A1(1997) + A2(1999)
- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) Teil 3: Grenzwerte - Hauptabschnitt 2: Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte-Eingangsstrom ≤ 16 A je Leiter) - EN 61000-3-2 (1995) - A1(1998) + A2(1998) + A14(2000)
- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) Teil 3: Grenzwerte - Hauptabschnitt 3: Grenzwerte für Spannungsschwankungen und Flikker in Niederspannungsnetzen für Geräte mit einem Eingangsstrom ≤ 16 A - EN 61000-3-3 Ausgabe 1995
- Elektromagnetische Verträglichkeit Störfestigkeitsanforderungen für Haushaltsgeräte, Werkzeuge und ähnliche Geräte, Produktfamilien-Norm - EN 55014-2 (1997)

Bestimmung der EG-Richtlinien: 73/23/EWG, 89/336/EWG, 92/31/EWG, 93/68/EWG.

al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme alle seguenti nome:

- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Requisiti generali EN 60335-1(1994); A11(1995) - A1(1996) - A12(1996) - A13(1998) - A14(1998) - A15(2000).
- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Parte 2 Requisiti specifici per apparecchi per riscaldare liquidi EN 60335-2-15(1996) - A1(1999)
- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Parte 2 Requisiti specifici per polverizzatori e macinicaffè EN 60335-2-14 (1996) - A11(1998) - A1(1998) - A2(2000)
- Limiti e metodi di misurazione dei disturbi radio caratteristici di apparecchi con motore elettrico e termici per uso domestico e simili scopi, strumenti elettrici e simili apparecchiature elettriche - EN 55014-1(1993) A1(1997) + A2(1999).
- Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 3: Limiti - Sezione 2;: Limiti per le emissioni di corrente armonica (corrente in ingresso dell'apparecchiatura ≤ 16A per fase) - EN 61000-3-2 (1995) - A1(1998) + A2(1998) + A14(2000)
- Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 3: Limiti - Sezione 3: Limitazione delle fluttuazioni e dei picchi di tensione nei sistemi di alimentazione a bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale ≤ 16A. EN 61000-3-3 Ediz. 1995
- Requisiti di immunità per elettrodomestici, strumenti e apparecchi simili. Norma per famiglia di prodotti EN 55014-2 (1997)

secondo le disposizioni delle direttive CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.

---

waarnaar wij in deze verklaring, voldoet aan de volgende normen:

- Veiligheid van de huishoudelijke en de elektrische apparaten - Algemene voorwaarden vereist EN 60335-1(1994); A11(1995) - A1(1996) - A12(1996) - A13(1998) - A14(1998) - A15(2000).
- Veiligheid van de huishoudelijke en de elektrische apparaten - Deel 2 Specifieke voorwaarden vereist voor apparaten die vloeistoffen verwarmen EN 60335-2-15(1996) - A1(1999).
- Veiligheid van de hulshoudelijke en de elektrische apparaten Deel 2 Specifieke voorwaarden vereist voor de grinders en de koffiemolens EN 60335-2-14 (1996) - A11(1998) - A1(1998) - A2(2000).
- Limieten en methodes in maatregelen voor radiostoringen, kenmerkend voor apparaten met een elektrische motor voor huishoudelijk gebruik en andere gelijksoortige doeleinden, elektronische intrumenten en ander gelijksoorting elekrische apparatur - EN 55014-1(1993) A1(1997) + A2(1999)
- Elektromagnetische compatibiliteit (EMC) Deel 3: Beperkingen - §2: imieten voor het storen van het aparaat en hat niet gestoord mogen worden door stralingen (ingangsstrom ≤16A per fase) EN 61000-3-2 (1995) - A1(1998) + A2(1998) + A14(2000)
- Elektromagnetische compatibiliteit (EMC) Deel 3: Beperkingen - § 3: Beperking van de spanningsschommelingen en flikkeringen in het aanvoersysteem bij lage spanning voor apparaten met een stroomwaarde van ≤16A. EN 61000-3-3 Uitgave 1995
- Onschendbaarhedsvoorwaarden vereist voor huishoudelijk apparaten, instrumenten en andere gelijksoortige apparaten. Norm voor de groep produkten EN 55014-2 (1997).

volgens de richtijnen van de voorschriften: EG 73/23, EG 89/336, EG 92/31, EG 93/68.

Gaggio Montano - li, 27/09/06

R & D Manager
Mr Andrea Castellani

Cod.15000567 Rev.02 del 15/10/06