

TYPE SUP 020



ISTRUZIONI PER L'USO OPERATING INSTRUCTIONS MODE D'EMPLOI BEDIENUNGSANLEITUNG INSTRUCCIONES DE USO

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI D'USO PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA
READ THESE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE MACHINE
LIRE ATTENTIVEMENT CE MODE D'EMPLOI AVANT D'UTILISER LA MACHINE
DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG IST VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DER
MASCHINE AUFMERKSAM ZU LESEN
LEER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA

FOR HOUSEHOLD USE ONLY **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 nostra casa. Saremo lieti di darVi tutti i chiarimenti desiderati.

Congratulations!

Congratulations on choosing this top-quality espresso machine and many thanks you for you confidence in our products. Before operating the machine, we recommend you read the following instructions thoroughly which explain how to use, clean and maintain the machine. For any other information, please contact the dealer or our company directly. We will be glad to provide you with any explanations you may need.

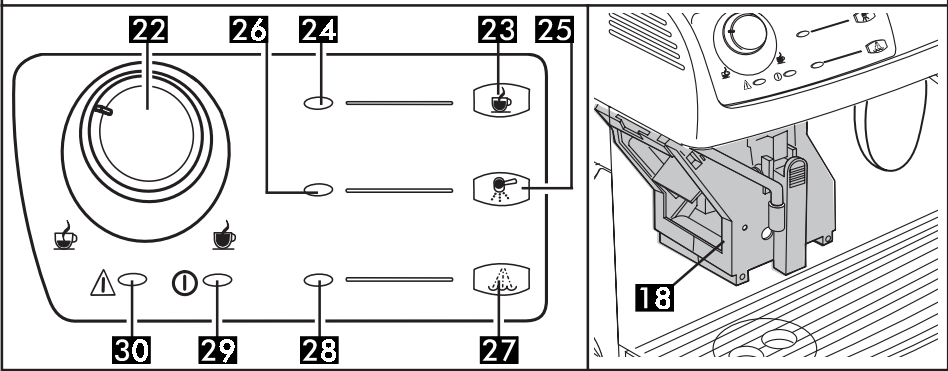
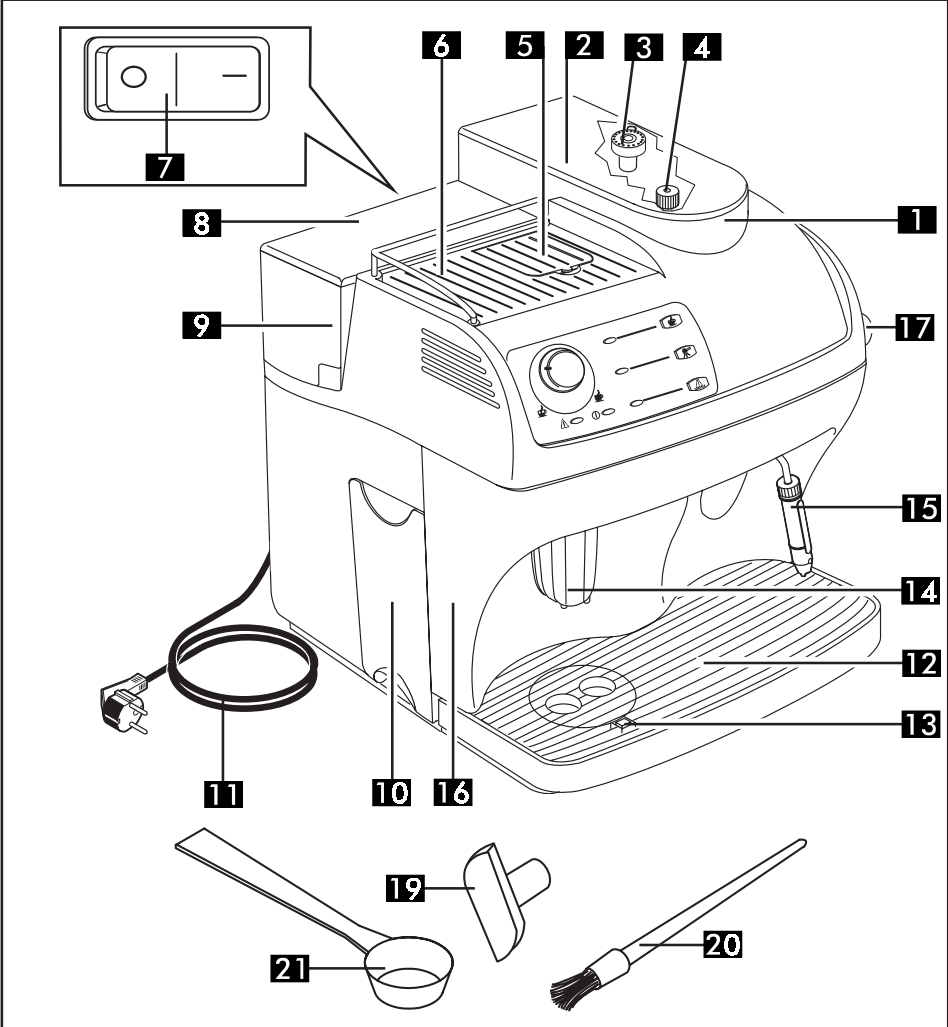
Félicitations!

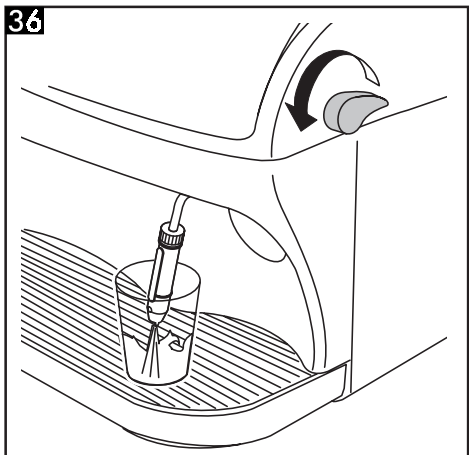
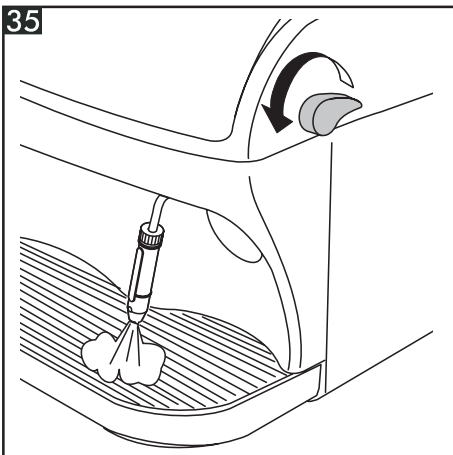
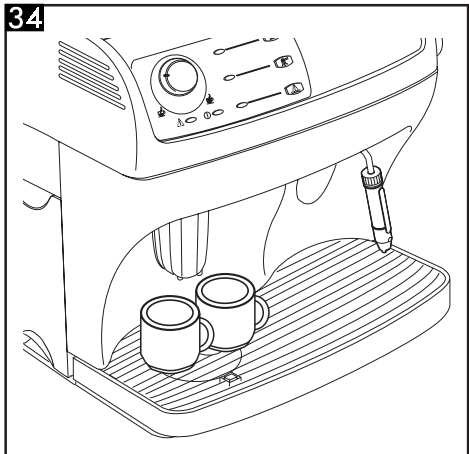
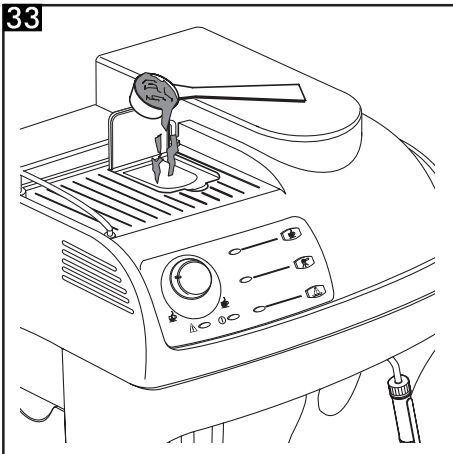
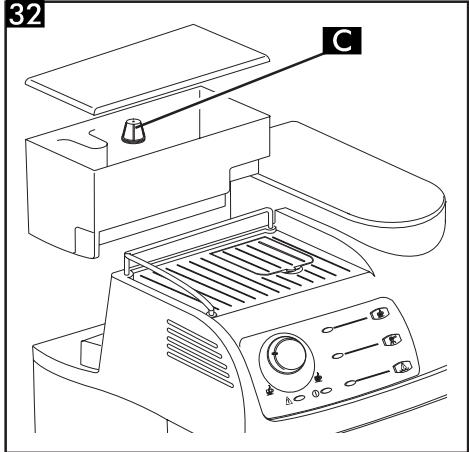
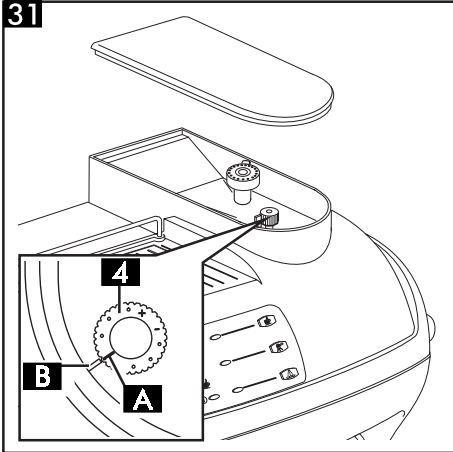
Nous vous félicitons de l'achat de cette machine pour café express de qualité supérieure et Vous remercions pour Votre préférence. Avant de mettre la machine en marche, nous Vous recommandons de lire attentivement ces instructions d'emploi qui expliquent comment employer, nettoyer et conserver la machine en parfait état de fonctionnement. Si Vous avez des questions à poser, nous Vous prions de contacter le détaillant ou directement notre maison. Nous Vous donnerons avec plaisir toutes les informations nécessaires.

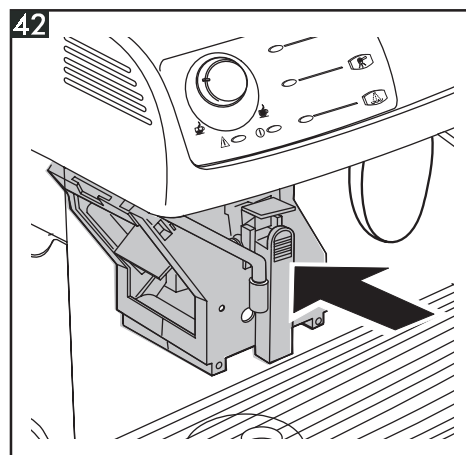
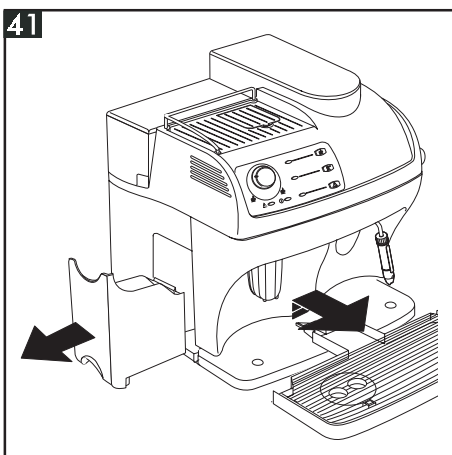
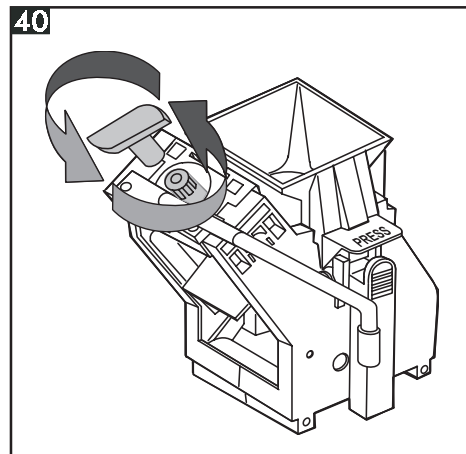
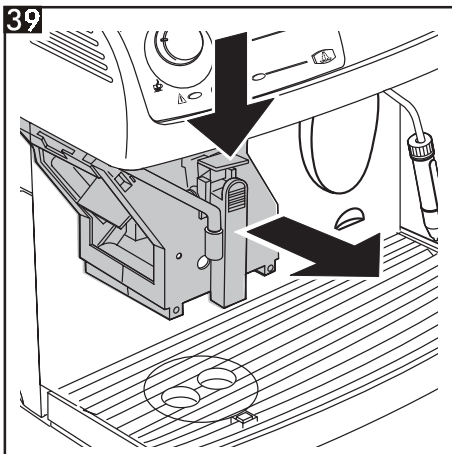
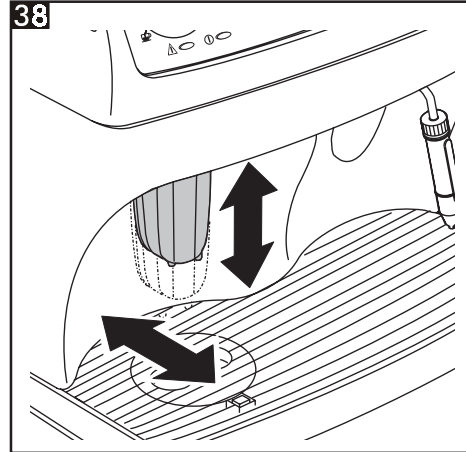
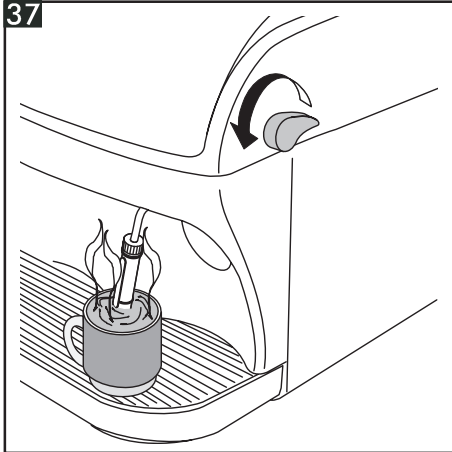
Wir gratulieren Ihnen Kauf dieser Espressomaschine höchster Qualität und danken Ihnen für Ihr Vertrauen. Vor der Inbetriebnahme der Maschine empfehlen wir, diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen, die Anweisungen über den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege der Maschine gibt. Wenn Sie weitere Fragen haben, werden Sie sich bitte an den Händler oder direkt an uns. Wir werden Ihnen gerne alle notwendigen Erklärungen geben.

Felicidades!

Congratulándonos con Ud por haber comprado esta máquina para café expreso, de calidad superior, Le agradecemos la confianza depositada en nuestros productos. Antes de poner en marcha el aparato Le aconsejamos lea atentamente las instrucciones de empleo que explican como utilizarla, limpiarla y mantenerla correctamente. En caso tenga más cuestiones, acuda al revendedor o directamente a nuestra casa. Será un placer darle las informaciones deseadas.







Indice

1	GENERALITÀ.....	6	9	EROGAZIONE VAPORE/ PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO	14
2	DATI TECNICI	7	10	PULIZIA E MANUTENZIONE	15
3	NORME DI SICUREZZA	9	11	DECALCIFICAZIONE.....	16
4	INSTALLAZIONE	11	12	INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO	17
5	MACINACAFFÈ	12	13	SMALTIMENTO	17
6	REGOLAZIONE DOSE CAFFÈ	12	14	SPIE PANNELLO COMANDI	18
7	EROGAZIONE CAFFÈ	13		PROBLEMI CAUSE RIMEDI	19
8	EROGAZIONE ACQUA CALDA	14			

Leggere attentamente queste istruzioni d'uso prima di utilizzare la macchina

1 GENERALITÀ

La macchina da caffè è indicata per la preparazione di caffè espresso impiegando sia caffè in grani sia caffè macinato 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!

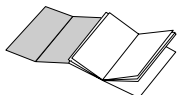
2

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.

DATI TECNICI



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.

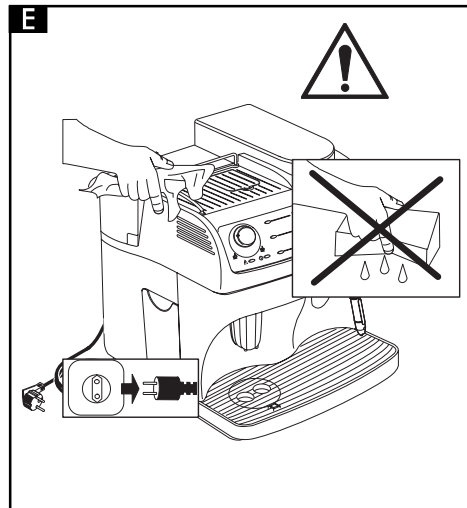
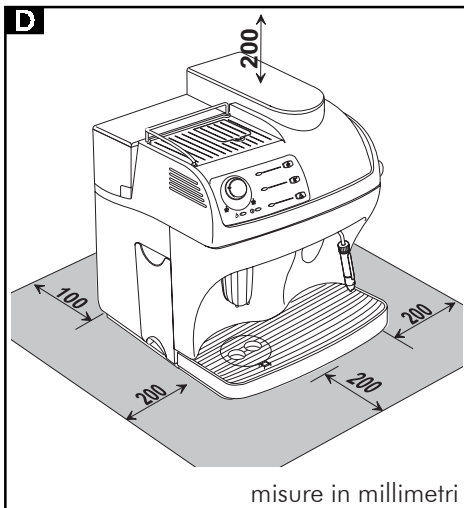
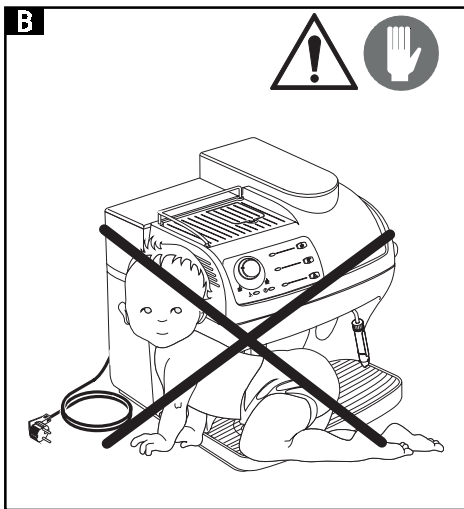
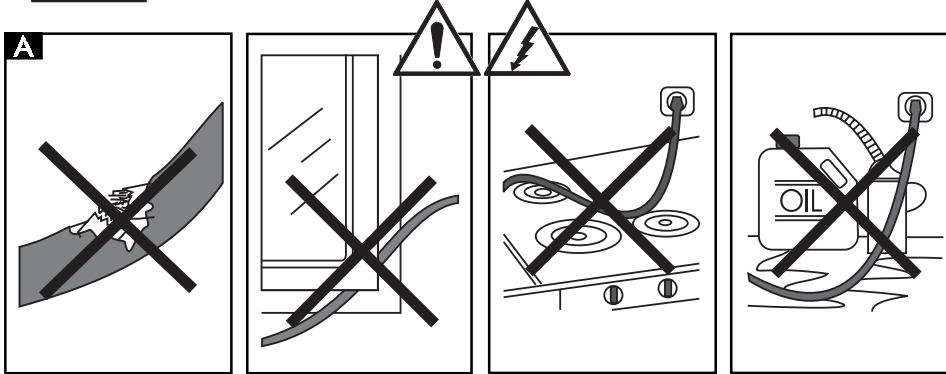
Per ulteriori informazioni o nel caso di problemi, non trattati del tutto o soltanto insufficientemente nelle presenti istruzioni, rivolgetevi ai Centri di Assistenza Autorizzati.

2 DATI TECNICI

Tensione nominale	Vedi targhetta posta sull'apparecchio
Potenza nominale	Vedi targhetta posta sull'apparecchio
Materiale corpo	Termoplastico
Dimensioni (l x a x p) (mm)	390 x 380 x 330
Peso (Kg)	8,7
Lunghezza cavo (mm)	1200
Pannello comandi	Frontale
Serbatoio acqua	Estraibile
Alimentazione	Vedi targhetta posta sull'apparecchio
Serbatoio acqua (lt.)	1,7
Capacità contenitore caffè (gr)	350 di caffè in grani
Pressione pompa (bar)	13-15
Caldaia	Alluminio
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.



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.

Far sostituire subito da un Centro di Assistenza Autorizzato i cavi e le spine difettosi.

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 (7) 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, spegnere la macchina 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 (CO₂). 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** Coperchio dosatore caffè macinato
- 6** Piano appoggia-tazze
- 7** Interruttore generale (ON/OFF)
- 8** Coperchio serbatoio acqua
- 9** Serbatoio acqua
- 10** Cassetto raccoglifondi
- 11** Cavo alimentazione
- 12** Vasca raccogliocce + griglia
- 13** Galleggiante livello vasca raccogliocce
- 14** Erogatore caffè regolabile in altezza
- 15** Tubo vapore/acqua calda
- 16** Sportello anteriore
- 17** Pomello erogazione vapore
- 18** Gruppo erogatore caffè
- 19** Chiave gruppo erogatore caffè
- 20** Spazzolino per pulizia
- 21** Misurino caffè macinato

Pannello comandi

- 22** Pomello regolazione quantità caffè in tazza
- 23** Pulsante erogazione caffè
- 24** Led pronto temperatura / funzione caffè
- 25** Pulsante selezione caffè macinato
- 26** Led selezione caffè macinato
- 27** Pulsante selezione funzione vapore
- 28** Led temperatura funzione vapore
- 29** Led macchina accesa
- 30** Led segnalazione allarmi

4 INSTALLAZIONE

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

4.1 Imballo

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 raccogliocce (12) 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 raccogliocce (12) nell'apposita sede sulla macchina; assicurarsi che la vasca stessa, il cassetto fondi (10) ed il gruppo erogatore caffè (18) siano inseriti correttamente e che lo sportello anteriore (16) 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 (20), la chiave gruppo erogatore caffè (19) ed il misurino per il caffè macinato (21).
- Prima di inserire la spina nella presa di corrente, assicurarsi che l'interruttore generale (7) sia in posizione -0-.

Se all'accensione della macchina il led rosso (30) lampeggia, significa che una delle parti sopra descritte non è stata posizionata correttamente.

i Nota importante: È 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

- **32** Estrarre il serbatoio acqua (9) sollevandolo e togliere il coperchio (8). 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 (8) sopra ad esso.

! Immettere nel serbatoio (9) 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.

- **31** Togliere il coperchio (2) ed immettere caffè in grani nel contenitore (1).

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

- Riposizionare il coperchio (2) nel contenitore caffè (1).
- Inserire la spina (11) in una presa adeguata.
- La macchina si presenta con l'interruttore generale (7) in posizione -0-; per accenderla è sufficiente premere il pulsante (7); si illumina il led (29) del pannello comandi.

- **35** Per caricare il circuito, dirigere il tubo vapore (15) sulla vasca raccogliacqua; ruotare il pomello (17) in senso antiorario ed attendere fino a quando fuoriesce acqua in modo regolare dal tubo vapore; per interrompere l'erogazione di acqua, ruotare il pomello (17) 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 liofilizzato nel contenitore caffè in grani.

! È vietato introdurre qualsiasi materiale che non sia caffè in grani. Il macinacaffè contiene organi 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 an-

che 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 verga erogato in modo non ottimale:

Erogazione troppo veloce = macinatura troppo grossa > aumentare il grado di macinatura;

Erogazione a gocce e/o assente = macinatura troppo fine > diminuire il grado di macinatura.

6 REGOLAZIONE DOSE CAFFÈ

31 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; tacca (A) in corrispondenza del riferimento (B). Ruotando il pomello (4), situato all'interno del contenitore caffè, in senso antiorario si au-


EROGAZIONE CAFFÉ


menta 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.


 **Prima di erogare caffè verificare che il led verde di pronto temperatura (24) sia acceso fisso, che il serbatoio acqua e che il serbatoio caffè siano pieni.**

- **34** Posizionare 1 o 2 tazze sotto ai beccucci dell'erogatore (14); potete regolare l'altezza dell'erogatore in modo che si adatti alle vostre tazzine.
- **38** L'erogatore può essere spostato per consentire l'utilizzo di tazze grandi. Per utilizzare tazze di grandi dimensioni occorre spingere manualmente l'erogatore verso la macchina fino a battuta (in questo caso utilizzare solo una tazza alla volta); per sistemare l'erogatore nella posizione ideale all'utilizzo delle tazzine, occorre tirare l'erogatore nella posizione più esterna assicurandosi che sia bloccato.
- Regolare la quantità di caffè che si desidera nella tazzina mediante il pomello (22): 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.

 **Nota:** quando il galleggiante livello (13) si solleva è consigliato vuotare la vasca recupero acqua.


7.1 Erogazione con caffè in grani


- Per erogare il caffè occorre premere il pulsante (23), successivamente si avvia il ciclo di erogazione: per erogare 1 caffè premere una sola volta il pulsante (23); per erogare 2 caffè premere 2 volte di seguito il pulsante (23).

 **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 (14).
- L'erogazione del caffè si fermerà automaticamente quando viene raggiunto il livello impostato con il pomello (22); è comunque possibile interrompere l'erogazione del caffè premendo il pulsante (23).

7.2 Erogazione con caffè macinato

 **Inserire nel dosatore (5) solo caffè macinato per macchine espresso; caffè in grani, liofilizzato, ed altri materiali danneggiano la macchina.**

 **È vietato inserire le dita all'interno del dosatore caffè macinato, vi sono degli organi in movimento.**

- Per prelevare la giusta quantità, di caffè macinato, da inserire nel dosatore, utilizzare solo il misurino (21) in dotazione alla macchina.

i Inserire un solo misurino, di caffè macinato, alla volta; per ottenere due caffè è obbligatorio effettuare due cicli separati in successione l'uno all'altro.

- Premere il pulsante (25) per selezionare la funzione; il led (26) si accende.
- Sollevare il coperchio dosatore caffè macinato (5).
- Prelevare, con il misurino (21), una dose di caffè; togliere la quantità eccessiva di caffè macinato presente nel misurino.
- **33** Vuotare il caffè macinato all'interno del dosatore.
- Chiudere il coperchio (5).
- Per erogare il caffè occorre premere il pulsante (23), successivamente si avvia il ciclo di erogazione.
- Dopo aver compiuto il ciclo di preinfusione, il caffè comincerà a fuoriuscire dal beccuccio erogatore (14).
- L'erogazione del caffè si fermerà automaticamente quando viene raggiunto il livello impostato con il pomello (22); è comunque possibile interrompere l'erogazione del caffè premendo il pulsante (23).
- Successivamente premere il pulsante (25) per riportare la macchina nel funzionamento normale.

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 di erogare acqua calda verificare che la luce verde di pronto temperatura (24) 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 (15).
- **36** Aprire in senso antiorario il pomello (17).
- Prelevare la quantità desiderata di acqua calda; per fermare l'erogazione dell'acqua calda ruotare in senso orario il pomello (17). 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 (27). La macchina necessita di un tempo di preriscaldamento.
- Prima di erogare vapore attendere che la luce verde di pronto temperatura (28) si sia accesa.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Dirigere il tubo vapore (15) sopra la vasca raccogliogocce, aprire il pomello (17) "Acqua calda/vapore" per qualche istante, in modo da far uscire l'acqua residua dal tubo vapore; in breve tempo comincerà ad uscire solo vapore.
- Chiudere il pomello (17).
- Riempire con latte freddo 1/3 del contenitore che si desidera utilizzare per preparare il cappuccino.

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

- **37** Immergere il tubo vapore nel latte da riscaldare ed aprire il pomello (17); 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 (17).
- Lo stesso sistema può essere utilizzato per il riscaldamento di altre bevande.

Pulire, dopo questa operazione il tubo vapore con un panno umido.

9.1 Passaggio da vapore a caffè

- Per poter erogare caffè è necessario premere il pulsante (27).
- Nel passaggio da erogazione vapore a erogazione caffè, i led (24) e (28) lampeggiano contemporaneamente indicando che la macchina è in sovratemperatura e non può erogare caffè.
- Per potere erogare caffè, è necessario scaricare dell'acqua ruotando il pomello Vapore (17) fino a quando non rimane accesa in modo fisso solo il led di pron-

to temperatura (24).

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.

32 Si consiglia di pulire quotidianamente il serbatoio dell'acqua:

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

33 Pulire quotidianamente, se utilizzato, il dosatore caffè macinato:

- Prendere il pennello in dotazione e pulire il dosatore.

- 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.

- **41** Pulire il vano di servizio ed il gruppo erogatore, raccomandiamo di vuotare ogni giorno il cassetto raccoglifondi (10).

- L'erogatore caffè (14) può essere tolto per

la pulizia; risciacquare accuratamente i canali di erogazione con acqua calda.

10.1 Gruppo erogatore

- Il gruppo erogatore (18) deve essere pulito ogni volta che si riempie il contenitore di caffè in polvere o, in ogni caso, almeno una volta alla settimana.
- Spegnerla la macchina premendo l'interruttore (7) in posizione -0- ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
- **41** Togliere quindi il cassetto raccoglifondi (10) e la vasca raccogliogocce (12), successivamente aprire lo sportello di servizio (16).
- **39** Estrarre il gruppo erogatore (18) tenendolo per l'apposita maniglia e premendo sul tasto «PRESS». Il gruppo erogatore può essere lavato solo con acqua calda senza detergente.
- **40** Assicurarsi che i due filtri in acciaio siano liberi da ogni residuo di caffè. Il filtro superiore si può togliere svitando, in senso antiorario, il perno di plastica con l'apposita chiave in dotazione (19).
- Lavare ed asciugare accuratamente tutte le parti del gruppo erogatore
- Rimontare il filtro e riavvitare con cura il perno in plastica servendosi dell'apposita chiave.
- Pulire accuratamente il vano.
- **42** Tenendolo per l'apposita maniglia, introdurre di nuovo il gruppo erogatore nell'apposito vano fino ad ottenerne l'aggancio.
- Chiudere quindi lo sportello, inserire il cassetto raccoglifondi e la vasca raccogliogocce.

11 DECALCIFICAZIONE

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

i 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.**

- 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 (7).
- Dirigere il tubo vapore (15) sulla vasca raccogliogocce.
- **35** Prelevare ad intervalli (una tazza per volta) l'intero contenuto del serbatoio dell'acqua ruotando il pomello vapore (17) in senso antiorario; per fermare l'erogazione ruotare il pomello (17) in senso orario.
- Durante i singoli intervalli si deve lasciare agire per circa 10-15 minuti, scollegando la macchina con l'interruttore generale (7) su -0-.
- Terminata la soluzione decalcificante, sciacquare il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua fresca.
- Accendere la macchina con l'interruttore generale.

- **35** Vuotare 2/3 del contenuto del serbatoio dell'acqua ruotando il pomello vapore (17) in senso antiorario; per fermare l'erogazione ruotare il pomello (17) in senso orario.
- Lasciare riscaldare la macchina e vuotare il rimanente contenuto del serbatoio dell'acqua ruotando il pomello vapore (17) in senso antiorario; per fermare l'erogazione ruotare il pomello (17) in senso orario.

i 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 cam-

biano 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

- Rendere inutilizzabile gli apparecchi non più in uso.
- Staccare la spina dalla presa e tagliare il cavo elettrico.
- Consegnare gli apparecchi fuori uso a un centro di raccolta idoneo.

14 SPIE PANNELLO COMANDI

Segnalazioni	Cause	Rimedi
Luce verde (29)	Macchina accesa	
Luce verde (24) fissa	Macchina in temperatura pronta: - per l'erogazione del caffè; - per l'erogazione dell'acqua calda.	
Luce verde (24) lampeggiante	Macchina in fase di riscaldamento per l'erogazione caffè ed acqua calda	
Luce verde (26) fissa	Macchina in erogazione con caffè macinato	
Luce verde (28) fissa	Macchina in temperatura pronta per l'erogazione del vapore	
Luce verde (28) lampeggiante	Macchina in fase di riscaldamento per l'erogazione vapore.	
Luce verde (24) lampeggiante Luce verde (28) lampeggiante contemporaneamente	Macchina in sovratemperatura; in questa modalità la macchina non può erogare caffè.	È necessario scaricare dell'acqua nella vasca raccogli-gocce ruotando il pomello Vapore (17) fino a quando la luce verde di pronto temperatura (24) non rimane accesa in modo fisso e si spegne la luce verde (28).
Luce rossa (30) fissa	Quantità d'acqua insufficiente nel serbatoio. Serbatoio caffè vuoto.	Riempire il serbatoio con acqua fresca potabile, caricare il circuito ed iniziare nuovamente la procedura. Riempire il serbatoio con caffè in grani ed iniziare nuovamente la procedura.
Luce rossa (30) 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

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.

Contents

1	GENERAL INFORMATION	20	9	DISPENSING STEAM/MAKING	
2	TECHNICAL SPECIFICATIONS	21		CAPPUCCINO	28
3	SAFETY RULES	23	10	CLEANING AND MAINTENANCE ..	29
4	INSTALLATION	25	11	DESCALING	30
5	COFFEE GRINDER	26	12	LEGAL NOTICE	30
6	DOSE ADJUSTMENT	26	13	DISPOSAL	31
7	DISPENSING COFFEE	27	14	CONTROL PANEL PILOT LIGHTS ...	32
8	DISPENSING HOT WATER	28		PROBLEMS CAUSES REMEDIES	33

Read these operating instructions carefully before using the machine

1 GENERAL INFORMATION

This coffee machine is ideal for preparing espresso coffee using either coffee beans or ground coffee, and is equipped with a device for dispensing steam and hot water. The elegantly styled machine is designed for normal home use only, and is not suitable for continuous professional use.



Caution. The manufacturer accepts no liability for damage or injury caused by:

- improper use outside the defined operating parameters;
- repairs carried out by anyone other than authorized service centers;
- tampering with the power cable;
- tampering with any component of the machine;
- use of non-original spare parts and accessories.

In such cases the warranty shall be null and void.

1.1 To facilitate interpretation



A warning triangle indicates all the instructions that are important for user safety. Follow these directions scrupulously to avoid serious injury!!

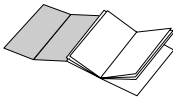
2

Illustrations, parts of the machine and control functions are referred to by number or letter, e.g. illustration 2 in this paragraph.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

i

This symbol identifies the most important information for ensuring optimal use of the machine.



The illustrations corresponding to the text may be found on the inside cover flap. Keep this page open while reading the operating 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 should use the coffee machine.

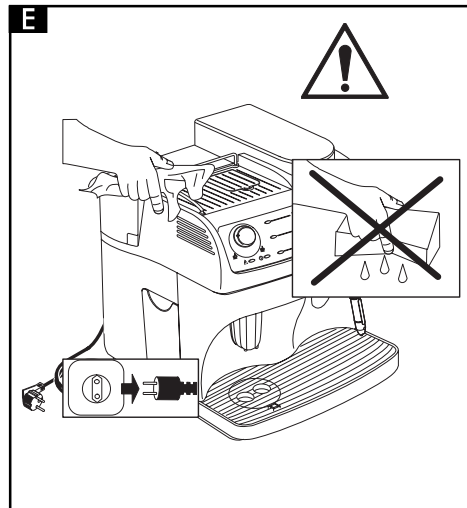
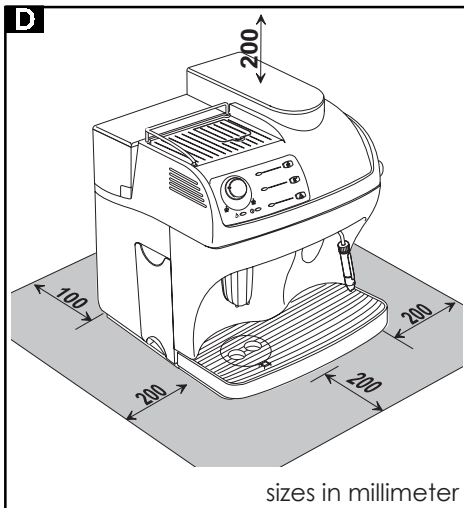
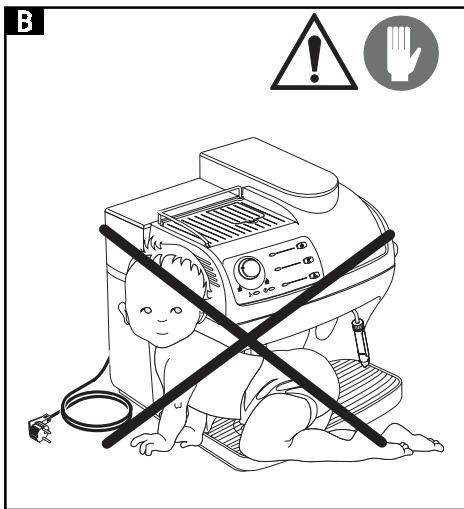
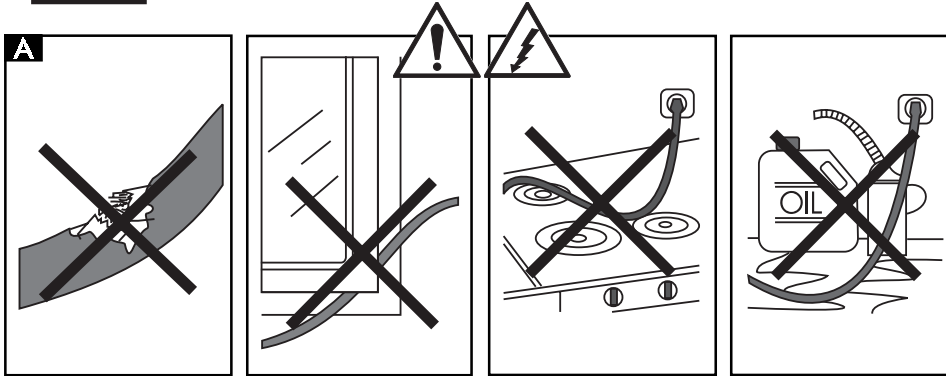
For more information, or should you meet with any problems not completely or sufficiently explained in these instructions, contact your Authorized Service Center.

2 TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated voltage	See rating plate on machine
Rated power	See rating plate on machine
Casing material	Thermoplastic
Dimensions (w x h x d) (mm)	390 x 380 x 330
Weight (Kg)	8.7
Cable length (mm)	1200
Control panel	Front
Water container	Extractable
Power supply	See rating plate on machine
Water container (lt.)	1.7
Coffee container capacity (gr)	350 of coffee beans
Pump pressure (bar)	13-15
Boiler	Aluminium
Safety features	Boiler pressure safety valve; safety thermostat.

The manufacturer reserves the right to change the machine's specifications in line with technological progress.

The machine conforms to European Directive 89/336/EEC (Legislative Decree 476 of 04/12/92), regarding the elimination of radio-television interference.



3 SAFETY RULES



Never place electrical parts in contact with water: danger of short-circuit! The superheated steam and hot water may cause scalding! Never aim the steam or hot water flow towards parts of your body, use caution when touching the steam / hot water nozzle: danger of scalding!

Intended use

The coffee machine is designed for home use only.

To avoid risks, do not make any technical changes or use the machine for purposes other than those stated!!

The coffee machine must be used exclusively by adults in good psychological and physical condition.

Power supply

Plug the coffee machine into a suitable mains outlet.

The voltage must correspond to the value indicated on the rating plate.

A Power cable

Never use the coffee machine if the power cable is defective.

Have any defective cables or plugs replaced immediately by an Authorized Service Center.

Do not pass the cable around corners, over sharp edges or over hot objects and keep it away from oil.

Do not use the cable to carry or pull the coffee machine.

Do not remove the plug by tugging on the cable or touch it with wet hands.

Make sure the cable cannot drop freely from tables or shelves.

Protecting others

Do not allow children to play with the coffee machine. Children are not aware of the dangers connected with household appliances.

C Danger of burns

Avoid aiming the superheated steam and/or hot water flow at yourself and/or at others: **danger of scalding!**

Always use the handles or knobs provided.

D Siting

Place the coffee machine in a safe place where no one can tip it over or be injured by it.

Never use the coffee machine outdoors.

To prevent melting or damage to the casing, do not rest the machine on very hot surfaces or near open flames.

E Cleaning

Before cleaning the machine, you must set the main switch (7) to -0- and remove the plug from the mains outlet.

Also wait for the machine to cool down.

Never immerge the machine in water!

It is strictly forbidden to tamper with internal machine parts.

D Space for use and maintenance

To ensure that the coffee machine works properly and efficiently, we recommend that you:

- Rest it on a perfectly level surface;
- Place it in an adequately lit, hygienic site with an electric outlet within easy reach;
- Ensure a minimum clearance between the machine and the walls as shown in the figure.

Storing the machine

If the machine is to remain out of use for a lengthy period, turn it off and pull out the plug.

Store it in a dry place out of children's reach.
Keep it away from dust and dirt.

Repairs / Maintenance

In the event of a breakdown, fault or suspected damage after a fall, unplug the machine immediately. Never operate a faulty machine.

Maintenance and repairs are to be carried

out exclusively by Authorized Service Centers.

The manufacturer will accept no liability for any damage caused by unauthorized servicing.

Fire safety

In the event of fire, use carbon dioxide (CO₂) extinguishers. Do not use water or powder extinguishers.

Key to machine components

- 1** Coffee bean container
- 2** Coffee bean container lid
- 3** Grinder adjustment knob
- 4** Dose adjustment knob
- 5** Ground coffee dispenser lid
- 6** Cup shelf
- 7** Power switch (ON/OFF)
- 8** Water container lid
- 9** Water container
- 10** Dregs box
- 11** Power cable
- 12** Water tray + grill
- 13** Water tray level float
- 14** Height-adjustable coffee dispenser
- 15** Steam/hot water tube
- 16** Front door
- 17** Steam knob
- 18** Coffee dispenser unit
- 19** Coffee dispenser unit wrench
- 20** Cleaning brush
- 21** Ground coffee measuring spoon

Control panel

- 22** Knob for regulating the quantity of coffee dispensed in one cup
- 23** Coffee dispensing button
- 24** Coffee temperature / function ready light
- 25** Ground coffee selector button
- 26** Ground coffee light
- 27** Steam selector button
- 28** Steam temperature light
- 29** Machine ON light
- 30** Warning light

4 INSTALLATION

For your own safety and the safety of others, you must strictly comply with the "Safety Rules" described in chap.3

4.1 Package

The original packaging was designed and made to protect the machine during shipping.

We recommend keeping it for future transport purposes.

4.2 Preliminary operations

- Remove the water tray (12) with grating from the packaging materials.
- Take the coffee machine out of its packing and position it in a suitable place that meets the requirements described in the safety rules (chap.3.)
- Insert the water tray (12) into the slot provided on the machine; make sure that the tray, the dregs box (10) and the coffee dispensing unit (18) are correctly fitted and that the front door (16) is closed.
- Fit the coffee bean container lid (2) onto the coffee bean container (1).
Store the cleaning brush (20), the coffee dispensing unit wrench (19) and ground coffee measuring spoon (21) in a safe and convenient place.
- Before plugging in the machine, make sure the power switch (7) is set to -0-.

If the red light (30) flashes when you turn on the machine, it means that one of the above-described parts has not been correctly fitted in place.

i Important note: It is important to read the contents of Chapter 14, which explains in detail the meaning of all machine signals provided to the user by the lights on the control panel.

4.3 Turning on for the first time

- **32** Lift out the water container (9) and remove the lid (8). Rinse it out and fill it with fresh drinking water, making sure you do not overfill it. Lower the container back into place inside the machine and replace the lid (8).

! Fill the container (9) only with cool, still water. Hot water or other liquids may damage the container and/or the machine.

Always make sure there is enough water inside the container before starting the machine.

- **31** Take off the lid (2) and fill the container with coffee beans (1).

! Fit the lid of the coffee container (1) back into place. Ground or freeze-dried coffee or any other objects will damage the machine.

- Replace the lid (2) on the coffee container (1).
- Insert the plug (11) into a suitable outlet.
- The power switch (7) is set to -0-. Simply press the button (7) to turn on the machine; the green pilot light (29) will go on.
- **35** To load the circuit, position the steam tube (15) over the drip tray. Turn the knob (17) counterclockwise and wait until water flows out smoothly from the steam tube; to cut off flow, turn

the knob (17) clockwise.

i **Note:** Before starting up for the first time, if the machine has been inoperative for a lengthy period or the water container has been completely emptied, it is advisable to load the circuit.

- Once you have completed the above operations, the machine is ready for use.
- Carefully follow the directions below to dispense coffee, hot water, or steam, and ensure proper use of the machine.

5 COFFEE GRINDER

! **Warning!** The grinder adjustment knob inside the coffee container must be turned only while the coffee grinder is operating.

Do not introduce ground and/or freeze-dried coffee into the coffee bean container.

! It is strictly forbidden to introduce any material other than coffee beans.

The coffee grinder contains moving parts that may be hazardous; do not place your fingers and/or other objects inside the grinder.

Before performing any kind of operation inside the coffee container, switch off the machine and unplug it. Do not add coffee beans while the grinder is operating.

The quality and flavour of your coffee will depend not only on the blend you use but also on how finely you grind it.

The machine has a knob (3) for adjusting the grind.

To adjust the grind, turn the graduated

knob while the grinder is operating; the numbers on the knob indicated the fineness of the grind.

Every machine is factory-regulated to a medium-sized grind; turn the knob to lower numbers to obtain a coarser grind, turn the knob to higher numbers to obtain a finer grind.

The variation in the fineness of the grind will be noted only after three or four coffees have been dispensed.

Use blends of coffee beans specifically for espresso machines.

Avoid using extreme grinding settings (e.g. 1 - 16); if you do use them, also use different blends of coffee. Store coffee in an airtight container in a cool, dry place.

You should adjust the fineness of the grind when the coffee is not dispensed properly: Coffee pours out too fast = excessively coarse grind > set knob to a finer grind; Coffee drips out slowly and/or not at all = excessively fine grind > set knob to coarser grind.

6 DOSE ADJUSTMENT

31 The machine allows you to adjust the amount of coffee (dose) to be ground according to your requirements.


The manufacturer has set a standard dose that satisfies most needs: notch (A) corresponding to reference point (B).


Turn the knob (4) inside the coffee container counterclockwise to increase the dose of ground coffee; turn it clockwise to reduce the dose of ground coffee.

The dose must be adjusted before pressing the button to dispense coffee.


This system makes it possible to obtain optimal coffee with all types of commercially available coffee.

7 DISPENSING COFFEE

 **Note:** If the machine fails to dispense coffee, make sure the water container contains water; you may check the water level in the container on the left-hand side of the machine.


 **Before dispensing coffee, make sure that the green temperature ready light (24) remains lit, and that both the water and coffee containers are full.**

- **34** Place 1 or 2 cups beneath the dispenser nozzles (14); you may adjust the height of the dispenser to suit your cups.
- **38** The dispenser may be moved so that you may use large cups. In this case you must manually push the dispensing unit towards the machine as far as it will go (allowing dispensing into only one cup at a time); to set the dispenser in the ideal position for small cups, pull it all the way outward and make sure it is locked in place.
- Use the knob (22) to adjust the amount of coffee in the cup: turn it clockwise to increase the amount of coffee dispensed; turn it counterclockwise to reduce the amount of coffee dispensed.

 **Note:** we recommend emptying the water tray when the level float (13) rises.


7.1 Dispensing with coffee beans


- To dispense coffee, press the button (23) to begin the dispensing cycle: press the button (23) once to dispense 1 cup; press it twice in succession to dispense 2 cups.

 In this operating mode, the machine automatically grinds and dispenses the correct amount of coffee; it takes two automatic grinding cycles and two automatic dispensing cycles to prepare two coffees.


- After completing the pre-brewing cycle, the coffee will begin to flow from the dispensing nozzle (14).
- The machine will automatically stop dispensing coffee when it reaches the level set with the knob (22); you may however stop flow at any time by pressing the button (23).

7.2 Dispensing with ground coffee

 **Fill the dispenser (5) only with coffee ground specifically for espresso machines; coffee beans, freeze-dried coffee, and other materials will damage the machine.**

 **It is prohibited to insert your fingers into the ground coffee dispenser, which contains hazardous moving parts.**

- Use only the measuring spoon (21) provided with the machine to measure out the correct amount of ground coffee to place in the dispenser.


 **Add only one measuring spoonful of ground coffee at a time. To make two coffees, you must carry out two separate consecutive cycles.**

- Press the button (25) to select the function; the pilot light (26) will light.
- Lift the ground coffee dispenser lid (5).
- Use the measuring spoon (21) to measure out a dose of coffee, removing

any excess coffee powder from the measuring spoon.

- **33** Empty the ground coffee into the dispenser.
- Close the lid (5).
- To dispense coffee, press the button (23) to begin the dispensing cycle.
- After completing the pre-brewing cycle, the coffee will begin to flow from the dispensing nozzle (14).
- The machine will automatically stop dispensing coffee when it reaches the level set with the knob (22); you may however stop flow at any time by pressing the button (23).
- Then press the button (25) to return the machine to normal operating mode.

8 DISPENSING HOT WATER

 **Warning: The steam may be preceded by brief sprays of hot water: danger of scalding! The dispensing tube can reach very high temperatures: avoid touching it directly with your hands.**

- Before dispensing hot water, make sure that the green temperature ready light (24) remains lit.

When the machine is ready to dispense coffee, proceed as follows:


- Place a cup and/or a receptacle beneath the hot water/steam tube (15).
- **36** Turn the knob (17) counter-

clockwise.


- Dispense the desired amount of hot water; turn the knob (17) clockwise to cut off the flow of hot water. The machine returns to normal operating mode.

9 DISPENSING STEAM/ MAKING CAPPUCCINO

The steam may be used to froth milk for cappuccino and to heat other beverages.

 **Danger of scalding! Dispensing may be preceded by brief sprays of hot water. The dispensing tube can reach very high temperatures: avoid touching it directly with your hands.**

- When the machine is ready to dispense coffee, press the button (27). The machine requires pre-heating.
- Before dispensing steam, make sure that the green temperature ready light (28) remains lit.
- Position the steam tube (15) over the drip tray and open the "hot water/steam" knob (17) for a few seconds to discharge residual water from the steam tube; soon only steam will issue from the tube.
- Close the knob (17).
- Fill the receptacle you want to use for making cappuccino 1/3 of the way with cold milk.

 **To ensure best results when making cappuccino, make sure both the milk and receptacle are cold.**

CLEANING AND MAINTENANCE

- **37** Place the tip of the steam tube in the milk to be heated and open the knob (17); slowly raise the receptacle, with gentle rotating movements, to obtain an even layer of foam.
- After dispensing the amount of steam desired, close the knob (17).
- The same procedure may be used to heat other beverages.

After this operation, wipe the steam tube clean with a damp cloth.

9.1 Switching from steam to coffee

- To dispense coffee you must press the button (27).
- When switching from dispensing steam to dispensing coffee, the pilot lights (24) and (28) flash simultaneously to indicate that the machine is overheated and cannot dispense coffee.
- In order to dispense coffee, you must drain some water by turning the steam knob (17) until only the temperature ready pilot light (24) remains steadily lit.

10 CLEANING AND MAINTENANCE

Basic cleaning

- Maintenance and cleaning may be carried out only when the machine is cold and disconnected from the power supply.
- Do not immerse the machine in water and do not place any of its components in a dishwasher.
- Do not use sharp objects or aggressive chemical products (solvents)

for cleaning.

32 It is recommended that you clean the water container daily:

- Remove the filter (C) located inside the container, and rinse with clean drinking water
- Return the filter (C) to its slot, pressing gently while turning slightly.
- Fill the container with fresh drinking water.

33 Use the brush provided to clean the ground coffee dispenser daily when in use.

- Use a soft cloth moistened with water to clean the machine.

- Do not dry the machine and/or its components in a microwave and/or conventional oven.

- **41** Clean the machine compartment and the dispensing unit, we recommend emptying out the dregs box (10) every day.

- The coffee dispenser (14) may be removed for cleaning. Rinse the dispensing channels thoroughly with hot water.

10.1 Dispensing unit

- The dispensing unit (18) must be cleaned every time you fill the ground coffee container or, in any case, at least once a week.
- Turn off the machine by setting the power switch (7) to -0- and remove the plug from the power socket.
- **41** Remove the dregs box (10) and drip tray (12), then open the service door (16).
- **39** Take out the dispensing unit (18),

holding it by the handle provided and pushing the «PRESS» button. Use hot water only, without detergents, to clean the dispensing unit.

- **40** Make sure that there are no coffee residues on the two steel filters. You may remove the upper filter by unscrewing the plastic pin with the wrench provided (19).
- Thoroughly wash and dry all the parts of the dispensing unit.
- Replace the filter and use the wrench provided to tighten the plastic pin firmly into place.
- Thoroughly clean the machine compartment.
- **42** Holding the dispensing unit by its handle, fit it back securely into place inside the compartment.
- Then close the door and set the dregs box and drip tray back into place.

11 DESCALING

Scale forms while the machine is in use; it is necessary to remove scale every 3-4 months of use or whenever you observe a decreased flow of water.

i If you wish to descale the machine yourself, you may use any commercially available non-toxic, non-harmful descaling agent for coffee machines.

! **Warning!** Never use vinegar as a descaling agent.

- Mix the descaling agent with water as directed on the package and pour the solution into the water container.

- Turn on the machine by means of the power switch (7).
- Position the steam tube (15) over the drip tray.
- **35** Empty the contents of the water container at intervals (one cup at a time) by turning the steam knob (17) counterclockwise; turn the knob (17) clockwise to cut off flow.
- During each interval, allow the descaling agent to act for about 10-15 minutes, switching off the machine by setting the power switch (7) to -0-.
- When all of the descaling agent has been used up, rinse out the water container and fill it with fresh water.
- Turn on the machine by means of the main switch.
- **35** Empty out 2/3 of the water in the tank by turning the steam knob (17) counterclockwise; turn the knob (17) clockwise to cut off flow.
- Let the machine heat up and empty out the water remaining in the tank by turning the steam knob (17) counterclockwise; turn the knob (17) clockwise to cut off flow.

i Should you use a descaling agent other than the one recommended you are advised in any case to follow the manufacturer's directions on the package.

12 LEGAL NOTICE

- The present operating instructions contain all information necessary to use the machine correctly, understand its functions, and carry

DISPOSAL

out proper maintenance.

- The user must be familiar with and observe these instructions in order to ensure safe operation and maintenance of the machine. For any further information, or in case of any problems that may arise for which you believe the present operating instructions are not sufficiently clear and thorough, please contact your dealer or the manufacturer directly.
- We also note that these operating instructions do not constitute part of any prior or pre-existing agreement or legal contract, nor do they change the provisions thereof.
- All manufacturer obligations are derived from the corresponding sale contract, which also includes the complete and sole rules governing the warranty.
- The contractual warranty terms are not limited nor extended by the explanations contained herein.
- The operating instructions contain information protected by copyright.
- It is prohibited to photocopy or translate them without prior written authorization from the manufacturer.

13 DISPOSAL

- When the machine is no longer in use, it should be rendered unusable.
 - Unplug the machine from the socket and cut the power cable.
 - Dispose of obsolete machines at an appropriate disposal facility.
-

14 CONTROL PANEL PILOT LIGHTS

Warning	Causes	Remedies
Green light (29)	Machine on	
Green light (24) remains lit	Machine at temperature, ready: - to dispense coffee; - to dispense hot water.	
Green light (24) flashing	Machine heating to dispense coffee and hot water	
Green light (26) remains lit	Machine dispensing with ground coffee	
Green light (28) remains lit	Machine at temperature, ready to dispense steam	
Green light (28) flashing	Machine heating to dispense steam	
Green light (24) flashing Green light (28) flashing simultaneously	Machine overheated; the machine cannot dispense coffee in this condition.	You must drain water into the drip tray by turning the Steam knob (17) until the green temperature ready light (24) remains steadily lit and the green light (28) goes off.
Red light (30) remains lit	Not enough water in the container.	Fill the container with fresh drinking water, load the circuit and start the procedure over again.
	Coffee container empty.	Fill the container with coffee beans and start the procedure over again.
Red light (30) flashing	Dispensing unit, dregs box, drip tray, front door not correctly positioned to allow the machine to function.	To shut off the red light, make sure that all parts have been correctly fitted in place or closed.

PROBLEMS - CAUSES - REMEDIES

Problems	Causes	Remedies
The machine does not turn on	The machine is not plugged into the electrical mains	Plug the machine into the electrical mains
	The service door is open	Close the door
The coffee is not hot enough	The cups are cold	Heat the cups
No hot water or steam flows out	The steam tube hole is clogged	Use a pin to clean the steam tube hole.
The coffee is not creamy on the surface	The blend is not suitable or the coffee is not freshly roasted or is ground too coarsely.	Change the coffee blend or adjust the grinder as directed in par.5 Increase the dose (Par .6)
The machine takes too long to heat up, or not enough water flows from the tube	The machine circuit is clogged with scale	Descale the machine
The dispensing unit cannot be taken out	Dispensing unit out of place	Turn on the machine. Close the service door The dispensing unit will automatically go back into place.
	Dregs box still in place	Remove the dregs box before taking out the dispensing unit
No coffee is dispensed	There is no water	Refill the water container and reload the circuit (Par.4.3)
	Unit is dirty	Clean the dispensing unit (Par.10)
	Dose too high	Reduce the dose (Par.6)
	Circuit not loaded	Reload the circuit (Par.4.3)
Coffee drips out slowly	Dose too high	Reduce the dose (Par.6)
	Coffee ground too finely	Change the coffee blend or adjust the grinder as directed in par.5. Reduce the dose (Par .6)
	Circuit not loaded	Reload the circuit (Par.4.3)
	Dispensing unit dirty	Clean the dispensing unit (Par.10.1)
Coffee leaks outside the dispensing unit	Dispensing unit not correctly positioned	Position the dispensing unit correctly
	Dispensing unit clogged	Clean the dispensing unit and its outlets

If you should have a problem that is not dealt with in the above table or is not resolved by any of these solutions please contact an authorised service centre.

Table des matières

1	GÉNÉRALITÉS	34	10	NETTOYAGE ET MAINTENANCE	43
2	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	35	11	DÉTARTRAGE	44
3	NORMES DE SÉCURITÉ	37	12	INFORMATIONS DE NATURE	
4	INSTALLATION	39		JURIDIQUE	45
5	MOULIN À CAFÉ	40	13	MISE À LA DÉCHARGE	45
6	RÉGLAGE DE LA DOSE DE CAFÉ ...	40	14	TÉMOINS DU PANNEAU DE	
7	DISTRIBUTION DE CAFÉ	41		COMMANDE	46
8	DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	42		PROBLEMES CAUSES REMEDES	47
9	DISTRIBUTION DE VAPEUR /				
	PRÉPARATION DU CAPPUCCINO ..	42			

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser la machine.

1 GÉNÉRALITÉS

Cette machine à café est en mesure de préparer des cafés expresso à partir de mélanges soit en grains, soit moulus et est équipée d'un dispositif de distribution de la vapeur et de l'eau chaude. Avec un habillage machine au design élégant, cet appareil a été conçu pour un usage domestique et n'est donc pas indiqué pour un usage intensif de type professionnel.



Attention! Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant de:

- un usage impropre et non conforme aux fonctions prévues;
- des réparations non effectuées par un centre d'assistance agréé;
- une modification du cordon d'alimentation;
- une modification d'un composant quelconque de la machine;
- l'emploi de pièces détachées et d'accessoires non d'origine.

Dans de telles éventualités, la garantie est considérée comme nulle et non avenante.

1.1 Pour faciliter la lecture



Le triangle, symbole de danger, indique toutes les instructions importantes pour la sécurité de l'utilisateur. Prière de respecter scrupuleusement ces avertissements pour prévenir tout accident grave!

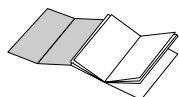
2

Dans le texte qui suit, le lecteur trouvera des numéros et des lettres de référence qui le renvoient à des illustrations, des pièces de l'appareil ou des éléments de commande (ex. voir fig. 2 de cette section).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

i

Ce symbole met en évidence les informations les plus importantes, pour une meilleure utilisation de l'appareil.



Les illustrations citées dans le texte se trouvent sur le volet de la première page. Laisser cette page ouverte pendant la lecture du mode d'emploi.

1.2 Comment lire ce mode d'emploi

Conserver ce mode d'emploi dans un lieu sûr et le joindre à la machine à café, au cas où un autre personne doit l'utiliser.

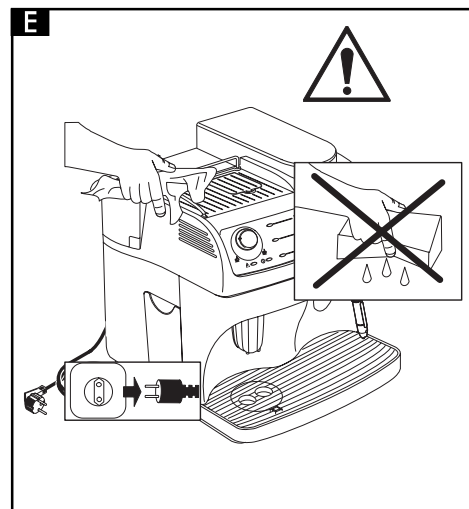
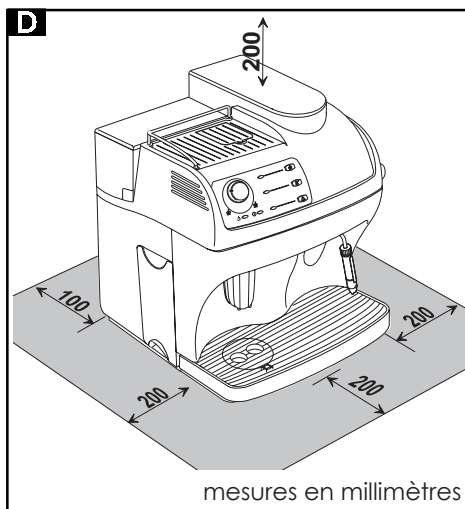
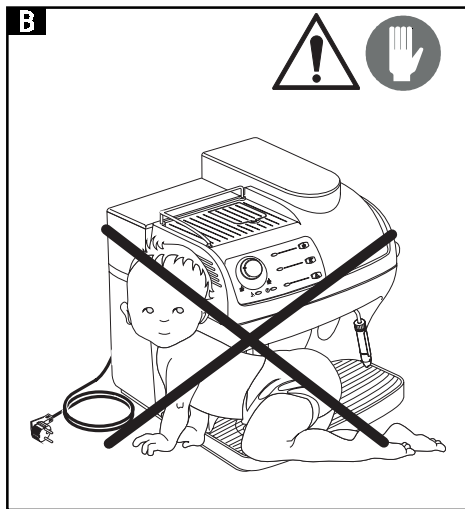
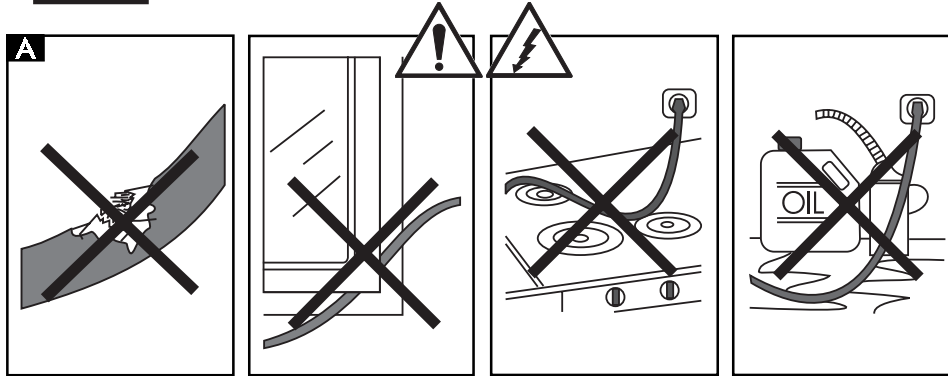
Pour plus d'informations ou en cas de problèmes non envisagés par cette notice ou simplement non suffisamment traités, prière de s'adresser à un Centre d'Assistance Agréé.

2 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale	Voir plaquette signalétique de l'appareil
Puissance nominale	Voir plaquette signalétique de l'appareil
Coque	Thermoplastique
Dimensions (l x h x p) (mm)	390 x 380 x 330
Poids (kg)	8,7
Longueur du cordon (mm)	1200
Panneau de commande	Frontal
Réservoir d'eau	Amovible
Alimentation	Voir plaquette signalétique de l'appareil
Réservoir d'eau (l)	1,7
Capacité du bac à café (g)	350 de café en grains
Pression de la pompe (bars)	13-15
Réchauffeur	Aluminium
Dispositifs de sécurité	Soupape de sécurité pression réchauffeur; thermostat de sécurité.

Sous réserve de modifications de fabrication et 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 hertziennes.



3 NORMES DE SÉCURITÉ



Ne jamais mettre les pièces sous tension au contact de l'eau: danger de court-circuit! La vapeur et l'eau atteignent une température élevée: danger de brûlures! Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps, toucher le bec vapeur / eau chaude avec précaution: danger de brûlures!

Usages prévus

Cette machine à café est prévue exclusivement pour un usage domestique. Il est interdit d'apporter des modifications techniques et d'utiliser improprement la machine à cause des risques que cela comporte!

La machine à café doit être utilisée exclusivement par des adultes, en possession de toutes leurs facultés psychiques et physiques.

Alimentation en énergie électrique

Brancher la machine à café uniquement sur une prise de courant adéquate.

La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil.

A Cordon d'alimentation

Ne jamais utiliser la machine à café si le cordon d'alimentation est défectueux.

Faire remplacer les câbles et fiches défectueux immédiatement par un Centre d'Assistance Agréé.

Ne pas faire passer le cordon d'alimentation là où il peut s'user par frottement (coins et arêtes vives) et sur des objets très chauds; le protéger contre l'huile.

Ne pas transporter ou tirer la machine à café en la tenant par son cordon d'alimentation.

Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon; ne pas toucher la fiche avec des mains mouillées.

Ne pas laisser le cordon pendre librement d'une table ou d'une étagère.

B Protection d'autres personnes

S'assurer qu'aucun enfant n'ait la possibilité de jouer avec la machine à café. Les enfants ne se rendent pas compte du danger lié aux électroménagers.

C Danger de brûlures

Eviter de diriger le jet de vapeur et/ou d'eau chaude vers soi ou vers d'autres personnes: **danger de brûlures!**

Utiliser toujours les leviers ou boutons prévus à cet effet.

D Emplacement

Positionner la machine à café dans un lieu sûr où personne ne peut la renverser ou se blesser.

Ne pas utiliser la machine à café en plein air.

Ne pas poser la machine sur des surfaces très chaudes ou à proximité de flammes vives pour éviter que la carcasse ne fonde ou ne s'abîme.

E Nettoyage

Avant de nettoyer la machine, il est indispensable de positionner le sélecteur (7) sur -0- puis de débrancher le cordon d'alimentation.

Attendre que la machine se refroidisse.

Ne jamais plonger la machine dans l'eau! Il est sévèrement interdit d'intervenir à l'intérieur de la machine.

D Espace nécessaire pour l'utilisation et la maintenance

Pour un fonctionnement optimal de la machine à café, il est conseillé de:

- Choisir un plan d'appui bien plat;
- Choisir un environnement suffisamment

éclairé, propre et avec une prise de courant facile d'accès;

- Prévoir une distance minimale entre le mur et la machine comme l'indique le dessin.

Ranger l'appareil

Si la machine doit rester inutilisée pendant longtemps, la mettre hors tension et débrancher son cordon d'alimentation.

Le ranger dans un lieu sec et hors de la portée des enfants.

La protéger de la poussière et des saletés.

Réparations / Maintenance

En cas de pannes ou de défauts présumés ou réelles, après une chute,

débrancher immédiatement le cordon d'alimentation. Ne jamais mettre en marche un appareil défectueux.

Seuls les Centres d'Assistance Agréés peuvent effectuer des interventions et des réparations.

Les réparations doivent être effectuées exclusivement par un Centre d'Assistance Agréé.

Dans le cas d'interventions non effectuées dans la règle de l'art, le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages.

Normes en cas d'incendie

En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO₂). Ne pas utiliser d'eau ou d'extincteurs à poudre.

Description des composants

- 1** Bac de café en grains
- 2** Couvercle du bac de café en grains
- 3** Bouton de réglage de la mouture
- 4** Bouton de réglage de la dose
- 5** Couvercle du doseur de café moulu
- 6** Appui-tasse
- 7** Interrupteur général (ON/OFF)
- 8** Couvercle du réservoir d'eau
- 9** Réservoir d'eau
- 10** Bac du marc à café
- 11** Cordon d'alimentation
- 12** Bac récupérateur + grille
- 13** Flotteur niveau du bac récupérateur d'eau
- 14** Distributeur de café réglable en hauteur
- 15** Bec vapeur / eau chaude
- 16** Porte avant
- 17** Robinet de vapeur
- 18** Distributeur de café
- 19** Clé du distributeur de café
- 20** Brosse pour le nettoyage
- 21** Mesure de café moulu

Panneau de commande

- 22** Bouton de réglage de la quantité de café par tasse
- 23** Bouton de distribution de café
- 24** LED température / fonction café
- 25** Sélecteur de café moulu
- 26** LED sélection café moulu
- 27** Sélecteur fonction vapeur
- 28** LED température fonction vapeur
- 29** LED machine alimentée
- 30** LED alarmes

4 INSTALLATION

Pour votre sécurité et celle des autres, suivre strictement les "Normes de sécurité" reportées dans la section 3.

4.1 Emballage

L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger l'appareil pendant l'expédition.

Il est recommandé de le conserver pour un éventuel futur transport.

4.2 Opérations préliminaires

- Déballez le bac récupérateur (12) et la grille.
- Déballez la machine à café et la déposer à un endroit qui répond aux conditions prévues par la réglementation en matière de sécurité (section 3).
- Installer le bac récupérateur (12) dans le logement de la machine prévu à cet effet; vérifier si le bac (12), le bac du marc (10) et le distributeur de café (18) sont installés correctement et si la porte avant (16) est fermée.
- Fermer le bac de café en grains (1) avec le couvercle (2). Ranger, à portée de main des futurs usagers, la brosse (20), la clé du distributeur de café (19) et la mesure de café moulu (21).
- Avant d'enfoncer le cordon d'alimentation dans la prise, vérifier si l'interrupteur général (7) est sur la position -0-.

Si, à la mise sous tension de la machine, la LED rouge (30) clignote, cela veut dire qu'une des pièces décrites supra n'est pas bien installée.

i Remarque importante: L'utilisateur est prié de lire la section 14 qui reporte, dans le détail, l'interprétation de tous les signaux lumineux des LEDs, situées sur le panneau de commande de la machine.

4.3 Mise en service

- **32** Soulever le réservoir d'eau (9) pour l'extraire de la machine et retirer le couvercle (8).
Le rincer et le remplir d'eau froide; il est recommandé de ne pas dépasser le niveau maximum. Réinstaller le réservoir dans le logement prévu à cet effet et reposer le couvercle (8).

! Pour remplir le réservoir (9), utiliser exclusivement de l'eau froide non pétillante. De l'eau chaude et tout autre liquide peuvent abîmer le réservoir et/ou la machine. Ne pas mettre la machine en marche sans eau: vérifier si le réservoir contient assez d'eau.

- **31** Retirer le couvercle (2) et remplir le bac de café en grains (1).

! Ne remplir ce bac (1) qu'avec du café en grains. Du café moulu, lyophilisé ou autres produits peuvent abîmer la machine.

- Reposer le couvercle (2) sur le bac à café (1).
- Enfoncer la fiche (11) dans une prise adéquate.
- La machine se présente avec l'interrupteur général (7) sur la position -0-; pour la mettre sous tension, presser le bouton (7); la LED (29) du panneau de commande s'allume.

- **35** Pour amorcer le circuit, diriger le bec vapeur (15) sur le bac récupérateur, tourner le robinet (17) dans le sens antihoraire et attendre que l'eau sorte de manière régulière du bec vapeur; pour interrompre le débit d'eau, tourner le robinet (17) dans le sens horaire.

i **Nota bene: Après une longue période d'inactivité, avant la première mise en service ou si le réservoir a été entièrement vidé, il est recommandé d'amorcer le circuit.**

- Ces opérations terminées, la machine est prête à l'emploi.
- Pour utiliser la machine correctement, c'est-à-dire pour la distribution de café, eau chaude ou vapeur, suivre attentivement les instructions suivantes.

5 MOULIN À CAFÉ

! **Attention! Tourner le bouton de réglage de la mouture, situé à l'intérieur du bac à café, uniquement quand le moulin est en marche. Ne pas remplir le bac de café en grains avec du café moulu et/ou lyophilisé.**

! **Il est interdit de remplir le bac avec autre chose que du café en grains. Le moulin à café contient des organes en mouvement qui peuvent être dangereux; il est interdit d'y introduire les doigts et/ou autres objets. Avant d'intervenir à l'intérieur du bac à café, mettre la machine hors tension avec l'interrupteur général et débrancher le cordon d'alimentation. Ne pas remplir le bac de café en grains quand le moulin est en marche.**

La qualité et le goût du café dépendent non seulement du mélange utilisé mais aussi de la mouture. La machine est

équipée d'un bouton (3) qui permet de régler la mouture. Pour modifier la mouture, tourner le bouton gradué quand le moulin à café est en marche; les chiffres reportés sur le bouton correspondent au type de mouture (haute ou basse).

Tous nos appareils sont réglés en usine sur une mouture moyenne: si la mouture est trop fine, tourner le bouton vers un numéro plus grand; si la mouture est trop grosse, tourner le bouton vers un numéro plus petit.

Pour goûter une variation dans la mouture, il faut attendre la distribution de trois ou quatre cafés.

Utiliser des mélanges de café en grains pour machines expresso. Ne pas utiliser des moutures extrêmes (ex. 1 – 16); dans ce cas, utiliser des mélanges de café différents. Conserver le café au frais, dans un récipient hermétiquement fermé.

Régler la mouture si le café ne coule pas très bien.

Si le café sort très rapidement = la mouture est trop grosse > augmenter la mouture;
Si le café sort à gouttes ou pas du tout = la mouture est trop fine > diminuer la mouture.

6 RÉGLAGE DE LA DOSE DE CAFÉ


31 Cette 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 qui répond à la plupart des exigences; l'entaille (A) à hauteur du repère (B).


Pour augmenter la dose de café moulu, tourner le bouton (4), situé à l'intérieur du bac de café, dans le sens antihoraire; pour diminuer la dose de café moulu, tourner le bouton dans le sens horaire.

Le réglage de la dose doit être effectué avant de presser le bouton de distribution


du café. Ce système permet d'obtenir une distribution optimale avec toutes les catégories de café en vente dans le commerce.

7 DISTRIBUTION DE CAFÉ

 **Nota bene: Si la machine ne distribue plus de café, vérifier si le réservoir d'eau n'est pas vide; le niveau d'eau du réservoir est visible sur le côté gauche de la machine.**


 **Avant de distribuer du café, vérifier si la LED de température verte (24) est allumée dans le mode continu et si le réservoir d'eau et le bac à café sont remplis.**

- **34** Poser 1 ou 2 tasses sous les becs du distributeur (14); la hauteur du distributeur peut être réglée de manière à mieux s'adapter aux tasses.
- **38** Le distributeur peut être déplacé pour permettre l'utilisation de tasses plus grandes. Pour utiliser des grandes tasses, il suffit de pousser le distributeur à la main vers le haut jusqu'au fin de course (dans ce cas, utiliser une seule tasse à la fois); pour placer le distributeur dans la position idéale à l'utilisation de petites tasses, tirer sur le distributeur le plus à l'extérieur possible et vérifier s'il est bien bloqué.
- Régler la quantité de café à verser dans la tasse avec le bouton (22): pour augmenter la quantité de café à verser, le tourner dans le sens horaire; pour diminuer la quantité, le tourner dans le sens antihoraire.

 **Nota bene: quand le flotteur (13) se soulève, il est recommandé de vider le bac récupérateur d'eau.**


7.1 Distribution à partir de café en grains


- Pour faire couler le café, presser le bouton (23): le cycle de distribution démarre. pour distribuer 1 café, presser une seule fois le bouton (23); pour distribuer 2 cafés, presser le bouton (23) deux fois de suite.

 **Dans ce mode de fonctionnement, la machine se charge automatiquement de mouliner et doser la juste quantité de café; la préparation de deux cafés demande deux cycles de mouture et deux cycles de distribution, gérés de manière automatique par la machine.**

- Le cycle de pré-infusion terminé, le café commencera à sortir par le bec verseur (14).
- La distribution du café s'arrête automatiquement dès que le niveau choisi avec le bouton (22) est atteint; il est toutefois possible d'interrompre la distribution de café à tout moment, en pressant le bouton (23).

7.2 Distribution à partir de café moulu

 **Introduire dans le doseur (5) uniquement du café moulu pour machines espresso; le café en grains, lyophilisé et autres produits abîment la machine.**

 **Il est interdit de mettre les doigts à l'intérieur du doseur de café moulu: organes en mouvement.**

- Pour prendre la juste quantité de café moulu, à introduire dans le doseur, utiliser uniquement la mesure (21) fournie avec la machine.

i Introduire une seule mesure de café moulu à la fois; pour obtenir deux cafés, il faut effectuer deux cycles séparés l'un après l'autre.

- Presser le bouton (25) pour sélectionner la fonction; la LED (26) s'allume.
- Soulever le couvercle du doseur de café moulu (5).
- Prendre, avec la mesure (21), une dose de café; éliminer le surplus de café moulu de la mesure.
- **33** Vider le café moulu à l'intérieur du doseur.
- Fermer le couvercle (5).
- Pour faire couler le café, presser le bouton (23): le cycle de distribution démarre.
- Le cycle de pré-infusion terminé, le café commencera à sortir par le bec verseur (14).
- La distribution du café s'arrête automatiquement dès que le niveau choisi avec le bouton (22) est atteint; il est toutefois possible d'interrompre la distribution de café à tout moment, en pressant le bouton (23).
- Presser ensuite le bouton (25) pour remettre la machine dans le mode de fonctionnement normal.

8 DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

! Attention! au début, de petits jets d'eau chaude peuvent s'échapper du bec: danger de brûlures. Le bec du distributeur peut être extrêmement chaud: ne jamais le

toucher à mains nues.

- Avant la distribution d'eau chaude, vérifier si la LED de température verte (24) est allumée.

Quand la LED est allumée, la machine est prête à distribuer du café; procéder comme suit:

- Poser une tasse et/ou un récipient en dessous du bec eau chaude / vapeur (15).
- **36** Ouvrir le robinet (17) dans le sens antihoraire.
- Prendre la quantité d'eau chaude souhaitée; pour arrêter la distribution d'eau chaude, tourner le robinet (17) dans le sens horaire. La machine retourne dans le mode de fonctionnement normal.

9 DISTRIBUTION DE VAPEUR / PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

La vapeur sert à faire mousser le lait pour le cappuccino mais elle peut aussi être utilisée pour réchauffer toutes sortes de boissons.

! Danger de brûlures! Au début de la distribution, de petits jets d'eau chaude peuvent s'échapper du bec. Le tube peut atteindre une très haute température. ne jamais le toucher à mains nues.

- La machine prête à distribuer du café, presser le bouton (27). La machine prend un certain temps pour se réchauffer.
- Avant la distribution d'eau chaude, vérifier si la LED de température verte (28) est allumée.

- Diriger le bec vapeur (15) sur le bac récupérateur, ouvrir le robinet (17) «Eau chaude/vapeur» le temps de faire couler l'eau résiduelle du bec vapeur; très vite, de la vapeur commencera à sortir
- Fermer le robinet (17).
- Remplir, avec du lait froid, 1/3 du récipient utilisé pour préparer le cappuccino.

i Pour obtenir un meilleur résultat, le lait et la tasse utilisés dans la préparation du cappuccino doivent être froids.

- **37** Plonger le tube vapeur dans le lait à réchauffer et ouvrir le robinet (17); faire tourner le récipient lentement du bas vers le haut pour faire mousser le lait de manière uniforme.
- Après avoir utilisé la vapeur le temps souhaité, fermer le robinet (17).
- Le même système peut être utilisé pour réchauffer d'autres boissons.

Après cette opération, nettoyer le bec vapeur avec un chiffon humide.

9.1 Passer de la vapeur au café

- Pour faire couler du café, presser le bouton (27).
- Quand on passe de la distribution de vapeur à la distribution de café, les LEDS (24) et (28) se mettent à clignoter simultanément pour signaler que la machine est trop chaude et ne peut pas distribuer de café.
- Pour pouvoir distribuer du café, il faut vider l'eau en tournant le robinet Vapeur (17) jusqu'à ce que la LED (24) de température arrête de clignoter et reste

allumée dans le mode continu.

10 NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Nettoyage général

- Pour la maintenance et le nettoyage, la machine doit être froide et débranchée de la ligne d'alimentation en énergie électrique.
- Ne pas plonger pas la machine dans l'eau et ne pas laver ses composants dans un lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou de produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage.

32 Il est recommandé de nettoyer chaque jour le réservoir d'eau:

- Extraire le filtre (C) situé à l'intérieur du réservoir et le nettoyer avec de l'eau courante potable.
- Reposer le filtre (C) dans son logement et le faire tourner doucement en exerçant une légère pression.
- Remplir le réservoir avec de l'eau froide potable.

33 Nettoyer chaque jour le doseur de café moulu, si utilisé.

- Avec le pinceau fourni avec la machine, nettoyer le doseur.
- Pour le nettoyage de l'appareil, utiliser un chiffon doux, imbibé d'eau.
- Ne pas sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou un four conventionnel.
- **41** Nettoyer le logement de service et le distributeur; il est recommandé de vider chaque jour le bac du marc (10).

- Le distributeur de café (14) peut être démonté pour le nettoyage. Rincer soigneusement les conduits de distribution avec de l'eau chaude.

10.1 Groupe distributeur

- Le distributeur (18) doit être nettoyé à chaque remplissage du bac à café ou au moins une fois par semaine.
- Mettre la machine hors tension avec l'interrupteur (7) sur la position -0- et la débrancher.
- **41** Extraire le bac du marc (10) et le bac récupérateur (12); ouvrir ensuite la porte de service (16).
- **39** Extraire le groupe distributeur (18) en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en pressant la touche "PRESS". Le distributeur peut être lavé uniquement avec de l'eau chaude sans détergent.
- **40** Vérifier si les deux filtres en acier sont propres sans résidus de café. Pour démonter le filtre supérieur, dévisser, dans le sens antihoraire, la cheville en plastique avec la clé (19) fournie avec la machine
- Laver et sécher soigneusement toute les pièces du distributeur.
- Remonter le filtre et revisser avec soin la cheville en plastique en utilisant la clé prévue à cet effet.
- Nettoyer soigneusement le logement.
- **42** Remettre en place le distributeur en le tenant par la poignée prévue à cet effet.
- Fermer ensuite la porte, remettre en place le bac du marc et le bac récupérateur.

11 DÉTARTRAGE

Avec le temps, du calcaire se forme à l'intérieur de l'appareil; nettoyer l'appareil des dépôts de calcaire quand on observe une réduction du débit d'eau ou encore tous les 3-4 mois.

i Si vous souhaitez l'effectuer personnellement, vous pouvez utiliser un produit de détartrage pour machines à café de type non toxique et/ou nocif, en vente libre.

! Attention! N'utilisez jamais de vinaigre comme produit détartrant.

- Mélanger le détartrant à de l'eau comme spécifié sur l'emballage du produit détartrant et remplir le réservoir d'eau.
- Mettre la machine sous tension avec l'interrupteur général (7).
- Diriger le bec vapeur (15) sur le bac récupérateur.
- **35** Vider tout le contenu du réservoir d'eau une tasse à la fois en tournant le robinet de la vapeur (17) dans le sens antihoraire; pour arrêter la distribution, tourner le bouton (17) dans le sens horaire.
- Entre deux tasses, laisser agir la solution pendant environ 10-15 minutes; mettre la machine hors tension avec l'interrupteur général (7) sur -0-.
- La solution détartrante terminée, rincer le réservoir d'eau et le remplir avec de l'eau froide.
- Mettre la machine sous tension avec l'interrupteur général.

- **35** Vider 2/3 du contenu du réservoir d'eau en tournant le robinet vapeur (17) dans le sens horaire; pour arrêter la distribution, tourner le robinet (17) dans le sens horaire.
- Laisser la machine chauffer et vider le reste du réservoir d'eau en tournant le robinet vapeur (17) dans le sens antihoraire; pour arrêter la distribution, tourner le robinet (17) dans le sens horaire.

i Si vous utilisez un produit différent du produit préconisé, il est recommandé de respecter les instructions du fabricant, reportées sur l'emballage du produit détartrant.

12 INFORMATIONS DE NATURE JURIDIQUE

- Ce mode d'emploi contient toutes les informations nécessaires pour pouvoir utiliser correctement l'appareil, connaître ses fonctions et en effectuer la maintenance.
- Le respect du mode d'emploi et des instructions sur la maintenance est une condition fondamentale d'une utilisation sans danger et en toute sécurité de l'appareil. Pour plus d'informations ou si l'utilisateur rencontre un problème pour lequel cette notice ne fournit pas une aide suffisante, prière de s'adresser au revendeur ou directement au Fabricant.
- Nous rappelons également que ces instructions ne font partie d'aucune convention préalable ou préexistante, d'aucun accord ou contrat légal et que dans l'éventualité d'un accord entre le Fabricant et l'Acheteur, elles ne changent en rien la teneur de celui-ci.
- Toutes les obligations du Fabricant se basent sur le contrat de vente qui contient le règlement complet et exclusif des conditions de la garantie.
- Les remarques énoncées supra ne limitent, ni étendent, les conditions de garantie contractuelles.
- Le mode d'emploi contient des informations qui sont protégées par les droits d'auteur.
- Il ne peut donc être ni photocopié, ni traduit dans une autre langue sans l'autorisation préalable et écrite du Fabricant.

13 MISE À LA DÉCHARGE

- Mettre hors d'usage l'appareil hors service.
- Débrancher l'appareil de la ligne et couper le cordon d'alimentation.
- Mettre l'appareil à la décharge conformément à la réglementation en vigueur.

14 TÉMOINS DU PANNEAU DE COMMANDE

Signalisations	Causes	Remèdes
Temoin vert (29)	Machine alimentée	
Temoin vert (24) mode continu	Température atteinte: - pour la distribution de café; - pour la distribution d'eau chaude.	
Temoin vert (24) mode clignotant	La machine est en train de chauffer pour pouvoir distribuer du café et de l'eau chaude	
Temoin vert (26) mode continu	La machine est dans le mode distribution avec café moulu.	
Temoin vert (28) mode continu	La machine a atteint la température pour pouvoir distribuer de la vapeur.	
Temoin vert (28) mode clignotant	La machine est en train de chauffer pour pouvoir distribuer de la vapeur.	
Temoin vert (24) mode clignotant Temoin vert (28) mode clignotant simultanément	La machine est trop chaude; elle n'est pas en mesure de distribuer du café.	Tourner le robinet vapeur (17) pour faire couler de l'eau dans le bac récupérateur jusqu'à ce que le témoin vert de température (24) reste allumé en continu et que le témoin vert (28) s'éteint.
Temoin rouge (30) mode continu	Le réservoir n'a plus assez d'eau.	Remplir le réservoir avec de l'eau froide potable, amorcer le circuit et recommencer.
	Le bac à café est vide.	Remplir le bac avec du café en grains et recommencer.
Temoin rouge (30) mode clignotant	La position du distributeur ou du bac à marc ou du bac récupérateur ou de la porte avant n'autorise pas le fonctionnement de la machine.	Pour éteindre le témoin rouge, vérifier si tous ces composants sont correctement installés ou fermés.

SYMPTÔME - CAUSES - REMÈDE

Problèmes	Causes possibles	Remèdes
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas reliée à la ligne d'alimentation électrique.	Relier la machine à la ligne.
	La porte de service est ouverte.	Fermer la porte.
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses sont froides.	Chauffer les tasses.
L'eau chaude ou la vapeur ne sort pas.	L'orifice du bec vapeur est colmaté.	Nettoyer l'orifice du bec vapeur avec une aiguille.
Le café ne mousse pas.	Le mélange ne convient pas ou le café n'a pas été fraîchement torréfié ou encore la mouture est trop grosse.	Changer de mélange de café ou régler la mouture (voir section 5). Augmenter la dose (voir section 6)
La machine se réchauffe trop lentement ou la quantité d'eau qui sort du bec est insuffisante.	Le circuit de la machine est colmaté par des dépôts de calcaire.	Détartre la machine.
Le distributeur ne peut être démonté.	Le distributeur est mal mis.	Mettre la machine sous tension. Fermer la porte de service. Le distributeur retourne automatiquement à sa position d'origine.
	Le bac à marc est installé.	Extraire le bac à marc avant d'extraire le distributeur.
Le café ne sort pas.	Le réservoir d'eau est vide.	Remplir le réservoir d'eau et réamorcer le circuit (voir section 4.3)
	Le distributeur est sale.	Nettoyer le distributeur (voir section 10.1)
	La dose est haute.	Diminuer la dose (section 6)
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (voir section 4.3)
Le café coule lentement.	La dose est haute.	Diminuer la dose (voir sect. 6)
	Le café est trop fin.	Changer de mélange de café ou régler la mouture (sect. 5). Diminuer la dose (sect. 6)
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (voir section 4.3)
	Le distributeur est sale.	Nettoyer le distributeur (voir section 10.1)
Le café sort à l'extérieur du distributeur.	Le distributeur n'est pas dans la bonne position.	Remettre le distributeur dans la bonne position.
	Le distributeur est colmaté.	Nettoyer le distributeur et les orifices par où sort le café.

Si vous ne trouvez pas la description du symptôme que vous recherchez ou si le remède conseillé est inefficace, veuillez vous adresser à un Centre d'Assistance Agréé.

Inhaltsverzeichnis

1	ALLGEMEINES	48	9	DAMPFFUNKTION/CAPPUCCINO- ZUBEREITUNG	56
2	TECHNISCHE DATEN	49	10	REINIGUNG UND WARTUNG	57
3	SICHERHEITSVORSCHRIFTEN	51	11	ENTKALKEN	58
4	INSTALLATION	53	12	RECHTLICHE INFORMATIONEN	59
5	KAFFEEMÜHLE	54	13	ENTSORGUNG	59
6	EINSTELLUNG DER KAFFEEPULVERPORTION	54	14	KONTROLLEUCHTEN BEDIENFELD .	60
7	KAFFEEZUBEREITUNG	55		PROBLEME URSACHEN BEHEBUNG ...	61
8	HEISSWASSERFUNKTION	56			

Diese Bedienungsanleitung ist vor dem ersten Gebrauch der Maschine aufmerksam zu lesen.

1 ALLGEMEINES

Diese Kaffeemaschine ist für die Zubereitung von espressokaffee konzipiert, wobei sowohl ganze Kaffeebohnen als auch vorgemahlener Kaffee verwendet werden kann; sie verfügt über eine Dampf- und Heißwasserdüse. Die Maschine mit elegantem Design ist ausschließlich für den privaten und nicht den professionellen Dauerbetrieb bestimmt.



Achtung. In den folgenden Fällen wird jede Verantwortung seitens des Herstellers verweigert:

- Unsachgemäßer und nicht vom Hersteller vorgesehener Einsatz der Maschine;
- Reparaturen, die nicht von den autorisierten Servicestellen durchgeführt wurden;
- Änderungen am Netzkabel;
- Änderungen an irgendwelchen Bauteilen der Maschine;
- Benutzung von nicht originalen Ersatz- und Zubehörteilen.

In all diesen Fällen erlischt die Garantie.

1.1 Benutzungshinweise



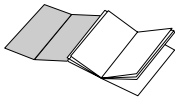
Alle für die Sicherheit des Benutzers wichtigen Hinweise sind mit einem Warndreieck gekennzeichnet. Diese Hinweise sind strengstens zu beachten, um schwere Verletzungen zu vermeiden!

2

Hinweise auf Abbildungen, Geräte- und Bedienelemente erfolgen durch Ziffern und Buchstaben, wie zum Beispiel der Hinweis auf Abbildung 2 dieses Abschnittes.

i

Mit diesem Symbol werden Informationen gekennzeichnet, auf die besonders geachtet werden muss und die die Leistung der Maschine verbessern.



Die Abbildungen, die sich auf den Text beziehen, befinden sich auf der aufklappbaren Rückseite des Deckblatts.

Diese Seite ist während des Lesens der Bedienungsanleitung immer offen zu halten.

1.2 Gebrauch dieser Bedienungsanleitung

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

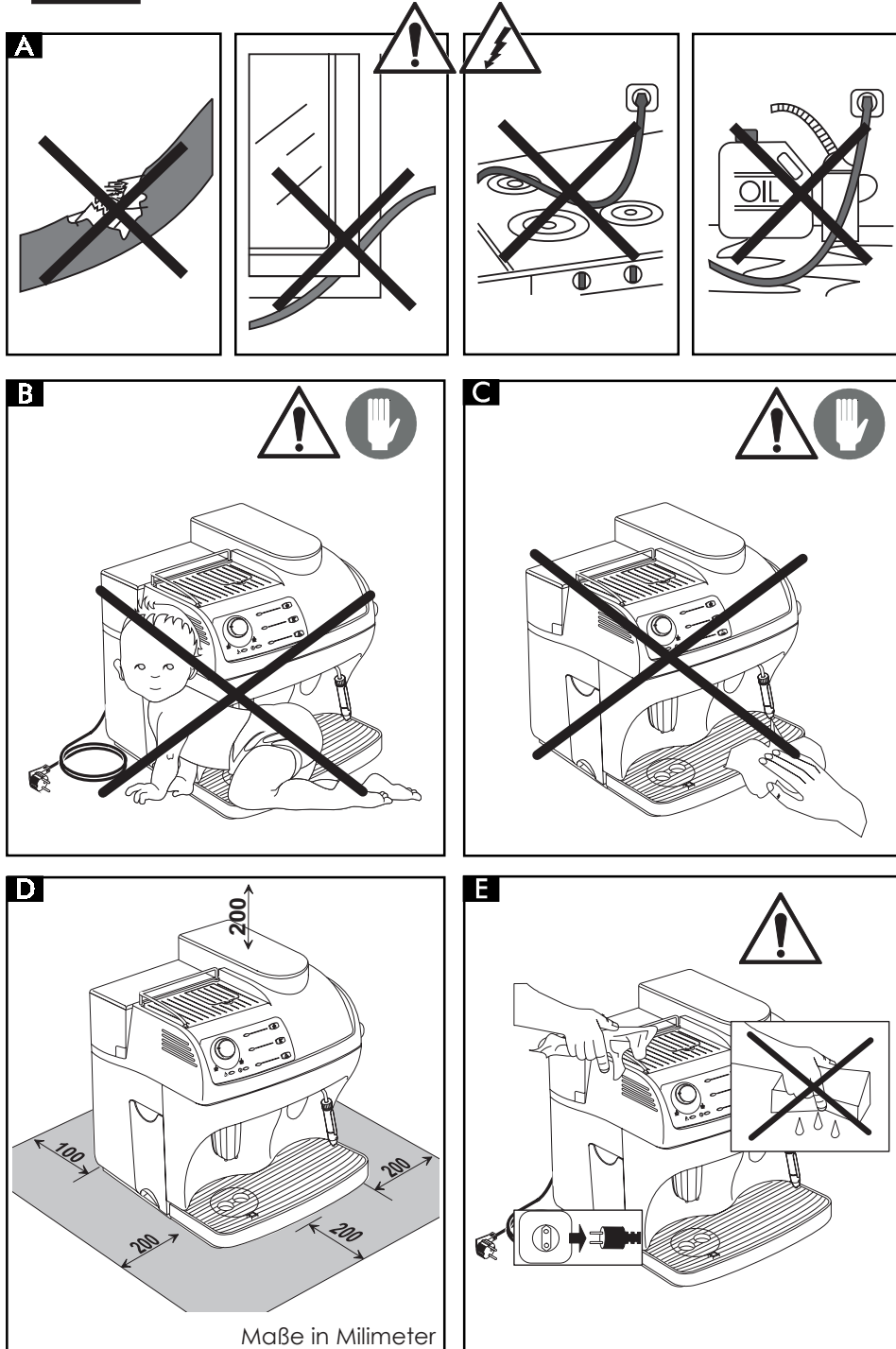
Für weitere Fragen oder bei Problemen, die nicht ganz oder im Detail in der vorliegenden Bedienungsanleitung beschrieben sind, wenden Sie sich bitte an die zuständigen Servicestellen.

2 TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	Siehe Typenschild auf dem Gerät
Nennleistung	Siehe Typenschild auf dem Gerät
Material	Thermoplastik
Abmessungen (L x H x T) (mm)	390 x 380 x 330
Gewicht (kg)	8,7
Kabellänge (mm)	1200
Bedienfeld	Frontal
Wassertank	Abnehmbar
Stromversorgung	Siehe Typenschild auf dem Gerät
Wassertank (l)	1,7
Fassungsvermögen Kaffeebehälter (g)	350 g Bohnenkaffee
Pumpenleistung (bar)	13-15
Heizelement	Aluminium
Sicherheitsvorrichtungen	Sicherheitsventil; Überhitzungsschutz.

Technische Änderungen der Konstruktion und Ausführung sind aufgrund von Weiterentwicklungen der Maschine vorbehalten.

Die Maschine entspricht der europäischen Richtlinie 89/336/CEE (Gesetzesdekret 476 vom 04.12.92), über die Funkentstörung.



3 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN



Die unter Spannung stehenden Bauteile dürfen nie mit Wasser in Kontakt kommen: Kurzschlussgefahr! Heißer Dampf und heißes Wasser können zu Verbrennungen führen! Nie den Dampfstrahl auf Körperteile richten. Die Dampf-/Heißwasserdüse immer vorsichtig anfassen: Verbrennungsgefahr!

Sachgemäßer Einsatz der Maschine

Die Espressomaschine darf nur für den Hausgebrauch verwendet werden. Technische Änderungen bzw. ein unsachgemäßer Gebrauch sind verboten, da dies zu Risiken führen kann! Die Espressomaschine darf nur von Erwachsenen in guter körperlicher und geistiger Verfassung benutzt werden.

Stromversorgung

Die Espressomaschine nur an eine Steckdose mit der richtigen Spannung anschließen. Die Spannung muss mit derjenigen übereinstimmen, die auf dem Typenschild angegeben ist.

A Netzkabel

Die Espressomaschine niemals benutzen, wenn das Netzkabel defekt ist. Ein defektes Netzkabel bzw. ein defekter Stecker ist sofort von einer autorisierten Servicestelle austauschen zu lassen. Das Netzkabel nicht stark biegen oder um scharfe Kanten oder auf heiße Gegenstände legen; vor Öl schützen. Die Espressomaschine nie am Netzkabel anheben oder ziehen. Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen und den Stecker nicht mit nassen Händen berühren.

Das Netzkabel nicht frei von Tischen oder Regalen hängen lassen.

B Schutz dritter Personen

Sicherstellen, dass Kinder keine Möglichkeit haben, mit der Espressomaschine zu spielen. Kinder können die Gefahren nicht erkennen, die von einem solchen Elektrogerät ausgehen.

C Verbrennungsgefahr

Den Dampf- bzw. Heißwasserstrahl niemals auf sich selbst oder andere richten: **Verbrennungsgefahr!** Immer die entsprechenden Griffe und Drehknöpfe verwenden.

D Aufstellung

Die Espressomaschine an einem sicheren Ort aufbewahren, wo sie niemand umstoßen oder sich daran verletzen kann. Die Espressomaschine nie im Freien verwenden. Die Espressomaschine nie auf heiße Oberflächen und in die Nähe von offenem Feuer stellen, da das Gehäuse sonst schmelzen oder auf andere Art beschädigt werden könnte.

E Reinigung

Bevor man die Espressomaschine reinigt, muss die Taste (7) auf –0– gestellt und dann der Stecker aus der Steckdose-gezogen werden. Dann warten, bis die Espressomaschine abgekühlt ist. Die Espressomaschine niemals ins Wasser tauchen! Es ist strengstens verboten, Änderungen im Innern der Espressomaschine vorzunehmen.

D Aufstellort und Wartung

Für die ordnungsgemäße und optimale Funktion der Espressomaschine empfehlen wir folgendes:

- Eine ebene Aufstellungsfläche wählen;
- Einen gut beleuchteten Aufstellort wählen; er sollte darüber hinaus

hygienisch sein und eine gut zugängliche Steckdose aufweisen;

- Immer einen Mindestabstand zu den Seitenwänden der Espressomaschine einhalten wie in der Abbildung gezeigt.

Aufbewahren der Maschine

Wenn die Espressomaschine für einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, so muss man sie ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Die Maschine an einem trockenen Ort aufbewahren, zu dem Kinder keinen Zugang haben.

Vor Staub und Schmutz schützen.

Reparaturen / Wartung

Bei Schäden, Defekten oder dem Verdacht

auf Defekte nach einem Sturz der Maschine sofort das Netzkabel aus der Steckdose ziehen. Niemals eine defekte Espressomaschine in Betrieb nehmen.

Nur die autorisierten Servicestellen dürfen Arbeiten und Reparaturen vornehmen.

Die Reparaturen müssen ausschließlich von autorisierten Servicestellen ausgeführt werden.

Sollten Eingriffe von nicht autorisierten Servicestellen vorgenommen worden sein, wird jegliche Haftung für eventuelle Schäden abgelehnt.

Brandschutz

Im Falle eines Brandes sind nur Feuerlöscher mit Kohlendioxid (CO₂) zu verwenden. Niemals Wasser oder Trockenlöscher verwenden.

Legende der Bauteile der Maschine

- 1** Kaffeebohnenbehälter
- 2** Deckel Kaffeebohnenbehälter
- 3** Drehknopf zur Einstellung der Mahlstufe
- 4** Drehknopf zur Einstellung der Kaffeepulverportion
- 5** Deckel Einfüllschacht für Kaffeepulver
- 6** Tassenablage
- 7** Hauptschalter (EIN/AUS)
- 8** Wassertankdeckel
- 9** Wassertank
- 10** Kaffeesatzbehälter
- 11** Netzkabel
- 12** Abtropfschale und Abtropfgitter
- 13** Schwimmer Abtropfschale
- 14** Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf
- 15** Heißwasser-/Dampfdüse
- 16** Servicetür
- 17** Dampfdrehknopf
- 18** Brühgruppe
- 19** Schlüssel für Brühgruppe
- 20** Reinigungsbürste
- 21** Messlöffel für Kaffeepulver

Bedienfeld

- 22** Drehknopf für die Regulierung der Füllmenge in der Tasse
- 23** Taste Kaffeezubereitung
- 24** Kontrollleuchte Temperatur erreicht / Kaffeefunktion
- 25** Wählschalter Kaffeepulver
- 26** Led Kaffeepulver gewählt
- 27** Wählschalter Dampferzeugung
- 28** Kontrollleuchte Temperatur Dampffunktion
- 29** Kontrollleuchte Maschine eingeschaltet
- 30** Kontrollleuchte Alarmanzeige

4 INSTALLATION

Für die eigene Sicherheit und die Sicherheit anderer Personen muss man sich strengstens an die Sicherheitsvorschriften im Kap. 3 halten.

4.1 Verpackung

Die Originalverpackung ist für den Schutz der Maschine beim Transport gedacht und konzipiert. Sie sollte deshalb für eventuelle spätere Transporte aufbewahrt werden.

4.2 Vorbereitende Schritte

- Abtropfschale (12) mit Abtropfgitter aus der Verpackung nehmen.
- Die Espressomaschine aus der Verpackung nehmen und an einem geeigneten Ort aufstellen, der den Anforderungen der Sicherheitsvorschriften (Kap.3.) entspricht.
- Die Abtropfschale (12) in die Maschine einsetzen; sicherstellen, dass die Abtropfschale, der Kaffeesatzbehälter (10) und die Brühgruppe (18) ordnungsgemäß eingesetzt sind und die Servicetür (16) geschlossen ist.
- Den Deckel (2) auf den Kaffeebohnenbehälter (1) setzen. Den Reinigungspinsel (20), den Schlüssel für die Brühgruppe(19) sowie den Messlöffel (21) griffbereit aufbewahren.
- Bevor man das Netzkabel an die Steckdose anschließt, ist sicherzustellen, dass der Hauptschalter (7) auf -0- steht.

Sollte beim Einschalten der Maschine die rote Kontrollleuchte (30) blinken, so bedeutet dies, dass ein Bestandteil nicht richtig eingesetzt ist.

i **Wichtiger Hinweis:** Es ist wichtig, das Kapitel 14 zu lesen, wo die Bedeutung aller Anzeigen genau erklärt wird, die die Maschine dem Benutzer mit den Kontrollleuchten auf dem Bedienfeld liefert.

4.3 Erste Inbetriebnahme

- **32** Den Wassertank (9) durch Anheben herausnehmen und den Deckel (8) abnehmen. Mit frischem Wasser ausspülen und füllen. Es empfiehlt sich, den Tank nicht allzu sehr zu füllen. Den Tank wieder in seinen Sitz einsetzen und den Deckel (8) aufsetzen.

! **Den Wassertank (9) immer und ausschließlich mit kaltem Wasser, nie mit kohlesäurehaltigem Wasser füllen. Heißes Wasser bzw. andere Flüssigkeiten können den Tank bzw. die Maschine beschädigen. Die Maschine nie ohne Wasser betreiben: immer sicherstellen, dass sich genügend Wasser im Tank befindet.**

- **31** Den Deckel (2) abnehmen und Kaffeebohnen in den Behälter (1) füllen.

! **In den Behälter (1) immer und ausschließlich Kaffeebohnen geben. Kaffeepulver, gefriergetrockneter Kaffee oder anderes können zu Schäden an der Maschine führen.**

- Den Deckel (2) wieder auf den Kaffeebohnenbehälter (1) setzen.
- Den Stecker (11) in eine geeignete Steckdose stecken.
- Die Maschine wird mit dem Hauptschalter (7) auf -0- ausgeliefert. Zum Einschalten der Maschine muss man nur den Schalter (7) drücken; nun leuchtet die grüne Kontrollleuchte (29) auf.

- **35** Zum Auffüllen des Kreislaufs die Dampfdüse (15) auf die Abtropfschale schwenken, den Drehknopf (17) im Gegenuhrzeigersinn drehen und warten, bis das Wasser gleichmäßig aus der Dampfdüse austritt; zum Unterbrechen der Heißwasserabgabe den Drehknopf (17) im Uhrzeigersinn wieder zudrehen.

i **Hinweis: Vor der ersten Inbetriebnahme, nach längerem Stillstand oder nach einem kompletten Entleeren muss der Wasserkreislauf der Maschine wieder aufgefüllt werden.**

- Nach Beenden der obengenannten Schritte ist die Maschine betriebsbereit.
- Um Kaffee zuzubereiten oder Dampf oder Wasser herauszulassen und die Maschine ordnungsgemäß bedienen zu können, muss man sich genauestens an diese Bedienungsanleitung halten.

5 KAFFEEMÜHLE

⚠ **Achtung! Der Drehknopf zur Regulierung der Mahlstufe, der sich im Kaffeebehälter befindet, darf nur betätigt werden, wenn die Kaffeemühle in Betrieb ist. Keinen gemahlten bzw. gefriergetrockneten Kaffee in den Kaffeebohnenbehälter füllen.**

⚠ **Es ist verboten, irgendwelche Materialien außer Kaffeebohnen in die Kaffeemühle zu füllen. In der Kaffeemühle befinden sich bewegliche Teile, die gefährlich sein können; auf keinen Fall die Finger bzw. irgendwelche Gegenstände in die Kaffeemühle stecken. Bevor Sie aus einem beliebigen Grund irgendeinen Eingriff im Kaffeebehälter durchführen, muss die Maschine durch den Hauptschalter ausgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen werden. Keine**

Kaffeebohnen nachfüllen, wenn die Kaffeemühle in Betrieb ist.

Die Qualität und der Geschmack des Kaffees hängen einerseits von der verwendeten Kaffeemischung, andererseits aber auch von der Mahlstufe ab. Die Maschine verfügt über einen Drehknopf (3) für die Regulierung der Mahlstufe. Zum Nachstellen der Mahlstufe, dreht man den Knopf, wenn die Kaffeemühle läuft; die Zahlen auf dem Knopf geben die Mahlstufe an.

Jede Maschine ist werksseitig auf eine mittlere Mahlstufe eingestellt; durch Drehen des Knopfes auf die niedrigeren Zahlen wird die Mahlstufe verringert, durch Drehen des Knopfes auf höhere Nummern wird die Mahlstufe erhöht.

Die Veränderung der Mahlstufe wird erst nach dem Zubereiten von drei bis vier Tassen Kaffee feststellbar.

Kaffeebohnenmischungen für Espresso-
maschinen verwenden.

Extreme Mahlstufen (z.B. 1 – 16) sollten vermieden werden, man sollte dann besser eine andere Kaffeebohnenmischung verwenden. Den Kaffee an einem kühlen Ort hermetisch verschlossen aufbewahren.

Die Mahlstufe muss nachgestellt werden, falls der Kaffee nicht optimal zubereitet wird:

zu schnelle Zubereitung = zu grobe Mahlstufe > feinere Mahlstufe einstellen;
tröpfelnde oder ganz ausbleibende Zubereitung = zu feine Mahlstufe > gröbere Mahlstufe einstellen.


6 EINSTELLUNG DER KAFFEEPULVERPORTION


31 In der Maschine kann die zu mahlende Kaffeemenge (Portion) eingestellt werden. Die Portion ist werksseitig auf eine mittlere Menge eingestellt, die die meisten

Anforderungen erfüllt, Kerbe (A) auf dem Bezugspunkt (B). Durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn des Knopfes (4) im Kaffeebehälter wird die Portion gemahlene Kaffees größer, durch Drehen im Uhrzeigersinn wird sie kleiner.

Die Portioneneinstellung muss vor dem Betätigen der Taste für die Kaffeezubereitung erfolgen. Dieses System ermöglicht eine optimale Zubereitung mit allen im Handel erhältlichen Kaffeemischungen.


7 KAFFEEZUBEREITUNG

 **Anmerkung: Falls die Maschine keinen Kaffee zubereitet kontrollieren, ob im Wassertank Wasser vorhanden ist. Auf der linken Seite der Maschine kann der Wasserstand im Tank kontrolliert werden.**

 **Bevor man Kaffee zubereitet, muss man sicherstellen, dass die grüne Kontrollleuchte (24) "Betriebs-temperatur erreicht" konstant leuchtet sowie der Wassertank als auch der Kaffeebehälter gefüllt sind.**


- **34** 1 oder 2 Tassen unter den Kaffeeauslauf (14) stellen; die Höhe des Kaffeeauslaufs kann eingestellt werden, um sie an die Größe der Tassen anzupassen.
- **38** Der Kaffeeauslauf kann verstellt werden, wodurch auch große Tassen benutzt werden können. Zur Verwendung von großen Tassen muss man den Kaffeeauslauf von Hand bis zum Anschlag in Richtung Maschine schieben (in diesem Fall wird jeweils nur eine Tasse verwendet); um den Kaffeeauslauf in die ideale Stellung für kleine Tassen zu bringen, muss man ihn möglichst weit nach außen ziehen und sicherstellen, dass er blockiert ist.

- Die gewünschte Kaffeefüllmenge in der Tasse mit dem Drehknopf (22) einstellen: wird er im Uhrzeigersinn gedreht, wird eine größere Menge Kaffee zubereitet, beim Drehen im Gegenuhrzeigersinn wird die zubereitete Kaffeemenge kleiner.

 **Anmerkung: Wenn sich der Schwimmer (13) nach oben bewegt, sollte die Abtropfschale geleert werden.**


7.1 Zubereitung mit Bohnenkaffee

- Zum Zubereiten des Kaffees, die Taste (23) drücken; der Kaffeezubereitungszyklus wird nun gestartet: um 1 Kaffee zuzubereiten, die Taste (23) einmal drücken, um 2 Kaffees zuzubereiten, die Taste (23) zweimal drücken.


 **In dieser Betriebsweise mahlt und dosiert die Maschine automatisch die richtige Kaffeemenge. Die Zubereitung von 2 Tassen Kaffee erfordert zwei Mahl- und zwei Zubereitungszyklen, die von der Maschine automatisch gesteuert werden.**

- Nachdem der Vorbrühzyklus beendet ist, tritt der Espresso aus dem Kaffeeauslauf (14) aus.
- Die Kaffeezubereitung wird automatisch gestoppt, wenn die durch den Drehknopf (22) eingestellte Füllmenge erreicht ist; man kann jedoch die Kaffeezubereitung durch Drücken der Taste (23) unterbrechen.


7.2 Zubereitung mit Kaffeepulver

 **In den Einfüllschacht (5) nur Kaffeepulver für Espresso-maschinen einfüllen. Bohnenkaffee, gefriergetrockneter Kaffee oder anderes können zu Schäden an der**

Maschine führen.

 **Es ist verboten, die Finger in den Einfüllschacht zu stecken, da dort in Bewegung befindliche Organe vorhanden sind.**


- Mit dem mitgelieferten Messlöffel (21) die richtige Menge Kaffeepulver in den Einfüllschacht füllen.

 **Jeweils nur einen Messlöffel Kaffeepulver einfüllen. Für zwei Tassen müssen zwei separate Zyklen hintereinander ausgeführt werden.**

- Den Wählschalter Kaffeepulver (25) drücken. Die Kontrollleuchte (26) leuchtet auf.
- Den Deckel des Einfüllschachts für Kaffeepulver (5) öffnen.
- Mit dem Messlöffel (21) eine Portion Kaffee abmessen. Überschüssiges Pulver aus dem Messlöffel entfernen.
- **33** Das Kaffeepulver in den Einfüllschacht geben.
- Den Deckel (5) schließen.
- Für die Kaffeezubereitung die Taste (23) drücken, danach beginnt der Zubereitungszyklus.
- Nachdem der Vorbrühzyklus beendet ist, tritt der Kaffee aus dem Kaffeeauslauf (14) aus.
- Die Kaffeezubereitung wird automatisch gestoppt, wenn die durch den Drehknopf (22) eingestellte Füllmenge erreicht ist; man kann jedoch die Kaffeezubereitung durch Drücken der Taste (23) unterbrechen.
- Danach wieder die Taste (25) drücken, damit die Maschine in den normalen

Betrieb zurückschaltet.

8 HEISSWASSERFUNKTION

 **Achtung: Am Anfang können heiße Wasserspritzer austreten: Verbrennungsgefahr. Die Dampfdüse kann sehr heiß werden: niemals mit bloßen Händen berühren.**


- Bevor man heißes Wasser herausfließen lässt, sicherstellen, dass die grüne Kontrollleuchte "Betriebstemperatur erreicht" (24) leuchtet.

Mit für die Kaffeezubereitung bereiter Maschine wie folgt vorgehen:

- Eine Tasse oder ein anderes Gefäß unter die Dampf/Heißwasserdüse (15) stellen.
- **36** Den Drehknopf (17) im Gegenurzeigersinn aufdrehen.
- Die gewünschte Menge heißes Wasser austreten lassen; zum Stoppen den Drehknopf (17) im Uhrzeigersinn schließen. Die Maschine schaltet zum normalen Betrieb zurück.

9 DAMPFFUNKTION/CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG

Der Dampf kann zum Aufschäumen der Milch für den Cappuccino, aber auch zum Wärmen von anderen Getränken verwendet werden.

 **Verbrennungsgefahr! Beim Beginn der Dampferzeugung können heiße Wasserspritzer austreten. Das Dampfrohr kann sehr heiß werden: niemals mit bloßen Händen berühren.**

- Mit für die Espressozubereitung bereiter Maschine die Taste (27) drücken. Die Maschine benötigt etwas Zeit zum Aufwärmen.

- Bevor man Dampf erzeugt abwarten, bis die grüne Kontrollleuchte "Betriebs-temperatur erreicht" (28) leuchtet.
- Die Dampfdüse (15) über die Abtropfschale schwenken, den Drehknopf (17) "Heißwasser/Dampf " kurz öffnen, damit das noch in der Düse befindliche Wasser austreten kann; nach kurzer Zeit tritt nur noch Dampf aus.
- Den Drehknopf (17) wieder zudrehen.
- 1/3 des Behälters, in dem der Cappuccino zubereitet werden soll, mit kalter Milch füllen.

i Die Milch und der Behälter für die Zubereitung des Cappuccinos müssen kalt sein, nur so erhält man einen optimalen Cappuccino.

- **37** Die Dampfdüse in die Milch tauchen und den Drehknopf (17) öffnen; den Behälter langsam von unten nach oben bewegen, damit sich gleichmäßiger Schaum bildet.
- Nachdem genügend lange aufgeschäumt wurde, den Drehknopf (17) wieder zudrehen.
- Dieser Vorgang kann auch zum Wärmen von anderen Getränken benutzt werden.

Nach diesem Vorgang die Dampfdüse mit einem feuchten Lappen reinigen.

9.1 Übergang von Dampf auf Kaffeezubereitung

- Für die Kaffeezubereitung muss die Taste (27) gedrückt werden.
- Beim Übergang von der Dampffunktion auf Kaffeezubereitung blinken die Kontrollleuchten (24) und (28) gleichzeitig, was bedeutet, dass die Maschine überhitzt ist und kein Kaffee

zubereitet werden kann.

- Damit Kaffee zubereitet werden kann, muss durch Drehen des Dampfknopfs (17) solange Wasser herausgelassen werden, bis nur noch die Kontrollleuchte (24) "Betriebstemperatur erreicht" konstant leuchtet.

10 REINIGUNG UND WARTUNG

Allgemeine Reinigung

- Die Wartung und Reinigung dürfen nur bei kalter Maschine und unterbrochener Stromversorgung erfolgen.
- Die Maschine nicht ins Wasser tauchen oder die Bauteile im Geschirrspüler waschen.
- Keine spitzen Gegenstände oder aggressive chemische Produkte (Lösungsmittel) für die Reinigung verwenden.

32 Der Wassertank sollte täglich gereinigt werden:

- Den Filter (C) im Tank herausnehmen und unter fließendem Trinkwasser reinigen.
- Den Filter (C) mit leichtem Druck und gleichzeitigem leichtem Drehen wieder in seine Aufnahme einsetzen.
- Den Wassertank mit frischem Trinkwasser füllen.

33 Wenn verwendet, den Einfüllschacht für Kaffeepulver täglich reinigen:

- Den Einfüllschacht mit dem mitgelieferten Pinsel reinigen.
- Für die Reinigung der Maschine einen weichen, feuchten Lappen benutzen.
- Die Maschine bzw. ihre Bauteile nicht in einem Mikrowellenofen oder einem herkömmlichen Backofen trocknen.

- **41** Den Kaffeesatzbehälter und die Brühgruppe reinigen; der Kaffeesatzbehälter (10) sollte am besten täglich entleert werden.
- Der Kaffeeauslauf (14) kann zum Reinigen abgenommen werden. Die Kanäle mit heißem Wasser spülen.
- **42** Die Brühgruppe am entsprechenden Griff halten und wieder in den Sitz einsetzen, bis sie eingerastet ist.
- Danach die Servicetüre schließen, den Kaffeesatzbehälter und die Abtropfschale wieder einsetzen.

10.1 Brühgruppe

- Die Brühgruppe (18) muss immer dann gereinigt werden, wenn der Kaffeebohnenbehälter gefüllt wird, bzw. mindestens einmal pro Woche.
- Die Maschine mit dem Schalter (7) auf -0- ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- **41** Dann den Kaffeesatzbehälter (10) sowie die Abtropfschale (12) herausnehmen und die Servicetüre (16) öffnen.
- **39** Die Brühgruppe (18) herausziehen, indem man sie am entsprechenden Griff fasst und auf die Taste "PRESS" drückt. Die Brühgruppe darf nur mit heißem Wasser und ohne Reinigungsmittel gespült werden.
- **40** Sicherstellen, dass die beiden Stahlsiebe von jeglichen Kaffeerückständen befreit werden. Das obere Sieb kann abmontiert werden, indem man den Plastikbolzen mit dem beiliegenden Schlüssel (19) im Gegenuhrzeigersinn abschraubt.
- Alle Bauteile der Brühgruppe sorgfältig spülen und abtrocknen.
- Das Sieb wieder montieren und den Plastikbolzen mit dem beiliegenden Schlüssel wieder sorgfältig festschrauben.
- Den Innenraum gut reinigen.

11 ENTKALKEN

Beim Benutzen der Maschine bildet sich Kalk; das Entkalken muss nach jeweils 3-4 Monaten der Benutzung der Maschine durchgeführt werden bzw. wenn ein Verringern der Wasserleistung festgestellt wird.

i Wenn man das Entkalken selbst durchführen will, muss man ein handelsübliches, unschädliches und ungiftiges Entkalkungsmittel für Kaffeemaschinen verwenden.

! Achtung! Auf keinen Fall zum Entkalken Essig verwenden.

- Das Entkalkungsmittel laut Packungsbeilage mit Wasser verdünnen und den Wassertank damit füllen.
- Die Maschine mit dem Hauptschalter (7) einschalten.
- Die Dampfdüse (15) über die Abtropfschale schwenken.
- **35** In Intervallen (von jeweils einer Tasse) den gesamten Inhalt des Wassertanks durchlaufen lassen, indem man den Dampfdruckknopf (17) im Gegenuhrzeigersinn dreht; um das Ablassen zu stoppen, den Drehknopf (17) im Uhrzeigersinn drehen.
- Während der einzelnen Intervalle das Mittel ca. 10-15 Minuten bei ausgeschalteter Maschine einwirken lassen (Hauptschalter (7) auf -0-).

- Wenn das Entkalkungsmittel verbraucht ist, den Wassertank ausspülen und mit frischem Wasser füllen.
- Die Maschine mit dem Hauptschalter einschalten.
- **35** 2/3 des Inhalts des Wassertanks ablassen, indem man den Dampfdruckknopf (17) im Gegenuhrzeigersinn dreht; um das Ablassen zu stoppen, dreht man den Dampfdruckknopf (17) im Uhrzeigersinn.
- Die Maschine aufwärmen lassen und den restlichen Inhalt des Wassertanks ablassen, indem man den Dampfdruckknopf (17) im Gegenuhrzeigersinn dreht; um das Ablassen zu stoppen, dreht man den Dampfdruckknopf (17) im Uhrzeigersinn.

i Falls ein anderes Entkalkungsmittel als das empfohlene verwendet wird, so müssen die Anweisungen des Herstellers auf der Packung des Entkalkungsmittels beachtet werden.

12 RECHTLICHE INFORMATIONEN

- Diese Bedienungsanleitung enthält alle für den ordnungsgemäßen Gebrauch der Maschine, ihre Funktionen sowie die vorschrittmäßige Wartung notwendigen Informationen.
- Die Kenntnis der vorliegenden Bedienungsanleitung ist unter Beachtung aller Sicherheitsvorschriften grundlegend für den gefahrenfreien Gebrauch und die Wartung der Maschine. Wenn weitere Informationen benötigt werden, oder wenn spezielle Probleme auftauchen sollten, die in dieser Bedienungsanleitung nicht ausreichend erläutert

wurden, so bitten wir Sie, sich an den örtlichen Fachhändler oder direkt an den Hersteller zu wenden.

- Des Weiteren weisen wir darauf hin, dass der Inhalt dieser Bedienungsanleitung kein Bestandteil einer vorherigen oder vorher existierenden Konvention, einer Vereinbarung oder eines rechtskräftigen Vertrags ist und deren Inhalt somit nicht ändert.
- Alle Verpflichtungen des Herstellers beziehen sich auf den entsprechenden Kaufvertrag, der auch die kompletten und ausschließlichen Bedingungen für die Garantieleistungen enthält.
- Die vertraglichen Garantiebedingungen werden durch die vorliegenden Erläuterungen weder beschnitten noch erweitert.
- Die Bedienungsanleitung enthält Informationen, die urheberrechtlich geschützt sind.
- Das Fotokopieren oder Übersetzen in eine andere Sprache ohne vorherige schriftliche Genehmigung des Herstellers ist verboten.

13 ENTSORGUNG

- Die nicht mehr in Gebrauch befindlichen Maschinen müssen unbrauchbar gemacht werden.
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Stromversorgungskabel durchschneiden.
- Die nicht mehr in Gebrauch befindlichen Maschinen bei einer geeigneten Sondermülldeponie abgeben.

14 KONTROLLEUCHTEN BEDIENFELD

Leuchten	Ursachen	Behebung
Grüne Leuchte (29)	Maschine eingeschaltet	
Grüne Leuchte (24) leuchtet konstant	Maschine auf Betriebstemperatur: - für Kaffeezubereitung; - für Heißwasser	
Grüne Leuchte (24) blinkt	Maschine heizt für Kaffeezubereitung und Heißwasser auf	
Grüne Leuchte (26) leuchtet konstant	Maschine bereit für Kaffeezubereitung mit Kaffeepulver	
Grüne Leuchte (28) leuchtet konstant	Maschine auf Betriebstemperatur für Dampferzeugung	
Grüne Leuchte (28) blinkt	Maschine heizt für Dampferzeugung auf	
Grüne Leuchte (24) blinkt Grüne Leuchte (28) blinkt gleichzeitig	Maschine überhitzt; in diesem Zustand kann die Maschine keinen Kaffee zubereiten	Es muss durch Drehen des Dampfknopfs (17) solange Wasser herausgelassen werden, bis nur noch die grüne Kontrollleuchte (24) "Betriebstemperatur erreicht" konstant leuchtet und die grüne Leuchte (28) ausgelöscht ist.
Rote Leuchte (30) leuchtet konstant	Zuwenig Wasser im Tank.	Frisches Trinkwasser in Tank einfüllen, Wasserkreislauf auffüllen und das Vorgehen nochmals beginnen.
	Kaffeebehälter leer.	Bohnenkaffee einfüllen und das Vorgehen nochmals beginnen.
Rote Leuchte (30) blinkt	Brühgruppe, Kaffeesatzbehälter, Abtropfschale, Servicetür für den Betrieb der Maschine nicht in richtiger Position	Damit die rote Leuchte ablöscht prüfen, dass alle Bestandteile richtig eingesetzt oder geschlossen sind.

PROBLEME - URSACHEN - BEHEBUNG

Probleme	Ursachen	Behebung
Die Maschine schaltet nicht ein	Die Maschine ist nicht an das Stromnetz angeschlossen	Die Maschine an das Stromnetz anschließen
	Die Servicetür ist offen	Servicetür schließen
Der Kaffee ist nicht heiß genug	Die Tassen sind kalt	Tasse vorwärmen
Es tritt kein Wasser oder Dampf aus	Das Loch in der Dampfdüse ist verstopft	Das Loch in der Dampfdüse mit einer Stecknadel reinigen.
Der Kaffee hat wenig Schäumchen	Die Mischung ist nicht geeignet, der Kaffee ist nicht röstfrisch oder zu grob gemahlen	Kaffeemischung wechseln oder die Mahlstufe nach Abschn. 5 nachstellen. Portion vergrößern, Abschn. 6
Es dauert zu lange, bis die Maschine geheizt ist oder es tritt wenig Wasser aus der Düse aus	Die Leitungen der Maschine sind verkalkt	Die Maschine entkalken
Der Kaffeeauslauf kann nicht herausgenommen werden.	Der Kaffeeauslauf ist nicht in der richtigen Position	Die Maschine einschalten. Die Servicetür schließen. Der Kaffeeauslauf kehrt automatisch in die Ausgangsposition zurück.
	Kaffeersatzbehälter eingesetzt	Zuerst den Kaffeersatzbehälter und dann erst den Kaffeeauslauf herausnehmen.
Es wird kein Kaffee geliefert	Kein Wasser	Den Wassertank füllen und das System auffüllen (Abschn.4.3)
	Kaffeeauslauf verschmutzt	Kaffeeauslauf reinigen (Abschn.10)
	Portion zu groß	Portion verkleinern (Abschn.6)
	System nicht aufgefüllt	System auffüllen (Abschn.4.3)
Der Kaffee läuft langsam heraus	Portion zu groß	Portion verkleinern (Abschn.6)
	Kaffeepulver zu fein	Kaffeemischung wechseln oder die Mahlstufe nach Abschn. 5 nachstellen. Portion verkleinern Abschn.6
	System nicht aufgefüllt	System auffüllen (Abschn.4.3)
	Kaffeeauslauf verschmutzt	Kaffeeauslauf reinigen (Abschn.10.1)
Der Kaffee läuft außerhalb des Kaffeeauslaufes heraus	Der Kaffeeauslauf ist nicht in der richtigen Position	Kaffeeauslauf wieder in Position bringen
	Kaffeeauslauf verstopft	Kaffeeauslauf und Kaffeeauslauflöcher reinigen

Bei Defekten, die nicht in der obigen Tabelle aufgeführt sind, bzw. wenn die vorgeschlagenen Behebungsmethoden nicht funktionieren sollten, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Fachhändler.

Índice

1	INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL	62	9	SUMINISTRO VAPOR/PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO	70
2	DATOS TÉCNICOS	63	10	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	71
3	NORMAS DE SEGURIDAD	65	11	DESCALCIFICACIÓN	72
4	INSTALACIÓN	67	12	INFORMACIONES DE CARÁCTER LEGAL	73
5	MOLINILLO DE CAFÉ	68	13	DESGUACE	73
6	REGULACIÓN DOSIS CAFÉ	68	14	TESTIGO PANEL DE CONTROL	74
7	SUMINISTRO DE CAFÉ	69		PROBLEMAS CAUSAS REMEDIO	75
8	SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE	70			

Leer atentamente las siguientes instrucciones de uso antes de utilizar la máquina

1 INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL

Esta máquina de café es indicada para la preparación de café expreso tanto con café en granos como con café molido y está provista de un dispositivo para el suministro del vapor y del agua caliente. La máquina, con cuerpo de elegante diseño, ha sido proyectada para uso doméstico y no es adecuada para un funcionamiento continuo de tipo profesional.



Atención. El fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños en caso de:

- uso inadecuado, no conforme con los objetivos a los cuales la máquina está destinada;
- reparaciones no efectuadas en los centros de asistencia autorizados;
- alteración del cable de alimentación;
- alteración de uno cualquiera de los componentes de la máquina;
- uso de piezas de recambio y accesorios no originales.

En estos casos se pierde el derecho a la garantía.

1.1 Para facilitar la lectura



El triángulo de advertencia indica todas las instrucciones importantes para la seguridad del usuario. ¡Atenerse minuciosamente a tales indicaciones para evitar heridas graves!

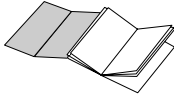
2

La referencia hecha a ilustraciones, partes de la máquina y órganos de control, se efectúa mediante números y letras, como por ejemplo, la referencia a la ilustración 2 de este apartado.

DATOS TÉCNICOS

i

Este símbolo indica las informaciones que hay que tener en mayor consideración para un mejor uso de la máquina



Las ilustraciones correspondientes al texto se encuentran en el reverso de la portada. Mantener esta página abierta durante la lectura de las instrucciones de uso.

1.2 Cómo utilizar estas instrucciones de uso

Guardar estas instrucciones de uso en un lugar seguro y junto a la máquina de café cuando ésta sea utilizada por otra persona.

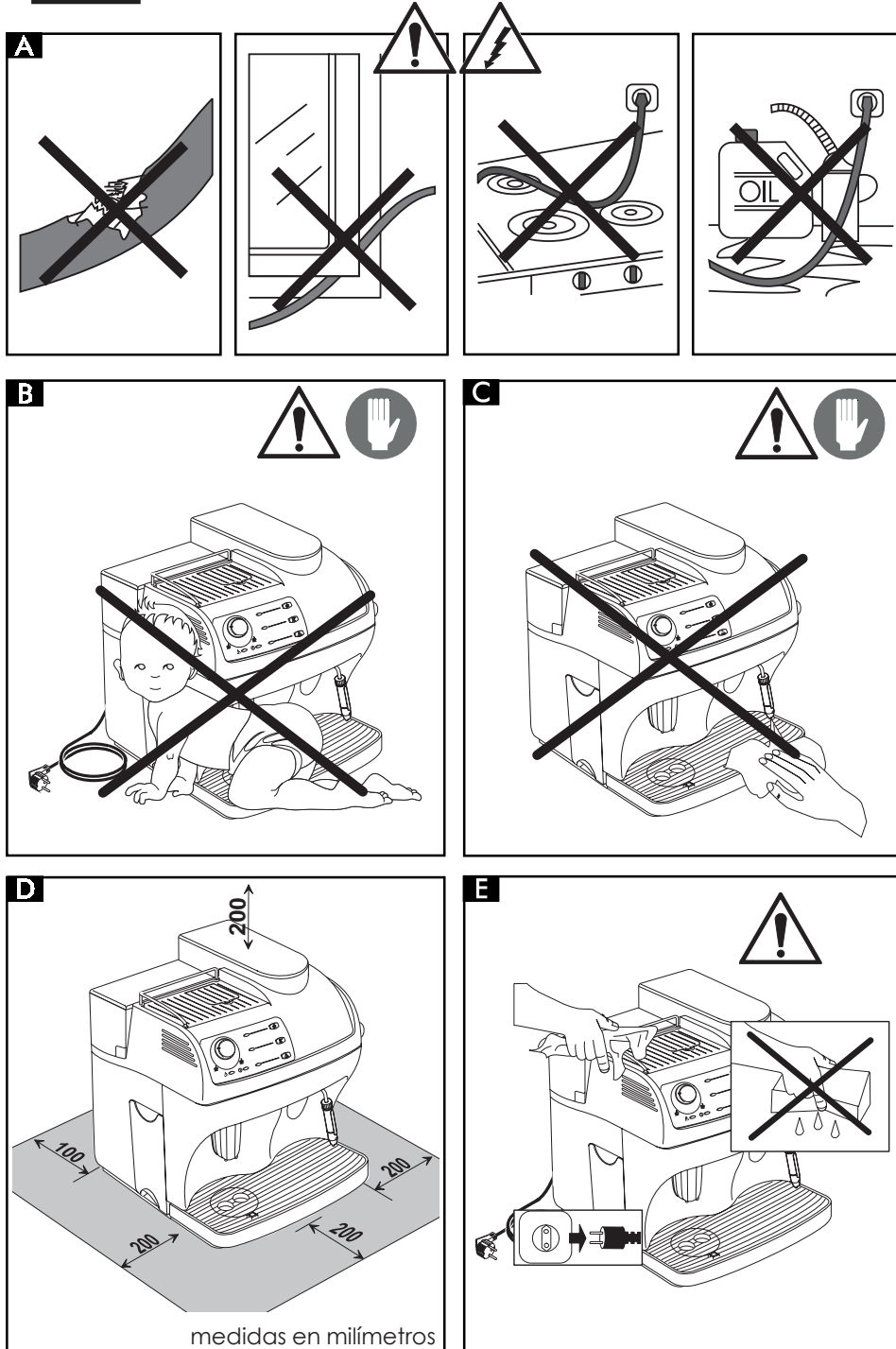
Para ulterior información, o en caso que se presente algún tipo de problema que haya sido ignorado o no haya sido abordado de manera exhaustiva en el presente manual de instrucciones, les rogamos que se dirijan a los Centros de Asistencia Autorizados.

2 DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal	Ver placa colocada en el aparato
Potencia nominal	Ver placa colocada en el aparato
Material cuerpo	Termoplástico
Dimensiones (l x a x p) (mm)	390 x 380 x 330
Peso (kg)	8,7
Longitud cable (mm)	1200
Panel control	Frontal
Depósito agua	Extraíble
Alimentación	Ver placa colocada en el aparato
Depósito agua (l)	1,7
Capacidad contenedor café (g)	350 de café en granos
Presión bomba (bares)	13-15
Caldera	Aluminio
Dispositivos de seguridad	Válvula de seguridad presión caldera; termostato de seguridad

Con reserva de variaciones de fabricación y ejecución debidas al progreso tecnológico

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



3 NORMAS DE SEGURIDAD



No poner nunca en contacto con el agua las partes por las que pasa la corriente: ¡peligro de cortocircuito! ¡El vapor calentado y el agua caliente pueden provocar quemaduras! No dirigir nunca el chorro de vapor o de agua a las partes del cuerpo, tocar con precaución el pitón del vapor/agua caliente: ¡peligro de quemaduras!

Destinación de uso

La máquina de café está concebida exclusivamente para un uso doméstico. ¡Está terminantemente prohibido modificar la parte técnica de la máquina así como hacer de ella un uso indebido, precisamente por los riesgos que tales comportamientos entrañan! La máquina de café debe ser utilizada únicamente por personas adultas en condiciones psicofísicas no alteradas.

Alimentación de corriente

Conectar la máquina de café únicamente a una toma de corriente adecuada. La tensión utilizada debe corresponder a la tensión indicada en la placa del aparato.

A Cable de alimentación

No utilizar nunca la máquina de café si el cable de alimentación no se encuentra en buen estado. Enviar al Centro de Asistencia Autorizado los cables y los enchufes defectuosos para su inmediata sustitución. No hacer pasar el cable de alimentación por esquinas o cantos vivos, ni por encima de objetos a elevada temperatura, protegerlo del aceite. No llevar ni tirar la máquina de café cogiéndola por el cable. No extraer el enchufe tirando del cable ni tocarlo con las manos mojadas. Evitar que el cable de alimentación caiga

libremente de mesas o estanterías.

B Protección de otras personas

Mantener la máquina de café fuera del alcance de los niños y excluir todas las posibilidades de que jueguen con ella. Los niños no se dan cuenta de los peligros que entrañan los electrodomésticos.

C Peligro de quemaduras

Evítese dirigir el chorro de vapor calentado y/o de agua caliente contra sí mismo u otras personas: ¡peligro de quemaduras! Usar siempre las manillas o los agarres correspondientes.

D Ubicación

Colocar la máquina de café en un lugar seguro, donde nadie pueda volcarla ni hacerse daño. No utilizar la máquina de café al aire libre. No colocar la máquina sobre superficies demasiado calientes ni cerca de llamas abiertas con el fin de evitar que la parte exterior de la máquina se funda o se dañe.

E Limpieza

Antes de limpiar la máquina, es indispensable disponer el interruptor general (7) en -0- y a continuación retirar el enchufe de la toma de corriente. Además, esperar que la máquina se enfríe. ¡No sumergir nunca la máquina en el agua! Está terminantemente prohibido tratar de intervenir en el interior de la máquina.

D Espacio para el uso y el mantenimiento

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

- Escoger un plano de apoyo correctamente nivelado;
- escoger un ambiente suficientemente iluminado, higiénico y con una toma de corriente de fácil acceso;
- dejar una distancia mínima indispensable entre las paredes y la máquina, tal como se indica en la figura.

Para guardar la máquina

Cuando la máquina permanece inutilizada durante un período de tiempo prolongado, apagarla y desconectar el enchufe de la toma de corriente.

Guardarla en un lugar seco, inaccesible para los niños.

Proteger la máquina respecto del polvo y de la suciedad.

Reparaciones/Mantenimiento

En caso de avería, defecto o sospecha de desperfecto después de una caída, desconectar enseguida el enchufe de la toma de corriente.

No poner nunca en funcionamiento una máquina que presenta una avería o un desperfecto.

Únicamente los Centros de Asistencia Autorizados pueden manipular y reparar la máquina.

Las reparaciones deben ser efectuadas únicamente por un Centro de Asistencia Autorizado.

En caso que se lleven a cabo manipulaciones en la máquina sin haberse atendido a las precedentes indicaciones, el fabricante declinará toda responsabilidad que derive de eventuales daños.

Antiincendio

En caso de incendio, utilizar extintores de anhídrido carbónico (CO₂). No utilizar agua ni extintores de polvo.

Lista componentes de la máquina

- 1** Contenedor café en granos
- 2** Tapa del contenedor café en granos
- 3** Pomo de regulación molienda
- 4** Pomo de regulación dosis
- 5** Tapa del dosificador café molido
- 6** Plano de apoyo tazas
- 7** Interruptor general (ON-OFF)
- 8** Tapa del depósito agua
- 9** Depósito agua
- 10** Cajón para residuos
- 11** Cable de alimentación
- 12** Recipiente recogedor de goteo + rejilla
- 13** Flotador de nivel del recipiente recogedor de goteo
- 14** Suministrador de café de altura regulable
- 15** Tubo vapor/agua caliente
- 16** Portezuela delantera
- 17** Pomo de suministro vapor
- 18** Unidad de suministro café
- 19** Llave unidad de suministro café
- 20** Escobilla para limpieza
- 21** Cubilete de medición café molido

Pannello comandi

- 22** Pomo de regulación cantidad de café en taza
- 23** Botón de suministro café
- 24** Led temperatura adecuada "lista"/ función café
- 25** Botón de selección café molido
- 26** Led de selección café molido
- 27** Botón de selección función vapor
- 28** Led de temperatura función vapor
- 29** Led de máquina encendida
- 30** Led indicador de alarma

4 INSTALACIÓN

Para garantizar la propia seguridad personal y la de terceras personas, atenerse escrupulosamente a las "Normas de seguridad" ilustradas en el capítulo 3 .

4.1 Embalaje

El embalaje original ha sido proyectado y realizado para proteger la máquina durante el transporte.

Se aconseja guardarlo para un eventual transporte futuro.

4.2 Operaciones preliminares

- Extraer del embalaje el recipiente recogedor de goteo (12) con rejilla.
- Extraer del embalaje la máquina de café y colocarla en un lugar adecuado que responda a los requisitos descritos en las normas de seguridad (cap. 3.).
- Introducir el recipiente recogedor de goteo (12) en el lugar expresamente indicado en la máquina; controlar que el mismo recipiente, el cajón para residuos (10) y la unidad suministradora de café (18) estén correctamente instaladas y que la portezuela delantera (16) esté cerrada.
- Colocar la tapa del contenedor de café en granos (2) en este contenedor (1). Conservar al alcance de la mano la escobilla de limpieza (20), la llave de la unidad de suministro café (19) y el cubilete de medición para el café molido (21).
- Antes de enchufar la máquina a la toma de corriente, controlar que el interruptor general (7) se encuentre en posición -0-.

Si al encender la máquina se enciende de modo intermitente el led rojo (30), significa que una de las partes anteriormente

indicadas no ha sido correctamente colocada.

i Nota importante. Es importante leer cuanto se indica en el Capítulo 14, donde se explica en detalle el significado de todas las señales que la máquina facilita al usuario, mediante las luces colocadas en el panel de control.

4.3 Primer encendido

- **32** Extraer el depósito agua (9) levantándolo y quitar la tapa (8). Enjuagarlo y llenarlo con agua fresca; se aconseja no llenar excesivamente este depósito. Introducir de nuevo el depósito en su alojamiento y colocarle su tapa (8).

! Introducir en el depósito (9) únicamente agua fresca sin gas. El agua caliente, así como otros líquidos pueden dañar el depósito y/o la máquina. No poner en funcionamiento la máquina sin agua: controlar que haya suficiente cantidad de agua en el interior del depósito.

- **31** Quitar la tapa (2) e introducir el café en granos en el contenedor (1).

! Introducir en el contenedor (1) únicamente café en granos. Café molido, liofilizado u otras sustancias u objetos provocan daños a la máquina.

- Reinstalar la tapa (2) en el contenedor de café (1).
- Introducir el enchufe (11) en una toma de corriente adecuada.
- La máquina se presenta con el interruptor general (7) en posición -0-; para encenderla es suficiente presionar el botón (7); se ilumina el led (29) del panel de control.

- **35** Para cargar el circuito, colocar el tubo vapor (15) en el recipiente recogedor de goteo; girar el pomo (17) en sentido contrario al de las manecillas del reloj y esperar que el agua comience a salir de modo regular por el tubo del vapor; para interrumpir el suministro de agua, se deberá girar el pomo (17) en el sentido de las manecillas del reloj.

i **Nota. Se aconseja cargar el circuito antes de efectuar la primera puesta en marcha y en caso de prolongada inactividad o de que el depósito de agua haya sido vaciado por completo.**

- Una vez terminadas las acciones descritas anteriormente, la máquina está lista para ser puesta en funcionamiento.
- Para el suministro de café, agua caliente o vapor, utilizar correctamente la máquina y seguir con atención las instrucciones indicadas a continuación.

5 MOLINILLO DE CAFÉ

! Atención! El mando de regulación de la molienda - situado en el interior del contenedor de café- debe ser girado sólo cuando el molinillo está funcionando. No introducir café molido ni liofilizado en el contenedor de café en granos.

! Está prohibido introducir cualquier material o sustancia que no sea café en granos. El molinillo de café contiene órganos móviles que pueden ser peligrosos; prohibido introducir los dedos u objetos. Antes de intervenir en el interior del contenedor de café se debe suspender la alimentación eléctrica mediante el interruptor general y retirar el enchufe de la toma de corriente. No introducir el café en granos durante el funcionamiento del molinillo.

La calidad y el sabor del café dependen de la mezcla utilizada y también del grado de molienda. La máquina cuenta con un pomo (3) para la regulación del grado de molienda; para efectuar esta regulación girar este pomo graduado durante el funcionamiento del molinillo; las cifras que aparecen en este mando indican el grado de molienda.

La máquina ha sido regulada en la fábrica dejándola en un grado de molienda medio. En caso de que la molienda resulte ser demasiado fina se deberá girar el pomo hacia valores más altos y, en caso de que la molienda resulte ser demasiado gruesa, el pomo deberá ser girado hacia valores más bajos.

La variación del grado de molienda se observará sólo después del suministro de tres o cuatro cafés.

Usar mezclas de café en granos para máquinas expreso. Evítese el uso de grados extremos de molienda (por ej. 1 – 16); en tales casos utilizar mezclas diferentes de café. Consérvese el café en lugar fresco, en un contenedor herméticamente cerrado.

La molienda debe regularse en caso de que el café sea suministrado de manera inadecuada:

suministro demasiado veloz = molienda demasiado gruesa -> aumentar el grado de molienda;

suministro por gotas y/o ausente = molienda demasiado fina -> reducir el grado de molienda.

6 REGULACIÓN DOSIS CAFÉ

31 Es posible regular la cantidad de café (dosis) que se desea moler. La dosis es programada por el fabricante en un valor medio, adecuado para la mayor parte de los requerimientos; muesca (A) en correspondencia con la referencia (B). Girando el pomo (4) situado en el interior del contenedor del café en sentido contrario al de las manecillas del reloj se au-

SUMINISTRO DE CAFÉ

menta la dosis de café molido y, girando este pomo en sentido opuesto, se reduce la dosis de café molido.

La regulación de la dosis debe efectuarse antes de presionar el botón de suministro de café. Este sistema permite obtener un suministro optimizado con todos los tipos de café presentes en el comercio.

7 SUMINISTRO DE CAFÉ

! Nota. En caso de que la máquina no suministre café, controlar que no falte agua en el depósito. El nivel del agua del depósito puede ser controlado en el lado izquierdo de la máquina.

i Antes de suministrar café controlar que el led verde de temperatura adecuada "lista" (24) esté encendido con luz fija y que el depósito del agua y el contenedor del café estén llenos.

- **34** Colocar 1 ó 2 tazas debajo de los pitones de suministro (14); es posible regular la altura del suministrador a fin de adaptarlo a las tazas.
- **38** El suministrador puede desplazarse para permitir el uso de tazas grandes. Para el uso de tazas de gran tamaño hay que empujar manualmente el suministrador hacia la máquina hasta la posición de tope (en este caso utilizar sólo una taza por vez); para colocar el suministrador en la posición ideal para el uso de tacitas, hay que tirar el suministrador hacia la posición más externa, controlando que quede bloqueado.
- Regular la cantidad de café que se desea utilizar para la tacita operando para ello con el pomo (22): girándolo en el sentido de las manecillas del reloj se aumenta la cantidad de café suministrado y girándolo en el sentido opuesto se reduce la cantidad de café

suministrado.

i Nota. Al elevarse el flotador de nivel (13) es conveniente vaciar el recipiente de recuperación de agua.

7.1 Suministro con café en granos

- Para suministrar el café se debe presionar el botón (23) con lo que se activa el ciclo de suministro: para suministrar un café presionar una sola vez el botón (23) y para suministrar dos cafés presionar dos veces en sucesión el botón (23).

i En esta modalidad de funcionamiento, la máquina muele y dosifica automáticamente la cantidad adecuada de café; la preparación de dos cafés requiere dos ciclos de molienda y dos ciclos de suministro, los que también son gestionados de modo automático por la máquina.

- Después de haber efectuado el ciclo de preinfusión, el café empezará a salir a través del pitón del suministrador (14).
- Una vez alcanzado el nivel predispuesto mediante el pomo (22), el suministro de café se detendrá automáticamente; es posible interrumpir en cualquier momento el suministro del café, para lo cual basta presionar el botón (23).

7.2 Suministro con café molido

! Introducir en el dosificador (5) sólo café molido para máquinas expreso; café en granos, liofilizado u otros materiales dañan la máquina.

! Está prohibido introducir los dedos en el dosificador de café molido ya que allí existen órganos móviles.

- Para obtener la cantidad adecuada de

café molido a introducir, se deberá utilizar sólo el cubilete de medición (21) que se entrega junto con la máquina.

i Introducir sólo el café correspondiente a un cubilete de medición por vez; para preparar dos cafés es obligatorio ejecutar dos ciclos de preparación separados y sucesivos.

- Presionar el botón (25) para seleccionar la función; se enciende el led (26).
- Quitar la tapa del dosificador de café molido (5).
- Utilizar el cubilete de medición (21) para tomar una dosis de café; quitar la cantidad de café molido en exceso presente en el cubilete de medición.
- **33** Introducir el café molido en el dosificador.
- Aplicar la tapa (5).
- Para suministrar el café se debe presionar el botón (23) con lo que se activa el ciclo de suministro.
- Después de haber efectuado el ciclo de preinfusión, el café empezará a salir a través del pitón del suministrador (14).
- Una vez alcanzado el nivel predispuesto mediante el pomo (22), el suministro de café se detendrá automáticamente; es posible interrumpir en cualquier momento el suministro del café, para lo cual basta presionar el botón (23).
- A continuación se deberá presionar el botón (25) para restablecer el funcionamiento normal de la máquina.

8 SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

! Atención. Al comenzar pueden producirse rociaduras de agua caliente, con peligro de sufrir

quemaduras. El tubo de suministro de agua caliente puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

- Antes de suministrar el agua caliente controlar que la luz verde de temperatura adecuada "lista" (24) esté encendida.

Con la máquina lista para suministrar el café se debe proceder de la siguiente forma:

- Colocar una taza y/o un recipiente debajo del tubo de agua caliente/vapor (15).
- **36** Hacer girar el pomo (17) en sentido contrario al de las manecillas del reloj.
- Una vez obtenida la cantidad de agua caliente deseada, para interrumpir el suministro, hacer girar el pomo (17) en el sentido de las manecillas del reloj. La máquina queda en situación de funcionamiento normal.

9 SUMINISTRO VAPOR/ PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

El vapor puede ser utilizado para montar la leche para el capuchino pero también para calentar las bebidas.

! **iPeligro de quemaduras!** Al comenzar el suministro pueden producirse rociaduras de agua caliente, con peligro de sufrir quemaduras. El tubo de suministro de agua caliente puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

- Con la máquina lista para suministrar café, presionar el botón (27), la máquina requiere un tiempo de precalentamiento.
- Para suministrar vapor se deberá esperar

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

el encendido de la luz verde de temperatura adecuada "lista" (28).

- Situar el tubo de vapor (15) encima del recipiente recogedor de goteo, abrir el pomo (17) "Agua caliente/vapor" durante unos momentos a fin de facilitar la salida del agua residual a través del tubo de vapor; pasados unos instantes empezará a salir solamente vapor.
- Cerrar el pomo (17).
- Llenar con leche fría 1/3 del contenedor que se desea utilizar para preparar el capuchino.

i Para garantizar un mejor resultado en la preparación del capuchino, la leche y la taza utilizada deben estar frías.

- **37** Sumergir el tubo de vapor en la leche que hay que calentar y abrir el pomo (17); hacer girar el recipiente con movimientos lentos de abajo hacia arriba para hacer que la formación de la espuma sea uniforme.
- Después de haber utilizado el vapor durante el tiempo que se desee, cerrar el pomo (17).
- Este mismo sistema puede utilizarse para calentar otras bebidas.

Una vez ejecutada esta operación limpiar el tubo vapor con un paño húmedo.

9.1 Paso de posición vapor a posición café

- Para suministrar café se debe presionar el botón (27).
- Durante el paso de suministro vapor a suministro café, los leds (24) y (28) centellean simultáneamente, indicando que en la máquina hay exceso de temperatura, por lo que no puede

suministrar café.

- Para poder suministrar café es necesario descargar agua haciendo girar el pomo Vapor (17) hasta obtener que el piloto luminoso verde de temperatura adecuada "lista" (24) quede encendido con luz fija.

10 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza genérica

- El mantenimiento y la limpieza pueden ser efectuados únicamente cuando la máquina está fría y desconectada de la red eléctrica.
- No sumergir la máquina en el agua ni introducir ninguna de sus partes en el lavavajillas.
- No utilizar objetos afilados ni productos químicos agresivos (disolventes) para la limpieza.

32 Se aconseja limpiar diariamente el depósito del agua:

- Extraer el filtro (C) situado en el interior del depósito y limpiarlo con agua corriente potable.
- Colocar de nuevo el filtro (C) en su lugar correspondiente ejerciendo una ligera presión combinada con una ligera rotación.
- Llenar de nuevo el depósito con agua fresca potable.

33 Limpiar diariamente, si ha sido utilizado, el dosificador de café molido:

- Limpiar el dosificador utilizando para ello el pincel que se entrega adjunto.
- Limpiar el aparato utilizando un paño suave humedecido con agua.
- No secar la máquina ni sus componentes utilizando un horno microondas ni un horno convencional.

- **41** Limpiar el compartimiento de servicio y la unidad de suministro; se recomienda vaciar diariamente el cajón recogedor de residuos (10).
- El suministrador de café (14) puede ser quitado para efectuar la limpieza; enjuagar concienzudamente con agua caliente los canales de suministro.

10.1 Unidad de suministro

- La unidad de suministro (18) debe ser limpiada cada vez que se llena el contenedor de café en polvo y al menos una vez a la semana.
- Apagar la máquina disponiendo el interruptor (7) en posición -0- y desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- **41** Quitar a continuación el cajón recogedor de residuos (10) y el recipiente recogedor de goteo (12) y abrir la portezuela de servicio (16).
- **39** Extraer la unidad de suministro (18) cogiéndola por la respectiva manilla, presionando la tecla "PRESS". La unidad de suministro puede ser lavada solamente con agua caliente sin detergente.
- **40** Asegurarse de que los dos filtros de acero no presenten ningún tipo de incrustación ni residuos de café. El filtro superior puede quitarse desenroscando, en sentido contrario al de las manecillas del reloj, el perno de plástico utilizando la respectiva llave que se entrega adjunta (19).
- Lavar y secar concienzudamente todas las partes de la unidad de suministro.
- Montar de nuevo el filtro y enroscar de nuevo y con cuidado el perno de plástico, utilizando siempre la llave antedicha.

- Limpiar concienzudamente el compartimiento.
- **42** Cogiéndola por la correspondiente manilla, introducir de nuevo la unidad de suministro en el respectivo compartimiento hasta obtener que quede enganchada.
- Por último cerrar la portezuela e instalar el cajón recogedor de residuos y el recipiente recogedor de goteo.

11 DESCALCIFICACIÓN

La formación de calcio tiene lugar con el uso continuado del aparato; la descalcificación es necesaria cuando se observa una reducción del caudal del agua y, en todo caso, cada tres o cuatro meses.

i Si se desea efectuar personalmente esta operación, se puede utilizar un producto descalcificador para máquinas de café de tipo no tóxico ni nocivo, normalmente disponible en comercio.

! ¡Atención! En ningún caso utilizar vinagre como descalcificador.

- Mezclar el descalcificador con agua como se indica en el envase del producto mismo y llenar el depósito del agua.
- Encender la máquina mediante el interruptor general (7).
- Situar el tubo vapor (15) en el recipiente recogedor de goteo.
- **35** Extraer a intervalos (una taza por vez) el contenido completo del depósito del agua, girando el pomo del vapor (17) en sentido contrario al de las manecillas del reloj; para interrumpir el suministro girar el pomo (17) en el sentido de las manecillas del reloj.

INFORMACIONES DE CARÁCTER LEGAL - DESGUACE

- Durante cada uno de los intervalos, hay que dejar actuar durante unos 10-15 minutos; disponer cada vez en -0- el interruptor general (7) para desconectar la máquina.
- Terminada la solución descalcificadora, enjuagar el depósito del agua y llenarlo nuevamente con agua fresca.
- Encender la máquina mediante el interruptor general.
- **35** Vaciar 2/3 del contenido del depósito haciendo girar el pomo vapor (17) en sentido contrario al de las manecillas del reloj; para interrumpir el suministro, girar el mismo pomo (17) en sentido opuesto al precedente.
- Dejar que se caliente la máquina y vaciar el contenido residual presente en el depósito del agua, haciendo girar el pomo del vapor (17) en sentido contrario al de las manecillas del reloj; para interrumpir esta operación, girar el mismo pomo (17) en sentido opuesto al precedente.

i Si se utiliza un producto diferente del que se ha aconsejado, se deberán aplicar las instrucciones del fabricante que aparecen en el envase del producto descalcificador.

12 INFORMACIONES DE CARÁCTER LEGAL

- El presente manual de instrucciones para el uso contiene la información necesaria para un uso correcto, para las funciones operativas y para un cuidadoso mantenimiento del aparato.
- Tales contenidos, sumados a la aplicación de los mismos, representan la premisa indispensable para un uso sin peligro de la máquina, respetando en todo momento las normas de seguridad durante su funcionamiento y

mantenimiento. Si se desea obtener ulterior información, o si se observa que en el presente manual de instrucciones de uso no han sido explicados con suficiente claridad algunos puntos que se estiman de interés, le rogamos comunicarse con su revendedor local o directamente con la empresa fabricante.

- Además, queremos subrayar que el contenido del presente manual no forma parte de una convención anterior o ya existente, ni tampoco de un acuerdo ni de un contrato legal, los cuales no cambian su sentido.
- Cada una de las obligaciones del fabricante se basa en el contrato de compraventa que contiene también un reglamento completo y exclusivo por lo que concierne a las condiciones de la garantía.
- El alcance de las normas contractuales de garantía no se limita ni se extiende en base a las presentes explicaciones.
- Este manual de instrucciones de uso contiene información protegida por el derecho de autor.
- Este documento no puede ser fotocopiado ni traducido a otro idioma sin previa autorización escrita de parte del fabricante.

13 DESGUACE

- Inutilizar los aparatos en desuso.
- Desenchufar el aparato de la corriente y cortar el cable eléctrico.
- Entregar los aparatos en desuso a un centro específico de recogida.

14 TESTIGO PANEL DE CONTROL

Señalacion	Causas	Remedio
Luz verde (29)	Máquina encendida	
Luz verde (24) fija	Máquina en temperatura "lista": - para el suministro del café; - para el suministro del agua caliente.	
Luz verde (24) intermitente	Máquina en fase de calentamiento para el suministro de café y agua caliente.	
Luz verde (26) fija	Máquina en suministro con café molido.	
Luz verde (28) fija	Máquina en temperatura "lista" para el suministro de vapor.	
Luz verde (28) intermitente	Máquina en fase de calentamiento para el suministro de vapor.	
Luz verde (24) intermitente Luz verde (28) intermitente simultáneamente	Máquina recalentada; en esta situación la máquina no puede suministrar café.	Es necesario descargar el agua presente en el recipiente recogedor de goteo, girando el pomo Vapor (17) hasta obtener el encendido con luz fija del testigo verde de temperatura "lista" (24) y el apagado de la luz verde (28).
Luz roja (30) fija	Cantidad insuficiente de agua en el depósito.	Llenar el depósito con agua fresca potable, cargar el circuito e iniciar nuevamente el procedimiento.
	Depósito café está vacío.	Llenar el depósito con café en granos e iniciar nuevamente el procedimiento.
Luce roja (30) intermitente	Unidad de suministro, cajón para residuos, recipiente recogedor de goteo o portezuela delantera en posición incorrecta para el funcionamiento de la máquina.	Para obtener que se apague esta luz roja, verificar que todos los componentes se encuentren correctamente instalados y cerrados.

PROBLEMAS - CAUSAS - REMEDIO

Problemas	Causas	Remedio
La máquina no se enciende	La máquina no está conectada a la red eléctrica	Conectar la máquina a la red eléctrica
	La portezuela de servicio está abierta	Cerrar la portezuela
El café no está suficientemente caliente	Las tazas están frías	Calentar las tazas
No sale agua caliente ni vapor	El agujero del tubo vapor está obstruido	Limpiar el agujero del tubo vapor mediante una aguja.
El café tiene poca crema	La mezcla es inadecuada o el café no es de torrefacción fresca o bien ha sido molido demasiado grueso.	Cambiar mezcla de café o regular la molienda de la manera ilustrada en apart. 5 Aumentar la dosis apart. 6
La máquina emplea demasiado tiempo para calentarse o suministra poca agua a través del tubo.	El circuito de la máquina está obstruido con incrustaciones de calcio.	Descalcificar la máquina
No se logra extraer la unidad de suministro	Unidad de suministro fuera de posición.	Encender la máquina. Cerrar la portezuela de servicio. La unidad de suministro retorna automáticamente a su posición inicial.
	Cajón para residuos instalado	Extraer el cajón para residuos antes de extraer la unidad de suministro.
No sale café	Falta agua	Llenar el depósito del agua y cargar nuevamente el circuito (apart. 4.3)
	Unidad sucia	Limpiar la unidad de suministro (apart. 10)
	Dosis excesiva	Reducir la dosis (apart. 6)
	Circuito no cargado	Cargar el circuito (apart. 4.3)
El café fluye lentamente	Dosis excesiva	Reducir la dosis (apart. 6)
	Café demasiado fino	Cambiar mezcla de café o regular la molienda según apart. 5. Reducir la dosis, apart. 6
	Circuito no cargado	Cargar el circuito (apart. 4.3)
	Unidad de suministro sucia	Limpiar la unidad de suministro (apart. 10.1)
Café fluye fuera del suministrador	Suministrador en posición incorrecta	Situar correctamente el suministrador
	Suministrador obstruido	Limpiar el suministrador y sus agujeros de salida

Para averías que no estén contempladas en la tabla descrita o en caso que los remedios sugeridos no las resuelvan, dirigirse a un centro de asistencia.



COD. 1.6.589.11.00 REV. 00 DEL 31/08/01

