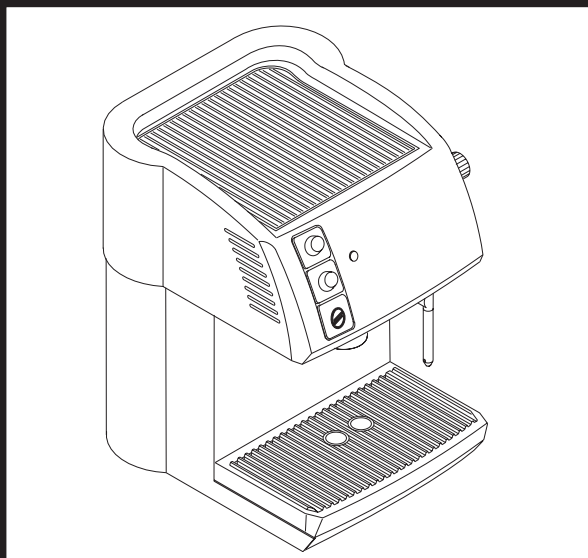


# ***TYPE SIN 017R***



## **ISTRUZIONI PER L'USO OPERATING INSTRUCTIONS MODE D'EMPLOI BEDIENUNGSANLEITUNG INSTRUCCIONES DE USO INSTRUÇÕES PARA USO GEBRUIKSAANWIJZING**

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  
MACHINE AUFMERKSAM ZU LESEN

LEER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA

LER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES DE USO ANTES DE UTILIZAR A MÁQUINA

LEES DEZE GEBRUIKSAANWIJZINGEN AANDACHTIG DOOR, ALVORENS HET APPARAAT TE GEBRUIKEN

### **FOR HOUSEHOLD USE ONLY**



### **Congratulazioni!**

*Ci congratuliamo con voi per l'acquisto di questa macchina per caffè espresso, di qualità superiore, e vi ringraziamo per la fiducia accordataci. Prima di mettere in funzione la macchina, vi consigliamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso che vi spiegano come utilizzarla, pulirla e mantenerla in perfetta efficienza. 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 for your 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 retailer or our company directly. We will be glad to provide you with any explanations you may need.*

### **Félicitations!**

*Nous vous félicitons pour l'achat de cette machine à café espresso de qualité supérieure et Vous remercions pour Votre confiance. Avant de mettre la machine en marche, nous Vous recommandons de lire attentivement ces instructions 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!**

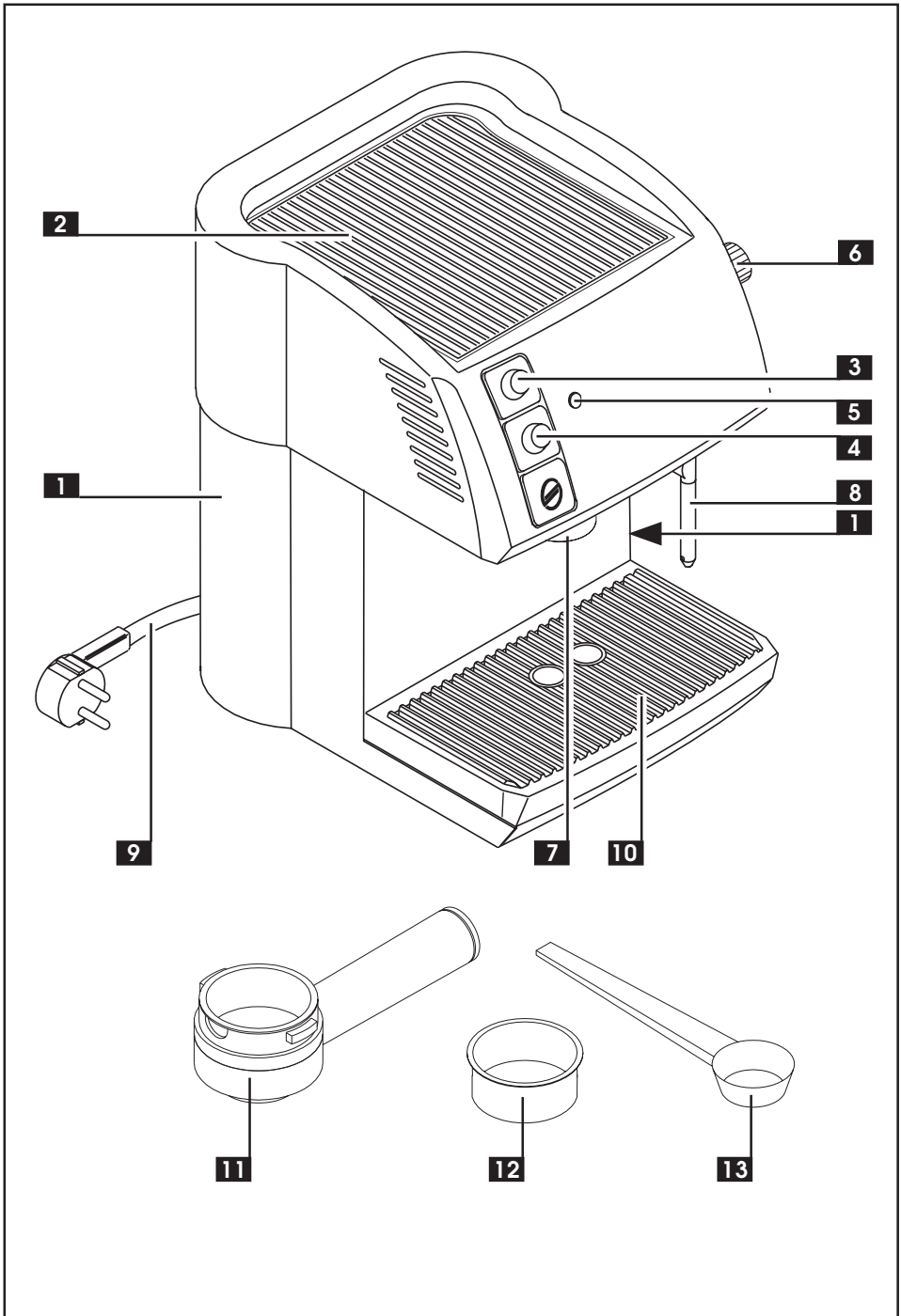
*Congratulándonos con Ud por haber comprado esta máquina para café expreso, de calidad superior, Le agradecemos la confianza depositada en nuestros productos. Antes de poner en marcha el aparato Le aconsejamos lea atentamente las intrucciones de empleo que explican como utilizarla, limpiarla y mantenerla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

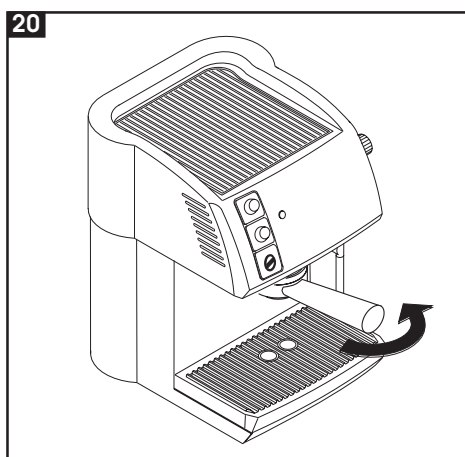
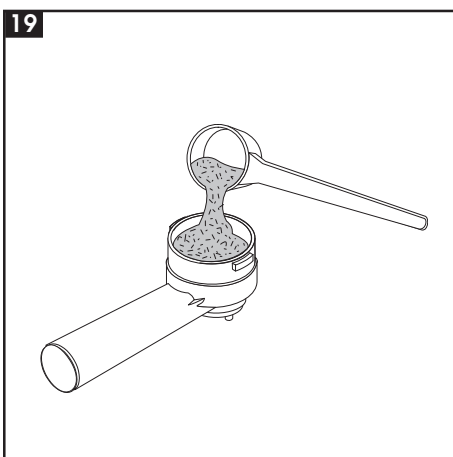
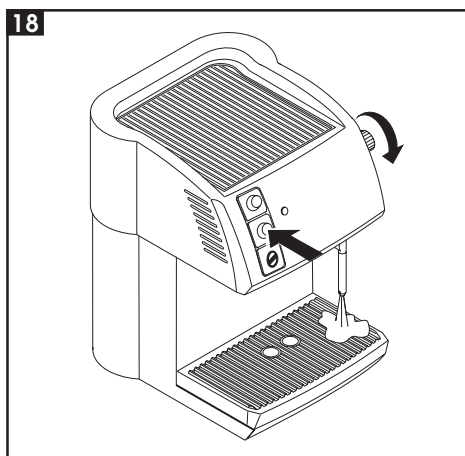
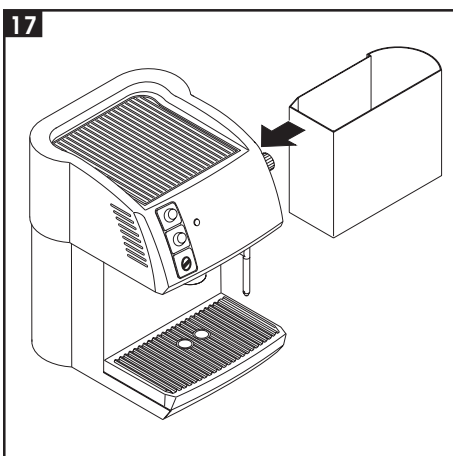
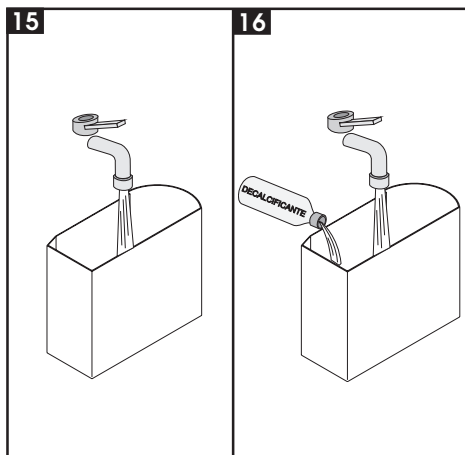
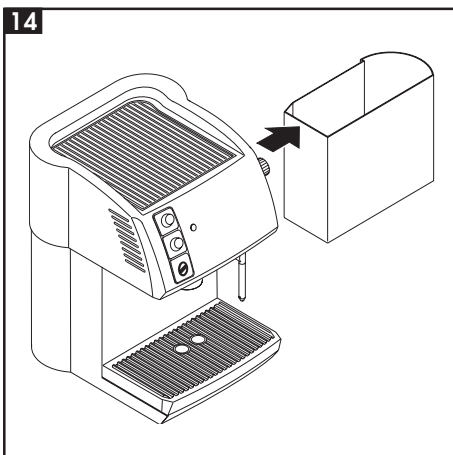
### **Parabens!**

*Està do parabéns pela aquisição desta máquina de café espresso, de qualidade superior e agradecemos a confiança demonstrada. Antes de utilizar a máquina é aconselhável ler atentamente o manual de instruções na qual lhe explicamos como utilizá-la, limpíala e mante-la perfeitas condições. No caso de ter quaquer outras questões é aconselhável contactar o revendedor ou directamente o fabricante. Estaremos ao v/dispôr para todos os esclarecimentos desejados.*

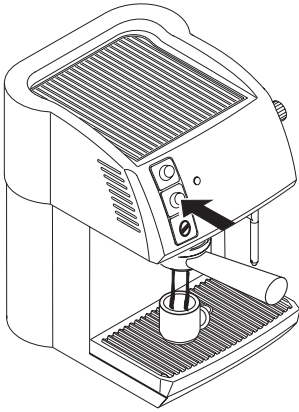
### **Gefeliciteerd!**

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

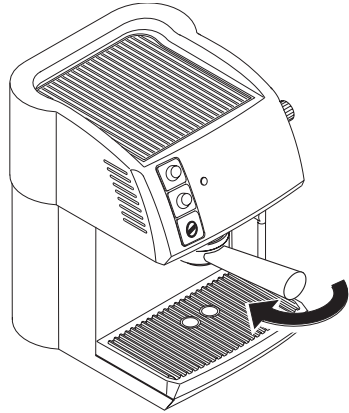




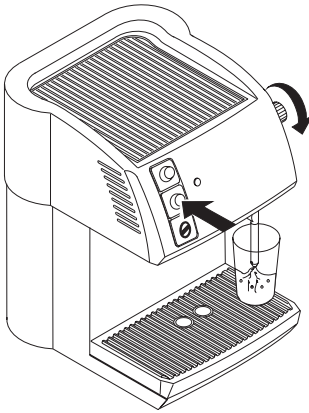
21



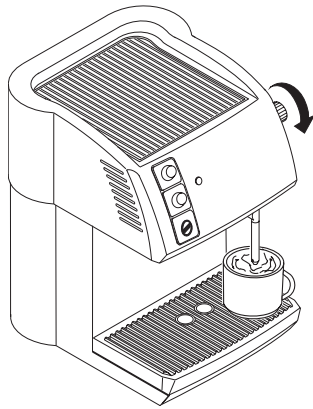
22



23



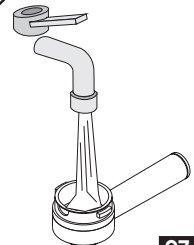
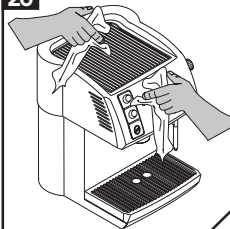
24



25



26



27

## INDICE

1	GENERALITÀ .....	6	8	EROGAZIONE DELL'ACQUA CALDA .....	14
2	DATI TECNICI .....	7	9	PULIZIA .....	14
3	NORME DI SICUREZZA .....	9	10	DECALCIFICAZIONE .....	14
4	INSTALLAZIONE .....	11	11	SERVIZIO AD INTERVALLI REGOLARI .....	15
5	EROGAZIONE DEL CAFFÈ .....	12	12	INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO .....	15
6	SCELTA DEL TIPO DI CAFFÈ - CONSIGLI	13	13	SMALTIMENTO .....	16
7	EROGAZIONE DEL VAPORE/ PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO .....	13		PROBLEMI CAUSE RIMEDI .....	17

## 1 GENERALITÀ

La macchina per caffè è indicata per la preparazione di 1 o 2 tazze di caffè espresso ed è dotata di un tubo orientabile per l'erogazione del vapore e dell'acqua calda. Questa macchina è dotata di un sistema innovativo che ne semplifica l'uso e consente, all'accensione della spia verde di pronto, di erogare indistintamente caffè o vapore.

I comandi sulla parte frontale dell'apparecchio sono contrassegnati con simboli di facile interpretazione.

La macchina è stata progettata per uso domestico e non è indicata 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 centri d'assistenza autorizzati;
- Manomissione del cavo di alimentazione;
- Manomissione di qualsiasi componente della macchina;
- Impiego di pezzi di ricambio e accessori non originali.

In questi casi viene a decadere la garanzia.

### 1.1 Per facilitare la lettura



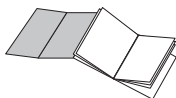
Il triangolo d'avvertimento indica tutte le istruzioni importanti per la sicurezza dell'utente. Attenersi scrupolosamente a tali indicazioni per evitare ferimenti gravi!

### 2

Il riferimento ad illustrazioni, parti dell'apparecchio o elementi di comando, ecc. è indicato da numeri o lettere; in questo caso si rimanda all'illustrazione.

### i

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 e allegarle alla macchina per caffè qualora un'altra persona dovesse utilizzarla.

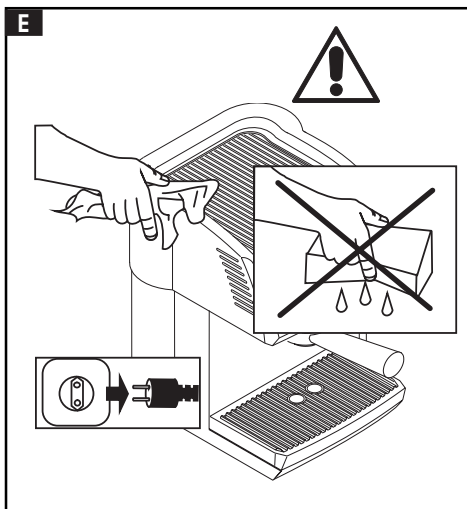
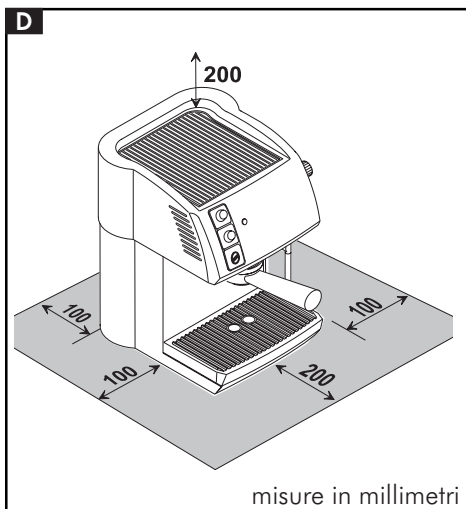
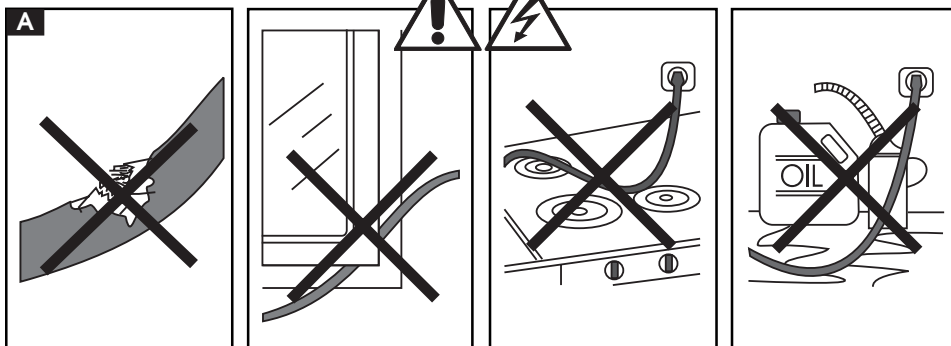
Per ulteriori informazioni o nel caso di problemi, non trattati del tutto o soltanto insufficientemente nelle presenti istruzioni, rivolgetevi agli specialisti competenti.

## 2 DATI TECNICI

Tensione nominale	Vedi targhetta posta sull'apparecchio
Potenza nominale	Vedi targhetta posta sull'apparecchio
Materiale corpo	Metallo e Termoplastico
Dimensioni (l x a x p)	240 x 330 x 350
Peso	5,2 kg
Lunghezza cavo	1,2 m
Pannello di comando	Frontale
Portafiltro	Crema
Pannarello	Speciale per cappuccini (opzionale) e cappuccinatore (opzionale)
Serbatoio	Estraibile
Alimentazione	Vedi targhetta posta sull'apparecchio
Serbatoio acqua	2,2 l
Pressione pompa	13-15 bar
Caldaia	Inox
Dispositivi di sicurezza	Valvola di sicurezza pressione caldaia Termofusibile 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.

#### Alimentazione di corrente

Collegare 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 Centri di Assistenza Autorizzati 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.

Non lasciare alla portata dei bambini i materiali utilizzati per imballare la macchina.

#### C Pericolo d'ustioni

Evitare di dirigere contro se stessi e/o altri il getto di vapore surriscaldato e/o d'acqua calda.

Usare sempre le apposite maniglie o manopole. Non disinserire (togliere) mai il portafiltro "Crema" durante l'erogazione del caffè. Durante la fase di riscaldamento dal gruppo erogazione caffè possono uscire gocce d'acqua calda.

#### D Ubicazione

Sistemare la macchina per caffè in un posto sicuro, dove nessuno può rovesciarla o venirne ferito.

Acqua calda o vapore surriscaldato potrebbero fuoriuscire: **pericolo di scottature!**

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 disinserire tutti i tasti 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, disinserire 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.

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

**Antincendio**

In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO<sub>2</sub>). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.

**Legenda componenti macchina**

- 1 Serbatoio acqua
- 2 Piano appoggia tazze
- 3 Interruttore generale
- 4 Interruttore caffè
- 5 Spia pronto macchina
- 6 Pomello rubinetto acqua calda/vapore
- 7 Gruppo erogatore caffè
- 8 Tubo vapore
- 9 Cavo alimentazione
- 10 Vasca recupero acqua + griglia

**Accessori (variabili in funzione del modello)**

- 11 Portafiltro "Crema"
- 12 Filtro per portafiltro "Crema" (Unico per l'erogazione di 1 o 2 caffè)
- 13 Misurino per caffè

## 4 INSTALLAZIONE

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

### 4.1 Imballaggio

L'imballaggio originale è stato progettato e realizzato per proteggere la macchina durante la spedizione.

Si consiglia di conservarlo per un eventuale trasporto futuro.


### 4.2 Avvertenze di Installazione


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

- sistemare la macchina in un luogo sicuro;
- accertarsi che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con la macchina;
- evitare che la macchina venga collocata su superfici molto calde o vicino a fiamme aperte.

La macchina per caffè è ora pronta per essere collegata alla rete elettrica.

### 4.3 Collegamento alla corrente elettrica

 La corrente elettrica può essere pericolosa! Di conseguenza, attenersi sempre scrupolosamente alle norme di sicurezza.

 Non usare mai cavi difettosi! I cavi e le spine difettosi devono essere sostituiti immediatamente da Centri di Assistenza Autorizzati.

La macchina per caffè deve essere collegata ad una presa di corrente adeguata.

La tensione dell'apparecchio è stata impostata in fabbrica.

Verificare che la tensione della rete corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta d'identificazione posta sul fondo dell'apparecchio.

- Verificare che l'interruttore generale sia posto su "0" prima di collegare la macchina alla rete elettrica.


- Inserire la spina in una presa di corrente di tensione adeguata.


### 4.4 Riempimento del serbatoio acqua

- **14** Estrarre il serbatoio dell'acqua (1), un dispositivo automatico solleva il tubo di aspirazione dell'acqua.

- **15** Sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca potabile evitando di immetterne una quantità eccessiva.

- **17** Reinscrivere il serbatoio nella sua sede; premere con decisione per azionare il dispositivo automatico che immerge il tubo di aspirazione nell'acqua.

 **Immettere nel serbatoio sempre e soltanto acqua fresca potabile non gassata. Acqua calda nonché altri liquidi possono danneggiare il serbatoio.**

 **Non mettere in funzione la macchina senza acqua: accertarsi che ve ne sia a sufficienza all'interno del serbatoio.**

### 4.5 Caricamento del circuito

Prima di ogni messa in funzione, dopo che la macchina non è stata usata per molto tempo e dopo aver esaurito l'acqua, il circuito della macchina deve essere ricaricato.

- Premere l'interruttore generale (3), la spia posta al suo interno si illuminerà.

- **18** Dirigere il tubo vapore sopra la vasca raccogliogocce.

- Aprire il pomello (6) "acqua calda/va-

pore" ruotandolo in senso antiorario e premere l'interruttore caffè (4).

- Attendere che dal tubo vapore fuoriesca un getto regolare di acqua.
- Premere di nuovo l'interruttore caffè (4) per fermare l'erogazione e chiudere il pomello (6) "acqua calda/vapore" ruotandolo in senso orario.

La macchina ora è pronta per l'erogazione del caffè e del vapore; si rimanda ai capitoli relativi per i dettagli di funzionamento.

## 5 EROGAZIONE DEL CAFFÈ



### Attenzione!

**Durante l'erogazione del caffè è vietato disinserire il portafiltro "Crema" ruotandolo manualmente in senso orario. Pericolo d'ustioni.**

- Durante questa operazione la spia di pronto macchina caffè (5) può accendersi e spegnersi; tale funzionamento deve essere considerato normale e non un'anomalia.
- Assicurarsi, prima dell'uso, che il pomello (6) acqua calda/vapore sia chiuso e che il serbatoio acqua della macchina contenga una quantità di acqua sufficiente.
- Accendere la macchina, se questa non è attiva, con l'interruttore generale (3), la spia posta al suo interno si illuminerà.
- Attendere che la spia di pronto macchina (5) si accenda, ora la macchina è pronta per l'erogazione del caffè.
- Posizionare le tazzine sul piano appoggiatezze; questo permetterà il loro preriscaldamento.

- Inserire il filtro (12) nel portafiltro "Crema" (11).

- **20** Inserire dal basso il portafiltro "Crema" nel gruppo erogazione (7), ruotandolo da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio.

- Lasciare la presa dal manico del portafiltro "Crema". Un sistema automatico riporta ora leggermente il manico verso sinistra. Questo movimento garantisce il perfetto funzionamento del portafiltro "Crema".

- Preriscaldare il portafiltro "Crema" premendo l'interruttore caffè (4); l'acqua comincerà ad uscire dal portafiltro "Crema" (questa operazione si rende necessaria solo per il primo caffè).

- Dopo aver fatto scorrere 50cc di acqua premere nuovamente l'interruttore caffè (4) per fermare l'erogazione di acqua calda.

- **22** Togliere il portafiltro "Crema" dalla macchina ruotandolo da destra verso sinistra e vuotare l'acqua residua.

- Con lo speciale portafiltro "Crema" (11) di cui è dotata la macchina, non occorre cambiare filtro per ottenere uno o due caffè.

- **19** Versare 1 o 2 misurini rasi di caffè macinato nel filtro per ottenere uno o due caffè.

- **20** Inserire dal basso il portafiltro "Crema" (11) nel gruppo erogazione (7), ruotandolo da sinistra verso destra, fino al suo bloccaggio completo come visto in precedenza

- **21** Prelevare 1 o 2 tazzine preriscaldate dal piano appoggiatezze e posizionarle sotto al portafiltro "Crema"; verificare che siano correttamente sistemate sotto ai fori di uscita caffè.

- Premere il tasto caffè.
- Quando è stato raggiunta la quantità di caffè desiderata, premere nuovamente il tasto caffè per fermare l'erogazione del caffè.
- **22** Al termine dell'erogazione attendere qualche secondo, estrarre il portafiltro "Crema" e vuotarlo dai fondi residui.

**i** **Nota di pulizia: mantenere pulito il filtro del portafiltro "Crema" estraendolo dalla propria sede e lavandolo con acqua potabile.**

## 6 SCELTA DEL TIPO DI CAFFÈ - CONSIGLI

In linea di massima si possono utilizzare tutti i tipi di caffè esistenti in commercio. Tuttavia, il caffè è un prodotto naturale ed il suo gusto cambia in funzione dell'origine e della miscela; è preferibile quindi provarne vari tipi, al fine di trovare quello che meglio si addice ai gusti personali. Per migliori risultati si consiglia comunque di utilizzare miscele espressamente preparate per macchine espresso. Il caffè dovrebbe sempre fuoriuscire regolarmente dal portafiltro "Crema" senza gocciolare. La velocità di fuoriuscita del caffè può essere modificata cambiando leggermente la dose del caffè nel filtro e/o utilizzando caffè con un grado di macinatura differente.

**⚠ PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI OPERAZIONE RELATIVA ALL'EROGAZIONE DEL VAPORE O DELL'ACQUA CALDA VERIFICARE CHE IL TUBO VAPORE SIA ORIENTATO SOPRA LA VASCA RECUPERO ACQUA.**

## 7 EROGAZIONE DEL VAPORE/ PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

**i** Nella preparazione del cappuccino è consigliato montare il latte e successivamente erogare il caffè nel latte appena montato.

- Accendere la macchina, se questa non è attiva, con l'interruttore generale (3), la spia posta al suo interno si illuminerà; all'accensione della spia verde di pronto temperatura (5), la macchina è in grado di erogare caffè o vapore.
- Dirigere il tubo vapore sopra la vasca raccogliogocce, aprire il pomello (6) "Acqua calda/vapore" per qualche istante, in modo da far uscire l'acqua residua dal tubo vapore; in brevissimo tempo comincerà ad uscire solo vapore.
- Chiudere il pomello (6).
- 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 utilizzato deve essere freddo.**

- **24** Immergere il tubo vapore nel latte da riscaldare e aprire il pomello (6); far ruotare il recipiente con lenti movimenti dal basso verso l'alto per rendere uniforme il riscaldamento.
- Dopo aver utilizzato il vapore per il tempo desiderato chiudere il pomello (6).

**i** **Lo stesso sistema può essere utilizzato per il riscaldamento di altre bevande.**

- Pulire, dopo questa operazione il tubo vapore con un panno umido.
- Procedere con l'erogazione del caffè come visto nel cap.5

**i** **Consigli Utili**  
Nel caso in cui dopo aver erogato vapore non si proceda con l'erogazione del caffè, è consigliato,

per assicurare alla vostra macchina un rendimento migliore in un successivo utilizzo, prelevare una piccola quantità di acqua come descritto nel cap.4.5.

## 8 EROGAZIONE DELL'ACQUA CALDA



### Pericolo di scottature!

All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda.

**Il tubo d'erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.**

- Accendere la macchina, se questa non è attiva, con l'interruttore generale (3), la spia posta al suo interno si illuminerà.
- Attendere che la spia di pronto macchina (5) si accenda.
- Sistemare una tazza o un bicchiere da tè sotto al tubo vapore.
- **23** Aprire il pomello (6) "Acqua calda/vapore" ruotandolo in senso antiorario e premere l'interruttore caffè (4) per la fuoriuscita dell'acqua fino alla quantità desiderata.
- Quando è stata prelevata la quantità desiderata di acqua calda, premere nuovamente l'interruttore caffè (4) e chiudere il pomello (6) ruotandolo in senso orario.

## 9 PULIZIA

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.
- Si consiglia di pulire quotidianamente il serbatoio dell'acqua e di riempirlo con acqua fresca.
- Dopo aver riscaldato il latte, prelevare una piccola quantità di acqua calda per la pulizia del tubo e pulirlo esternamente con un panno umido.
- **26** Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare un panno morbido inumidito di acqua.
- **27** Per la pulizia del portafiltro "Crema" procedere come segue:
  - Estrarre il filtro, immergerlo in acqua calda e lavarlo con cura.
  - Lavare l'interno del portafiltro "Crema".
- Non asciugare la macchina e/o i suoi componenti utilizzando un forno a microonde e/o un forno convenzionale.

## 10 DECALCIFICAZIONE

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



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



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

- Togliere il serbatoio dell'acqua e vuotarlo dall'acqua residua.

- **16** Miscelare il decalcificante con acqua come specificato sulla confezione del prodotto decalcificante e riempire il serbatoio dell'acqua; inserire il serbatoio nella macchina.
- Accendere la macchina premendo l'interruttore generale.
- Dirigere il tubo vapore sulla vasca raccogliogocce.
- **18** Prelevare ad intervalli (una tazza per volta) l'intero contenuto del serbatoio dell'acqua ruotando il pomello vapore (6) in senso antiorario e premendo l'interruttore caffè (4); per fermare l'erogazione premere nuovamente l'interruttore caffè (4) e ruotare il pomello vapore (6) in senso orario.
- Durante i singoli intervalli si deve lasciare agire per circa 10-15 minuti.
- **15** Terminata la soluzione decalcificante, estrarre il serbatoio dell'acqua, sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca potabile.
- **14** Reinscrivere il serbatoio nella macchina; vuotare 2/3 del contenuto del serbatoio dell'acqua ruotando il pomello vapore (6) in senso antiorario e premendo l'interruttore caffè (4); per fermare l'erogazione premere nuovamente l'interruttore caffè (4) e ruotare il pomello vapore (6) in senso orario.
- Lasciare riscaldare la macchina e vuotare il rimanente contenuto del serbatoio dell'acqua ruotando il pomello vapore (6) in senso antiorario e premendo l'interruttore caffè (4); per fermare l'erogazione premere nuovamente l'interruttore caffè (4) e ruotare il pomello vapore (6) 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.

## 11 SERVIZIO AD INTERVALLI REGOLARI

Il servizio ad intervalli regolari da parte di un Centro di Assistenza Autorizzato prolunga la durata e l'affidabilità della macchina.

Conservare l'imballo originale che potrà servire da protezione durante il trasporto.

## 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 locale o direttamente alla ditta costruttrice.
- Inoltre facciamo notare che il contenuto di queste istruzioni d'uso non è parte di una convenzione precedente o già esistente, di un accordo o di un contratto legale e che non ne cambiano la sostanza.
- Tutti gli obblighi del costruttore si basano sul relativo contratto di compravendita che contiene anche il regolamento completo ed

esclusivo riguardo alle prestazioni di garanzia.

- Le norme di garanzia contrattuali non vengono né limitate né estese in base alle presenti spiegazioni.
- Le istruzioni per l'uso contengono informazioni protette dal diritto d'autore.
- Non è permesso fotocopiarle o tradurle in un'altra lingua senza previo accordo scritto da parte del Costruttore.

### 13 SMALTIMENTO

- 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.

<b>Guasto</b>	<b>Cause possibili</b>	<b>Rimedio</b>
La macchina non si accende	Macchina non collegata alla rete elettrica	Collegare la macchina alla rete elettrica
La pompa è molto rumorosa	Manca acqua nel serbatoio (cap.4.5)	Rabboccare con acqua.
Il caffè é troppo freddo	La spia pronto temperatura (5) era spenta quando è stato premuto l'interruttore (4).	Attendere che la spia si accenda.
	Portafiltro non inserito per il preriscaldamento (cap. 5).	Preriscaldare il portafiltro.
Non si forma la schiuma del latte	Latte non adatto	Controllare il tenore del grasso.
Il caffè sgorga troppo velocemente, non si forma la "Crema"	Troppo poco caffè nel portafiltro/macinatura troppo grossa	Aggiungere il caffè (cap. 5).
	Caffè vecchio o non adatto	Usare una miscela diversa (cap.6)
Il caffè non sgorga o sgorga solo a gocce	Mancanza di acqua	Rabboccare con acqua (cap.4.5)
	Macinatura troppo fine	Sostituire il tipo di caffè
	Caffè premuto nel portafiltro	Smuovere il caffè macinato
	Troppo caffè nel portafiltro	Ridurre la quantità di caffè utilizzando il misurino
	Pomello (6) "Acqua calda/vapore" aperto	Chiudere il pomello
	Macchina calcificata	Decalcificare la macchina (cap.10)
	Doccia otturata	Pulire l'elemento filtrante
	Filtro nel portafiltro otturato	Pulire il filtro (cap.9)
Il caffè sgorga dai bordi	Portafiltro inserito male nel gruppo erogazione caffè	Inserire correttamente il portafiltro (cap. 5)
	Bordo superiore del portafiltro sporco	Pulire il bordo del portafiltro
	Guarnizione della caldaia sporca o usurata	Pulire o sostituire la guarnizione
	Troppo caffè nel portafiltro.	Ridurre la quantità di caffè utilizzando il misurino

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

## INDEX

1	GENERAL FEATURES .....	18	8	DISPENSING HOT WATER .....	25
2	TECHNICAL SPECIFICATIONS .....	19	9	CLEANING INSTRUCTIONS .....	26
3	SAFETY RULES .....	21	10	DESCALING .....	26
4	INSTALLATION .....	23	11	SERVICE AT REGULAR INTERVALS .....	27
5	DISPENSING COFFEE .....	24	12	LEGAL INFORMATION .....	27
6	ADVICE ON CHOICE OF COFFEE .....	25	13	DISPOSAL OF THE APPLIANCE .....	27
7	DISPENSING STEAM/ MAKING CAPPUCCINO .....	25		PROBLEM - POSSIBLE CAUSES - SOLUTIONS .....	28

## 1 GENERAL FEATURES

This coffee machine is ideal for preparing 1 or 2 cups of espresso coffee and has an adjustable tube for dispensing steam and hot water. The machine features an innovative system making it easy to use and allows you to dispense either coffee or steam as soon as the green temperature ready light goes on.

The controls on the front of the machine are marked with easy-to-interpret symbols.

The machine has been designed for home use only; it is not suitable for continuous professional-type operation.

**Important. 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 will lose all validity.

### 1.1 To facilitate interpretation



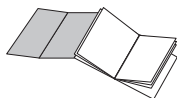
A warning triangle indicates all the instructions that are important for user safety. Follow these directions carefully to avoid serious injury!

## 2

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



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.

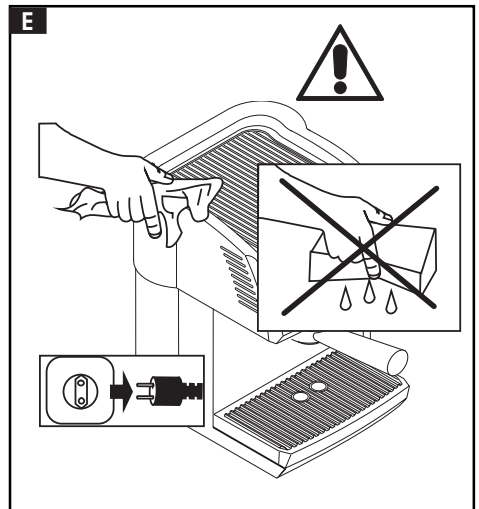
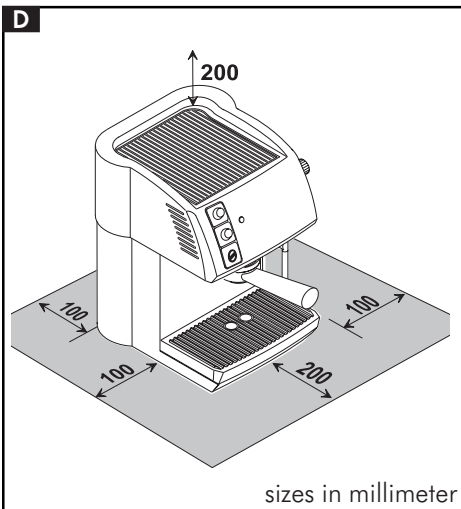
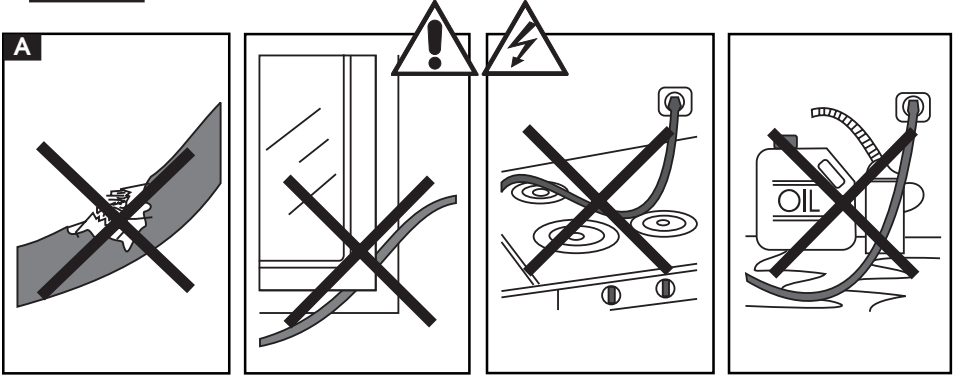
If you require any further information or meet with any problems not completely or sufficiently explained in these instructions, contact an Authorized Service Center.

## 2 TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage rating	See rating plate on machine
Power rating	See rating plate on machine
Casing material	Metal - Thermoplastic
Size (w x h x d) (mm)	240 x 330 x 350
Weight (Kg)	5.2 kg
Cable length (mm)	1.2 m
Control panel	Frontal
Filter holder	Crema
“Pannarello”	Cappuccino (optional) extra and cappuccinatore (optional)
Water container	Removable
Power supply	See rating plate on machine
Water container capacity (lt.)	2.2 l
Pump pressure (bars)	13-15 bar
Boiler	Inox
Safety features	Boiler pressure safety valve, Thermal safety fuse

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 machine must not be used by children.

#### Power supply

Plug the coffee machine into a suitable electrical 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.

You should have any defective cables or plugs immediately replaced 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.

#### **B** Protecting others

Do not allow children to play with the coffee machine.

Children are not aware of the dangers connected with household appliances.

Do not leave packing materials within children's reach.

#### **C** Burning precautions

Always point the steam/hot water jet away from you.

Always use the correct handles or knobs. Never remove the "Crema" filter holder while dispensing coffee.

While the machine is warming up, hot water may drip from the coffee outlet.

#### **D** Location

The machine must be positioned in a safe place where it cannot be knocked over or cause injury.

Hot water or steam may leak, **causing possible burning.**

Do not use the coffee machine outdoors. Do not place the machine near hot surfaces or naked flames as this may damage or melt the cover.

#### **E** Cleaning Instructions

Before cleaning the machine, all switches must be in the "off" position, and the machine must be unplugged from the wall socket. You must wait for the machine to cool down. Never immerse the machine in water. Never tamper with internal machine parts. Tampering with internal parts will void the manufacturer's warranty.

#### **D** Recommended space for use and maintenance

To get the best results from the coffee machine, the following is recommended:

- Place the machine on a flat, even surface;
- Choose a position that is well-lit, hygienic and where a wall socket is easily accessible;
- Check that the minimum distances around the machine are as indicated in the diagram.

**Storage of the machine**

If the machine is to be left unused for a long period, turn it off and unplug it from the wall socket. Keep in a dry place, out of the reach of children. Cover against dirt and dust.

**Repairs/Maintenance**

If the machine stops working, is in any way defective or has been knocked over unplug it immediately from the wall socket.

Never use a faulty machine.

Repairs or alterations must only be carried out by an Authorised service Centre.

The company will accept no responsibility for damage caused by repairs attempted by unauthorised persons.

**Fire risks**

If the machine should catch fire use a carbon dioxide extinguisher.

Do not use water or a powder extinguisher.

---

**Machine components key**

- 1 Water container
- 2 Cup rest
- 3 Main switch
- 4 Coffee switch
- 5 Machine-ready indicator light
- 6 Hot water/steam knob
- 7 Coffee dispenser unit
- 8 Steam tube
- 9 Power cable
- 10 Drip tray + grill

**Accessories (vary according to model)**

- 11 "Crema" filter holder
- 12 Filter for "Crema" filter holder  
(One for dispensing of 1 or 2 coffees)
- 13 Coffee measure

## 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 Installment requirements


Before installing the machine read the following safety instructions carefully:

- Locate the machine in a safe place;
- Make sure that it is out of the reach of children;
- Do not place the machine on a hot surface or near a naked flame.

The machine is now ready to be connected to the house electricity supply.

### 4.3 Electrical hook-up

 Electricity can be dangerous, so always follow the safety regulations carefully.

 Never use a faulty cable. Faulty plugs and cables must be changed immediately by authorised personnel.

The coffee maker must be connected to a suitable wall socket.


The voltage of the appliance has been factory-set.


The voltage on the rating plate (positioned on the bottom of the appliance) must correspond to that of your house electricity supply.

- Check that the main switch is in the “0” position before inserting the plug in the wall socket.
- Plug the appliance into a wall socket carrying the correct voltage.

### 4.4 Filling the water container

- **14** Take out the water container (1); an automatic device will raise the water aspiration tube.
- **15** Rinse it out and fill it with fresh drinking water; do not overflow.
- **17** Set the container back in place; press firmly to activate the automatic device that immerses the aspiration tube in the water.

 Always fill the tank with fresh, not carbonised water: hot water or other liquids may damage the tank.

 Do not use the coffee maker without water, always check that there is enough water in the tank.

### 4.5 Loading the circuit

Before starting the machine, after it has been inoperative for a lengthy period and all the water has been used up, you must reload the circuit.

- Press the main switch (3); the light inside the switch will go on.
- **18** Direct the steam tube over the drip tray.
- Turn the “hot water/steam” knob (6) counterclockwise to open and press the coffee switch (4).

- Wait until a regular stream of water flows from the steam tube.
- Press the coffee button (4) again to stop dispensing and turn the “hot water/steam” knob (6) clockwise to close.

The machine is now ready to dispense coffee and steam; see the chapters on operation for details on how to use the machine.

## 5 DISPENSING COFFEE



### Warning!

**While coffee is being dispensed it is forbidden to remove the “Crema” filter holder by manually turning it clockwise. Danger of burns.**

- During this operation the machine-ready light (5) may go on and off; this is normal and not to be considered a fault.
- Before using the machine, make sure that the hot water/steam knob (6) is closed and that there is a sufficient amount of water in the water container.
- If the machine is off, turn it on by pressing the main switch (3); the light inside the switch will go on.
- Wait until the machine-ready light (5) goes on; now the machine is ready to dispense coffee.
- Position the cups on the cup rest; this way they will be preheated.
- Place the filter (12) inside the “Crema” filter holder (11).
- **20** Insert the “Crema” filter holder in the dispenser unit (7) from below, turning it from left to right until it locks into place.
- Let go of the handle of the “Crema” filter holder. An automatic system will now move the handle slightly back to the left. This movement ensures that the “Crema” filter will function perfectly.
- Preheat the “Crema” filter holder by pressing the coffee switch (4); water will start to come out of the “Crema” filter holder (this operation is only necessary for the first cup of coffee).
- After allowing 50cc of water to flow out, press the coffee switch (4) again to stop dispensing hot water.
- **22** Remove the “Crema” filter holder from the machine by turning it from right to left and empty out any residual water.
- With the special “Crema” filter holder (11) supplied with the machine, it is not necessary to change the filter to obtain one or two cups of coffee.
- **19** Pour 1 or 2 level measures of ground coffee in the filter to make one or two cups of coffee.
- **20** Insert the “Crema” filter holder (11) in the dispenser unit (7) from below, turning it from left to right until it locks into place as directed above.
- **21** Take 1 or 2 preheated cups from the cup rest and place them beneath the “Crema” filter holder; make sure that you position them properly under the coffee nozzles.
- Press the coffee switch.
- When you have dispensed the amount of coffee desired, press the coffee switch again to stop flow.
- **22** After completing this operation, wait a few seconds, remove the “Crema” filter holder and empty out the dregs.

**i** **Cleaning note:** always keep the “Crema” filter holder clean by removing it and washing it with drinking water.

## 6 ADVICE ON CHOICE OF COFFEE

Practically any type of ground coffee on the market can be used with this machine. Coffee is a natural product and its taste varies, depending on its origin and blend. It is therefore advisable to try a number of different types to discover your own personal preference.

For best results use blends specifically ground for espresso machines.

The coffee flow should be constant and should not drip.

The speed of the coffee flow can be regulated by changing the dosage, the fineness of the grinding and/or by how heavily you tamp down the coffee in the filter.

**!** **BEFORE USING THE HOT WATER/STEAM JET, MAKE SURE THAT THE STEAM TUBE IS POSITIONED OVER THE DRIP TRAY.**

## 7 DISPENSING STEAM/ MAKING CAPPUCCINO

**i** When you are making cappuccino, it is advisable to froth the milk first and then dispense the coffee in the freshly frothed milk.

- If the machine is off, turn it on by pressing the main switch (3); the light inside the switch will go on; as soon as the green temperature ready light (5) goes on, the machine is ready to dispense coffee or steam.
- Direct the steam tube over the drip tray and open the “hot water/steam” knob (6) for a few instants to discharge any

residual water from the steam tube; in a short time only steam will issue from the tube.

- Close the knob (6).
- Fill the receptacle you wish to use for making cappuccino to 1/3 with cold milk.

**i** **Use only cold milk to ensure the best results when making cappuccino**

- **24** Place the tip of the steam tube in the milk to be heated and open the knob (6); slowly raise the receptacle, with gentle rotating movements, to obtain a uniform layer of foam.
- After dispensing steam for the time desired, close the knob (6).

**i** **The same procedure may be used to heat other beverages.**

- After this operation, wipe the steam tube clean with a damp cloth.
- Dispense coffee as directed in ch.5

**i** **Useful tips**  
If after dispensing steam you do not dispense coffee, it is advisable to discharge a small amount of water as directed in ch. 4.5 to optimize the performance of your machine in subsequent use.

## 8 DISPENSING HOT WATER

**!** **Danger of scalding!**  
At the beginning of this operation brief sprays of hot water may issue from the tube. The dispensing tube can reach very high temperatures: avoid touching it directly with your hands.

- If the machine is off, turn it on by pressing the main switch (3); the light inside the switch will go on.
- Wait until the green machine-ready light (5) goes on.
- Place a cup or glass beneath the steam tube.
- **23** Turn the “hot water/steam” knob (6) counterclockwise and press the coffee switch (4) to dispense the desired amount of water.
- When you have finished dispensing hot water, press the coffee switch (4) again and turn the knob (6) clockwise.

## 9 CLEANING INSTRUCTIONS

Before cleaning the machine, let it cool down and unplug it.

- Do not immerse the coffee maker in water and do not put any of the components in a dishwasher.
- Do not use sharp objects or abrasive chemical products (solvents) to clean the machine.
- Clean the water tank and fill it with fresh water daily.
- After heating milk, release a small quantity of hot water to clean out the steam tube and wipe the outside of it with a damp cloth.
- **26** Use a damp cloth to wipe down the appliance.
- **27** To clean the “Crema” filter holder, proceed as follows:
  - Take out the filter, immerse it in hot water and wash it thoroughly.

- Wash the inside of the “Crema” filter holder.

- Do not dry the machine and/or any of its parts using a microwave and/or conventional oven.

## 10 DESCALING

Scale normally forms while the machine is being used; descaling is necessary every 3-4 months of use or whenever you observe a decrease in water flow.

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



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

- Remove the water container and empty out any remaining water.
- **16** Mix the descaling agent with water as directed on the package and pour the solution into the water container; place the water container inside the machine.
- Turn on the machine by pressing the main switch.
- Position the steam tube over the drip tray.
- **18** Empty the entire contents from the water container at intervals (one cup at a time) by turning the steam knob (6) counterclockwise and pressing the coffee switch (4); to cut off flow press the coffee switch (4) again and turn the steam knob (6) clockwise.
- During each interval, allow the descaling agent to act for about 10-15 minutes.

- **15** When all the descaling agent has been used up, take out the water container, rinse it out and fill it with fresh drinking water.
- **14** Place the container back inside the machine; empty out 2/3 of the water in the container by turning the steam knob (6) counterclockwise and pressing the coffee switch (4); to cut off flow press the coffee switch (4) again and turn the steam knob (6) clockwise.
- Let the machine heat up and empty out the water remaining in the water container by turning the steam knob (6) counterclockwise and pressing the coffee switch (4); to cut off flow press the coffee switch (4) again and turn the steam knob (6) clockwise.

**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.**

## 11 SERVICE AT REGULAR INTERVALS

Regular servicing carried out by an authorised service centre will prolong the life and efficiency of the machine. Keep the original packaging as it may prove useful in protecting the machine at a later date.

## 12 LEGAL INFORMATION

- These instructions include information on how to use the machine correctly, its functions and its maintenance.
- If these instructions are followed closely no risks should be run in using the appliance and all necessary safety requirements regarding function and maintenance should be upheld.
- If more information is required or if a

particular problem not dealt with or insufficiently explained in these instructions should arise, the customer should contact his/her local dealer or the manufacturer directly.

- We would also like to bring to the customer's attention that these instructions are not part of any previous or existing convention, agreement or legal contract and hence have no legal bearing.
- The obligations of the manufacturer are based on the relative contract of sale which includes the complete and exclusive regulation regarding guarantee requirements.
- The terms of the guarantee are in no way affected by these instructions.
- The instructions contain information protected by copyright laws.
- The instructions may not be photocopied or translated into a foreign language without the manufacturer's written permission.

## 13 DISPOSAL OF THE APPLIANCE

- An appliance that is no longer in use must be rendered unworkable.
- Remove the plug and cut the mains cable at the base.
- Take unused appliances to a qualified disposal centre.

Problem	Possible causes	Solutions
The machine does not work	The machine is not properly connected to the power supply	Connect the machine correctly to the power supply
The pump is too noisy	There is not enough water in the tank (Ch. 4.5)	Fill up the tank
The coffee is too cold	The temperature ready light (5) was off when the switch (4) was pressed.	Wait until the light goes on.
	Filter holder not fitted for preheating (Ch. 5)	Preheat the filter holder.
The milk does not froth up	You are using the wrong type of milk	Check the fat content of the milk
The coffee flow is too fast, and it does not make a creamy coffee	There is not enough coffee in the filter holder or the coffee is not ground finely enough	Add coffee (Ch. 5)
	The coffee is old or unsuitable	Try a different blend (Ch. 6)
The coffee does not flow or only drips	There is not enough water in the machine	Add water (Ch. 4.5)
	The coffee is too finely ground	Change type of coffee
	Coffee is stuck in the filter holder	Loosen it
	There is too much coffee in the filter holder	Scoop some of it out using the coffee measure
	The "Hot water/steam" knob (6) is open	Close it
	The machine needs descaling	Descalcify it (Ch. 10)
	The upper filter is blocked	Clean the filter element
	The filter in the filter holder is blocked	Clean the filter (Ch. 9)
Coffee is leaking from the filter edges	The filter holder has not been fitted correctly into the coffee outlet socket	Insert the filter holder correctly (Ch. 5)
	The top edge of the filter holder is dirty	Clean the edges of the filter holder
	The boiler washer is dirty or worn out	Clean or change the washer
	There is too much coffee in the filter holder	Scoop some of it out using the coffee measure

**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 center.**



## TABLE DES MATIÈRES

1 GÉNÉRALITÉS .....	30	8 DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE .....	38
2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....	31	9 NETTOYAGE .....	38
3 NORMES DE SECURITE .....	33	10 DÉTARTRAGE .....	38
4 INSTALLATION .....	35	11 MAINTENANCE PÉRIODIQUE .....	39
5 DISTRIBUTION DU CAFÉ .....	36	12 INFORMATIONS À CARACTÈRE	
6 CHOIX DU CAFÉ - QUELQUES CONSEILS .	37	JURIDIQUE .....	39
7 DISTRIBUTION DE LA VAPEUR /		13 MISE À LA DÉCHARGE .....	40
PRÉPARATION DU CAPPUCCINO .....	37	PROBLÈME - CAUSES - REMÈDE .....	41

## 1 GÉNÉRALITÉS

Cette machine à café est en mesure de préparer 1 ou 2 tasses de café expresso et est équipée d'un tube orientable pour la distribution de la vapeur et de l'eau chaude. Grâce à un système innovateur qui en simplifie l'usage, un témoin vert s'allume pour indiquer que la machine est prête à distribuer soit du café, soit de la vapeur.

Les commandes sur le frontal sont accompagnées de symboles clairs, faciles à interpréter. Cette machine a été conçue pour un usage domestique et n'est donc pas indiquée pour un fonctionnement continu de type professionnel.

**Attention. Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par:**

- Un usage erroné et non conforme aux fonctions prévues;
- Des réparations non effectuées par un Centre d'Assistance Agréé;
- Une altération du cordon d'alimentation;
- Une altération d'un composant quelconque de la machine;
- L'emploi de pièces détachées et d'accessoires non d'origine.

Dans ces cas, la garantie est considérée comme nulle et non avenante.

### 1.1 Pour faciliter la lecture



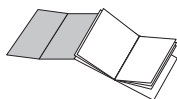
Le triangle d'attention indique toutes les instructions importantes, relatives à la sécurité de l'utilisateur. Nous vous prions de suivre scrupuleusement ces indications pour éviter des accidents graves!

### 2

Dans le texte qui suit, vous trouverez des numéros et des lettres de référence qui vous renvoient à des illustrations, des pièces de l'appareil ou des éléments de commande etc.: consultez-les.

### i

Ce symbole attire l'attention du lecteur sur des informations importantes, pour une meilleure utilisation de la machine.



Les illustrations citées dans le texte se trouvent sur le volet de couverture du mode d'emploi.

Lisez ce mode d'emploi en ayant sous les yeux les illustrations.

## 1.2 Comment lire ce mode d'emploi

Conservez ce mode d'emploi dans un lieu sûr et à proximité de la machine à café, au cas où une autre personne doit l'utiliser.

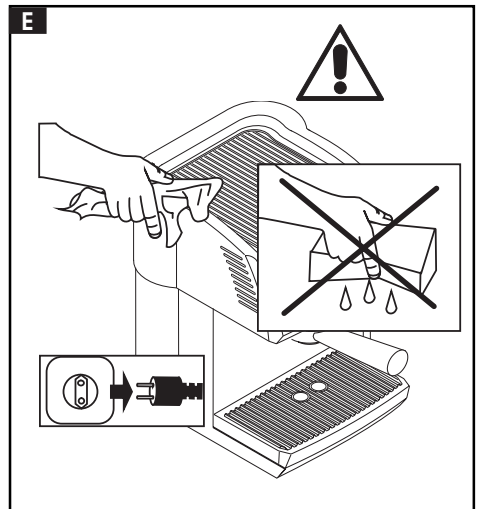
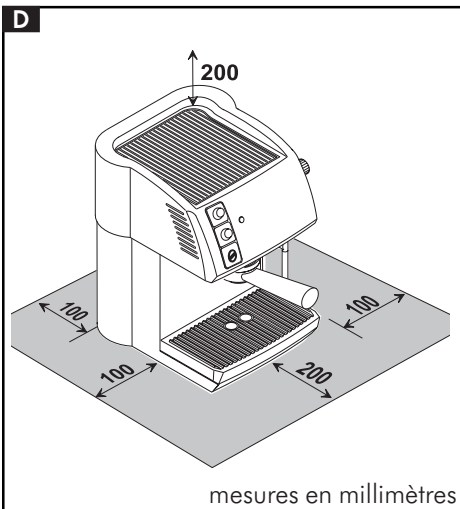
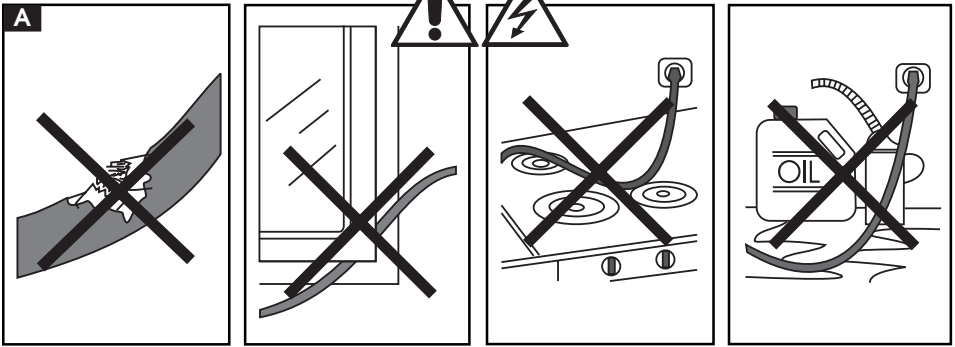
Si vous souhaitez plus d'informations ou si vous vous trouvez face à un problème non envisagé par cette notice d'instruction, adressez-vous aux techniciens compétents.

## 2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale	Voir plaquette signalétique de l'appareil
Puissance nominale	Voir plaquette signalétique de l'appareil
Matériau du corps	Métal Thermoplastique
Dimensions (l x h x p)	240 x 330 x 350
Poids	5,2 kg
Longueur du câble	1,2 m
Panneau de commande	Frontal
Porte-filtre	Crema
"pannarello"	Dispositif spécial pour "cappuccino" (en option) et "cappuccinatore" (en option)
Réservoir	Amovible
Alimentation	Voir plaquette signalétique de l'appareil
Réservoir d'eau	2,2 l
Pression de la pompe	13-15 bar
Réchauffeur	Inox
Dispositifs de sécurité	Valve de sécurité pression réchauffeur Disjoncteur thermique de sécurité

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

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



### 3 NORMES DE SECURITE



**Ne mettez jamais une pièce sous tension au contact de l'eau: danger de court-circuit! Le vapeur à haute température et l'eau chaude peuvent être à l'origine de brûlure! Ne dirigez jamais le jet de vapeur ou d'eau chaude vers les parties du corps, touchez avec précaution le tube vapeur/eau chaude: danger de brûlure!**

#### Destination d'emploi

Cette machine à café a été conçue uniquement pour un usage domestique. Toute modification technique et tout usage illicite sont interdits, vu les risques qu'ils comportent! Cette machine à café doit être utilisée exclusivement par des adultes.

#### Alimentation en énergie électrique

Branchez la machine à café après avoir vérifié la prise de courant. Vérifiez la tension: elle doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette signalétique.

#### **A** Cordon d'alimentation

N'utilisez jamais la machine à café si le cordon d'alimentation est défectueux. Faire remplacer les câbles et prises défectueux immédiatement par un Centre d'Assistance Agréé. Ne faites pas passer le câble d'alimentation par des coins ou sur des arêtes vives, au dessus d'objets très chauds et le protéger contre l'huile. Ne déplacez jamais la machine en la tirant par son cordon d'alimentation. N'enlevez pas la prise en la tirant par le cordon. Ne touchez jamais la prise avec des mains mouillées.

Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation librement d'un table ou d'une étagère.

#### **B** Sécurité des personnes à proximité

Assurez-vous qu'aucun enfant n'ait la

possibilité de jouer avec la machine à café. Les enfants ne se rendent pas compte des dangers liés aux appareils électroménagers. Ne pas laisser à la portée des enfants les matériaux utilisés pour emballer la machine.

#### **C** Danger de brûlure

Évitez de diriger le jet de vapeur à haute température et/ou d'eau chaude vers vous ou toute autre personne.

Utilisez toujours les poignées ou les boutons prévus à cet effet.

Ne retirer jamais le porte-filtre "Crème" pendant la distribution du café.

Pendant la phase de réchauffement du distributeur de café, des gouttes d'eau chaude peuvent s'écouler.

#### **D** Emplacement

Placez la machine à café dans un lieu sûr, où personne ne peut la renverser et où elle ne peut blesser personne. De l'eau chaude et de la vapeur à haute température peuvent s'échapper de la machine: **danger de brûlure!**

N'utilisez pas la machine à café à ciel ouvert.

Ne placez pas la machine sur une surface très chaude ou à proximité de flammes nues: la chaleur risque de faire fondre son habillage ou de l'abîmer.

#### **E** Nettoyage

Avant de nettoyer la machine, désenfoncez tous les boutons et ôtez la fiche de la prise de courant.

Attendre un instant que la machine refroidisse.

Ne plongez jamais la machine dans l'eau! Il est sévèrement interdit d'ouvrir la machine et d'intervenir sur un organe interne.

#### **D** Emplacement pour l'usage et la maintenance

Pour bénéficier des meilleures performances de la machine, nous vous conseillons de:

- Choisir un plan d'appui bien plat;

- Choisir un endroit suffisamment éclairé, propre et disposant d'une prise de courant facile d'accès;
- Laisser entre la machine et le mur une distance minimale, comme l'illustre la figure.

### Rangement de la machine

Si la machine doit rester inutilisée pendant longtemps, mettez-la hors tension et retirez la fiche de la prise. Conservez-la dans un endroit sec et dont l'accès est interdit aux enfants. Protégez-la contre la poussière et la saleté.

### Réparations / Maintenance

En cas de pannes, vices, défaillances ou

après une chute, retirez la fiche de la prise. Ne mettez jamais en marche une machine défectueuse. Seuls les Centres d'Assistance Agréés peuvent effectuer des interventions et des réparations.

Dans le cas d'interventions non effectuées par des Centres d'Assistance Agréés, le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages.

### Anti-incendie

En cas d'incendie, utilisez des extincteurs à anhydride carbonique (CO<sub>2</sub>). N'utilisez ni eau, ni extincteur à poudre.

## Légende des composants de la machine

- 1 Réservoir d'eau
- 2 Repose tasses
- 3 Interrupteur général
- 4 Interrupteur du café
- 5 Témoin machine prête à l'emploi
- 6 Robinet eau chaude/vapeur
- 7 Distributeur de café
- 8 Tube vapeur
- 9 Cordon d'alimentation
- 10 Bac d'écoulement + grille

## Accessoires (varient suivant le modèle)

- 11 Porte-filtre "Crème"
- 12 Filtre pour porte-filtre "Crème"  
(Un seul pour la distribution d'1 ou 2 cafés)
- 13 Doseur de café

## 4 INSTALLATION

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

### 4.1 Emballage

L'emballage d'origine a été conçu et fabriqué pour protéger la machine au cours de son expédition.

Nous vous conseillons de le conserver ; il peut vous être encore utile.


### 4.2 Installation: quelques conseils


Avant d'installer la machine, suivez les conseils de sécurité suivants:

- placez la machine dans un lieu sûr ;
- assurez-vous qu'aucun enfant n'ait la possibilité de jouer avec la machine ;
- ne posez pas la machine sur une surface très chaude ou à proximité de flammes nues.

La machine à café est maintenant prête à être branchée sur le réseau électrique.

### 4.3 Branchement

 Le courant électrique peut être dangereux. Par conséquent, nous vous prions de suivre toujours et scrupuleusement les normes de sécurité.

 N'utilisez jamais de câbles défectueux! Les câbles et les fiches défectueuses doivent être immédiatement remplacés par des techniciens agréés.

La machine à café doit être branchée sur une prise de courant appropriée.

La tension de l'appareil est fixée en usine. Vérifiez si la tension du secteur correspond aux indications reportées sur la plaquette signalétique, sur le fond de l'appareil.

• Vérifiez si l'interrupteur général est sur "0" avant de raccorder la machine au réseau électrique.


• Enfoncez la fiche dans une prise de courant après avoir vérifié la tension.


### 4.4 Remplissage du réservoir d'eau

• **14** Extraire le réservoir d'eau (1), un dispositif automatique soulève le tube d'aspiration de l'eau.

• **15** Le rincer et le remplir avec de l'eau froide potable ; faire attention à ne pas mettre trop d'eau.

• **17** Remettre le réservoir en place , presser avec une certaine force pour enclencher le dispositif automatique qui met le tube d'aspiration dans l'eau.

 Remplissez le réservoir toujours et uniquement avec de l'eau froide, non pétillante: de l'eau chaude ou d'autres liquides peuvent abîmer le réservoir.

 Ne mettez pas la machine en marche sans eau: assurez-vous qu'elle dispose d'assez d'eau pour fonctionner avant de la mettre en marche.

### 4.5 Amorçage du circuit

Après une longue période d'inactivité ou après l'appoint d'eau, avant de remettre la machine en service, le circuit de la machine doit être réamorcé.

• Presser l'interrupteur général (3), le témoin lumineux incorporé s'allume.

• **18** Diriger le tube vapeur au-dessus de la cuvette d'écoulement.

- Ouvrir le robinet d'“eau chaude/vapeur” (6) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et presser l'interrupteur du café (4).
- Attendre qu'un jet régulier d'eau sorte du tube vapeur.
- Presser de nouveau l'interrupteur du café (4) pour arrêter la distribution et fermer le robinet (6) “eau chaude/vapeur” en le tournant dans le sens horaire.
- Introduire le filtre (12) dans le porte-filtre “Crème” (11).
- **20** Introduire par le bas le porte-filtre “Crème” (11) dans le distributeur (7), et le faire tourner de gauche à droite pour le bloquer.
- Lâcher le manche du porte-filtre “Crème”. Un système automatique le reconduit légèrement vers la gauche. Ce mouvement garantit un fonctionnement parfait du porte-filtre “Crème”.

La machine est maintenant prête à distribuer du café et de la vapeur. Pour plus de détails, voir les instructions.

## 5 DISTRIBUTION DU CAFÉ



### Attention!

**Pendant la distribution du café, il est interdit de démonter le porte-filtre “Crème” en le faisant tourner dans le sens horaire. Danger de brûlures.**

- Pendant la distribution du café, le témoin de machine prête à l'emploi (5) peut s'allumer et s'éteindre ; ce fonctionnement est normal, il ne s'agit pas d'un défaut.
- Avant d'utiliser la machine, s'assurer que le robinet “eau chaude/vapeur” (6) est fermé et que le réservoir d'eau de la machine contient une quantité d'eau suffisante.
- Mettre la machine sous tension avec l'interrupteur général (3), le témoin lumineux incorporé s'éclaire.
- Attendre un instant: le témoin de machine prête à l'emploi (5) doit s'allumer. La machine est maintenant prête à distribuer du café.
- Placer les tasses sur la repose pour qu'elles se préchauffent.
- Préchauffer le porte-filtre “Crème” en pressant l'interrupteur du café (4) ; de l'eau commencera à s'écouler du porte-filtre “Crème” (cette opération n'est nécessaire que pour le premier café).
- Laisser s'écouler 50 cm<sup>3</sup> d'eau et presser à nouveau l'interrupteur du café (4) pour arrêter la distribution d'eau chaude.
- **22** Retirer le porte-filtre “Crème” de la machine en le tournant de droite à gauche et vider l'eau résiduelle.
- Avec le porte-filtre spécial “Crème” (11) de la machine, le même filtre peut servir pour un ou deux cafés.
- **19** Verser 1 ou 2 mesures remplies à ras de café moulu dans le filtre pour obtenir un ou deux cafés.
- **20** Introduire par le bas le porte-filtre “Crème” (11) dans le distributeur (7), et le faire tourner de gauche à droite pour le bloquer, comme vu supra.
- **21** Prendre 1 ou 2 tasses préchauffées sur l'appui-tasse et les placer en dessous du porte-filtre “Crème” ; vérifier si elles sont bien en dessous des becs distributeurs de café.

- Presser la touche café.
- Quand la quantité de café souhaitée est atteinte, presser à nouveau la touche café pour arrêter la distribution de café.
- **22** A la fin de la distribution, attendre quelques secondes, extraire le porte-filtre "Crème" et le vider du marc résiduels.

**i** **Note de nettoyage: conserver le filtre du porte-filtre "Crème" propre: l'extraire de son logement et le laver avec de l'eau potable.**

## 6 CHOIX DU CAFÉ - QUELQUES CONSEILS

En général, vous pouvez utiliser n'importe quel café en vente dans le commerce. Le café est toutefois un produit naturel et son goût change en fonction de l'origine et du mélange; il est donc préférable d'en essayer plusieurs afin de trouver celui qui convient le mieux à votre palais. Nous vous conseillons d'utiliser des mélanges spécialement préparés pour des machines expresso: ils vous offriront à coup sûr de meilleurs résultats. Le café doit toujours s'écouler régulièrement du porte-filtre sans goutter. La vitesse d'écoulement du café peut être modifiée en variant légèrement la dose, le degré de mouture et/ou de tassement du café dans le filtre.

**!** **AVANT D'EFFECTUER UNE QUELCONQUE OPERATION RELATIVE A LA DISTRIBUTION DE VAPEUR OU D'EAU CHAUDE, VERIFIEZ SI LE TUBE VAPEUR EST BIEN ORIENTE AU-DESSUS DE LA CUVETTE D'ECOULEMENT.**

## 7 DISTRIBUTION DE LA VAPEUR / PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

**i** Pour la préparation du *cappuccino*, il est recommandé de

**monter d'abord le lait et d'ajouter directement le café au lait monté.**

- Mettre la machine sous tension avec l'interrupteur général (3), le témoin incorporé s'allume ; quand le témoin vert de température prête (5), la machine est en mesure de distribuer du café ou de la vapeur.
- Diriger le tube au-dessus de la cuvette d'écoulement, ouvrir le robinet (6) "eau chaude /vapeur" pendant quelques instants, pour laisser s'écouler l'eau résiduelle du tube vapeur ; très vite, de la vapeur commencera à sortir du tube.
- Fermer le robinet (6).
- Remplir de lait froid 1/3 du récipient que l'on souhaite utiliser pour la préparation du *cappuccino*.

**i** **Pour préparer un bon *cappuccino*, le lait utilisé doit être froid.**

- **24** Plonger le tube vapeur dans le liquide à réchauffer et ouvrir le robinet (6); faire tourner le récipient lentement du bas vers le haut pour bien répartir la chaleur.
- Fermer ensuite le robinet (6).

**i** **Le même système peut être utilisé pour réchauffer d'autres boissons.**

- Après cette opération, nettoyer le tube vapeur avec un chiffon humide.
- Pour la distribution du café, voir la section 5.

**i** **Conseils utiles**  
Si après avoir pris de la vapeur, l'utilisateur ne prend pas de café, il est recommandé de prendre un peu

d'eau, comme indiqué dans la section 4.5, pour assurer un meilleur rendement de la machine à la prochaine utilisation.

## 8 DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE



**Danger de brûlures!**

**De petits jets d'eau chaude peuvent s'échapper du distributeur au début du fonctionnement.**

**Le tube du distributeur peut atteindre des températures élevées : ne jamais le toucher directement avec les mains.**

- Mettre la machine sous tension avec l'interrupteur général (3), le témoin lumineux incorporé s'éclaire.
- Attendre que le témoin de machine prête à l'emploi (5) s'allume.
- Poser une tasse ou un verre à thé en dessous du tube vapeur.
- **23** Ouvrir le robinet (6) "Eau chaude / vapeur" en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et presser l'interrupteur du café (4) pour faire sortir de l'eau dans la quantité souhaitée.
- Après quoi, presser à nouveau l'interrupteur de café (4) et fermer le robinet (6) en le tournant dans le sens horaire.

## 9 NETTOYAGE

Pour la maintenance et le nettoyage, la machine doit être froide et débranchée du réseau électrique.

- Ne plongez pas la machine dans l'eau et ne lavez pas ses composants dans un lave-vaisselle.

- N'utilisez pas d'objets pointus ou de produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage.

- Nous vous conseillons de nettoyer quotidiennement le réservoir d'eau et de le remplir avec de l'eau froide.

- Après avoir chauffé du lait, prenez une petite quantité d'eau chaude pour le nettoyage du tube et nettoyez la partie externe avec un chiffon humide.

- **26** Pour nettoyer l'appareil, utilisez un chiffon doux, imbibé d'eau.

- **27** Pour nettoyer le porte-filtre "Crème", procéder comme suit :
  - Extraire le filtre, le plonger dans de l'eau chaude et le laver soigneusement.
  - Laver l'intérieur du porte-filtre "Crème".

- N'utilisez pas de four à micro-ondes et/ou un four traditionnel pour sécher la machine et/ou ses composants

## 10 DÉTARTRAGE

Avec le temps, du tartre se forme à l'intérieur de l'appareil; un détartrage est nécessaire tous les 3-4 mois d'utilisation de la machine et/ou quand l'utilisateur observe une réduction du débit d'eau.

**i** Si l'utilisateur souhaite effectuer le détartrage de la machine personnellement, il peut utiliser un produit détartrant pour machines à café, de type non toxique et/ou nocif, en vente libre dans le commerce.



**Attention! Ne jamais utiliser du vinaigre comme détartrant.**

- Retirer le réservoir d'eau et vider l'eau résiduelle.

- **16** Mélanger le produit détartrant à de l'eau en suivant les instructions sur l'emballage du produit et remplir le réservoir avec cette solution ; remettre le réservoir en place dans la machine.
- Mettre la machine sous tension avec l'interrupteur général.
- Diriger le tube vapeur sur la cuvette d'écoulement.
- **18** Prendre une tasse à intervalle régulier et vider tout le contenu du réservoir d'eau en tournant le robinet de la vapeur (6) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en pressant l'interrupteur de café (4); pour arrêter la distribution, presser à nouveau l'interrupteur de café (4) et tourner le robinet de la vapeur (6) dans le sens horaire.
- Entre chaque intervalle, laisser le produit agir pendant environ 10-15 minutes.
- **15** La solution détartrante terminée, extraire le réservoir d'eau, le rincer et le remplir d'eau froide potable.
- **14** Remettre le réservoir en place dans la machine; vider 2/3 du réservoir en tournant le robinet de la vapeur (6) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et presser l'interrupteur du café (4); pour arrêter la distribution, presser à nouveau l'interrupteur du café (4) et tourner le robinet de la vapeur (6) dans le sens horaire.
- Laisser la machine chauffer et vider le reste du réservoir en tournant le robinet de la vapeur (6) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en pressant l'interrupteur du café (4); pour arrêter la distribution, presser à nouveau

l'interrupteur du café (4) et tourner le robinet de la vapeur (6) dans le sens horaire.

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

## 11 MAINTENANCE PÉRIODIQUE

Si vous recourez au service de maintenance périodique d'un Centre d'Assistance Agréé, vous augmentez la durée de vie de votre appareil et sa fiabilité. Conservez l'emballage d'origine qui peut être réutilisé en cas de transport.

## 12 INFORMATIONS À CARACTÈRE JURIDIQUE

- Ce mode d'emploi contient les informations qui vous sont nécessaires pour bien utiliser l'appareil, connaître toutes ses fonctions et effectuer sa maintenance.
- Ces connaissances et l'observation de ces instructions représentent la condition sine qua non d'un emploi sans danger et du respect de la sécurité en cas de fonctionnement et de maintenance de l'appareil.
- Si vous souhaitez d'autres informations ou si vous vous trouvez face à des problèmes particuliers, non traités dans ce mode d'emploi, nous vous prions de vous adresser au revendeur local ou directement au Fabricant.
- Soulignons également que le contenu de ces instructions ne fait partie d'aucune convention précédente, ni d'accord ou contrat légal qui en modifierait la portée.
- Toutes les obligations du Fabricant se basent sur le contrat d'achat de l'appareil qui contient également le

règlement complet et exclusif concernant les conditions de garantie.

- Les instructions contenues dans ce mode d'emploi ne peuvent ni limiter, ni étendre les normes de garantie contractuelles.
- Ce mode d'emploi est une œuvre protégée par les droits d'auteur.
- Toute reproduction par xérographie ou toute traduction dans une autre langue est interdite sans l'autorisation écrite préalable du Fabricant.

### 13 MISE À LA DÉCHARGE

- Mettez hors d'usage les appareils hors service.
- Débranchez l'appareil et coupez le cordon électrique.
- Mettez les appareils hors d'usage à la décharge suivant la réglementation en vigueur.

<b>Problème</b>	<b>Causes</b>	<b>Remède</b>
La machine ne s'allume pas.	Elle n'est pas branchée.	Branchez la machine.
La pompe est très bruyante.	Le réservoir n'a pas assez d'eau (chap. 4.5).	Faites l'appoint du réservoir d'eau.
Le café est trop froid	Le témoin machine prête à l'emploi (5) était éteint quand l'utilisateur a pressé l'interrupteur (4).	Attendre que le témoin s'allume.
	Le porte-filtre n'est pas mis pour le préchauffement (chap. 5)	Préchauffer le porte-filtre.
Le lait ne mousse pas.	Le type de lait ne convient pas.	Contrôlez la teneur en graisse du lait
Le café coule trop vite, la crème ne se forme pas	Le porte-filtre ne contient pas assez de café. La mouture est trop grosse.	Ajoutez du café (chap. 5)
	Le café est vieux ou ne convient pas	Utilisez un autre mélange (chap. 6)
Le café ne coule pas ou ne coule qu'à gouttes	Plus d'eau	Faites l'appoint d'eau (chap. 4.5)
	Mouture trop fine	Remplacez le type de café
	Café tassé dans le porte-filtre	Secouez le café pour l'aérer
	Trop de café dans le porte-filtre	Réduisez la quantité de café en utilisant la mesure
	Robinet "eau chaude/vapeur" (6) ouvert	Fermez le robinet
	Trop de calcaire.	Décalcifiez la machine (chap. 10)
	Filtre colmaté	Nettoyez le filtre
	Filtre du porte-filtre colmaté	Nettoyez le filtre (chap.9)
Le café coule par les bords	Le porte-filtre est mal mis dans le distributeur de café.	Remontez correctement le porte-filtre (chap. 5)
	Le bord supérieur du porte-filtre est sale	Nettoyez le bord du porte-filtre.
	Le joint du réchauffeur est sale ou usé	Nettoyez ou remplacez le joint
	Trop de café dans le porte-filtre	Réduisez la quantité de café en utilisant la mesure

**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.**

## INHALTSANGABE

1	ALLGEMEINES .....	42	8	HEIßWASSERZUBEREITUNG .....	50
2	TECHNISCHE DATEN .....	43	9	REINIGUNG .....	50
3	SICHERHEITSVORSCHRIFTEN .....	45	10	ENTKALKUNG .....	51
4	INSTALLATION .....	47	11	REGELMÄßIGER KUNDENDIENST .....	52
5	KAFFEEZUBEREITUNG .....	48	12	RECHTLICHE INFORMATIONEN .....	52
6	TIPS FÜR DIE WAHL DES RICHTIGEN ESPRESSOS .....	49	13	ENTSORGUNG .....	52
7	DAMPFERZEUGUNG/ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO .....	49		PROBLEM - URSACHE - BEHEBUNG ...	53

## 1 ALLGEMEINES

Die Maschine ist für die Zubereitung von 1-2 Tassen Espressokaffee konzipiert. Sie verfügt über ein verstellbares Dampfrohr und ein Heißwasserrohr. Diese Maschine ist mit einem neuartigen System ausgestattet, das den Gebrauch vereinfacht und beim Aufleuchten der grünen Betriebskontrollampe die Abgabe entweder von Kaffee oder Dampf gestattet.

Die Steuertasten an der Vorderseite des Gerätes sind mit einfachen, leicht verständlichen Symbolen versehen.

Die Maschine ist für den Hausgebrauch gedacht und nicht für einen Dauergebrauch in Gewerbebetrieben geeignet.

**Achtung:** In den folgenden Fällen wird keine Haftung für Schäden übernommen:

- Unsachgemäßer bzw. nicht dem Zweck der Maschine entsprechender Gebrauch;
- Reparaturen, die nicht von autorisierten Servicecentern ausgeführt wurden;
- Eingriffe am Spannungsversorgungskabel;
- Eingriffe an irgendeinem Bauteil der Maschine;
- Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen oder Zubehör.

In diesen Fällen erlischt auch die Garantie.

### 1.1 Zum leichteren Auffinden



Das Warndreieck deutet auf alle Informationen hin, die für die Sicherheit des Bedieners wichtig sind. Diese Hinweise sind strengstens einzuhalten, um schwere Unfälle zu vermeiden.

### 2

Hinweise auf Abbildungen, Bauteile der Maschine oder Bedienelemente usw. sind durch Nummern und Buchstaben gekennzeichnet; dadurch wird auf eine Abbildungen verwiesen.

### 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 ausklappbaren Innenseite des Umschlags. Diese Innenseite ist beim Lesen der vorliegenden Bedienungsanleitung aufgeklappt zu halten.

## 1.2 Benutzung dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort aufbewahren und sie immer der Maschine beifügen, wenn diese von anderen Personen benutzt wird.

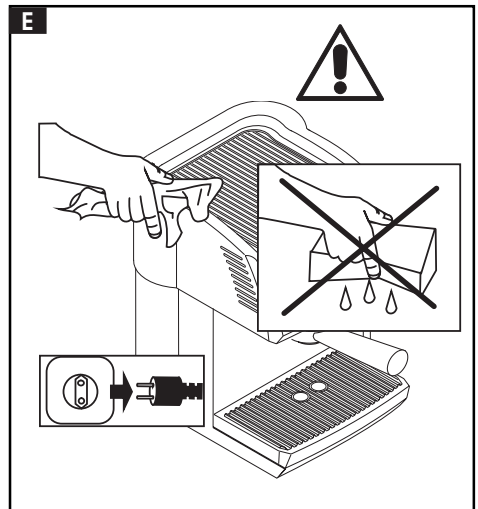
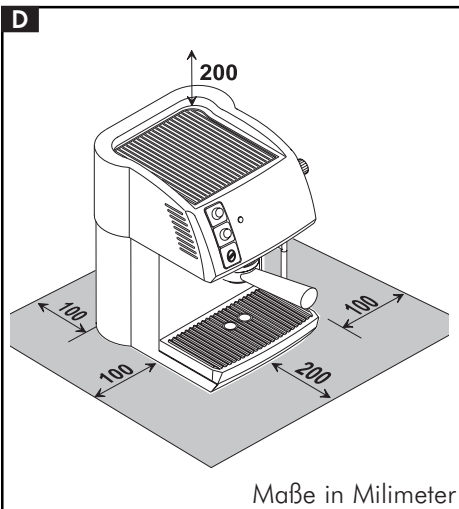
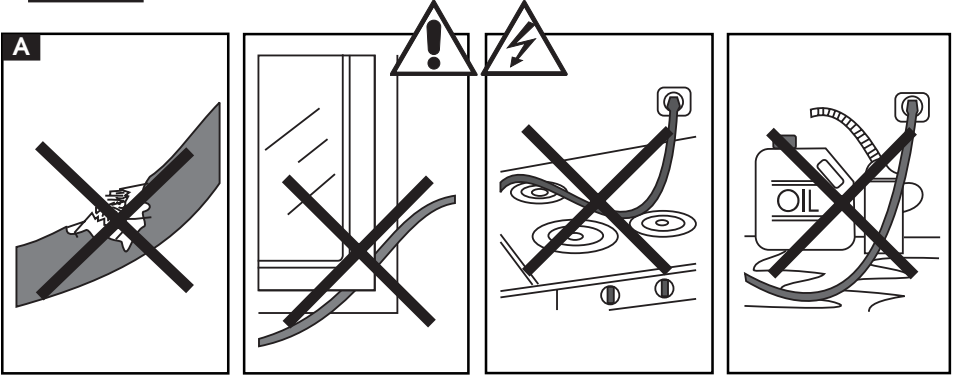
Für weitere Informationen oder bei Problemen, die nicht oder nur ungenügend in der vorliegenden Bedienungsanleitung erläutert sind, wenden Sie sich bitte an die entsprechenden Fachhändler.

## 2 TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	Siehe Schild auf der Maschine
Nennleistung	Siehe Schild auf der Maschine
Gehäusematerial	Metall - Thermoplastisch
Abmessungen (LxBxH)	240 x 330 x 350
Gewicht	5,2 kg
Kabellänge	1,2 m
Bedientafel	Vorne
Filterhalter	Crema
“Pannarello”	Spezialzubehör für Cappuccino (optional) und Cappuccinatore (optional)
Tank	Herausziehbar
Spannungsversorgung	Siehe Schild
Wasserbehälter	2,2 l
Pumpendruck	13-15 bar
Heizelement	Rostfreier Stahl
Sicherheitsvorrichtungen	Überdruckventil Thermosicherung

Änderungen an der Konstruktionsweise und Ausführung aufgrund technologischen Fortschritts möglich.

Diese Maschine entspricht der Europäischen Direktive 89/336/CEE (Gesetzesdekret 476 vom 04.12.92) über die Funkentstörung.



### 3 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN



Die unter Spannung stehenden Teile dürfen niemals mit Wasser in Berührung kommen: Kurzschlußgefahr! Der heiße Dampf und das heiße Wasser können zu Verbrennungen führen! Den Dampf bzw. Heißwasserstrahl nie auf Körperteile richten, das Dampf- bzw. Heißwasserrohr nur vorsichtig anfassen: Verbrennungsgefahr!

#### Gebrauch der Maschine

Diese Espressomaschine ist nur für den Hausgebrauch konzipiert worden. Die Durchführung technischer Modifikationen sowie unsachgemäßer Gebrauch sind verboten, da diese zu gefährlichen Situationen führen können! Die Espressomaschine darf nur von Erwachsenen bedient werden.

#### Spannungsversorgung

Die Maschine darf nur an eine geeignete Stromquelle angeschlossen werden. Dabei muß die Spannung mit derjenigen übereinstimmen, die auf dem Schild der Maschine angegeben ist.

#### A Spannungsversorgungskabel

Die Espressomaschine niemals benutzen, wenn das Spannungsversorgungskabel defekt ist. Ein defektes Spannungsversorgungskabel bzw. ein defekter Stecker ist sofort vom Kundendienstcenter austauschen zu lassen. Das Spannungsversorgungskabel nicht stark knicken, um scharfe Kanten oder heiße Flächen legen; darüberhinaus ist es vor Öl zu schützen. Die Espressomaschine nicht am Kabel anheben oder ziehen. Den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel abziehen oder es mit nassen Händen anfassen. Ein Herabhängen des Spannungsversorgungskabels von Tischen oder Regalen ist zu vermeiden.

#### B Schutz anderer Personen

Sicherstellen, daß keine Kinder mit der Espressomaschine spielen können. Kinder können die Gefahrensituationen, die durch Haushaltsgeräte entstehen können, nicht abschätzen.

Das Verpackungsmaterial für die Maschine darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.

#### C Verbrennungsgefahr

Wenden Sie den Dampf- bzw. Heißwasserstrahl nie auf sich selbst oder andere. Immer die vorgesehenen Griffe und Drehknöpfe verwenden.

Niemals den Filterhalter "Crema" während der Abgabe von Kaffee herausnehmen (entfernen).

Während des Aufheizens der Baugruppe Espressozubereitung können Tropfen heißen Wassers austreten.

#### D Aufstellung

Die Espressomaschine an einem sicheren Ort aufstellen, an dem sie niemand umstößt oder sich verletzen kann.

Es könnten Dampf und heißes Wasser austreten: **Verbrennungsgefahr!**

Die Espressomaschine nicht im Freien verwenden. Die Espressomaschine nicht auf heiße Flächen stellen oder in die Nähe von offenem Feuer, um ein Schmelzen des Gehäuses bzw. dessen Beschädigung zu vermeiden.

#### E Reinigung

Bevor die Maschine gereinigt wird, müssen alle Tasten auf "Aus" gestellt und dann die Spannungsversorgung der Maschine unterbrochen werden. Dann warten, bis sich die Maschine abkühlt.

Die Maschine nie in Wasser tauchen!

Es ist strengstens verboten, Eingriffe im Innern der Maschine vorzunehmen.

#### D Platzbedarf und Wartung

Für eine ordnungsgemäße Funktionsweise der Espressomaschine empfehlen wir folgendes:

- eine ebene Aufstellungsfläche wählen;

- der Aufstellungsort sollte gut beleuchtet und hygienisch sein und über eine leicht zugängliche Spannungsversorgung verfügen.
- Es ist ein Mindestabstand zu den Wänden einzuhalten, wie in der Abbildung angegeben.

### Pflege der Maschine

Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, so ist sie auszuschalten und das Spannungsversorgungskabel abzuziehen.

Die Maschine ist an einem trockenen und vor dem Zugriff von Kindern geschützten Ort aufzubewahren.

Die Maschine muß vor Staub und Schmutz geschützt werden.

### Reparaturen/Wartungsarbeiten

Sollten Defekte, Funktionsstörungen oder Hinweise auf Defekte auftauchen, nachdem die Maschine fallengelassen wurde, so ist sofort das Spannungsversorgungskabel abzuziehen. Niemals ein defekte Maschine einschalten. Nur die autorisierten Kundendienstcenter dürfen Eingriffe und Reparaturen vornehmen. Sollten Eingriffe von nicht autorisierten Kundendienstcentern vorgenommen worden sein, wird jegliche Haftung für eventuelle Schäden abgelehnt.

### Brandschutzvorschriften

Bei einem Brand sind Kohlendioxid-(CO<sub>2</sub>)-Feuerlöscher zu verwenden. Niemals Wasser oder Trocken-Feuerlöscher benutzen.

### Liste der Bauteile der Maschine

- 1 Wassertank
- 2 Abstellplatte für Tassen
- 3 Hauptschalter
- 4 Schalter für Kaffee
- 5 Kontrollampe "Maschine betriebsbereit"
- 6 Knopf für Heißwasser-/Dampfhahn
- 7 Einheit Kaffeespender
- 8 Dampfrohr
- 9 Versorgungskabel
- 10 Wasserauffangbehälter + Rost

### Zubehör (verschieden je nach Modell)

- 11 Filterhalter "Crema"
- 12 Filter für Filterhalter "Crema" (Nur für 1 oder 2 Tassen Kaffee ausreichend)
- 13 Kaffeemeßlöffel

## 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 so konzipiert worden, daß sie die Maschine während des Transportes am besten schützt. Wir empfehlen, sie für einen eventuellen zukünftigen Transport aufzubewahren.

### 4.2 Installationshinweise

Bevor man zur Installation der Maschine übergeht, muß man die folgenden Sicherheitsvorschriften beachten:

- die Maschine an einem sicheren Ort aufstellen;
- sicherstellen, daß Kinder keinen Zugriff auf die Maschine haben;
- die Maschine nicht auf heiße Flächen oder in die Nähe von offenem Feuer stellen;

Die Kaffeemaschine kann jetzt an die Spannungsversorgung angeschlossen werden.

### 4.3 Anschluß an die Spannungsversorgung



**Elektrischer Strom ist sehr gefährlich! Deshalb sind diese Sicherheitsvorschriften strengstens einzuhalten.**



**Niemals defekte Spannungsversorgungskabel benutzen. Die defekten Kabel und Stecker sofort vom Fachmann austauschen lassen.**

Die Kaffeemaschine muß an eine geeignete Spannungsversorgung

angeschlossen werden.

Die Spannung der Maschine ist werksseitig eingestellt worden.

Überprüfen, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Identifikationsschild hinten auf der Maschine übereinstimmt.

- Sicherstellen, daß der Hauptschalter auf "0" steht, bevor man die Maschine an die Spannungsversorgung anschließt.
- Den Stecker in eine Steckdose mit geeigneter Spannung einstecken.

### 4.4 Auffüllen des Wassertankes

- **14** Den Wassertank (1) herausziehen, eine automatische Vorrichtung hebt das Wasseransaugrohr an.
- **15** Dann den Tank ausspülen und mit frischem Trinkwasser auffüllen, wobei eine zu große Menge zu vermeiden ist.
- **17** Jetzt den Tank wieder an seinen Platz einsetzen; gut andrücken, um die automatische Vorrichtung, die das Wasseransaugrohr eintaucht, auszulösen.



**Es darf nur kaltes, nicht kohlen säure-haltiges Wasser in den Wasser-behälter eingefüllt werden: warmes Wasser oder andere Flüssigkeiten könnten den Wasserbehälter beschädigen.**



**Die Maschine niemals ohne Wasser betreiben: immer erst kontrollieren, ob sich genügend Wasser im Behälter befindet.**

### 4.5 Auffüllen des Kreislaufes

Vor der ersten Inbetriebnahme, nachdem die Maschine längere Zeit nicht benutzt wurde und wenn kein Wasser mehr in der Maschine vorhanden war, muß der

Kreislauf der Maschine wieder aufgefüllt werden.

- Den Hauptschalter (3) drücken, die Kontrolllampe im Schalterinneren leuchtet dann auf.
- **18** Das Dampfrohr über die Tropfenauffangwanne richten.
- Den Knopf (6) "Heißwasser/Dampf" öffnen, indem er gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird und den Kaffeewahlschalter (4) drücken.
- Warten, bis aus dem Dampfrohr (Milchschaumer) ein regelmäßiger Wasserstrahl austritt.
- Jetzt wieder den Kaffeewahlschalter (4) drücken, um die Abgabe zu beenden und den Knopf (6) "Heißwasser/Dampf" schließen, indem er im Uhrzeigersinn gedreht wird.

Die Maschine ist jetzt bereit für die Abgabe von espressokaffee und Dampf; für weitere Details bezüglich des Betriebes siehe die entsprechenden Kapitel.

## 5 KAFFEEZUBEREITUNG



### Achtung!

**Während der Zubereitung von Kaffee ist es verboten, den Filterhalter "Crema" durch Drehen von Hand im Uhrzeigersinn herauszunehmen. Verbrennungsgefahr.**

- Während dieses Arbeitsschrittes kann die Kontrolllampe "Maschine betriebsbereit für Kaffeezubereitung" (5) aufleuchten und wieder erlöschen; dieser Vorgang ist als normal und nicht als eine Störung zu betrachten.
- Vor dem Gebrauch sicherstellen, daß der Knopf (6) Heißwasser/Dampf

geschlossen ist und der Wassertank der Maschine eine ausreichende Wassermenge enthält.

- Falls die Maschine noch nicht eingeschaltet ist, diese jetzt über den Hauptschalter (3) einschalten, die Kontrolllampe im Inneren leuchtet auf.
- Abwarten, bis die Kontrolllampe Maschine betriebsbereit (5) aufleuchtet, die Maschine ist dann bereit für die Kaffeezubereitung.
- Die Tassen auf die Abstellfläche setzen; dadurch können sie vorgewärmt werden.
- Den Filter (12) in den Filterhalter "Crema" (11) einsetzen.
- **20** Von unten den Filterhalter "Crema" in die Zubereitungseinheit (7) einsetzen, indem er von links nach rechts gedreht wird, bis er blockiert.
- Den Griff des Filterhalters "Crema" loslassen. Ein automatisches System bringt jetzt leicht den Griff nach links. Diese Bewegung garantiert ein perfektes Funktionieren des Filterhalters "Crema".
- Den Filterhalter "Crema" vorwärmen, indem der Kaffeewahlschalter (4) gedrückt wird; das Wasser beginnt nun aus dem Filterhalter "Crema" auszutreten (dieser Arbeitsschritt ist nur für den ersten Kaffee erforderlich).
- Nachdem 50 cc Wasser durchgelaufen sind, erneut den Kaffeewahlschalter (4) drücken, um die Abgabe von Heißwasser zu stoppen.
- **22** Den Filterhalter "Crema" durch Drehen von rechts nach links aus der Maschine nehmen und das restliche Wasser ausleeren.

- Mit dem speziellen Filterhalter "Crema" (11), mit dem die Maschine ausgerüstet ist, ist kein Filterwechsel für die Zubereitung von 1 oder 2 Tassen Kaffee erforderlich.
- **19** 1 oder 2 gestrichene Meßlöffel gemahlene Espresso-Kaffees in den Filter geben, um 1 oder 2 Tassen Kaffee zu erhalten.
- **20** Von unten den Filterhalter "Crema" (11) in die Zubereitungseinheit (7) einsetzen, indem er von links nach rechts bis zu seiner vollständigen Blockierung gedreht wird, wie bereits oben beschrieben.
- **21** 1 oder 2 vorgewärmte Tassen von der Abstellfläche nehmen und unter den Filterhalter "Crema" setzen; sicherstellen, daß sie sich genau unter den Kaffeependendüsen befinden.
- Die Kaffeetaste drücken.
- Sobald die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, erneut die Kaffeetaste drücken, um die Kaffeeabgabe zu beenden.
- **22** Am Ende der Zubereitung einige Sekunden warten, den Filterhalter "Crema" herausziehen und vom restlichen Kaffeesatz reinigen.

**i** **Reinigungshinweis: den Filter des Filterhalters "Crema" säubern, indem er aus der Halterung gezogen und mit Trinkwasser ausgespült wird.**

## 6 TIPS FÜR DIE WAHL DES RICHTIGEN ESPRESSOS

Es können alle Arten im Handel erhältlichen Arten von Kaffee verwendet werden.

Da Kaffee jedoch ein Naturprodukt ist und sein Geschmack je nach Ursprung und Mischung unterschiedlich ist, sollten Sie verschiedene Kaffeearten probieren, bis Sie diejenige finden, die Ihrem Geschmack am besten entspricht.

Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, nur ausdrücklich für die Zubereitung in Espressomaschinen zusammengestellte Mischungen zu verwenden.

Der Espresso sollte immer regelmäßig aus dem Filterhalter austreten ohne zu tropfen. Die Austrittsgeschwindigkeit kann verändert werden, indem man die Menge, die Mahlstufe oder den Anpreßdruck im Filter leicht verändert.



**BEVOR SIE DAMPF ODER HEISSES WASSER AUSTRETEN LASSEN, MÜSSEN SIE ÜBERPRÜFEN, OB DAS DAMPFROHR AUF DIE TROPFWANNE GERICHTET IST.**

## 7 DAMPFERZEUGUNG/ ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

**i** **Bei der Zubereitung von Cappuccino wird empfohlen, die Milch aufzuschäumen und dann den Kaffee in die gerade aufgeschäumte Milch durchlaufen zu lassen.**

- Falls noch nicht geschehen, die Maschine über den Hauptschalter (3) einschalten, die Kontrolllampe im Schalterinneren leuchtet auf; beim Aufleuchten der grünen Kontrolllampe "Betriebstemperatur erreicht" (5) befindet sich die Maschine in dem Zustand, Kaffee oder Dampf zuzubereiten.

- Das Dampfrohr über die Auffangwanne richten, den Knopf (6) "Heißwasser/ Dampf" für einen Moment öffnen, um das Restwasser aus dem Dampfrohr abzulassen; innerhalb kürzester Zeit wird

dann nur noch Dampf austreten.

- Den Knopf (6) schließen.
- 1/3 des Gefäßes, das man für die Zubereitung von Cappuccino verwenden möchte, mit kalter Milch füllen.

**i** Um ein besseres Ergebnis bei der Zubereitung von Cappuccino zu erzielen, sollte man nur kalte Milch verwenden.

- **24** Das Dampfrohr in die zu erwärmende Milch eintauchen und den Knopf (6) öffnen; das Gefäß mit langsamen Bewegungen heben und senken und drehen, um eine gleichmäßige Erwärmung zu erreichen.
- Nach der gewünschten Dauer der Dampferzeugung den Knopf (6) schließen.

**i** Dasselbe System kann auch zur Erwärmung von anderen Getränken verwendet werden.

- Nach diesem Arbeitsschritt das Dampfrohr mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Mit der Zubereitung von Kaffee fortfahren, wie in Abschnitt 5 beschrieben.

**i** Anmerkung  
Sollte nach der Dampferzeugung kein Kaffee zubereitet werden, ist es ratsam, eine kleine Menge Wasser, wie in Abschnitt 4.5 beschrieben, zu entnehmen, um ein besseres Funktionieren Ihrer Maschine beim nächsten Gebrauch sicherzustellen.

## 8 HEIßWASSERZUBEREITUNG

 **Verbrennungsgefahr!**  
Zu Beginn der Zubereitung können kurze Spritzer von Heißwasser

austreten.

**Das Heißwasserrohr kann sehr hohe Temperaturen erreichen: es soll daher vermieden werden, das Rohr direkt mit den Händen zu berühren.**

- Falls noch nicht geschehen, die Maschine über den Hauptschalter (3) einschalten, die Kontrolllampe im Schalterinneren leuchtet auf.
- Abwarten, bis die Kontrolllampe (5) "Maschine betriebsbereit" aufleuchtet.
- Eine Tasse oder ein Teeglas genau unter das Dampfrohr setzen.
- **23** Den Knopf (6) "Heißwasser/Dampf" durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn öffnen und den Kaffeeschalter (4) drücken, um die gewünschte Wassermenge zu entnehmen.
- Wenn die gewünschte Heißwassermenge erreicht ist, den Kaffeeschalter (4) erneut drücken und den Knopf (6) durch Drehen im Uhrzeigersinn schließen.

## 9 REINIGUNG

Die Wartung und Reinigung der Maschine können nur durchgeführt werden, wenn diese abgekühlt und die Spannungsversorgung unterbrochen ist.

- Die Maschine nie in Wasser tauchen oder in die Geschirrspülmaschine geben.
- Keine scharfen Gegenstände oder aggressive chemische Mittel (Lösungsmittel) zum Reinigen verwenden.
- Wir empfehlen, den Wasserbehälter regelmäßig zu reinigen und mit kaltem Wasser zu füllen.

- Nach dem Erhitzen der Milch sollte man eine kleine Menge heißes Wasser ablaufen lassen, um das Rohr zu reinigen; danach das Rohr außen mit einem feuchten Tuch reinigen.
- **26** Die Maschine mit einem feuchten Tuch reinigen.
- **27** Für die Reinigung des Filterhalters "Crema" folgendermaßen vorgehen:
  - Den Filter herausziehen, in warmes Wasser tauchen und sorgfältig auswaschen.
  - Den Filterhalter "Crema" innen auswaschen.
- Die Maschine bzw. ihre Bauteile nie mit Hilfe einer Mikrowelle bzw. eines herkömmlichen Herdes trocknen.
- Durch Drücken des Hauptschalters die Maschine einschalten.
- Das Dampfrohr über die Auffangwanne richten.
- **18** In Intervallen (jeweils eine Tasse) den gesamten Inhalt des Wassertanks durch Drehen des Dampfknopfes (6) gegen den Uhrzeigersinn und Drücken des Kaffeeschalters (4) entleeren; erneut den Kaffeeschalter (4) drücken, um die Abgabe zu beenden und den Dampfknopf (6) im Uhrzeigersinn drehen.
- Während der einzelnen Intervalle soll die Einwirkzeit ca. 10-15 Minuten betragen.

## 10 ENTKALKUNG

Durch den Gebrauch des Gerätes kommt es zu Kalkablagerungen; die Entkalkung ist nach jeweils 3-4 Monaten, während der die Maschine in Gebrauch ist und/oder dann erforderlich, wenn eine Reduzierung der Wasserleistung bemerkt wird.

**i** Falls Sie selbst die Entkalkung ausführen wollen, können Sie ein ungiftiges und/oder unschädliches Entkalkungsprodukt für Kaffeemaschinen, das allgemein im Handel erhältlich ist, verwenden.



**Achtung! Keinesfalls Essig zum Entkalken verwenden.**

- Den Wassertank herausnehmen und das restliche Wasser ausleeren.
- **16** Das Entkalkungsmittel wie auf der Verpackung des Entkalkungsproduktes beschrieben mit Wasser mischen und in den Wassertank füllen; den Wassertank wieder in die Maschine einsetzen.

- **15** Wenn die Entkalkung beendet ist, den Wassertank herausziehen, ausspülen und mit frischem Trinkwasser füllen.
- **14** Den Tank wieder in die Maschine einsetzen, 2/3 des Wassertankinhalts entleeren, indem der Dampfknopf (6) gegen den Uhrzeigersinn gedreht und der Kaffeeschalter (4) gedrückt wird; zum Beenden der Abgabe erneut den Kaffeeschalter (4) drücken und den Dampfknopf (6) im Uhrzeigersinn drehen.
- Die Maschine abkühlen lassen und den verbleibenden Inhalt des Wassertanks entleeren, indem der Dampfknopf (6) gegen den Uhrzeigersinn gedreht und der Kaffeeschalter (4) gedrückt wird; zum Beenden der Abgabe erneut den Kaffeeschalter (4) drücken und den Dampfknopf (6) im Uhrzeigersinn drehen.

**i** Sollten Sie ein anderes als das von uns empfohlene Produkt verwenden, wird dennoch angeraten, die Anweisungen des Herstellers auf der Verpackung des Entkalkungsmittels zu befolgen.

## 11 REGELMÄßIGER KUNDENDIENST

Der regelmäßige Kundendienst durch einen autorisierten Fachhändler verlängert die Lebensdauer der Maschine und erhöht ihre Zuverlässigkeit.

Die Original-Verpackung aufbewahren, da sie zum Schutz während des Transports benutzt werden kann.

## 12 RECHTLICHE INFORMATIONEN

- Die vorliegende Bedienungsanleitung enthält alle für den ordnungsgemäßen Gebrauch der Maschine, alle ihre Funktionen sowie die vorschriftsmäßige 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 der vorliegenden 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 der vorliegenden Bedienungsanleitung kein Bestandteil einer vorherigen oder vorher existierenden Konvention ist, einer Übereinkunft oder eines rechtskräftigen Vertrags und dessen Inhalt somit nicht ändert.
- Alle Verpflichtungen des Herstellers beziehen sich auf den entsprechenden Kaufvertrag, der auch die kompletten und ausschließlichen Bedingungen über die Garantie 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 seitens 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 Spannungsversorgungskabel durchschneiden.
- Die nicht mehr in Gebrauch befindlichen Maschinen bei einer geeigneten Sondermülldeponie abgeben.

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Behebung</b>
Die Maschinen kann nicht eingeschaltet werden	Maschine nicht an die Spannungs-versorgung angeschlossen	Die Maschine an die Spannungs-versorgung anschließen
Die Pumpe ist sehr laut	Kein Wasser im Wasserbehälter (Abschn. 4.5)	Wasser nachfüllen.
Der Kaffee ist zu kalt	Die Kontrollampe "Betriebstemperatur erreicht" (4) hat nicht aufgeleuchtet, als der Schalter (4) gedrückt wurde.	Abwarten, bis die Kontrollampe aufleuchtet.
	Filterträger nicht zum Vorwärmen eingesetzt (Abschn. 5)	Filterträger vorwärmen.
Die Milch wird nicht aufgeschäumt	Milch ist nicht geeignet	Den Fettgehalt überprüfen
Der Espresso kommt zu schnell heraus, es bildet sich keine Kaffecreme	Zu wenig espressopulver im Filterhalter/zugrob gemahlen	Mehr espressopulver zufügen (Abschn. 5)
	Espresso alt oder nicht geeignet	Eine andere espressosorte verwenden (Abschn. 6)
Der Espresso kommt nicht heraus oder kommt nur tropfenweise heraus	Kein Wasser vorhanden	Wasser nachfüllen (Abschn. 4.5)
	Espressopulver zu feingemahlen	Eine andere espressosorte verwenden
	Espressopulver im Filterhalter zu stark festgedrückt	Espressopulver auflockern
	Zuviel espressopulver im Filterhalter	Espressopulver mit Hilfe des Meßlöffels aus dem Filterhalter nehmen
	Drehgriff (6) "Heißes Wasser/Dampf" offen	Den Drehgriff zudrehen
	Maschine verkalkt	Maschine entkalken (Abschn. 10)
	Düse verstopft	Das Filterelement reinigen
	Filter im Filterhalter verstopft	Den Filter reinigen (Abschn. 9)
Der Espresso läuft an den Rändern des Filterhalters aus	Filterhalter nicht richtig in die Baugruppe espressozubereitung eingesetzt	Den Filterhalter richtig einsetzen (Abschn. 5)
	Oberer Rand des Filterhalters verschmutzt	Den Rand des Filterhalters reinigen
	Dichtungen des Heizkessels verschmutzt oder verschlissen	Dichtungen reinigen oder austauschen
	Zuviel espressopulver im Filterhalter	Espressopulver mit Hilfe des Meßlöffels aus dem Filterhalter nehmen

**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	INFORMACIÓN GENERAL .....	54	8	SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE .....	62
2	DATOS TECNICOS .....	55	9	LIMPIEZA .....	62
3	NORMAS DE SEGURIDAD .....	57	10	DESCALCIFICACIÓN .....	63
4	INSTALACIÓN .....	59	11	SERVICIO A INTERVALOS REGULARES	63
5	SUMINISTRO DEL CAFÉ .....	60	12	INFORMACIÓN DE CARÁCTER	
6	SELECCIÓN DEL TIPO DE CAFÉ -			JURÍDICO .....	64
	CONSEJOS .....	61	13	DESGUACE .....	64
7	SUMINISTRO DEL VAPOR/			AVERÍA - CAUSAS POSIBLES -	
	PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO .....	61		REMEDIO .....	65

## 1 INFORMACIÓN GENERAL

La máquina de café está indicada para la preparación de 1 ó 2 tazas de café exprés y consta de un tubo orientable para el suministro del vapor y del agua caliente. Esta máquina posee un sistema innovador que simplifica el uso y permite, cuando se enciende el indicador verde luminoso de listo, el suministro, indistintamente de café o vapor. Los mandos, situados en la parte delantera del aparato, están indicados con símbolo de fácil interpretación.

La máquina ha sido concebida par un uso doméstico y no es indicada para un funcionamiento continuo de tipo profesional.

**Atención.** La empresa está exenta de toda responsabilidad en caso de posibles daños debido a las causas siguientes:

- Uso indebido o diverso del fin para el cual la máquina ha sido diseñada;
- Reparaciones efectuadas en centros de asistencia no autorizados;
- Manipulación del cable de alimentación;
- Manipulación de cualquier componente de la máquina;
- Uso de piezas de recambio y accesorios no originales;

En tales casos la garantía pierde su validez.

### 1.1 Para facilitar la lectura



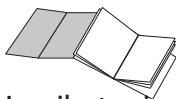
El triángulo de advertencia indica todas aquellas instrucciones importantes para la seguridad del usuario. ¡Atenerse escrupulosamente a tales indicaciones para evitar graves lesiones!

### 2

Las referencias hechas a ilustraciones, a partes del aparato en particular o a elementos de control, etc., están indicadas con números o letras; en tal caso consultar las ilustraciones correspondientes.

### i

Este símbolo pone en evidencia la información que hay que leer con mayor atención, para un mejor uso de la máquina.



Las ilustraciones correspondientes al texto se encuentran en el dorso de la portada.

Tener esta página abierta durante la lectura de las instrucciones de uso.

## 1.2 Uso de este manual de instrucciones de uso

Conservar estas instrucciones de uso en un lugar seguro y adjuntarlo a la máquina de café en caso que deba ser utilizada por otra persona.

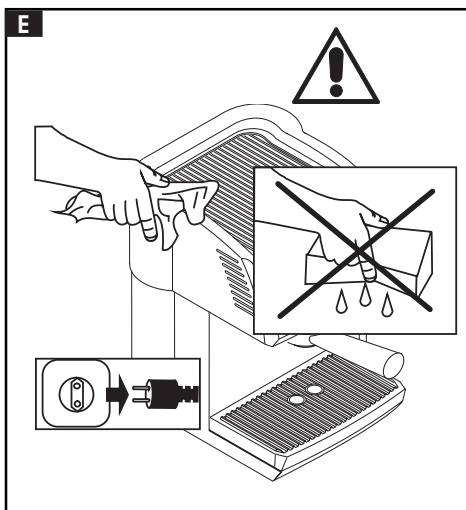
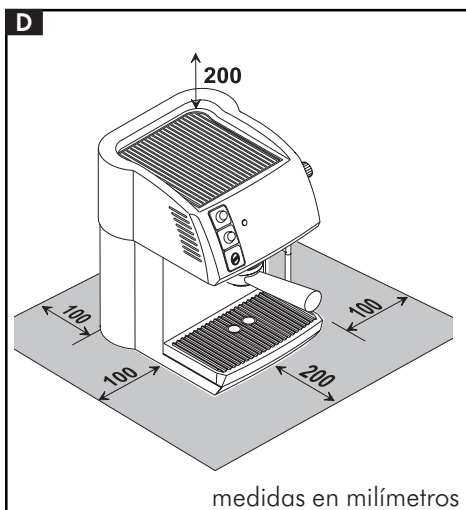
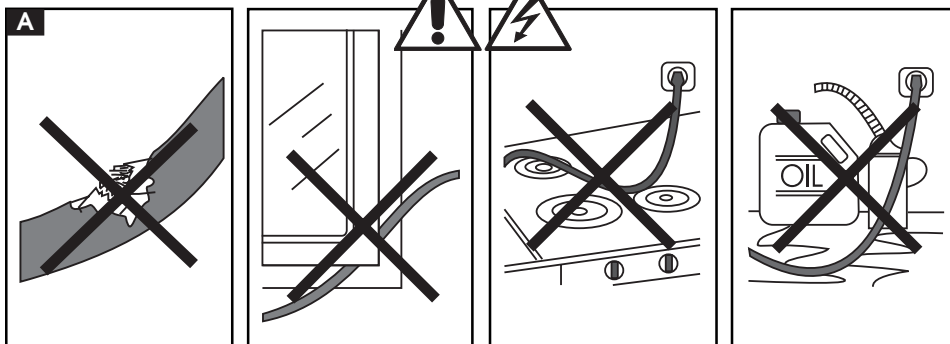
Para ulterior información, o en caso de problemas, no tratados, o tratados parcialmente, en el presente manual de instrucciones, dirigirse a especialistas competentes.

## 2 DATOS TECNICOS

Tensión nominal	Ver tarjeta sobre el aparato
Potencia nominal	Ver tarjeta sobre el aparato
Material cuerpo	Metal - Termoplástico
Dimensiones (l x a x p)	240 x 330 x 350
Peso	5,2 kg
Longitud cable	1,2 m
Panel de control	Frontal
Portafiltro	Crema
“Pannarello”	Especial para capuchinos (opcional) y capuchinador (opcional)
Depósito	Extraíble
Alimentación	Ver tarjeta sobre el aparato
Depósito agua	2,2 l
Presión bomba	13-15 bar
Caldera	Inox
Dispositivos de seguridad	Válvula de seguridad presión caldera Fusible térmico de seguridad

Se reserva la facultad de eventuales cambios debido a los avances del progreso tecnológico.

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



### 3 NORMAS DE SEGURIDAD



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

#### Destinación de uso

La máquina de café ha sido diseñada exclusivamente para uso doméstico.

A causa de los peligros que comporta, está prohibido efectuar cambios técnicos a la máquina así como usarla de manera indebida. La máquina de café debe ser utilizada solamente por adultos.

#### Alimentación de corriente

Conectar la máquina de café únicamente a un enchufe de corriente adecuada.

La tensión debe corresponder con aquella indicada en la tarjeta del aparato.

#### A Cable de alimentación

No usar nunca la máquina de café si el cable de alimentación presenta algún defecto. Proceder inmediatamente a la sustitución de los cables y los enchufes defectuosos por parte de Centro de Asistencia Autorizados. No hacer pasar el cable de alimentación por ángulos y cantos pronunciados, ni por encima de objetos muy calientes; protegerlo de las salpicaduras de aceite. No llevar ni tirar de la máquina de café por el cable.

No extraer el enchufe tirando del cable ni tocarlo con manos mojadas.

Evitar que el cable de alimentación cuelgue libremente de mesas o estanterías.

#### B Protección de otras personas

Cerciorarse de que ningún niño use la máquina de café como un juego.

Los niños no se dan cuenta del peligro que entrañan los electrodomésticos.

No dejar los materiales utilizados para embalar la máquina al alcance de los niños.

#### C Peligro de quemaduras

Evitar dirigir el chorro de vapor a elevada temperatura y/o agua caliente sobre si mismos y/u otras personas.

Utilizar siempre las asas correspondientes o manoplas.

No desactivar nunca (extraer) el portafiltro "Crema" durante el suministro del café.

Durante la fase de calentamiento del grupo de suministro del café pueden derramarse gotas de agua caliente.

#### D Ubicación

Encontrar un lugar seguro para la máquina de café donde nadie pueda tumbarla o hacerse daño. Posibilidad de que se produzcan escapes de agua caliente o de vapor a elevada temperatura: **¡peligro de quemaduras!** No utilizar la máquina de café al aire libre. No colocar la máquina en superficies muy calientes o cerca de flamas abiertas con el fin de evitar que la superficie se derrita o resulte dañada.

#### E Limpieza

Antes de efectuar la limpieza es indispensable desactivar todos los mandos y seguidamente desenchufar la toma de corriente del enchufe correspondiente. Por último, esperar a que la máquina se enfríe. ¡No introducir nunca la máquina en el agua!

Está severamente prohibido manipular el interior de la máquina.

#### D Espacio para uso y mantenimiento

Para un buen funcionamiento de la máquina de café se aconseja tener en cuenta los siguientes puntos:

- Escoger un plano de apoyo bien nivelado;

- Escoger un ambiente suficientemente iluminado, higiénico y con tomas de corriente de fácil acceso;
- Mantener una distancia mínima entre las paredes y la máquina como se indica en la figura.

### Almacenamiento de la máquina

Cuando la máquina no se utiliza durante un largo periodo de tiempo, apagar la máquina y desenchufarla. Guardar la máquina en un lugar seco fuera del alcance de los niños. Protegerla del polvo y de la suciedad.

### Reparaciones/Manutención

Después de una caída, en caso de avería,

en caso de observar algún defecto o ante la sospecha de un posible defecto, desenchufar en seguida el aparato.

No poner nunca en funcionamiento una máquina defectuosa.

Únicamente los Centros de Asistencia Autorizados pueden manipular y reparar la máquina. En caso de intervenciones no efectuadas en Centros de Asistencia Autorizados, el fabricante se considera ajeno a cualquier responsabilidad que derive de eventuales daños.

### Antincendio

En caso de incendio utilizar extintores de anhídrido carbónico (CO<sub>2</sub>). No utilizar agua caliente o extintores a polvo.

---

### Lista componentes máquina

- 1 Depósito del agua
- 2 Plano apoyatazas
- 3 Interruptor general
- 4 Interruptor café
- 5 Indicador máquina lista
- 6 Manecilla grifo agua caliente/vapor
- 7 Grupo suministro café
- 8 Tubo vapor
- 9 Cable alimentación
- 10 Recipiente reciclaje de agua+rejilla

### Accesorios (variables en función del modelo)

- 11 Portafiltro "Crema"
  - 12 Filtro para portafiltro "Crema" (Único para el suministro de 1 ó 2 cafés)
  - 13 Dosificador de café
-

## 4 INSTALACIÓN

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

### 4.1 Embalaje

El embalaje original ha sido proyectado y realizado para proteger la máquina durante el envío. Es aconsejable guardarlo para futuros transportes.


### 4.2 Advertencia para la instalación


Antes de instalar la máquina, seguir rigurosamente las siguientes indicaciones para garantizar la total seguridad:

- Encontrar un lugar seguro para la máquina;
- Cerciorarse de que ningún niño use la máquina de café como un juego
- No colocar la máquina sobre superficies demasiado calientes o cerca de flamas abiertas

La máquina de café ahora está lista para ser conectada a la red eléctrica.

### 4.3 Conexión a la corriente

 ¡La corriente eléctrica puede ser peligrosa! Por lo tanto, seguir siempre minuciosamente las normas de seguridad.

 ¡No utilizar nunca cables defectuosos! Los cables y los enchufes defectuosos deben ser sustituidos inmediatamente por parte de especialistas autorizados.


La máquina de café debe ser conectada a una toma de corriente eléctrica. La tensión del aparato ha sido determinada en fábrica. Controlar que la tensión de la red


corresponda a las indicaciones señaladas en la tarjeta de identificación colocada en el fondo del aparato.

- Controlar que el interruptor general esté en la posición "0" antes de conectar la máquina a la red eléctrica.
- Introducir el enchufe en una toma de corriente de tensión adecuada.

### 4.4 Para llenar el depósito de agua

- **14** Extraer el depósito del agua (1), un dispositivo automático levanta el tubo de aspiración del agua.
- **15** Enjuagarlo y llenarlo con agua fresca potable, evitar llenarlo con una cantidad excesiva de agua.
- **17** Colocar de nuevo el depósito en su sede respectiva; presionar con fuerza para accionar el dispositivo automático que sumerge el tubo de aspiración en el agua.

 **Llenar el depósito única y exclusivamente con agua sin gas. El agua caliente, así como otros líquidos pueden provocar averías al depósito.**

 **No poner nunca en funcionamiento la máquina sin agua: controlar que haya siempre suficiente agua en el interior del depósito.**

### 4.5 Para cargar el circuito

Antes de cada puesta en marcha de la máquina, si ésta no ha sido utilizada durante mucho tiempo y después de haber terminado el agua, el circuito de la máquina debe ser recargado.

- Presionar el interruptor general (3), el indicador colocado en su interior se iluminará.

- **18** Dirigir el tubo vapor encima del recipiente recogegoteo.
- Abrir la manecilla (6) “agua caliente/vapor” girando en el sentido contrario a las manecillas del reloj y presionar el interruptor café (4).
- Esperar que del tubo vapor (*pannarello*) salga un chorro regular de agua.
- Presionar de nuevo el interruptor café (4) para parar el suministro y cerrar la manecilla (6) “agua caliente/vapor” girándola en el sentido de las manecillas del reloj.
- Esperar que el indicador máquina lista (5) se encienda para proceder con el suministro del café.
- Colocar las tacitas sobre el plano de suministro; esto permitirá el precalentamiento de las mismas.
- Introducir el filtro (12) en el portafiltro “Crema” (11).
- **20** Introducir desde abajo el portafiltro “Crema” en el grupo suministro (7), girándolo de izquierda a derecha hasta alcanzar el bloqueo.

La máquina ahora está lista para el suministro del café.; remitirse a los capítulos correspondientes para los detalles sobre el funcionamiento.

## 5 SUMINISTRO DEL CAFÉ



### ¡Atención!

**Durante el suministro del café está terminantemente prohibido desactivar el portafiltro “Crema” girándolo manualmente en el sentido de las manecillas del reloj. Peligro de quemaduras.**

- Durante esta operación, el indicador de máquina lista (5) puede encenderse y apagarse; tal funcionamiento debe ser considerado normal y no una anomalía.
- Controlar, antes de su uso, que la manecilla (6) agua caliente/vapor, esté cerrada y que el depósito de agua de la máquina contenga una cantidad de agua suficiente.
- Encender la máquina, si esta no está activa, con el interruptor general (3), el indicador colocado en su interior se iluminará.
- Precalentar el portafiltro “Crema” presionando el interruptor café (4); el agua empezará a salir del portafiltro “Crema” (esta operación se hace necesaria solamente para el primer café).
- Después de haber hecho fluir 50 cc de agua, presionar nuevamente el interruptor café (4) para interrumpir el suministro de agua caliente.
- **22** Extraer el portafiltro “Crema” de la máquina girándolo de derecha a izquierda y vaciar el agua residual contenida.
- Con el portafiltro especial “Crema” (11), incluido en la máquina, no es necesario cambiar filtro para obtener uno o dos cafés.
- **19** Verter 1 ó 2 dosis de café rasas de café molido en el filtro para obtener uno o dos cafés.

- **20** Introducir de abajo hacia arriba el portafiltro “Crema” (11) en el grupo suministro (7), girándolo de izquierda a derecha, hasta alcanzar el bloqueo completo, como se ha visto anteriormente.
- **21** Extraer 1 ó 2 tacitas previamente calentadas del plano apoyatazas y colocarlas debajo del portafiltro “Crema”; controlar que estén correctamente colocadas bajo los orificios de salida del café.
- Presionar el pulsador café.
- Cuando se ha alcanzado la cantidad de café deseada, presionar de nuevo el pulsador café para interrumpir el suministro del café.
- **22** Terminado el suministro, esperar unos segundos, extraer el portafiltro “Crema” y vaciarlo de los residuos que se hayan depositado en el fondo.

**i** **Nota sobre la limpieza: mantener limpio el filtro del portafiltro “Crema” extrayéndolo de la propia sede y lavándolo con agua potable.**

## 6 SELECCIÓN DEL TIPO DE CAFÉ - CONSEJOS

Por regla general puede utilizarse cualquier tipo de café existente en comercio. Sin embargo, el café es un producto natural, y su gusto cambia en función de su origen y de la mezcla; es preferible probar diversos tipos con el fin de encontrar el que se ajuste al gusto personal. Para mejores resultados se aconseja, de todos modos, el uso de mezclas expresamente preparadas para máquinas de café expreso. El café debería subir regularmente del portafiltro sin gotear. La velocidad de subida del café puede

modificarse cambiando ligeramente la dosis, el grado de molido y/o de presurizado del café en el filtro.

**⚠ ANTES DE LLEVAR A CABO NINGUNA OPERACIÓN RELATIVA AL SUMINISTRO DEL VAPOR O DEL AGUA CALIENTE CONTROLAR QUE EL TUBO VAPOR ESTÉ DIRIGIDO ENCIMA DEL RECIPIENTE DE RECICLAJE DEL AGUA.**

## 7 SUMINISTRO DEL VAPOR/ PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

**i** **En la preparación del capuchino se aconseja montar la leche y sucesivamente suministrar el café en la leche que acaba de ser montada.**

- Encender la máquina si ésta no está activada, mediante el interruptor general (3), el indicador colocado en su interior se iluminará; cuando se encienda el indicador luminoso verde de temperatura lista (5), la máquina puede suministrar café o vapor.
- Dirigir el tubo de vapor situado encima del recipiente recogegoteo, abrir la manecilla (6) “Agua caliente/vapor” durante unos instantes, de tal manera que permita la salida del agua residual contenida en el tubo vapor, en seguida empezará a salir únicamente vapor.
- Cerrar la manecilla (6).
- Llenar con leche fría 1/3 del contenedor que se desee utilizar para preparar el capuchino.

**i** **Para garantizar un mejor resultado en la preparación del capuchino, la leche utilizada debe ser fría.**


- **24** Sumergir el tubo vapor en la leche que se disponen a calentar y abrir la manecilla (6); hacer girar el recipiente con lentos movimientos de abajo hacia arriba para hacer que el calentamiento sea uniforme.
- Después de haber utilizado el vapor durante el tiempo deseado, cerrar la manecilla (6).

**i** El mismo sistema puede ser utilizado para calentar otras bebidas.

- Limpiar, después de esta operación, el tubo vapor con una paño húmedo.
- Proceder con el suministro del café como se indica en el párrafo 5

**i** **Consejos útiles**  
En el caso en que, después de haber suministrado vapor no se proceda con el suministro del café, se aconseja, para asegurar a su máquina un mayor rendimiento en futuras ocasiones, extraer una pequeña cantidad de agua como se describe en el párrafo 4.5.

## 8 SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

 **¡Peligro de quemaduras!**  
Al principio del suministro pueden producirse breves salpicaduras de agua caliente. El tubo de suministro puede alcanzar temperaturas elevadas: evitar tocarlo directamente con las manos.

- Encender la máquina si no está activada, mediante el interruptor general (3), el indicador colocado en su interior se iluminará.
- Esperar que el indicador de máquina lista (5) se encienda.

- Colocar un taza o un vaso de té debajo del tubo vapor.
- **23** Abrir la manecilla (6) "Agua caliente/vapor" girándola en el sentido contrario a las manecillas del reloj y presionar el interruptor café (4) para la salida del agua, hasta alcanzar la cantidad deseada.
- Una vez obtenida la cantidad deseada de agua caliente, presionar de nuevo el interruptor café (4) y cerrar la manecilla (6) girándola en el sentido contrario a las manecillas del reloj.

## 9 LIMPIEZA

La manutención y la limpieza pueden ser efectuadas únicamente cuando la máquina está fría y desconectada de la corriente eléctrica.

- No introducir la máquina en el agua y no introducir sus componentes en el lavavajillas.
- No utilizar objetos puntiagudos o productos químicos agresivos (disolventes) para la limpieza.
- Se aconseja la limpieza cotidiana del depósito del agua y llenarlo con agua fresca.
- Después de haber calentado la leche, extraer una pequeña cantidad de agua caliente para la limpieza del tubo y limpiarlo externamente con un paño húmedo.
- **26** Para la limpieza del aparato, utilizar un paño suave humedecido con agua.
- **27** Para la limpieza del portafiltro "Crema" proceder como se indica a continuación:
  - Extraer el filtro, sumergirlo en agua caliente y lavarlo a fondo.

- Lavar el interior del portafiltro "Crema".

- No secar la máquina y/o sus componentes utilizando un horno microondas y/o un horno convencional.

## 10 DESCALCIFICACIÓN

La formación de cal se manifiesta con el uso continuado del aparato; la descalcificación es necesaria cada 3 - 4 meses y/o cuando se observe una reducción de la cantidad del agua.

**i** Si se desea efectuarla personalmente, se puede utilizar un producto descalcificador para máquinas de café de tipo no tóxico y/o nocivo, los cuales se encuentran comunmente en el mercado.

**!** Atención! No utilizar el vinagre en ningún caso como descalcificador.

- Extraer el depósito del agua y vaciar el agua residual contenida.
- **16** Mezclar el descalcificador con agua, tal y como se especifica en el envase del producto descalcificador, y llenar el depósito de agua; introducir el depósito en la máquina.
- Encender la máquina presionando el interruptor general.
- Dirigir el tubo vapor sobre el recipiente recogegoteo.
- **18** Extraer a intervalos (una taza a la vez) el entero contenido del depósito del agua, girando la manecilla vapor (6) en el sentido contrario a las manecillas del reloj manteniendo presionado el interruptor café (4); para interrumpir el suministro presionar de nuevo el

interruptor café (4) y girar la manecilla vapor (6) en el sentido de las manecillas del reloj.

- Durante los intervalos hay que dejar actuar la solución durante unos 10 - 15 minutos.
- **15** Terminada la solución descalcificadora, extraer el depósito del agua, secarlo y llenarlo de nuevo de agua fresca potable.
- **14** Introducir de nuevo el depósito en el aparato; vaciar 2/3 de su contenido en agua girando la manecilla vapor (6) en el sentido contrario a las manecillas del reloj y presionando el interruptor café (4); para interrumpir el suministro de café, presionar de nuevo el interruptor café (4) y girar la manecilla vapor (6) en el sentido de las manecillas del reloj.
- Dejar calentar la máquina y vaciar el contenido restante en el depósito del agua girando la manecilla vapor (6) en el sentido contrario a las manecillas del reloj, y presionando el interruptor café (4); para interrumpir el suministro, presionar de nuevo el interruptor café (4) y girar la manecilla vapor (6) en el sentido de las manecillas del reloj.

**i** Si se utiliza un producto distinto al señalado, aconsejamos que respeten de igual forma las instrucciones de la casa productora que se encuentran descritas en el envase del producto descalcificador.

## 11 SERVICIO A INTERVALOS REGULARES

El servicio a intervalos regulares por parte de un Centro de Asistencia Autorizado prolonga la duración y la fiabilidad de la máquina.

Conservar el embalaje original de la máquina que podrá ser útil como protección durante el transporte.

## 12 INFORMACIÓN DE CARÁCTER JURÍDICO

- El presente manual de instrucciones para el uso contiene la información necesaria para un uso correcto, para las funciones operativas y la manutención detallada del aparato.
- Tales contenidos, sumados a la aplicación de los mismos, representan el punto de partida para un uso sin peligro de la máquina, respetando en todo momento las normas de seguridad durante el funcionamiento y la manutención del aparato.
- Si se desea obtener ulterior información, o si se observa que en el presente manual de instrucciones de uso no hayan sido explicados con suficiente claridad algunos puntos que se retienen de interés, se ruega que lo comuniquen a su vendedor local o directamente a 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 o de un contrato legal los cuales no cambian el sentido.
- Cada una de las obligaciones del constructor se basan en el contrato de compra-venta que contiene también un reglamento completo y exclusivo por lo que concierne las condiciones de la garantía.
- Las normas de garantía contractuales no se limitan ni se prolongan en base a las presentes explicaciones.
- El manual de instrucciones de uso contiene información protegida de derechos de autor.
- No está permitido fotocopiar ni traducirlo a otro idioma sin previo acuerdo por parte del Constructor.

## 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 de recogida idóneo.

<b>Avería</b>	<b>Causas posibles</b>	<b>Remedio</b>
La máquina no se enciende	Máquina no conectada a la red eléctrica	Conectar la máquina a la red eléctrica
La bomba hace mucho ruido	Falta agua en el depósito (cap. 4.5)	Rellenar con agua
El café es demasiado frío	El indicador temperatura lista (4) estaba apagado cuando se presionó el interruptor (4).	Esperar a que el indicador se encienda
	Portafiltro no introducido para el precalentamiento (cap. 5)	Precalentar el portafiltro.
La leche no hace espuma	Leche no idónea	Controlar el contenido de grasa en la leche
El café sube con demasiada rapidez, no se forma la crema	Demasiado poco café en el portafiltro/ molido demasiado grueso	Añadir café (cap. 5)
	Café viejo o inadecuado	Usar una mezcla distinta (cap.6)
El café no sale o sale sólo gota a gota	Falta agua	Rellenar con agua (cap. 4.5)
	Molido demasiado fino	Sustituir el tipo de café
	Café presionado en el portafiltro	Remover el café molido
	Demasiado café en el portafiltro	Reducir la cantidad de café utilizando el dosificador
	Pomo (6) "Agua caliente/vapor" abierto	Cerrar el pomo
	Máquina calcificada	Decalcificar la máquina (cap. 10)
	Ducha obstruida	Limpiar el elemento filtrador
	Filtro en el portafiltro obstruido	Limpiar el filtro (cap. 9)
El café se sale por los bordes	Portafiltro mal introducido en el grupo suministro café	Introducir correctamente el portafiltro (cap. 5)
	Borde superior del portafiltro sucio	Limpiar el borde del portafiltro
	Guarnición de la caldera sucia o gastada	Limpiar o sustituir la guarnición
	Demasiado café en el portafiltro	Reducir la cantidad de café utilizando el dosificador

**En caso de malfuncionamiento que no está indicado en la tabla o que no puede resolverse mediante ninguna de las sugerencias indicadas, le rogamos que contacten a un Centro de Servicio.**

## ÍNDICE

1	GENERALIDADES .....	66	8	FORNECIMENTO DE ÁGUA QUENTE ....	74
2	DADOS TÉCNICOS .....	67	9	LIMPEZA .....	74
3	NORMAS DE SEGURANÇA .....	69	10	DESCALCIFICAÇÃO .....	74
4	INSTALAÇÃO .....	71	11	MANUTENÇÃO PERIÓDICA.....	75
5	FORNECIMENTO DO CAFÉ .....	72	12	INFORMAÇÕES DE CARÁCTER	
6	ESCOLHA DO TIPO DE CAFÉ -			JURÍDICO .....	75
	CONSELHOS .....	73	13	DEACTIVAÇÃO DA MÁQUINA .....	76
7	FORNECIMENTO DE VAPOR/			AVÉRIA - CAUSAS POSSÍVEIS -	
	PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO .....	73		REMEDIO .....	77

## 1 GENERALIDADES

A máquina para café é indicada para a preparação de 1 ou 2 xícaras de café expresso e é dotada de um tubo ajustável para o fornecimento do vapor e da água quente. Esta máquina é dotada de um sistema inovador que simplifica o uso e permite, quando acesa a luz verde de sinalização de pronto, fornecer seja café que vapor.

Os comandos na parte frontal do aparelho são sinalizados com símbolos de fácil interpretação.

A máquina foi projetada para o uso doméstico e não é indicada para um funcionamento contínuo de tipo profissional.

**Atenção. Não se assume qualquer responsabilidade por eventuais danos ocasionados por:**

- Uso errado ou não conforme às finalidades previstas;
- Reparações não efectuadas nos centros de assistência autorizados;
- Manipulação do cabo de alimentação;
- Manipulação de qualquer componente da máquina;
- Uso de peças sobresselentes e acessórios não originais;

Nestes casos a garantia perde a sua validade.

### 1.1 Para facilitar a leitura



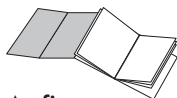
○ sinal de aviso triangular fornece todas as instruções importantes para a segurança do utilizador. Respeite escrupulosamente estas instruções para evitar ferimentos graves!

## 2

As referências às ilustrações, partes do aparelho ou elementos de comando, etc., são indicadas por números ou letras; neste caso remete-se às figuras.

## i

Este símbolo evidencia as informações a serem consideradas com maior atenção para uma melhor utilização da máquina.



As figuras correspondentes ao texto encontram-se nas orelhas da sobrecoberta. Mantenha esta página aberta durante a leitura do manual de instruções.

## 1.2 Uso destas instruções

Conserve estas instruções num lugar seguro e anexe-as à máquina de café se esta tiver que ser utilizada por outra pessoa.

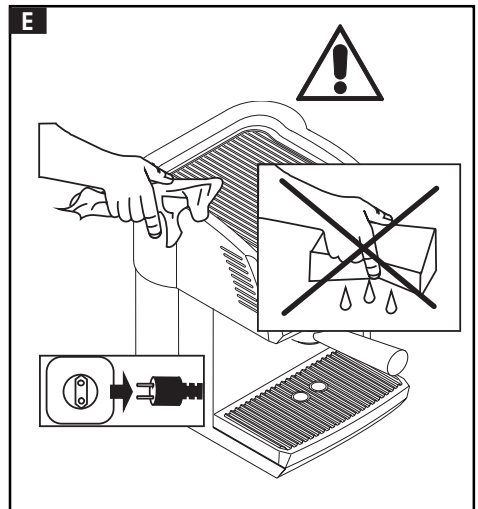
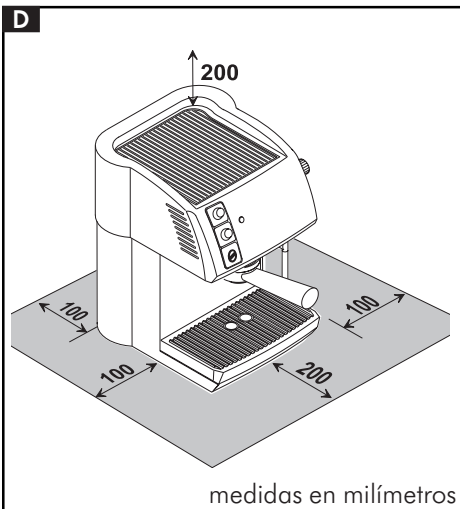
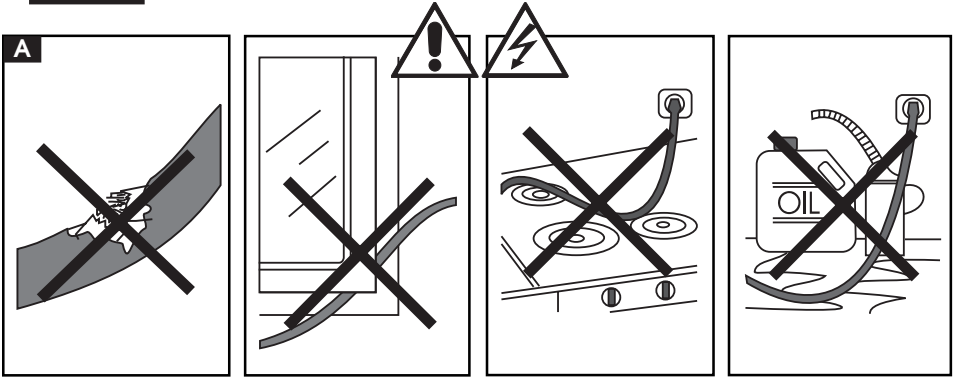
Para outras informações ou no caso de problemas não tratados ou não suficientemente tratados no manual, dirija-se a um técnico qualificado.

## 2 DADOS TECNICOS

Tensão nominal	Consulte a chapa que se encontra no aparelho
Potência nominal	Consulte a chapa que se encontra no aparelho
Material corpo	Metal - Termoplástico
Dimensões (lxhxp)	240 x 330 x 350
Peso	5,2 kg
Comprimento do cabo de alimentação	1,2 m
Painel de comando	Frontal
Suporte do filtro	Crema
“Pannarello”	Especial para cappuccino (opção) e dispositivo para “cappuccino” (opção)
Depósito	Amovível
Alimentação	Consulte a chapa que se encontra no aparelho
Depósito água	2,2 l
Pressão bomba	13-15 Bar
Caldeira	Aço Inox
Dispositivos de segurança	Válvula de segurança pressão da caldeira Termofusível de segurança

Reservamos o direito de modificar a concepção e a realização da máquina se o progresso tecnológico assim o exigir.

Aparelho conforme à Directiva Europeia 89/336/CEE (Decreto Lei 476 de 04/12/92), relativa à eliminação de interferências radiotelevisivas.



### 3 NORMAS DE SEGURANÇA



**Não mergulhe em água as partes com corrente eléctrica: perigo de curto-circuito! O vapor e a água quente podem provocar queimaduras!**

**Nunca dirija o jacto de vapor ou da água quente para qualquer parte do corpo, tome precauções quando tiver que tocar o tubo do vapor/água quente, pois corre o risco de se queimar!**

#### **Destinação de uso**

A máquina de café está prevista exclusivamente para uso doméstico.

É expressamente proibido fazer modificações técnicas ou utilizá-la para usos ilícitos, devido aos riscos que daí advêm! A máquina de café deve ser utilizada somente por adultos.

#### **Alimentação de corrente**

Ligue a máquina de café a uma tomada de corrente adequada.

A tensão de alimentação deve corresponder à indicada na chapa de identificação do aparelho.

#### **A Cabo de alimentação**

Não utilize a máquina de café se o cabo de alimentação estiver defeituoso.

Pedir a imediata substituição dos cabos e plugues defeituosos a um Centro de Assistência Autorizado.

Não deixe o cabo de alimentação passar por ângulos ou cantos cortantes, sobre objectos muito quentes e não o suje de óleo. Não pegue ou puxe a máquina de café pelo cabo.

Não retire a ficha puxando-a pelo fio ou com as mãos molhadas.

Evite que o cabo penda livremente das mesas ou das prateleiras.

#### **B Protecção de terceiros**

Mantenha a máquina de café fora do alcance das crianças e assegure-se que

nenhuma delas tenha a possibilidade de brincar com a máquina.

As crianças não têm a noção do perigo ligado ao uso dos electrodomésticos.

Não deixar os materiais utilizados para embalar a máquina ao alcance de crianças

#### **C Perigo de queimaduras**

Não dirija para si e/ou para outros o jacto de vapor e/ou de água quente.

Use sempre as pegas apropriadas.

Nunca desencaxar (retirar) o porta-filtro “Crema” durante o fornecimento do café. Durante a fase de aquecimento do grupo de tiragem do café podem sair algumas gotas de água quente.

#### **D Localização**

Coloque a máquina de café num lugar seguro de modo a não poder ser derrubada nem ferir ninguém. A água quente e o vapor poderão sair e **provocar queimaduras!**

Não utilize a máquina de café ao ar livre. Não pouse a máquina em superfícies muito quentes e/ou perto do fogo, para evitar que o corpo da máquina se funda ou se danifique.

#### **E Limpeza**

Antes de limpar a máquina, é indispensável desactivar todos os botões e retirar a ficha da corrente. Além disso, espere que a máquina arrefeça.

Nunca imirja a máquina na água!

É taxativamente proibido fazer modificações no interior da máquina.

#### **D Espaço para a utilização e manutenção**

Para um correcto funcionamento da máquina de café, aconselha-se o seguinte:

- Escolha um plano de apoio bem nivelado.
- Escolha um ambiente suficientemente iluminado, higiénico e com tomada facilmente acessível.

- Mantenha uma distância mínima da máquina, como indicado na figura.

### Conservação da máquina

Quando a máquina não está a ser utilizada, desligue-a e retire a ficha da tomada.

Guarde-a num lugar seco e fora do alcance das crianças.

Protege-a da poeira e da sujidade.

### Reparações/Manutenção

No caso de avarias, defeitos ou suspeita de defeitos após uma queda, retire

imediatamente a ficha da tomada.

Nunca ponha a funcionar um aparelho defeituoso.

Somente os Centros de Assistência Autorizados podem efetuar intervenções e reparações. No caso de intervenções não efetuados por Centros de Assistência Autorizados, declina-se qualquer responsabilidade por eventuais danos.

### Normas anti-incêndio

Em caso de incêndio, utilize um extintor de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>). Nunca utilize água ou extintor de pó.

---

## Legenda dos componentes da máquina

- 1 Reservatório de água
- 2 Plano de apoio para xícaras
- 3 Interruptor geral
- 4 Interruptor café
- 5 Luz de sinalização de máquina pronta
- 6 Botão água quente/vapor
- 7 Grupo fornecedor de café
- 8 Tubo de vapor
- 9 Cabo de alimentação
- 10 Recipiente de recolhimento de água + grade

## Acessórios (variáveis de acordo com o modelo)

- 11 Porta-filtro "Crema"
  - 12 Filtro para porta-filtro "Crema" (único para o fornecimento de 1 ou 2 cafés)
  - 13 Dosador para café
-

## 4 INSTALAÇÃO

Para a própria segurança e a de terceiros manter-se absolutamente de acordo com as “Normas de segurança” indicadas no cap. 3.

### 4.1 Embalagem

A embalagem foi concebida para proteger o aparelho durante a sua expedição. Aconselha-se a guardá-la para uma futura utilização.


### 4.2 Advertências para a instalação


Antes de instalar a máquina, observe as seguintes indicações de segurança:

- coloque a máquina num lugar seguro;
- mantenha-a fora do alcance das crianças;
- não coloque a máquina perto de superfícies muito quentes ou perto de chamas.

A máquina de café está pronta para ser ligada à rede de energia.

### 4.3 Ligação à corrente

 A corrente eléctrica pode ser perigosa! Observe sempre escrupulosamente as normas de segurança.

 Nunca utilize cabos defeituosos! Os cabos e as fichas defeituosos devem ser imediatamente substituídos por especialistas autorizados.

A máquina de café tem que ser ligada em uma tomada adequada.

A tensão do aparelho é estabelecida pela fábrica.

Verifique que a tensão de rede corresponda às indicações da chapa que se encontra debaixo do aparelho.

• Verifique que o interruptor geral se encontre na posição “0” antes de ligar o aparelho à rede.


• Introduza a ficha numa tomada de corrente com tensão apropriada.


### 4.4 Enchimento do reservatório de água

• **14** Retirar o reservatório de água (1); um dispositivo automático levantará o tubo de aspiração da água.

• **15** Enxaguá-lo e enchê-lo com água fresca potável, evitando de colocar uma quantidade excessiva.

• **17** Inserir novamente o reservatório no seu lugar; apertar com decisão para acionar o dispositivo automático que imerge o tubo de aspiração na água.

 Coloque sempre água fresca no depósito e nunca gaseificada: água quente ou outros líquidos podem danificar o depósito.

 Não ponha a máquina a funcionar sem água. Verifique sempre se o depósito tem água suficiente.

### 4.5 Carregamento do circuito

Antes de colocar em funcionamento, depois de um longo período de não utilização da máquina e depois de ter terminado a água, o circuito da máquina deve ser recarregado.

• Apertar o interruptor geral (3), a luz de sinalização localizada no interior acenderá.

• **18** Dirigir o tubo de vapor sobre o recipiente recolhedor de gotas.

- Abrir o botão (6) “água quente/vapor” girando-o em sentido anti-horário e apertar o interruptor café (4).
- Esperar que saia do tubo de vapor um jato regular de água.
- Apertar de novo o interruptor café para terminar o fornecimento (4) e fechar o botão (6) “água quente/vapor” girando-o em sentido horário.
- Posicionar as xícaras no plano de apoio; isto permitirá o seu preaquecimento.
- Inserir o filtro (12) no porta-filtro “Crema” (11).
- **20** Inserir o porta-filtro “Crema” no grupo fornecedor (7) de baixo para cima, girando-o da esquerda para a direita até a sua fixação.
- Soltar a alça do porta-filtro “Crema”. Um sistema automático, então, recoloca a alça ligeiramente à esquerda. Este movimento garante o perfeito funcionamento do porta-filtro “Crema”.

A máquina então é pronta para o fornecimento do café e do vapor; consultar os relativos capítulos para os detalhes de funcionamento.

## 5 FORNECIMENTO DO CAFÉ



### Atenção!

**Durante o fornecimento do café é proibido desencaixar o porta-filtro “Crema” girando-o manualmente em sentido horário. Perigo de queimaduras.**

- Durante esta operação a luz de sinalização de máquina pronta para café (5) pode acender-se e apagar-se; tal funcionamento deve ser considerado normal, e não uma anomalia.
- Antes do uso certificar-se de que o botão (6) água quente/vapor esteja fechado e de que o reservatório de água da máquina contenha uma quantidade suficiente de água.
- Ligar a máquina, se esta não estiver ativa, através do interruptor geral (3); a luz de sinalização situada no seu interior se acenderá.
- Esperar que a luz de sinalização de máquina pronta (5) se acenda, então a máquina está pronta para o fornecimento do café.
- **22** Retirar o porta-filtro “Crema” da máquina, girando-o da direita para a esquerda e esvaziar a água residual.
- Com o especial porta-filtro “Crema” (11) presente na máquina não é necessário trocar o filtro para obter um ou dois cafés.
- **19** Colocar 1 ou 2 medidas rasa de café em pó no filtro para obter um ou dois cafés.
- **20** Inserir o porta-filtro “Crema” no grupo fornecedor (7) de baixo para cima, girando-o da esquerda para a direita até a sua fixação completa, como visto anteriormente.
- **21** Retirar 1 ou 2 xícaras preaquecidas do plano de apoio e posicioná-las abaixo do porta-filtro “Crema”; verificar se estão corretamente colocadas abaixo dos furos de saída do café.

- Apertar o botão café.
- Quando for atingida a quantidade de café desejada, apertar novamente o botão café para interromper o fornecimento do café.
- **22** Ao término do fornecimento esperar alguns segundos, extrair o porta-filtro “Crema” e limpá-lo retirando os sedimentos residuais.

**i** **Nota para a limpeza: manter limpo o filtro do porta-filtro “Crema”, extraíndo-o e lavando-o com água potável.**

## 6 ESCOLHA DO TIPO DE CAFÉ - CONSELHOS

Em geral pode-se utilizar qualquer tipo de café que se encontra à venda. O café é um produto natural e o seu gosto muda em função da origem e da mistura; é pois preferível experimentar vários tipos de café até encontrar o que mais lhe agradar. Para um melhor resultado, aconselhamos a utilizar misturas preparadas especialmente para máquinas de café expresso. O café deveria sair sempre regularmente pelo suporte do filtro, sem gotejar. A velocidade de saída do café pode ser modificada mudando ligeiramente a dose, o grau de moagem e/ou de prensagem do café no filtro.

**⚠ ANTES DE EXECUTAR QUALQUER OPERAÇÃO RELATIVA À UTILIZAÇÃO DO VAPOR OU DA ÁGUA QUENTE, VERIFIQUE QUE O TUBO DO VAPOR ESTEJA ORIENTADO POR CIMA DO RECIPIENTE APARA GOTAS.**

## 7 FORNECIMENTO DE VAPOR/PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO

**i** **Na preparação do cappuccino aconselha-se dar volume ao**

**leite e sucessivamente fornecer o café no leite já volumoso.**


- Ligar a máquina, se esta não estiver ativa, através do interruptor geral (3), a luz de sinalização situada no seu interior se acenderá; quando se acender a luz verde de temperatura pronta (5) a máquina estará preparada para fornecer café ou vapor.
- Direcionar o tubo de vapor acima do recipiente recolhe-gotas, abrir o botão (6) “Água quente/vapor” por alguns instantes, de modo a provocar a saída da água residual do tubo de vapor; em pouco tempo começará a sair somente vapor.
- Fechar o botão (6).
- Encher com leite frio 1/3 do recipiente que se deseja utilizar para preparar o cappuccino.

**i** **Para garantir um melhor resultado na preparação do cappuccino, o leite e a xícara utilizados devem ser frios.**

- **24** Imergir o tubo de vapor no leite a ser aquecido e abrir o botão (6); girar o recipiente com movimentos lentos de baixo para cima, para tornar uniforme o aquecimento.
  - Após haver utilizado o vapor pelo tempo desejado, fechar o botão (6).
- i** **O mesmo sistema pode ser utilizado para o aquecimento de outras bebidas.**
- Após esta operação, limpar o tubo de vapor com um pano úmido.
  - Proceder com o fornecimento do café como visto no parágrafo 5.

**i** **Conselhos úteis**  
 Caso não ocorra o fornecimento de café, após ter fornecido vapor, é aconselhável retirar uma pequena quantidade de água, como descrito no parágrafo 4.5, para garantir à sua máquina um melhor rendimento na utilização sucessiva.

## 8 FORNECIMENTO DE ÁGUA QUENTE

 **Perigo de queimaduras!**  
 Ao início do fornecimento podem ser verificados breves esguichos de água quente. O tubo de fornecimento pode atingir temperaturas elevadas: evite de tocá-lo diretamente com as mãos.

- Ligar a máquina, se esta não estiver ativa, através do interruptor geral (3); a luz de sinalização situada no seu interior se acenderá.
- Esperar que a luz de sinalização de máquina pronta (5) se acenda.
- Colocar uma xícara ou copo para chá abaixo do tudo de vapor.
- **23** Abrir o botão (6) “água quente/vapor” girando-o em sentido anti-horário e apertar o interruptor café (4) para a saída da água até a quantidade desejada.
- Quando for retirada a quantidade desejada de água quente, apertar novamente o interruptor de café (4) e fechar o botão (6) girando-o em sentido horário.

## 9 LIMPEZA


A manutenção e a limpeza do aparelho só podem ser feitas quando o aparelho estiver frio e desligado da tomada de corrente.

- Não mergulhe o aparelho na água e nunca o meta na máquina de lavar a louça.
- Aconselha-se a limpar todos os dias o depósito de água e a enchê-lo com água fresca.
- Depois de ter aquecido o leite, pode-se tirar um pouco de água quente para limpar o tubo. Use um pano húmido para limpá-lo externamente.
- **26** Para a limpeza do aparelho, utilize um pano macio e húmido.
- **27** Para a limpeza do porta-filtro “Crema” proceder como segue:
  - Extrair o filtro, imergí-lo em água quente e lavá-lo com cuidado.
  - Lavar o interior do porta-filtro “Crema”.
- Não enxugue a máquina e/ou os seus componentes num forno de microondas e/ou convencional.

## 10 DESCALCIFICAÇÃO

A formação de calcário acontece com o uso do aparelho; a descalcificação é necessária a cada 3 ou 4 meses de utilização da máquina e/ou quando se observa uma redução do volume de água.

**i** **No caso em que se queira executá-la pessoalmente pode-se utilizar um produto para a descalcificação para máquinas de café, de tipo não tóxico e/ou não nocivo, encontrados normalmente no comércio.**

 **Atenção! Não utilizar de nenhum modo vinagre para a descalcificação.**

- Retirar o reservatório de água e esvaziar a água residual.

- **16** Misturar o produto para descalcificação com água, como especificado na embalagem e encher o reservatório de água; introduzir o reservatório na máquina.
- Ligar a máquina apertando o interruptor geral.
- Direcionar o tubo de vapor sobre o recipiente recolhe-gotas.
- **18** Retirar em intervalos (uma xícara por vez) o conteúdo total do reservatório de água, girando o botão do vapor (6) em sentido anti-horário e apertando o interruptor café (4); para interromper o fornecimento apertar novamente o interruptor do café (4) e girar o botão do vapor (6) em sentido horário.
- Durante cada intervalo deve-se deixar agir de 10 a 15 minutos.
- **15** Terminada a solução para descalcificação retirar o reservatório de água, enxaguá-lo e enchê-lo com água fresca potável.
- **14** Recolocar o reservatório na máquina; esvaziar 2/3 do conteúdo do reservatório de água girando o botão do vapor (6) em sentido anti-horário e apertando o interruptor do café (4); para interromper o fornecimento apertar novamente o interruptor do café (4) e girar o botão do vapor (6) em sentido horário.
- Deixar aquecer a máquina e esvaziar o conteúdo restante do reservatório de água, girando o botão do vapor (6) em sentido anti-horário e apertando o interruptor do café (4); para interromper o fornecimento apertar novamente o interruptor do café (4) e girar o botão do vapor em sentido horário.

**i** Caso seja utilizado um produto diverso daquele aconselhado, recomenda-se respeitar, de todo modo, as instruções do fabricante, indicadas na embalagem do produto para descalcificação.

## 11 MANUTENÇÃO PERIÓDICA

A manutenção feita a intervalos regulares, junto de um Centro de Assistência Autorizado, prolonga a duração e a eficiência da máquina.

Guarde a embalagem original que poderá servir como protecção durante o transporte.

## 12 INFORMAÇÕES DE CARÁCTER JURÍDICO

- Estas instruções contêm as informações necessárias para o uso correcto do aparelho, das suas funções operativas e da sua manutenção cuidadosa.
- Estas informações e o cumprimento das instruções permitem usar sem perigo e em segurança o aparelho.
- Se desejar mais informações ou no caso de se verificarem problemas que julgue não terem sido tratados com clareza, contacte o revendedor local ou directamente a Casa construtora.
- Note-se que estas instruções não são parte duma convenção precedente ou já existente, de um acordo ou contrato legal e que não alteram o seu conteúdo.
- Todas as obrigações do construtor baseiam-se no relativo contrato de compra-venda, que contém também o regulamento completo e exclusivo da garantia.
- Estas instruções não limitam nem alargam as normas de garantia contratual.
- As instruções contêm informações protegidas pelos direitos de autor.

- É proibido fotocopiá-las ou traduzi-las numa outra língua sem o prévio acordo escrito por parte do Construtor.

## 13 DESACTIVAÇÃO DA MÁQUINA

- Inutilize os aparelhos fora de uso.
  - Retire a ficha da tomada e retire o cabo eléctrico.
  - Entregue os aparelhos assim inutilizados num centro de recolha autorizado.
-

<b>Problema</b>	<b>Possíveis causas</b>	<b>Solução</b>
○ aparelho não acende	○ aparelho não está ligado à rede eléctrica	Ligue o aparelho à rede eléctrica
A bomba faz muito barulho	Falta água no depósito (cap. 4.5)	Encha com água
○ café é muito frio.	A luz de temperatura pronta (5) estava apagada quando foi apertado o interruptor (4).	Esperar que a luz de sinalização acenda-se.
	Porta-filtro não inserido para o preaquecimento (cap. 5).	Preaquecer o porta-filtro.
Não se forma espuma no leite	Leite não apropriado	Controle o teor de gordura
○ café sai muito rapidamente, não se forma o creme	Demasiado café no suporte do filtro / moagem demasiado grossa	Acrescente café (cap. 5)
	Café velho ou não apropriado	Use outra mistura de café (cap. 6)
○ café não sai ou sai às gotas	Falta de água	Encha com água (cap. 4.5)
	Moagem demasiado fina	Substitua o tipo de café
	Café premido no suporte do filtro	Mexa o café moído
	Demasiado café no suporte do filtro	Reduza a quantidade de café, utilizando o doseador
	Torneira (6) "Água quente/vapor" aberta	Feche a torneira
	Aparelho com calcário	Descalcifique o aparelho (cap. 10)
	Filtro da cabeça distribuidora obstruído	Limpe o filtro
	Filtro do suporte do filtro obstruído	Limpe o filtro (cap. 9)
○ café sai pelos bordos	Suporte do filtro mal encaixado no grupo de tiragem café	Encaixe correctamente o suporte do filtro (cap. 5)
	Borda superior do suporte do filtro suja	Limpe a borda do suporte do filtro
	Junta da caldeira suja ou usada	Limpe ou substitua a junta
	Demasiado café no suporte do filtro	Reduza a quantidade de café, utilizando o doseador

**En caso de malfuncionamiento que no está indicado en la tabla o que no puede resolverse mediante ninguna de las sugerencias indicadas, le rogamos que contacten a un Centro de Servicio.**

## INHOUDSOPGAVE

1	ALGEMEEN .....	78	8	DE AFGIFTE VAN HEET WATER .....	86
2	TECHNISCHE SPECIFICATIES .....	79	9	REINIGING .....	86
3	VEILIGHEIDSMATREGELEN .....	81	10	ONTKALKING .....	87
4	INSTALLATIE .....	83	11	REGELMATIGE SERVICE .....	88
5	DE AFGIFTE VAN KOFFIE .....	84	12	INFORMATIE VAN JURIDISCHE AARD ..	88
6	KEUZE VAN HET TYPE KOFFIE-ADVIEZEN .	85	13	VERWERKING ALS AFVAL .....	88
7	STOOMAFGIFTE / BEREIDING VAN EEN CAPPUCCINO .....	85		DEFECT - MOGELIJKE OORZAKEN - OPLOSSING .....	89

## 1 ALGEMEEN

Het koffiezetapparaat is bestemd voor de bereiding van 1 of 2 kopjes espressokoffie en is uitgerust met een beweegbaar buisje voor de afgifte van stoom en van heet water. Het apparaat beschikt over een innovatief systeem dat het gebruik ervan vereenvoudigt en waardoor het apparaat, op het moment dat het groene lampje 'apparaat gereed' aangaat, in staat is om zonder onderscheid koffie of stoom af te geven.

De functies aan de voorkant van het apparaat zijn met eenvoudig te interpreteren symbolen afgebeeld. De machine is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor continu gebruik van professionele aard.

**Let op.** Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor eventuele schade in het geval van:

- verkeerd gebruik dat niet in overeenstemming is met de beoogde doelen;
- reparaties die niet uitgevoerd zijn bij erkende servicecentra;
- onklaar gemaakte voedingskabel;
- onklaar gemaakte componenten van de machine;
- gebruik van niet-originele vervangingsonderdelen en accessoires.

In deze gevallen vervalt de garantie.

### 1.1 Om het lezen te vergemakkelijken



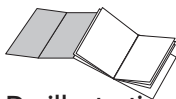
De waarschuwingdriehoek geeft alle instructies aan die van belang zijn voor de veiligheid van de gebruiker. Houdt u zich nauwgezet aan deze aanwijzingen om ernstig letsel te vermijden!

### 2

Verwijzingen naar illustraties, delen van het apparaat of bedieningselementen enz. bestaan uit cijfers of letters; in dit geval wordt verwezen naar de illustratie.

### i

Dit symbool geeft de informatie aan die nodig is voor een optimaal gebruik van het apparaat.



De illustraties die corresponderen met de tekst bevinden zich op de flap van de kaft.

Houd deze pagina open tijdens het lezen van het instructieboekje.

## 1.2 Gebruik van deze gebruiksinstructies

**Bewaar deze gebruiksinstructies op een veilige plaats en doe hen bij het koffiezetapparaat als iemand anders hem zou gebruiken.**

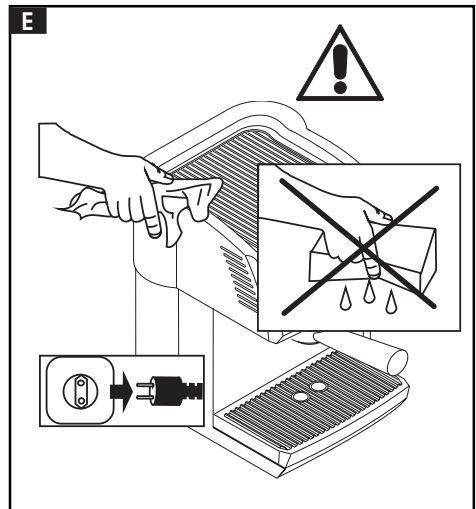
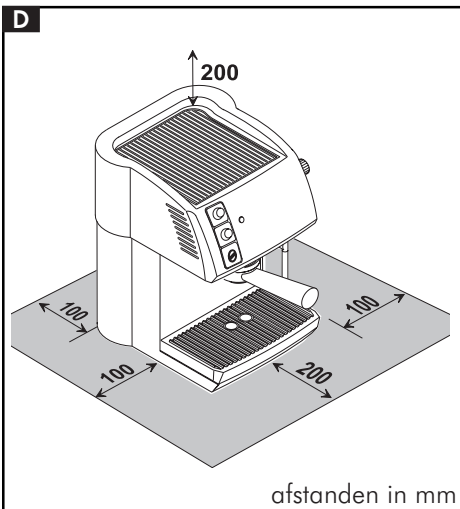
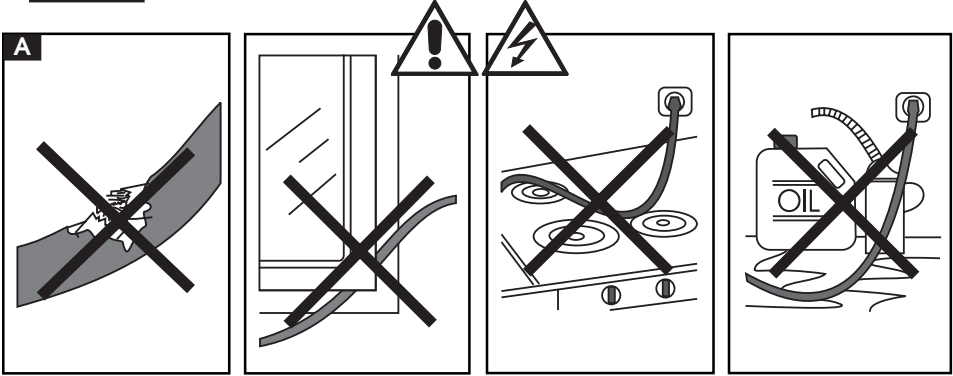
Wendt u zich voor nadere informatie of in het geval van problemen, die helemaal niet of onvoldoende behandeld zijn in deze instructies tot vakspecialisten.

## 2 TECHNISCHE SPECIFICATIES

Nominale spanning	Zie plaatje op het apparaat
Nominaal vermogen	Zie plaatje op het apparaat
Materiaal lichaam	Metaal - Thermoplastisch
Afmetingen (b x h x d)	240 x 330 x 350
Gewicht	5,2 kg
Kabellengte	1,2 m
Bedieningspaneel	Frontaal
Filterhouder	Crema
“Pannarello”	Speciaal voor cappuccino (optie) en cappuccino-maker (optie)
Reservoir	Uittrekbaar
Voeding	Zie plaatje
Waterreservoir	2,2 l
Pompdruk	13-15 bar
Verwarmingselement	Inox
Beveiliging	veiligheidsklep druk verwarmingselement warmtezekering ter beveiliging

Wijzigingen in de constructie en de uitvoering, ingegeven door de technologische vooruitgang, voorbehouden.

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



### 3 VEILIGHEIDSMATREGELEN



**Laat nooit water in aanraking komen met de onderdelen die onder stroom staan: gevaar voor kortsluiting! De oververhitte stoom en het hete water kunnen brandwonden veroorzaken! Richt nooit stralen stoom of heet water op delen van het apparaat, wees voorzichtig bij het aanraken van het stoom-/heetwatermondstuk: gevaar voor brandwonden!**

#### Bestemd gebruik

Het koffiezetapparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Het is verboden technische wijzigingen aan te brengen of het apparaat te gebruiken voor ongeoorloofde doeleinden, want dat brengt risico's met zich mee!

Het koffiezetapparaat mag uitsluitend worden gebruikt door volwassenen.

#### Stroomvoeding

Sluit het koffiezetapparaat alleen aan op een geschikt stopcontact.

De spanning moet corresponderen met de spanning die wordt aangegeven op het plaatje van het apparaat.

#### A Voedingskabel

Gebruik het koffiezetapparaat nooit als de voedingskabel defect is. Laat defecte snoeren en stekkers onmiddellijk vervangen door een erkend assistentiecentrum. Laat de voedingskabel niet over hoeken of scherpe randen of over hete voorwerpen lopen, en bescherm hem tegen olie. Draag het koffiezetapparaat niet aan de kabel en trek er niet aan. Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan de kabel te trekken en raak hem niet aan met natte handen. Zorg ervoor dat de voedingskabel vrij omlaag loopt van tafels of schappen.

#### B Bescherming van derden

Vergewis u ervan dat kinderen niet de

mogelijkheid hebben met het koffiezetapparaat te spelen. Kinderen realiseren zich de gevaren die samenhangen met elektrische apparaten niet.

Het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet binnen het bereik van kinderen laten

#### C Gevaar voor verbrandingen

Richt de straal verhitte stoom en/of heet water niet op uzelf of op anderen.

Gebruik altijd de handgrepen of knoppen. Tijdens de afgifte van koffie nooit de "Crema" filterhouder loskoppelen (verwijderen). Tijdens het verwarmen van de koffie-afgiftegroep kunnen er druppels heet water naar buiten komen.

#### D Plaatsing

Zet het koffiezetapparaat op een veilige plek, waar niemand het kan laten omvallen of erdoor verwond kan raken.

Heet water of verhitte stoom zouden naar buiten kunnen komen: **gevaar voor brandwonden!** Gebruik het koffiezetapparaat niet in de buitenlucht.

Zet het apparaat niet op erg warme oppervlakken of in de buurt van open vuur, om te vermijden dat het frame smelt of anderszins beschadigd raakt.

#### E Reiniging

Alvorens het apparaat schoon te maken, moeten alle toetsen worden uitgeschakeld en moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald. Wacht bovendien tot het apparaat is afgekoeld.

Dompel het apparaat nooit in water onder! Het is streng verboden te proberen reparaties te verrichten in het apparaat zelf.

#### D Ruimte voor het gebruik en onderhoud

Voor een correcte en goede werking van het koffiezetapparaat wordt het volgende geadviseerd:

- Kies een vlakke ondergrond;
- Kies een voldoende verlichte, hygiënische omgeving, met een gemakkelijk te bereiken stopcontact;

- Houd het apparaat op een minimumafstand tot de wanden, zoals aangegeven op de afbeelding.

### Bewaren van de apparaat

Als het apparaat lange tijd ongebruikt blijft, moet de machine uitgeschakeld worden en de stekker uit het stopcontact worden gehaald. Bewaar hem op een droge plaats, buiten bereik van kinderen.

Bescherm het tegen stof en vuil.

### Reparaties / Onderhoud

In geval van storingen, defecten of als er een defect vermoed wordt nadat het apparaat gevallen is, moet de stekker

onmiddellijk uit het stopcontact worden gehaald.

Zet een defect apparaat nooit aan. Alleen erkende assistentiecentra mogen ingrepen en reparaties verrichten. In het geval van ingrepen die niet uitgevoerd zijn door erkende Assistentie Centra wordt elke aansprakelijkheid voor eventuele schade afgewezen.

### Brand

In geval van brand moeten blusapparaten met kooldioxyde (CO<sub>2</sub>) worden gebruikt. Gebruik geen water of poederblusapparaten.

---

## Legenda onderdelen van het apparaat

- 1 Waterreservoir
- 2 Kopjes-plateau
- 3 Hoofdschakelaar
- 4 Koffieschakelaar
- 5 Controlelampje apparaat gereed
- 6 Knop heetwater/stoomkraan
- 7 Koffieafgiftegroep
- 8 Stoompijpje
- 9 Voedingskabel
- 10 Wateropvangbak + rooster

## Accessoires (afhankelijk van het model)

- 11 "Crema" filterhouder
  - 12 Filter voor "Crema" filterhouder (enkel filter voor de afgifte van 1 of 2 kopjes koffie)
  - 13 Maatlepel voor koffie
-

## 4 INSTALLATIE

Neem, voor uw eigen veiligheid en die van anderen, de "Veiligheidsvoorschriften" van hoofdstuk 3 nauwgezet in acht.

### 4.1 Verpakking

De oorspronkelijke verpakking is ontworpen en gemaakt om het apparaat te beschermen tijdens het transport. Het wordt geadviseerd deze verpakking te bewaren voor eventueel transport in de toekomst.


### 4.2 Waarschuwingen m.b.t. de installatie


Houdt u zich voor het installeren van het apparaat aan de volgende veiligheidsvoorschriften:

- zet het apparaat op een veilige plek;
- vergewis u ervan dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen;
- zet het apparaat niet op erg warme oppervlakken of in de buurt van open vuur.

Het koffiezetapparaat is nu gereed voor aansluiting op het elektriciteitsnet.

### 4.3 Elektrische aansluiting

 **Elektriciteit kan gevaarlijk zijn!** Houdt u zich daarom nauwgezet aan de veiligheidsvoorschriften.

 **Gebruik nooit defecte kabels! Defecte kabels en stekkers moeten onmiddellijk worden vervangen door erkende specialisten.**


Het koffiezetapparaat moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact. De spanning van het apparaat is in de fabriek ingesteld. Controleer of de netspanning correspond-


eert met de aanwijzingen op het identificatieplaatje op de onderkant van het apparaat.

- Controleer of de hoofdschakelaar op "0" staat voordat u de machine aansluit op het elektriciteitsnet.
- Steek de stekker in een stopcontact met de juiste spanning.

### 4.4 Het vullen van het waterreservoir

- **14** Trek het waterreservoir (1) naar buiten, een automatisch mechanisme brengt de waterafzuigbuis omhoog
- **15** Spoel het reservoir om en vul het met vers drinkwater. Vermijd het reservoir overmatig te vullen.
- **17** Breng het reservoir weer op zijn plaats. Druk het stevig aan zodat het automatische mechanisme dat de waterafzuigbuis onderdompelt, wordt ingeschakeld.

 **Vul het reservoir altijd en uitsluitend met koud, niet koolzuurhoudend water: warm water of andere vloeistoffen kunnen het reservoir beschadigen.**

 **Zet het apparaat nooit aan zonder dat er water in zit: vergewis u ervan dat er voldoende water in het reservoir zit.**

### 4.5 Het laden van het circuit

Elke keer dat men het apparaat in werking stelt, nadat het lange tijd niet gebruikt is geweest en nadat het water is opgegaan, dient men het circuit van het apparaat opnieuw te laden.

- Druk op de hoofdschakelaar (3). Het controlelampje van de hoofdschakelaar gaat nu aan.

- **18** Richt het stoompijpe boven de druppelopvangbak.
- Open de “heet water/stoom” knop (6) door deze tegen de wijzers van de klok in te draaien, en druk op de koffieschakelaar (4).
- Wacht tot een regelmatige waterstroom uit het stoompijpe naar buiten komt.
- Druk opnieuw op de koffieschakelaar (4) om de afgifte te stoppen, en draai de “heetwater/stoom” knop (6) dicht door deze met de wijzers van de klok mee te draaien.
- Wacht tot het controlelampje ‘apparaat gereed’ (5) aan gaat. Nu is het apparaat gereed voor de afgifte van koffie.
- Plaats de koffiekopjes op het kopjesplateau. De kopjes worden nu voorverwarmd.
- Plaats de filter (12) in de “Crema” filterhouder (11).
- **20** Steek de “Crema” filterhouder van onderaf in de afgiftegroep (7), door de houder van links naar rechts te draaien tot hij vast zit.

Nu is het apparaat klaar om koffie en stoom af te geven en verwijst men naar de betreffende hoofdstukken voor een gedetailleerde beschrijving van de werking.

## 5 DE AFGIFTE VAN KOFFIE



### Attentie!

**Tijdens de koffieafgifte is het verboden de “Crema” filterhouder los te koppelen, door deze handmatig met de wijzers van de klok mee te draaien. Brandwondengevaar.**

- Tijdens deze werkingsfase kan het voorkomen dat het controlelampje ‘apparaat gereed’ (5) aan en uit gaat. Dit moet men als een gewone gang van zaken beschouwen en niet als een storing van het apparaat.
- Controleer, voor het gebruik, dat de heet water/stoomknop (6) is dichtgedraaid en dat het waterreservoir van het apparaat voldoende water bevat.
- Zet het apparaat aan met de hoofdschakelaar (3), indien deze nog niet was ingeschakeld. Het controlelampje van de hoofdschakelaar gaat nu aan.
- Laat nu het handvat van de “Crema” filterhouder los. Een automatisch systeem doet de handgreep nu lichtjes naar links bewegen. Deze beweging garandeert de perfecte werking van de “Crema” filterhouder.
- Verwarm de “Crema” filterhouder voor door op de koffieschakelaar te drukken (4). Het water begint nu uit de “Crema” filterhouder naar buiten te komen (deze handeling is alleen nodig voor het eerste kopje koffie dat men zet).
- Na 50cc water te hebben laten wegstromen drukt men opnieuw op de koffieschakelaar (4), om de heetwaterafgifte te stoppen.
- **22** Verwijder de “Crema” filterhouder uit het apparaat door het van rechts naar links te draaien en voer het overtollige water af.
- Met de speciale “Crema” filterhouder (11) waarover het apparaat beschikt, is het niet nodig een nieuwe filter te gebruiken om één danwel twee kopjes koffie te zetten.
- **19** Doe 1 of 2 afgestroken maatlepels gemalen koffie in de filter, voor het zetten van één of twee kopjes koffie.

- **20** Steek de “Crema” filterhouder (11) van onderaf in de afgiftegroep (7) door de houder van links naar rechts te draaien tot hij vast zit, zoals eerder is uitgelegd.
- **21** Neem nu 1 of 2 voorverwarmde kopjes van het kopjesplateau en plaats ze onder de “Crema” filterhouder. Controleer of ze precies onder de gaten staan waaruit de koffie naar buiten komt.
- Druk op de koffietoets.
- Wanneer de gewenste hoeveelheid koffie is afgegeven, drukt men opnieuw op de koffietoets om de koffieafgifte te stoppen.
- **22** Nadat de koffieafgifte gestopt is, dient men enkele seconden te wachten. Vervolgens kan men de “Crema” filterhouder verwijderen en deze van het koffiedik ontdoen.

**i** **Opmerking m.b.t. de reiniging: houd de filter van de “Crema” filterhouder schoon door deze naar buiten te trekken en met leidingwater om te spoelen.**

## 6 KEUZE VAN HET TYPE KOFFIE - ADVIEZEN

In principe kunnen alle in de handel verkrijgbare soorten koffie worden gebruikt.

Koffie is echter een natuurlijk product, en de smaak ervan verandert naar gelang de herkomst en de samenstelling; het verdient derhalve de voorkeur verschillende soorten te proberen te gebruiken, om het type koffie te vinden dat het meest naar uw smaak is. Voor de beste resultaten wordt hoe dan ook aanbevolen koffie te gebruiken die uitdrukkelijk bereid is voor espresso-apparaten. De koffie dient altijd

regelmatig uit de filterhouder te komen, zonder te druppelen. De snelheid waarmee de koffie naar buiten komt kan worden gewijzigd door de dosering of de grofheid van de maling iets te veranderen en/of de koffie meer of minder aan te duwen in het filter.



**VOORDAT U WERKZAAMHEDEN GAAT VERRICHTEN MET BETREKKING TOT DE AFGIFTE VAN STOOM OF HEET WATER, MOET U CONTROLEREN OF DE STOOMPIJP OP HET WATER-OPVANGBAKJE GERICHT IS.**

## 7 S T O O M A F G I F T E / BEREIDING VAN EEN CAPPUCCINO

**i** **Bij de bereiding van een cappuccino wordt het aangeraden eerst de melk te kloppen en vervolgens de koffieafgifte in de net geklopte melk te doen plaatsvinden.**

- Zet het apparaat aan met de hoofdschakelaar (3), indien deze nog niet was ingeschakeld. Het controlelampje van de hoofdschakelaar gaat nu aan. Wanneer het groene controlelampje ‘apparaat op temperatuur’ (5) aangaat, is het apparaat klaar om koffie of stoom af te geven.
- Richt het stoompijpje boven de druppelopvangbak, open enkele ogenblikken de “Heet water/stoom” knop (6) zodat het overtollige water uit het stoompijpje loopt. Nu zal zeer spoedig alleen stoom uit het pijpje komen.
- Draai de knop (6) weer dicht.
- Vul de kan, die men voor de bereiding van de cappuccino wil gebruiken, voor 1/3 met koude melk.

**i** Voor een optimaal resultaat bij de bereiding van een cappuccino, dient men koude melk te gebruiken.

- **24** Steek het stoompijpje in de te verwarmen melk en draai de knop (6) open. Beweeg de kan met langzame draaiende bewegingen van beneden naar boven zodat een gelijkmatige opwarming plaatsvindt.
- Na de stoom voldoende lang te hebben gebruikt draait men de knop (6) weer dicht.

**i** Het zelfde systeem kan ook gebruikt worden voor de verwarming van andere dranken.

- Reinig het stoompijpje nu met een vochtige doek.
- Ga nu over tot de koffieafgifte zoals in par. 5 beschreven wordt.

**i** Nuttige Wenken  
Als men na de stoomafgifte niet tot koffieafgifte overgaat, is het raadzaam een kleine hoeveelheid water af te voeren, zoals beschreven wordt in par. 4.5, om zeker te zijn van een beter resultaat bij een volgend gebruik van het apparaat.

## 8 DE AFGIFTE VAN HEET WATER

 **Gevaar voor brandwonden!** Bij het begin van de afgifte kunnen wat spetters heet water vrijkomen. Het afgiftepijpje kan erg heet worden: vermijd het deze rechtstreeks met de handen aan te raken.

- Zet het apparaat aan met de hoofdschakelaar (3), indien deze nog

niet was ingeschakeld. Het controlelampje van de hoofdschakelaar gaat nu aan.

- Wacht tot het controlelampje 'apparaat gereed' (5) aangaat.
- Zet een kopje of theeglas onder het stoompijpje.
- **23** Open de "Heet water/stoom" knop (6) door deze tegen de wijzers van de klok in te draaien en druk op de koffieschakelaar (4) om het water naar buiten te laten komen, tot de gewenste hoeveelheid wordt bereikt.
- Is de gewenste hoeveelheid water afgegeven dan drukt men opnieuw op de koffieschakelaar (4) en draait men de knop (6) weer dicht, door deze met de wijzers van de klok mee te draaien.

## 9 REINIGING

Het onderhoud en de reiniging mogen uitsluitend plaatsvinden als het apparaat is afgekoeld en afgekoppeld van het elektriciteitsnet.

- Dompel het apparaat nooit onder in water en zet de componenten niet in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen of agressieve chemische stoffen (oplosmiddelen) om het apparaat schoon te maken.
- Het wordt geadviseerd het waterreservoir dagelijks schoon te maken en met vers water te vullen.
- Na melk te hebben opgewarmd, dient een kleine hoeveelheid warm water te worden afgenomen om de pijp schoon te maken, en moet de pijp aan de buitenkant worden afgenomen met een vochtige doek.

- **26** Gebruik voor het schoonmaken van het apparaat een in water vochtig gemaakte zachte doek.
- **27** Voor de reiniging van de “Crema” filterhouder als volgt te werk gaan:
  - De filter verwijderen, in warm water onderdompelen en zorgvuldig wassen.
  - Was nu de binnenkant van de “Crema” filterhouder.
- Droog het apparaat en/of de componenten ervan nooit in een magnetronoven en/of een traditionele oven.
- **18** Laat nu met tussenpozen (een kopje per keer) de gehele inhoud van het waterreservoir naar buiten komen, door de knop (6) tegen de wijzers van de klok in te draaien en op de koffieschakelaar te drukken (4). Om de afgifte te stoppen drukt men opnieuw op de koffieschakelaar (4) en draait men de knop (6) met de wijzers van de klok mee.
- Tijdens de tussenpozen laat men de ontkalkingsoplossing ongeveer 10-15 minuten inwerken.

## 10 ONTKALKING

De kalkvorming vindt plaats tijdens het gebruik van het apparaat. Het is nodig iedere 3-4 maanden van gebruik het apparaat te ontkalken en/of wanneer men een afname van de waterafgifte opmerkt.

**i** Indien men zelf de ontkalking van het apparaat wil uitvoeren dan kan men ontkalkingsproducten voor koffiezetapparaten gebruiken, die niet toxisch en/of schadelijk zijn, en gewoon in de handel verkrijgbaar zijn.



**Attentie! In geen geval azijn als ontkalkingsmiddel gebruiken.**

- Verwijder het waterreservoir en spoel het overtollige water weg.
- **16** Meng het ontkalkingsproduct met water, zoals op de verpakking van het product wordt aangeduid, en vul er het waterreservoir mee. Plaats het reservoir weer in het apparaat.
- Zet het apparaat aan met de hoofschakelaar.
- Richt het stoompijpje op de druppelopvangbak.
- **15** Is de ontkalkingsoplossing geheel afgevoerd, verwijder dan het waterreservoir, spoel het en vul het met vers drinkwater.
- **14** Plaats het reservoir weer in het apparaat. Leeg 2/3 van de inhoud van het reservoir door de stoomknop (6) tegen de wijzers van de klok in te draaien en door op de koffieschakelaar te drukken (4). Om de afgifte te stoppen drukt men opnieuw op de koffieschakelaar en draait men de knop (6) met de wijzers van de klok mee.
- Laat het apparaat opwarmen en voer het overtollige water in het reservoir af door de stoomknop (6) tegen de wijzers van de klok in te draaien, en door op de koffieschakelaar (4) te drukken. Om de afgifte te stoppen drukt men opnieuw op de koffieschakelaar (4), en draait men de stoomknop (6) met de wijzers van de klok mee.

**i** Wanneer men een ander product gebruikt dan het aangeraden soort producten dan dient men in ieder geval de instructies van de fabrikant op te volgen die op de verpakking van dit ontkalkingsproduct staan.

## 11 REGELMATIGE SERVICE

Regelmatige service door een Erkend Servicecentrum verlengt de levensduur en de betrouwbaarheid van het apparaat. Bewaar de oorspronkelijk verpakking die kan dienen als bescherming tijdens het transport.

## 12 INFORMATIE VAN JURIDISCHE AARD

- Deze gebruiksinstructies bevatten de informatie die nodig is voor een correct gebruik, voor de bediening en zorgvuldig onderhoud van het apparaat.
- Deze kennis, en het in acht nemen van deze instructies vormen een voorwaarde om het apparaat zonder risico's in volledig veilige omstandigheden te kunnen gebruiken en onderhouden.
- Als nadere informatie gewenst wordt, of als er bijzondere problemen ontstaan waarvan men denkt dat die in de gebruiksinstructies niet duidelijk genoeg zijn uitgelegd, verzoeken wij u contact op te nemen met de plaatselijke dealer of rechtstreeks met de fabrikant.
- Wij wijzen er verder op dat de inhoud van deze gebruiksinstructies geen deel uitmaakt van een vorige of al bestaande conventie, overeenkomst of juridisch contract en dat ze er de substantie niet van veranderen.
- Alle plichten van de fabrikant zijn gebaseerd op het betreffende verkoopcontract dat ook het volledige en exclusieve regelement bevat met betrekking tot de garantievoorwaarden.
- De contractuele garantievoorschriften worden noch beperkt, noch uitgebreid op grond van deze uitleg.
- De gebruiksinstructies bevatten informatie die beschermd wordt door het auteursrecht.
- Het is verboden hen te fotokopiëren of in een andere taal te vertalen, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant.

## 13 VERWERKING ALS AFVAL

- Maak het apparaat dat niet meer gebruikt wordt, onbruikbaar.
- Haal de stekker uit het stopcontact en snijd de elektrische kabel door la.
- Overhandig het niet meer gebruikte apparaat aan een afvalverzamelcentrum.

Defect	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Het apparaat gaat niet aan	Apparaat niet aangesloten op het elektriciteitsnet	Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet
De pomp maakt veel lawaai	Geen water in het reservoir (Hfdst. 4.5)	Water toevoegen
De koffie is te koud	Het controlelampje 'apparaat op temperatuur' (5) was uit toen men op de schakelaar (4) drukte	Wacht tot het controlelampje aan gaat.
	De filterhouder is niet ingeschakeld bij de voorverwarming (Hfdst. 5)	Verwarm de filterhouder voor.
Er komt geen schuim	Melk niet geschikt	Controleer het vetgehalte op de melk
De koffie komt te snel naar buiten, er ontstaat geen crème	Te weinig koffie in de filterhouder/ te grove maling	Koffie toevoegen (Hfdst. 5)
	Koffie oud of niet geschikt	Gebruik andere koffie (Hfdst. 6)
De koffie komt niet of slechts in druppels naar buiten	Te weinig water	Water toevoegen (Hfdst. 4.5)
	Te fijne maling	Gebruik andere koffie
	Koffie aangedrukt in de filterhouder	Maak de gemalen koffie los
	Te veel koffie in filterhouder	Doe er minder koffie in gebruik het maatschepje
	Knop (6) "Heet water/ stoom" open	Draai de knop dicht
	Kalkaanslag in apparaat	Apparaat ontkalken (Hfdst. 10)
	Douche verstopt	Filterelement reinigen
	Filter in filterhouder verstopt	Maak het filter schoon (Hfdst. 9)
De koffie komt langs de rand naar buiten	Filterhouder slecht in de koffie-afgiftegroep geplaatst	Breng de filterhouder correct aan (Hfdst. 5)
	Bovenrand van filterhouder vuil	Rand van filterhouder schoonmaken
	Pakking verwarmingselement vuil of versleten	Pakking schoonmaken of vervangen
	Te veel koffie in filterhouder	Doe er minder koffie in Gebruik het Maatschepje

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

**COD. 1.6.593.71.00 REV. 00 DEL 30/06/00**