

D Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise! Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Inhaltsverzeichnis

1 Bildlegende	96	10 Bedeutung der Betriebs-	
1.1 Vorderansicht (Abb. 1)	96	Kontrollanzeigen	108
1.2 Vorderansicht mit offener Serviceklappe (Abb. 2)	96	11 Bedeutung der Alarmanzeigen und Verhaltensweise bei Aufleuchten derselben	109
1.3 Bedienblende (Abb. 3)	96	12 Lösbare Probleme, bevor Sie den Kundendienst rufen	110
2 Sicherheitshinweise	97	13 Technische Daten	112
3 Erste Inbetriebnahme	98	14 Entsorgung	113
3.1 Gerät aufstellen und anschließen	98	15 Im Service-Fall	113
3.2 Wasser einfüllen	99		
3.3 Kaffeebohnenbehälter befüllen	99		
3.4 Erstes Einschalten	99		
4 Kaffee mit Bohnen zubereiten	100		
5 Einstellung des Mahlwerks	102		
6 Kaffee mit Pulver zubereiten	103		
7 Heisswasserzubereitung	103		
8 Milch aufschäumen	104		
8.1 Milchaufschäumer reinigen	105		
9 Reinigung und Wartung	105		
9.1 Reinigung der Kaffeemaschine	105		
9.2 Kaffeesatzbehälter leeren	105		
9.3 Reinigung der Brüheinheit	106		
9.4 Entkalkung	107		
9.5 Wasserhärte einstellen	108		

D

1 Bildlegende



Diese Gebrauchsanweisung ist gültig für den Kaffeevollautomaten Modell ECS 5000 und Modell ECS 5200. Die Bedienung beider Geräte ist gleich. Abbildung 1 und Abbildung 2 zeigen beide Modelle. Alle weiteren Abbildungen zeigen das Modell ECS 5200.

1.1 Vorderansicht (Abb. 1)

- A Warmhalteplatte für Tassen
- B Dampfdruckknopf
- C Dampfrohr
- D Milchaufschäumer
- E Milchaufschäumer (abnehmbar)
- F Milchaufschäumdüse (abnehmbar)
- G Öffnungsknopf für Serviceklappe
- H Wassertank (entnehmbar)
- J Abtropfschale (abnehmbar)
- K Tropfgitter
- L Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf
- M Bedienblende (siehe Abb. 3)
- N Deckel für Kaffeebohnenbehälter
- O Deckel für Kaffeepulverbehälter

1.2 Vorderansicht mit offener Serviceklappe (Abb. 2)

- P Messlöffel für das vorgemahlene Kaffeepulver
- Q Fach für den Messlöffel
- R Einfüllschacht für das vorgemahlene Kaffeepulver
- S Serviceklappe
- T Herausziehbarer Kaffeesatzbehälter
- U Schwenkfach
- V Brüheinheit
- W Drehknopf zum Einstellen des Mahlgrads
- X Kaffeebohnenbehälter
- Y Typschild (Geräteunterseite)
- Z Flüssigentkalker und Teststreifen

1.3 Bedienblende (Abb. 3)

- a Drehknopf Kaffeemenge (wenig, normal oder viel)
- b Drehknopf Kaffeepulvermenge (für einen schwachen, normalen oder starken Kaffee)
- c Bezugstaste für eine Tasse
- d Bezugstaste für zwei Tassen
- e EIN/AUS-Taste der Kaffeemaschine
- f Wahlstaste Funktion „Dampf“
- g Taste zur Anwahl Kaffeepulver (Auswahl des Mahlwerks)
- h Taste „Spülen“ und „Entkalken“
- j Kontrollanzeige 1 Tasse und Kaffeetemperatur OK
- k Kontrollanzeige 2 Tassen und Kaffeetemperatur OK
- l Kontrollanzeige Dampf und Dampftemperatur OK
- m Kontrollanzeige Anwahl Kaffeepulver (Mahlwerk ausgeschaltet)
- n Kontrollanzeige „Alarm Kalk“
- o Kontrollanzeige „Wasser fehlt“ oder „Wassertank nicht eingesetzt“
- p Kontrollanzeige „Kaffeesatzbehälter voll“ oder „Kaffeesatzbehälter nicht eingesetzt“
- q Kontrollanzeige „Allgemeiner Alarm“

2 Sicherheitshinweise



Die Sicherheit dieses Geräts entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz. Dennoch sehen wir uns als Hersteller veranlasst, Sie mit den nachfolgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät darf nur an ein Stromnetz angeschlossen werden, dessen Spannung, Stromart und Frequenz mit den Angaben auf dem Typschild (siehe Unterseite des Gerätes) übereinstimmen!
- Die Zuleitung nie mit heißen Geräteteilen in Berührung bringen.
- Den Netzstecker nie an der Zuleitung aus der Steckdose ziehen!
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn:
 - die Zuleitung beschädigt ist oder
 - das Gehäuse sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund Ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind es sicher zu bedienen oder von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, benutzt oder betrieben zu werden, es sei denn sie wurden durch eine für sie verantwortliche Person angewiesen wie das Gerät sicher zu benutzen ist und anfänglich von ihr beaufsichtigt.

Sicherheit von Kindern

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen und wahren Sie gegenüber Kindern eine besondere Aufsichtspflicht!
- Verpackungsmaterial, wie z.B. Folienbeutel, gehören nicht in Kinderhände.

Sicherheit beim Betrieb

- **Achtung! Kaffeeauslauf, Milchaufschäumer und Warmhalteplatte werden funktionsbedingt während des Betriebes heiß. Kinder fernhalten!**
- **Achtung! Verbrühungsgefahr bei aktivierter Milchaufschäumer! Aus tretendes Heißwasser bzw. heißer Wasserdampf kann zu Verbrühungen führen. Aktivieren Sie den Milchaufschäumer nur, wenn Sie ein Behältnis unter den Milchaufschäumer halten.**
- Keine entzündbaren Flüssigkeiten mit Dampf erhitzen!
- Das Gerät nur betreiben, wenn sich Wasser im System befindet! Nur kaltes Wasser in den Wassertank einfüllen, **kein heißes Wasser, Milch oder andere Flüssigkeiten**. Beachten Sie die max. Füllmenge von ca. 1,8 Litern.
- **Keine gefrorenen oder karamellisierten Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter geben, nur geröstete Kaffeebohnen! Entfernen Sie Fremdkörper, wie z.B. Steinchen, aus den Kaffeebohnen. Blockierung oder Beschädigung verursacht durch Fremdkörper im Malwerk können von der Garantie ausgeschlossen sein.**
- Nur Kaffeepulver in den Einfüllschacht für vorgemahlenes Kaffeepulver geben.
- Gerät nicht unnötig eingeschaltet lassen.
- Gerät nicht Witterungseinflüssen aussetzen.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels nur ein handelsübliches Kabel mit einem Leiterquerschnitt von mindestens 1,5 mm² benutzen.
- Personen mit motorischen Störungen sollten das Gerät nie ohne Begleitperson benutzen, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- **Das Gerät nur betreiben, wenn die Abtropfschale, der Kaffeesatzbehälter und das Tropfgitter eingesetzt sind!**

D

Sicherheit bei Reinigung und Pflege

- Reinigungs- und Entkalkungshinweise beachten.
- Vor Wartung oder Reinigung Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen!
- Gerät nicht in Wasser tauchen.
- Den Milchaufschäumer nur in ausgeschaltetem, kaltem und drucklosen Zustand reinigen!
- Geräteteile nicht im Geschirrspüler reinigen.
- **Niemals Wasser in das Mahlwerk geben**, dadurch wird das Mahlwerk beschädigt.

Das Gerät weder öffnen noch reparieren. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.

Bei einer evtl. erforderlichen Reparatur, einschließlich Ersatz der Netzzuleitung, wenden Sie sich bitte

- an den Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, oder
- an die AEG/Electrolux Serviceline.

Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden oder Garantie übernommen werden – ebenso, wenn das Entkalkungsprogramm nicht umgehend nachdem die Kontrollanzeige  blinkt und nach den Angaben in dieser Gebrauchsanweisung durchgeführt werden. Blockierung oder Beschädigung verursacht durch Fremdkörper im Mahlwerk können von der Garantie ausgeschlossen sein.

3 Erste Inbetriebnahme

3.1 Gerät aufstellen und anschließen

 Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken auf seine Unversehrtheit. Im Zweifelsfall benutzen Sie das Gerät nicht und wenden sich an einen Fachmann.

 Stellen Sie das Gerät auf einer Arbeitsfläche, weit ab von Wasserhähnen, Spülbecken und Hitzequellen auf.

 Nach Aufstellung des Gerätes auf einer Arbeitsfläche, überprüfen Sie, dass zwischen den Seitenwänden und der Rückseite ein Freiraum von etwa 5 cm und über der Kaffeemaschine ein Freiraum von mindestens 20 cm bleibt.

Installieren Sie die Kaffeemaschine niemals in Räumen, in denen Temperaturen unter oder gleich 0°C erreicht werden können (durch Gefrieren des Wassers kann das Gerät beschädigt werden).

 Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10A an. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Unfälle, die durch das Fehlen einer Erdung der Anlage verursacht werden.

 Sollte die Steckdose nicht mit dem Stecker Ihres Gerätes kompatibel sein, lassen Sie diese bitte gegen eine geeignete Steckdose von einer Fachkraft auswechseln.

 Schliessen Sie das Gerät an eine Steckdose an.

Wird die Kaffeemaschine das allererste mal an das Stromnetz angeschlossen, leuchten alle Kontrollanzeigen für einen Test ein paar Sekunden lang, dann erlöschen alle Kontrollanzeigen.

 Es wird empfohlen, so bald wie möglich die Wasserhärte je nach individuellem Bedarf einzustellen, indem Sie wie in

Kapitel 9.5 „Wasserhärte einstellen“, Seite 108 beschrieben vorgehen.

-  Damit Sie lernen, mit dem Gerät korrekt umzugehen, befolgen Sie bitte bei der ersten Inbetriebnahme die in den folgenden Abschnitten beschriebenen Anleitungen Schritt für Schritt.

3.2 Wasser einfüllen

Vergewissern Sie sich vor jedem Einschalten, ob sich Wasser im Wassertank befindet und füllen Sie gegebenenfalls auf. Das Gerät benötigt bei jedem Einschalt- bzw. Ausschaltvorgang Wasser für die automatischen Spülvorgänge.

-  Den Wassertank herausnehmen (Abb. 4), ausspülen und bis zur Markierungslinie MAX mit frischem Wasser füllen. Zum Herausnehmen des Wassertanks den Milchaufschäumer stets zur Mitte der Maschine hin positionieren, da dieser sonst das Herausnehmen des Tanks behindern könnte.

-  Füllen Sie nur kaltes Wasser in den Wassertank. Niemals andere Flüssigkeiten wie z.B. Mineralwasser oder Milch einfüllen.

-  Den Wassertank wieder einsetzen, indem Sie ihn fest andrücken.

-  Um immer einen aromatischen Kaffee zu erhalten, sollten Sie:

- das Wasser im Wassertank täglich wechseln,
- den Wassertank mindestens einmal pro Woche in normalem Spülwasser (nicht im Geschirrspüler) reinigen. Anschließend mit Frischwasser nachspülen.

3.3 Kaffeebohnenbehälter befüllen

-  Den Deckel des Kaffeebohnenbehälters öffnen (Abb. 5).

-  Den Behälter mit Kaffeebohnen füllen.

-  Den Deckel schließen.

-  **Achtung!** Beachten Sie, dass Sie nur reine Bohnen ohne Zusatz von karamellisierten oder aromatisierten Bestandteilen sowie keine gefrorenen Bohnen verwenden. Vergewissern Sie

sich, dass keine Fremdkörper, wie z.B. Steinchen, in den Bohnenbehälter geraten. **Blockierung oder Beschädigung verursacht durch Fremdkörper im Malwerk können von der Garantie ausgeschlossen sein.**

-  Die Kaffeemaschine wurde werksseitig geprüft. Hierzu wurde Kaffee benutzt, sodass es vollkommen normal ist, wenn Sie etwas Kaffee im Mahlwerk finden. Es wird auf jeden Fall garantiert, dass diese Kaffeemaschine neu ist.

3.4 Erstes Einschalten

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, muss die Kaffeemaschine entlüftet werden.

-  Sicherstellen, dass der Wassertank gefüllt ist und das Netzkabel in die Steckdose gesteckt ist.

-  Den Milchaufschäumer nach außen drehen, eine Tasse darunter stellen (Abb. 6), und durch Drücken der Taste  (Abb. 7) die Maschine einschalten.

-  **Sofort danach, innerhalb von 30 Sekunden**, den Dampfdrehknopf nach links bis zum Anschlag drehen (Abb. 8) (es ist vollkommen normal, wenn hierbei die Maschine laut wird). Nach wenigen Sekunden tritt aus dem Milchaufschäumer Wasser heraus.

-  Wenn die Tasse mit etwa 30 ml gefüllt ist, den Dampfdrehknopf nach rechts bis zum Anschlag drehen (Abb. 8), um den Wasseraustritt zu unterbrechen.

-  Abwarten, bis die Kontrollanzeigen  und  nicht mehr blinken und konstant leuchten. (Das Blinken der Kontrollanzeigen weist darauf hin, dass die Maschine sich in der Vorheizphase befindet, während das ständige Leuchten anzeigt, dass die ideale Temperatur zur Kaffeezubereitung erreicht worden ist).

Kurz bevor die Kontrollanzeigen ständig aufleuchten, führt die Kaffeemaschine automatisch einen Spülvorgang durch: Aus den Ausgüssen des Kaffeeauslaufs tritt etwas heißes Wasser her-

D

aus, welches in der darunter liegenden Abtropfschale aufgefangen wird.

- i** Tipp: Wenn Sie einen starken Kaffee möchten (weniger als 60 ml), füllen Sie vorher die Tasse mit dem heißen Wasser des Spülvorgangs. Lassen Sie das Wasser einige Sekunden lang in der Tasse (bevor sie diese entleeren), damit diese vorgewärmt wird.
- Nun ist die Kaffeemaschine betriebsbereit.

4 Kaffee mit Bohnen zubereiten

- i** Vor dem Kaffeebezug stets kontrollieren, dass die Kontrollanzeigen  und  konstant leuchten und der Kaffeebohnenbehälter voll ist.

- i** Mit dem Drehknopf Kaffeepulvermenge (Abb. 9) die Einstellung des gewünschten Kaffeegeschmacks vornehmen.

Je weiter Sie nach rechts drehen, desto höher ist die Kaffeebohnenmenge, die die Kaffeemaschine mahlen wird; demzufolge wird auch der Kaffeegeschmack stärker ausfallen. Beim ersten Gebrauch der Kaffeemaschine bereiten Sie versuchsweise mehrere verschiedene Kaffees zu, um die für Sie richtige Position des Drehknopfs herauszufinden. Achten Sie darauf, nicht zu weit nach rechts zu drehen, da sonst das Risiko besteht, dass die Kaffeeabgabe zu langsam erfolgt (tröpfchenweise), vor allem bei dem Bezug von zwei Tassen Kaffee.

- i** Mit dem Drehknopf Kaffeemenge (Abb. 10) stellen Sie die gewünschte Kaffeemenge ein.

Je weiter Sie nach rechts drehen, desto grösser wird die zubereitete Kaffeemenge. Beim ersten Gebrauch der Kaffeemaschine, bereiten Sie versuchsweise mehrere verschiedene Kaffees zu, um die für Sie richtige Position des Drehknopfs ausfindig zu machen.

- i** Stellen Sie unter die Ausgüsse des Kaffeeauslaufs entweder eine Tasse für 1 Kaffee oder zwei Tassen für 2 Kaffees (Abb. 11). Um eine besonders gute Crema zu erzielen, bringen Sie den Kaffeeauslauf so weit wie möglich an die Tassen, indem Sie ihn absenken (Abb. 12).

- i** Zur Zubereitung eines Kaffees die Taste  (Abb. 13) drücken. Zur Zubereitung von 2 Kaffees die Taste  (Abb. 14) drücken.

Nun beginnt die Kaffeemaschine, die Kaffeebohnen zu mahlen, es erfolgt ein kurzes Vorbrühen und schließlich die Kaffeeabgabe in die Tasse.

Sobald die eingestellte Kaffeemenge ausgegeben worden ist, unterbricht die Kaffeemaschine automatisch die Abgabe und wirft den Kaffeesatz in den Kaffeesatzbehälter.

Nach einigen Sekunden, wenn beide Kontrollanzeigen  und  wieder konstant aufleuchten, können Sie einen weiteren Kaffee zubereiten.

- i** Zum Ausschalten der Kaffeemaschine die Taste  drücken. (Bevor die Kaffeemaschine sich ausschaltet, führt sie automatisch einen Spülvorgang durch: Aus den Ausgüssen tritt etwas heißes Wasser aus, welches in der darunter liegenden Abtropfschale aufgefangen wird. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrühen.) Wenn Sie die Kaffeemaschine nicht mit der Taste  ausschalten sollten, schaltet sich diese auf jeden Fall 3 Stunden nach dem letzten Gebrauch selbstständig aus und führt vorher einen kurzen Spülvorgang durch.

- i** **Hinweis 1:** Wenn der Kaffee tröpfchenweise oder nicht ganz austritt, muss der Drehknopf zur Einstellung des Mahlgrads (Abb. 17) um eine Position nach rechts gedreht werden (siehe Kap. 5 „Einstellung des Mahlwerks“, Seite 102). Drehen Sie jeweils um eine Position, bis eine zufriedenstellende Kaffeeabgabe erreicht wird.



Der Mahlgrad darf nur während des Mahlvorgangs verändert werden. Einstellungen am stehenden Mahlwerk können die Kaffeemaschine beschädigen.



Hinweis 2: Falls der Kaffee zu schnell heraustritt und die Crema nicht nach Ihrem Geschmack ausgefallen ist, den Drehknopf Kaffeepulvermenge (Abb. 9) etwas nach rechts drehen. Gehen Sie versuchsweise vor, und bereiten Sie mehrere Kaffees zu, um die richtige Position des Drehknopfs herauszufinden. Achten Sie darauf, den Drehknopf nicht zu sehr nach rechts zu drehen, da sonst das Risiko besteht, dass der Kaffee zu langsam ausläuft (tröpfchenweise), vor allem bei der Zubereitung von zwei Tassen Kaffee. Falls nach einigen Kaffees die Crema noch immer nicht zu Ihrer Zufriedenheit ausfallen sollte, drehen Sie auch den Drehknopf zur Einstellung des Mahlgrads (Abb. 17) um eine Position nach links (siehe Kap. 5 „Einstellung des Mahlwerks“, Seite 102).



Hinweis 3: Tipps für die Ausgabe eines heißeren Kaffees:

- 1) Wenn Sie sofort nach Einschalten der Kaffeemaschine einen starken Kaffee möchten (unter 60 ml), verwenden Sie zum Vorwärmen der Tassen das heiße Wasser des Spülvorgangs.
- 2) Wenn nach der letzten Kaffeezubereitung hingegen mehr als 2 oder 3 Minuten vergangen sind, muss vor einem erneuten Kaffeebezug die Brüheinheit vorgeheizt werden, indem Sie die Taste   drücken. Lassen Sie dann das Wasser in die darunter stehende Abtropfschale laufen. Sie können dieses Wasser auch zum Vorwärmen der Tasse, die Sie für den Kaffee benutzen, verwenden. In diesem Fall einfach das heiße Wasser in die Tasse geben (und dann entleeren).
- 3) Verwenden Sie nicht zu dicke Tassen, außer wenn diese vorgewärmt sind, da diese die Wärme zu sehr absorbieren.

4) Verwenden Sie stets vorgewärmte Tassen, indem Sie diese mit warmem Wasser ausspülen oder mindestens 20 Minuten auf der Warmhalteplatte auf dem Deckel der eingeschalteten Kaffeemaschine abstellen.



Hinweis 4: Während der Kaffeezubereitung kann die Kaffeeausgabe jederzeit abgebrochen werden, indem Sie Taste  (Abb. 13) oder Taste  (Abb. 14) drücken, oder indem Sie den Drehknopf Kaffeemenge (Abb. 10) gegen den Uhrzeigersinn drehen.



Hinweis 5: Wenn Sie nach abgeschlossener Kaffeeausgabe mehr Kaffee in der Tasse haben möchten, einfach Taste  (Abb. 13) oder Taste  (Abb. 14) gedrückt halten, bis die gewünschte Menge erreicht wird, oder den Drehknopf Kaffeemenge (Abb. 10) im Uhrzeigersinn drehen (dies muss geschehen, unmittelbar nachdem der Kaffee ausgegeben ist und vor das verbrauchte Kaffeepulver in den Tresterbehälter ausgeworfen wird).



Hinweis 6: Bei ständigem Leuchten der Kontrollanzeige , muss der Wassertank gefüllt werden. Andernfalls kann kein Kaffee zubereitet werden. Der Wassertank kann nur herausgenommen werden, wenn der Milchaufschäumer vorher zur Mitte der Maschine hin gerichtet ist. (Es ist normal, dass bei Aufleuchten der Kontrollanzeige  noch etwas Wasser im Tank ist).



Hinweis 7: Die Kaffeemaschine zählt die Anzahl der ausgegebenen Kaffees. Alle 14 einzeln (oder 7 paarweise) zubereitete Kaffees, leuchtet die Kontrollanzeige  konstant auf, um anzuzeigen, dass der Kaffeesatzbehälter voll ist und entleert sowie gereinigt werden muss, siehe 9.2 „Kaffeesatzbehälter leeren“, Seite 105.



Hinweis 8: Bei dem Gebrauch der Kaffeemaschine kann es mit der Zeit vorkommen, dass das Mahlwerk sich

D

abnutzt und der Kaffee zu schnell und ohne Crema herausläuft, da er zu grob gemahlen ist.

Zur Behebung dieser Störung muss der Mahlgrad des Mahlwerks neu eingestellt werden. Hierzu den Drehknopf zur Einstellung des Mahlwerks drehen (Abb. 17), und zwar um eine Position nach links (wie in Kap. 5 „Einstellung des Mahlwerks“, Seite 102 beschrieben).

i **Hinweis 9:** Wenn die Kaffeemaschine längere Zeit nicht benutzt wurde, muss vor deren erneutem Gebrauch die Brüheinheit wie in Kap. 9.3 „Reinigung der Brüheinheit“, Seite 106 beschrieben gereinigt werden.

i **Hinweis 10: Während der Kaffeeausgabe niemals den Wassertank herausnehmen.** Falls dieser herausgenommen werden sollte, kann die Kaffeemaschine keinen Kaffee mehr zubereiten, und die Kontrollanzeige (Wasser fehlt)  blinkt auf. Bei Anforderung eines weiteren Kaffees, wird die Kaffeemaschine außergeräuschlos und bereitet keinen Kaffee zu. Zur Wiederinbetriebsetzung der Kaffeemaschine, drehen Sie bitte den Dampfdruckknopf nach links bis zum Anschlag, und lassen Sie einige Sekunden lang Wasser aus dem Milchaufschäumer laufen.

i Bei der ersten Inbetriebnahme der Kaffeemaschine müssen Sie mindestens 4-5 Kaffees zubereiten, bevor die Maschine ein zufriedenstellendes Resultat erbringt.

i Bei Auftreten einer Störung, die durch Aufleuchten der betreffenden Alarmanzeige angezeigt wird, brauchen Sie sich nicht sofort an den technischen Kundendienst zu wenden. Das Problem kann fast immer behoben werden, indem Sie die in Kapitel 11 „Bedeutung der Alarmanzeigen und Verhaltensweise bei Aufleuchten derselben“, Seite 109 und Kapitel 12 „Lösbare Probleme, bevor Sie den Kundendienst

rufen“, Seite 110 aufgeführten Anleitungen befolgen. Falls die Anleitungen nicht zur Behebung des Problems ausreichen sollten, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

5 Einstellung des Mahlwerks

Da das Mahlwerk bereits für eine korrekte Kaffeeausgabe werkseitig voreingestellt worden ist, brauchen Sie dieses, zumindest anfangs, nicht einzustellen.

Falls die Kaffeeausgabe dennoch nach den ersten Kaffees zu schnell oder zu langsam (tröpfchenweise) erfolgen sollte, muss dies durch den Drehknopf zur Einstellung des Mahlgrads (Abb. 17) im Kaffeebohnenbehälter korrigiert werden.

Die Wirkung dieser Korrektur merken Sie jedoch erst nach mindestens 2 darauf folgenden Kaffeezubereitungen.



Der Mahlgrad darf nur während des Mahlvorgangs verändert werden. Einstellungen am stehenden Mahlwerk können die Kaffeemaschine beschädigen.



Um eine langsamere Kaffeeausgabe und eine bessere Crema zu erzielen, den Drehknopf um eine Position nach links drehen (= der Kaffee wird feiner gemahlen) (Abb. 18).



Um eine schnellere Kaffeeausgabe zu erzielen (nicht tröpfchenweise), den Drehknopf um eine Position nach rechts drehen (= der Kaffee wird gröber gemahlen) (Abb. 18).



Die Kaffeemaschine wurde werkseitig geprüft. Hierzu wurde Kaffee benutzt, sodass es vollkommen normal ist, wenn Sie etwas Kaffee im Mahlwerk finden. Es wird auf jeden Fall garantiert, dass diese Kaffeemaschine neu ist.

6 Kaffee mit Pulver zubereiten

- ☞ Durch Drücken der Taste  die Funktion „Kaffeepulver“ (Abb. 19) anwählen.

Die Kontrollanzeige  leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Funktion angewählt wurde und der Betrieb des Mahlwerks ausgeschaltet worden ist.

- ☞ Den Deckel in der Mitte anheben, in den Einfüllschacht einen (für 1 Tasse) oder zwei (für 2 Tassen) gestrichene Messlöffel vorgemahlenes Kaffeepulver geben (Abb. 20).

- ☞ Mit dem Drehknopf Kaffeemenge (Abb. 10) wählen Sie die Einstellung der gewünschten Kaffeemenge.

Je weiter Sie nach rechts drehen, desto grösser wird die zubereitete Kaffeemenge.

- ☞ Stellen Sie unter die Ausgüsse des Kaffeeauslaufs entweder eine Tasse für 1 Kaffee oder zwei Tassen für 2 Kaffees (Abb. 11). Um eine besonders gute Crema zu erzielen, bringen Sie den Kaffeeauslauf so weit wie möglich an die Tassen, indem Sie ihn absenken (Abb. 12).

- ☞ Zur Zubereitung eines Kaffees die Taste  (Abb. 13) drücken. Zur Zubereitung von 2 Kaffees die Taste  (Abb. 14) drücken.

- i** **Hinweis 1:** Das Kaffeepulver niemals in die ausgeschaltete Kaffeemaschine füllen, um zu vermeiden, dass es sich im Innern der Maschine ausbreitet.

- i** **Hinweis 2:** Niemals mehr als 2 gestrichene Messlöffel einfüllen, da die Kaffeemaschine sonst keinen Kaffee zubereiten wird, und das Kaffeepulver innerhalb der Kaffeemaschine verloren geht und diese verschmutzt, oder der Kaffee tröpfchenweise herausläuft.

- i** **Hinweis 3:** Zur Dosierung der einzufüllenden Kaffeepulvermenge, ausschließlich den mitgelieferten Messlöffel benutzen.

- i** **Hinweis 4:** Geben Sie nur für Espresso-maschinen geeignetes Kaffeepulver in den Einfüllschacht: Verwenden Sie auf keinen Fall Kaffeebohnen, gefriergetrockneten Kaffee oder andere Materialien, die die Kaffeemaschine beschädigen können.

- i** **Hinweis 5:** Falls beim Einfüllen von mehr als zwei Messlöffeln Kaffeepulver der Einfüllschacht verstopfen sollte, das Kaffeepulver mit einem Messer nach unten schieben (Abb. 21), dann die Brüheinheit entnehmen und zusammen mit der Kaffeemaschine wie im Kapitel 9.3 „Reinigung der Brüheinheit“, Seite 106 beschrieben reinigen.

- ☞ Wenn Sie nach erfolgter Kaffeezubereitung mit Kaffeepulver einen Kaffee mit Kaffeebohnen zubereiten möchten, einfach durch Drücken der Taste  die Funktion „Kaffeepulver“ deaktivieren (die Kontrollanzeige schaltet sich aus und das Mahlwerk ist wieder betriebsbereit).

- i** Bitte beachten Sie auch Kapitel 4 „Kaffee mit Bohnen zubereiten“, Seite 100, Hinweise Nr. 3 – 7, 9 und 10.

7 Heisswasserzubereitung

- ☞ Stets kontrollieren, dass die Kontrollanzeigen  und  permanent leuchten.

- ☞ Den Milchaufschäumer zur Außenseite der Maschine hin drehen (Abb. 6).

- ☞ Einen Behälter unter den Milchaufschäumer stellen (Abb. 6).

- ☞ Den Dampfdruckknopf um eine halbe Umdrehung nach links bis zum Anschlag drehen (Abb. 8): Das heiße Wasser tritt aus dem Milchaufschäumer heraus und läuft in den darunter stehenden Behälter.

- ☞ Zur Unterbrechung der Heißwasserabgabe, den Dampfdruckknopf nach rechts bis zum Anschlag drehen (Abb. 8), und den Milchaufschäumer wieder auf seine Ausgangsposition zur Mitte der Maschine hin drehen. (Es wird empfohlen, nicht länger als 2 Minuten Heißwasser zu beziehen).

D

8 Milch aufschäumen

-  Ein Gefäß mit etwa 100 Gramm Milch pro Cappuccino, den Sie zubereiten möchten, füllen. Bei der Wahl der Größe des Behältnisses ist zu berücksichtigen, dass das Milchvolumen sich verdoppelt oder verdreifacht.

-  Es wird empfohlen, halbfette, kühle Milch aus dem Kühlschrank zu verwenden.

-  Den Espresso wie in den entsprechenden Kapiteln beschrieben zubereiten, und ausreichend große Tassen verwenden.

-  Den Milchaufschäumer nach außen drehen (Abb. 6).

-  Dann die Dampftaste  drücken (Abb. 22).

Die Kontrollanzeige  beginnt zu blinken, was bedeutet, dass die Kaffeemaschine sich aufheizt (die Kontrollanzeigen  und  leuchten nicht, um anzuzeigen, dass kein Kaffee zubereitet werden kann).

Sobald die Kontrollanzeige  konstant aufleuchtet und nicht mehr blinkt, hat die Temperatur der Kaffeemaschine den optimalen Wert zur Dampferzeugung erreicht.

-  Sofort danach, und zwar innerhalb von maximal zwei Minuten (andernfalls kehrt die Maschine wieder automatisch zur Funktion „Kaffee“ zurück), den Milchaufschäumer in das Gefäß mit der Milch eintauchen (Abb. 23). Dann den Dampfdrehknopf um eine halbe Umdrehung nach links bis zum Anschlag drehen (Abb. 8).

-  Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.

-  **Achtung!** Gefahr von Verunreinigungen durch angetrocknete Milch im Milchaufschäumer. Achten Sie darauf, dass Sie den Milchaufschäumer nicht so weit in die Milch eintauchen, dass die Luftansaugöffnung am oberen Ende des Milchaufschäumers mit Milch bedeckt ist. Hierdurch kann Milch in

die Düse gesaugt werden und evtl. Verunreinigungen des Milchaufschäumers verursachen.

Aus dem Milchaufschäumer entweicht der Dampf, der die Milch aufschäumt und ihr eine cremige Konsistenz verleiht. Um einen cremigeren Milchschaum zu erhalten, den Milchaufschäumer in die Milch eintauchen, und das Gefäß langsam von unten nach oben bewegen. (Es wird empfohlen, nicht länger als 2 Minuten Dampf zu beziehen).

-  Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird, die Dampfabgabe durch Drehen des Dampfdrehknopfs nach rechts bis zum Anschlag unterbrechen (Abb. 8), und zur Deaktivierung der Funktion „Dampf“, die Dampftaste  drücken (Abb. 22).

-  Den Milchschaum in die mit dem vorab zubereiteten Espresso gefüllten Tassen geben. Der Cappuccino ist fertig (Nach Belieben zuckern und, wenn Sie wünschen, den Schaum mit etwas Kakaopulver bestreuen).

-  **Hinweis:** Sofort nach der Cappuccino-Zubereitung und nach durch Drücken der Dampftaste  (Abb. 22) erfolgten Deaktivierung der Funktion „Dampf“ hat die Kaffeemaschine noch eine zu hohe Temperatur, um einen Kaffee zuzubereiten (die Kontrollanzeigen  und  blinken, um anzuzeigen, dass die Temperatur für eine neue Kaffeezubereitung nicht geeignet ist): Daher müssen Sie vor einer erneuten Kaffeezubereitung etwa 10 Minuten warten, damit die Kaffeemaschine sich etwas abkühlt.

TIPP: Damit sich die Kaffeemaschine nach Deaktivierung der Funktion „Dampf“ schneller abkühlt, den Dampfdrehknopf öffnen, und das Wasser aus dem Milchaufschäumer in ein Gefäß fließen lassen, bis die Kontrollanzeigen  und  nicht mehr blinken.

8.1 Milchaufschäumer reinigen

Es ist wichtig, den Milchaufschäumer nach jedem Gebrauch zu reinigen.

- ☞ Einige Sekunden lang etwas Wasser oder Dampf austreten lassen, indem Sie den Dampfdruckknopf bis zum Anschlag nach links drehen (Abb. 8).

Dadurch spült das Dampfrohr eventuelle Milchrückstände, die sich im Innern abgesetzt haben, heraus.

- i** **Wichtig:** Aus hygienischen Gründen wird empfohlen, diesen Vorgang stets durchzuführen, um zu vermeiden, dass sich Milch im Innern des Milchaufschäumers absetzt.

- ☞ Den Druckknopf nach rechts bis zum Anschlag drehen. Warten Sie ein paar Minuten, bis sich der Milchaufschäumer abgekühlt hat.
- ☞ Mit einer Hand den Griff des Dampfrohrs festhalten. Mit der anderen Hand öffnen Sie den Bajonettverschluss des Milchaufschäumers durch eine kleine Drehung im Uhrzeigersinn. Den Milchaufschäumer herausziehen (Abb. 24).
- ☞ Die Milchaufschäumdüse vom Dampfrohr nach unten abziehen.
- ☞ Den Milchaufschäumer sowie die Düse mit lauwarmem Wasser sorgfältig abwaschen.
- ☞ Kontrollieren, dass die beiden in Abb. 25 durch die Pfeile angezeigten Löcher nicht verstopft sind. Gegebenenfalls mit einer Nadel durchstechen und säubern.
- ☞ Die Milchaufschäumdüse wieder montieren, indem Sie diese auf das Dampfrohr aufsetzen und kräftig nach oben drehen.
- ☞ Den Milchaufschäumer wieder montieren, indem Sie diesen nach oben aufschieben und gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abb. 24).

9 Reinigung und Wartung



Vor jeder Reinigung die Kaffeemaschine stets abkühlen lassen und vom Stromnetz trennen.

Die Kaffeemaschine niemals ins Wasser tauchen: Es handelt sich um ein Elektrogerät.

Zur Reinigung der Kaffeemaschine keine Lösungs- oder Scheuermittel verwenden. Es reicht ein feuchtes, weiches Tuch.

Sämtliche Komponenten der Kaffeemaschine dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

9.1 Reinigung der Kaffeemaschine

- ☞ Jedes Mal, wenn die Kontrollanzeige konstant aufleuchtet, den Kaffeesatzbehälter reinigen (beschrieben im Kapitel 9.2 „Kaffeesatzbehälter leeren“, Seite 105).
- ☞ Es wird empfohlen, auch den Wassertank häufig zu reinigen.
- ☞ Die Abtropfschale ist mit einer Wasserstandanzeige (rot gefärbt) ausgestattet (Abb. 26). Wenn diese Anzeige sichtbar wird (einige Millimeter unter der Abtropfschale), muss die Abtropfschale entleert und gereinigt werden.
- ☞ Überprüfen, dass die Öffnungen des Kaffeeauslaufs nicht verstopft sind. Zum Säubern derselben, mit einer Nadel den angetrockneten Kaffee entfernen (Abb. 27).

9.2 Kaffeesatzbehälter leeren

Das Gerät zählt die Anzahl der zubereiteten Kaffees. Nach 14 einzeln (oder 7 paarweise) zubereiteten Kaffees leuchtet die Kontrollanzeige , um darauf hinzuweisen, dass der Kaffeesatzbehälter voll ist und entleert sowie gereinigt werden muss. Solange der Kaffeesatzbehälter nicht gereinigt wird, kann die Kaffeemaschine keinen Kaffee zubereiten.

- ☞ Zur Reinigung die Serviceklappe durch Drücken auf den entsprechenden Öffnungsknopf entriegeln und öffnen

D

(Abb. 15), die Kontrollanzeige  blinkt.

-  Dann die Abtropfschale entnehmen (Abb. 16), entleeren und reinigen.
-  Entleeren und reinigen Sie sorgfältig den Kaffeesatzbehälter. Achten Sie bitte darauf, dass alle auf dem Boden abgelagerten Rückstände beseitigt werden.

Wichtig: Jedes Mal, wenn Sie die Abtropfschale herausziehen, **muss** auch der Kaffeesatzbehälter geleert werden, selbst wenn dieser nicht ganz voll ist. Wird dieser Vorgang nicht ausgeführt, kann es bei den darauf folgenden Kaffeezubereitungen passieren, dass sich der Kaffeesatzbehälter zu sehr füllt und der übermäßige Kaffeesatz die Kaffeemaschine verstopft.

-  Leeren Sie grundsätzlich bei täglichem Gebrauch des Gerätes auch den Behälter täglich.
Entleeren Sie den Tresterbehälter immer bei eingeschaltetem Gerät. Nur dann erkennt das Gerät die Entleerung.

9.3 Reinigung der Brüheinheit

Die Brüheinheit sollte regelmäßig einer Reinigung unterzogen werden, um zu vermeiden, dass sich an ihr Kaffeeverkrustungen bilden (was zu Betriebsstörungen führen kann). Zur Reinigung wie folgt vorgehen:

-  Durch Drücken der Taste ① (Abb. 4) die Kaffeemaschine ausschalten (nicht den Netzstecker ziehen) und abwarten, bis alle Kontrollanzeigen erlöschen.
-  Die Serviceklappe öffnen (Abb. 15).
-  Die Abtropfschale und den Kaffeesatzbehälter entnehmen (Abb. 16) und reinigen.
-  Die beiden roten Entriegelungstasten der Brüheinheit seitlich und gegen die Mitte zusammendrücken (Abb. 28) und die Brüheinheit herausziehen.

-  **Achtung:** die Brüheinheit kann nur bei ausgeschalteter Maschine herausgenommen werden. Falls sie versuchen sollten, die Brüheinheit bei

eingeschalteter Kaffeemaschine herauszunehmen, riskieren Sie, diese ernsthaft zu beschädigen.

-  Die Brüheinheit ohne Benutzung von Spülmittel unter fließendem Leitungswasser reinigen.

-  Die Brüheinheit niemals im Geschirrspüler reinigen.

-  Das Maschineninnere sorgfältig reinigen. Die Kaffeeverkrustungen innerhalb der Kaffeemaschine mit einer Holz- oder Plastikgabel abkratzen (Abb. 29) und dann mit einem Staubsauger alle Rückstände absaugen (Abb. 30).

-  Zum Wiedereinsetzen die Brüheinheit (Abb. 32, a) in den Halter (Abb. 32, b) und den Stift (Abb. 32, c) einschieben. Der Stift muss in das Rohr (Abb. 32, d) unten an der Brüheinheit eingeführt werden.

-  Dann fest auf die Schrift PUSH (Abb. 32, e) drücken, bis das Klicken des Einrastens zu vernehmen ist.

-  Sicherstellen, dass die beiden roten Tasten (Abb. 32, f) herausgeschnappt sind, da sich sonst die Klappe nicht schließen lässt.

Abb. 33: Die beiden roten Tasten sind korrekt herausgeschnappt.

Abb. 34: Die beiden roten Tasten sind nicht herausgeschnappt.

-  **Hinweis 1:** Wenn die Brüheinheit nicht korrekt eingesetzt ist, d.h. bis das Einrasten durch ein Klicken hörbar ist, und die roten Tasten nicht richtig herausgeschnappt sind, kann die Serviceklappe nicht geschlossen und die Kaffeemaschine nicht in Betrieb gesetzt werden (falls diese eingeschaltet wird, blinkt die Kontrollanzeige ).

-  **Hinweis 2:** Wenn die Brüheinheit sich nur schwer einsetzen lässt, muss diese (vor dem Einsetzen) auf die richtige Größe gebracht werden, und zwar indem Sie die Brüheinheit gleichzeitig von unten und von oben, wie in Abb. 31 dargestellt, fest zusammendrücken.

i **Hinweis 3:** Wenn sich die Brüheinheit noch immer schwer einsetzen lässt, versuchen Sie diese nicht mit Gewalt einzusetzen, sondern schließen Sie die Serviceklappe, ziehen Sie den Stecker des Versorgungskabels aus der Steckdose und stecken Sie ihn dann sofort wieder ein. Warten Sie ab, bis alle Kontrollanzeigen erlöschen, öffnen Sie dann die Serviceklappe und setzen Sie die Brüheinheit wieder ein. Setzen Sie die Abtropfschale zusammen mit dem Kaffeesatzbehälter wieder ein, und schließen Sie die Serviceklappe.

9.4 Entkalkung

Auf Grund der zur Kaffeezubereitung erforderlichen ständigen Erwärmung des benutzten Wassers ist es normal, dass sich mit der Zeit im Innern der Kaffeemaschine Kalk ablagert. Sobald die Kontrollanzeige  zu blinken beginnt, ist es an der Zeit, die Kaffeemaschine zu entkalken.

i **Hinweis:** Wenn die Kontrollanzeige  aufleuchtet, ist es weiterhin möglich, Kaffee zuzubereiten.

Gehen Sie wie folgt vor:

-  Durch Drücken der Taste ① (Abb. 7) die Maschine einschalten.
-  Warten, bis die Kontrollanzeigen  und  nicht mehr aufblinken, sondern konstant leuchten.
-  Die Lösung, wie auf der Flasche des mitgelieferten Entkalkungsmittels angegeben, zubereiten:
Den Inhalt der Flasche Entkalkungsmittel (ca. 0,125 Liter) in den Wassertank gießen, und dann 1 Liter Wasser hinzufügen.

! **Achtung:** Auf keinen Fall irgendwelche Entkalkungsmittel verwenden, die nicht von AEG/Electrolux empfohlen sind. Bei Verwendung anderer Entkalkungsmittel übernimmt AEG/Electrolux keine Haftung für evtl. Schäden. Entkalkungsflüssigkeit erhalten Sie im

Fachhandel oder unter der AEG/Electrolux Serviceline.

-  Unter dem Milchaufschäumer ein Gefäß mit mindestens 1,5 Liter Fassungsvermögen positionieren (Abb. 6).
-  Die Taste  drücken und mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten. Die Kontrolllampe  leuchtet daraufhin auf, um anzuzeigen, dass das Entkalkungsprogramm gestartet ist (Die Kontrollanzeigen  und  bleiben aus, um anzuzeigen, dass kein Kaffee zubereitet werden kann).
-  Den Dampfdrehknopf um eine halbe Umdrehung nach links drehen (Abb. 8). Daraufhin läuft die Entkalkungslösung aus dem Milchaufschäumer heraus in das darunter stehende Gefäß.
Das Entkalkungsprogramm führt automatisch eine Reihe von Ausgaben und Pausen aus, um die Kalkverkrustungen in der Kaffeemaschine zu beseitigen.
-  Nach etwa 30 Minuten, wenn die Kontrollanzeige  aufleuchtet, den Dampfdrehknopf um eine halbe Umdrehung bis zum Anschlag nach rechts drehen (Abb. 8).
Nun muss zur Beseitigung der Rückstände der Entkalkungslösung in der Kaffeemaschine ein Spülvorgang durchgeführt werden.
-  Den Wassertank entnehmen, ausspülen und mit frischem Wasser füllen.
-  Den Wassertank wieder einsetzen.
-  Das unter dem Milchaufschäumer positionierte, mit Flüssigkeit gefüllte Gefäß entleeren und dann wieder unter den Milchaufschäumer stellen.
-  Den Dampfdrehknopf um eine halbe Umdrehung nach links drehen (Abb. 8). Aus dem Milchaufschäumer tritt heißes Wasser heraus und läuft in das darunter stehende Gefäß.
Sobald der Wassertank leer ist, schaltet sich die Kontrollanzeige  aus, und die Kontrollanzeige  leuchtet auf.
-  Den Dampfdrehknopf nach rechts bis zum Anschlag drehen (Abb. 8), und den

D

Wassertank erneut mit sauberem Wasser füllen.

Das Entkalkungsprogramm ist damit abgeschlossen und die Kaffeemaschine ist erneut betriebsbereit.



Hinweis: Wird der Entkalkungsvorgang nicht vollständig durchgeführt und vorzeitig abgebrochen, schaltet sich der Alarm  nicht aus, und der Vorgang muss von Anfang an wiederholt werden.



Wichtig: Bei nicht vorschriftsmäßiger Durchführung der Entkalkung verliert die Garantie ihre Gültigkeit.

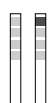
9.5 Wasserhärte einstellen

Die Kontrollanzeige  leuchtet nach einer festgelegten Betriebszeit auf, die unter Berücksichtigung der im Leitungswasser enthaltenen maximalen Kalkmenge werkseitig eingestellt wurde. Es ist möglich, diese Betriebszeit zu verlängern, damit die Kaffeemaschine nicht zu häufig einer Entkalkung unterzogen wird. Hierzu muss die Kaffeemaschine an Hand des tatsächlichen Kalkgehaltes des verwendeten Wassers programmiert werden. Verwenden Sie das beigelegte Teststäbchen zur Bestimmung der Härtestufe, oder fragen Sie Ihr Wasserwerk nach dem Härtegrad.

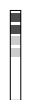
Ermitteln der Wasser-Härtestufe



Tauchen Sie dazu den Teststreifen für ca. 1 Sekunde in kaltes Wasser. Schütteln Sie das überschüssige Wasser ab und ermitteln Sie die Härtestufe anhand der rosa gefärbten Felder.



Kein oder ein Feld rosa:
Härtestufe 1, weich
bis 1,24 mmol/l, bzw.
bis 7° deutscher Härte, bzw.
bis 12,6° französischer Härte



Zwei Felder rosa:
Härtestufe 2, mittelhart
bis 2,5 mmol/l, bzw.
bis 14° deutscher Härte, bzw.
bis 25,2° französischer Härte



Drei Felder rosa:
Härtestufe 3, hart
bis 3,7 mmol/l, bzw.
bis 21° deutscher Härte, bzw.
bis 37,8° französischer Härte



Vier Felder rosa:
Härtestufe 4, sehr hart
über 3,7 mmol/l, bzw.
über 21° deutscher Härte, bzw.
über 37,8° französischer Härte

Einstellen und Speichern der ermittelten Wasser-Härtestufe

Sie können 4 Härtestufen einstellen. Das Gerät ist werkseitig auf Härtestufe 4 eingestellt.



Vergewissern Sie sich, dass die Kaffeemaschine ausgeschaltet ist (alle Kontrollanzeigen sind ausgeschaltet).



Die Taste  mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten. Die vier Kontrollanzeigen , ,  und  leuchten auf.



Die Taste  (Abb. 19) wiederholt drücken, bis so viele Kontrollanzeigen wie die ermittelte Härtestufe aufleuchten (zum Beispiel, um die Härtestufe 3 einzustellen, müssen Sie die Taste  so oft drücken, bis die 3 Kontrollanzeigen ,  und  zusammen leuchten).



Zur Speicherung des Werts die Taste  drücken. Nun ist die Maschine programmiert, um anzuzeigen, wann an Hand des tatsächlichen Kalkgehalts des Wassers unbedingt eine Entkalkung durchgeführt werden muss.

10 Bedeutung der Betriebs-Kontrollanzeigen

Die Kontrollanzeigen und blinken auf

Die Kaffeemaschine ist nicht betriebsbereit (die Temperatur des Wassers hat noch nicht den idealen Wert zur Kaffeezubereitung erreicht). Erst dann mit der Kaffeezubereitung beginnen, wenn alle Kontrollanzeigen dauerhaft aufleuchten.

Die Kontrollanzeigen und leuchten konstant

Die Kaffeemaschine hat die ideale Temperatur zur Kaffeezubereitung erreicht.

Die Kontrollanzeige leuchtet konstant

Die Kaffeemaschine gibt gerade eine Tasse Kaffee aus.

Die Kontrollanzeige leuchtet konstant

Die Kaffeemaschine gibt gerade zwei Tassen Kaffee aus.

Die Kontrollanzeige Dampf blinkt auf

Die Kaffeemaschine heizt sich gerade auf, um die ideale Temperatur zur Dampferzeugung zu erreichen. Abwarten, bis die Kontrollanzeige konstant leuchtet, bevor Sie den Dampfdrehknopf drehen.

Die Kontrollanzeige Dampf leuchtet konstant

Die Kaffeemaschine ist zur Dampfabgabe bereit, und Sie können den Dampfdrehknopf drehen.

Die Kontrollanzeige leuchtet konstant

Die Kaffeemaschine ist für die Ausgabe von Pulverkaffee eingestellt (siehe Kap. 6 „Kaffee mit Pulver zubereiten“, Seite 103).

Die Kontrollanzeige leuchtet konstant

Das automatische Entkalkungsprogramm läuft (siehe Kap. 9.4 „Entkalkung“, Seite 107)

11 Bedeutung der Alarmanzeigen und Verhaltensweise bei Aufleuchten derselben

Die Kontrollanzeige leuchtet konstant

- Der Wassertank ist leer oder nicht richtig eingesetzt.
-  Den Wassertank wie in Kap. 3.2 „Wasser einfüllen“, Seite 99, beschrieben füllen und ihn vorschriftsmäßig einsetzen.

- Der Wassertank ist schmutzig oder es haben sich Kalkverkrustungen in ihm gebildet.

-  Den Wassertank ausspülen oder entkalken.

Die Kontrollanzeige blinkt auf

- Die Kaffeemaschine kann keinen Kaffee zubereiten und gibt laute Geräusche von sich.

-  Den Dampfdrehknopf wie in Kap. 4 „Kaffee mit Bohnen zubereiten“, Seite 100, Hinweis 10 beschrieben nach links drehen (Abb. 8).

- Der Kaffee tritt zu langsam heraus.

-  Den Drehkopf zur Einstellung des Mahlgrads (Abb. 17) um eine Position nach rechts drehen (Kap. 5 „Einstellung des Mahlwerks“, Seite 102).

Die Kontrollanzeige leuchtet konstant

- Der Kaffeesatzbehälter ist voll oder nicht eingesetzt.

-  Den Kaffeesatzbehälter entleeren, und diesen wie in Kap. 9.2 „Kaffeesatzbehälter leeren“, Seite 105, reinigen und richtig einsetzen.

- Nach der Reinigung wurde der Kaffeesatzbehälter nicht eingesetzt.

-  Die Serviceklappe öffnen, und den Kaffeesatzbehälter einsetzen.

Die Kontrollanzeige blinkt auf

- Es wurde die Funktion  gewählt, aber kein Kaffeepulver in den Einfüllschacht gegeben.

-  Das Kaffeepulver wie in Kap. 6 „Kaffee mit Pulver zubereiten“, Seite 103 beschrieben einfüllen.

- Es sind keine Kaffeebohnen mehr im Kaffeebohnenbehälter.

-  Den Kaffeebohnenbehälter wie in Kap. 3.3 „Kaffeebohnenbehälter befüllen“, Seite 99 beschrieben mit Kaffeebohnen füllen.

- Wenn das Mahlwerk sehr geräuschvoll ist, bedeutet dies, dass ein kleines, in den Kaffeebohnen enthaltenes Steinchen, das Mahlwerk blockiert hat.

D

- ☞ Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. **Blockierung oder Beschädigung verursacht durch Fremdkörper im Malwerk können von der Garantie ausgeschlossen sein.**

Die Kontrollanzeige blinkt auf

- Zeigt an, dass die Kaffeemaschine mit Kalk verkrustet ist.
- ☞ Das in Kapitel 9.4 „Entkalkung“, Seite 107 beschriebene Entkalkungsprogramm muss durchgeführt werden.
- Die Maschine gibt ein anomales Geräusch von sich, und die vier Kontrollanzeigen , ,  und  blinken abwechselnd auf**
- Wahrscheinlich wurde vergessen, die Brüheinheit nach erfolgter Reinigung wieder in der Kaffeemaschine einzusetzen.
- ☞ Die Serviceklappe geschlossen lassen, und die Brüheinheit nicht einsetzen. Die Tasten  und  solange gleichzeitig gedrückt halten, bis sich die vier Kontrollanzeigen ausschalten. Erst wenn alle vier Alarme ausgeschaltet sind, kann die Serviceklappe geöffnet und die Brüheinheit eingesetzt werden (hierzu siehe Kap. 9.3 „Reinigung der Brüheinheit“, Seite 106).
- Die Kontrollanzeigen  und  blinken abwechselnd auf**
- Die Kaffeemaschine ist gerade eingeschaltet worden, und die Brüheinheit ist nicht korrekt eingesetzt, sodass sich die Serviceklappe nicht korrekt schließen lässt.
- ☞ Auf die Schrift PUSH auf der Brüheinheit drücken, bis ein Klicken zu hören ist. Sicherstellen, dass die beiden roten Tasten herausgeschnappt sind (Kap. 9.3 „Reinigung der Brüheinheit“, Seite 106). Die Serviceklappe schließen und die Taste  drücken.
- Die Kontrollanzeigen ,  und  sind eingeschaltet und blinken auf**
- Die Kaffeemaschine wurde mit geöffnetem Dampfdrehknopf eingeschaltet.
- ☞ Den Dampfdrehknopf nach rechts bis zum Anschlag zudrehen (Abb. 8).

Die Kontrollanzeige blinkt auf

- Die Serviceklappe ist offen.
- ☞ Sollte sich die Serviceklappe nicht schließen lassen, so vergewissern Sie sich, dass die Brüheinheit korrekt eingesetzt ist (Kap. 9.3 „Reinigung der Brüheinheit“, Seite 106).
- Die Kontrollanzeige  leuchtet konstant und die Kontrollanzeigen  und  blinken auf**
- Wahrscheinlich wurde vergessen, die Brüheinheit nach erfolgter Reinigung wieder in der Kaffeemaschine einzusetzen.
- ☞ Die Brüheinheit einsetzen, siehe hierzu Kap. 9.3 „Reinigung der Brüheinheit“, Seite 106.
- Das Innere der Kaffeemaschine ist sehr schmutzig.
- ☞ Die Kaffeemaschine innen wie in Kap. 9.3 „Reinigung der Brüheinheit“, Seite 106 beschrieben sorgfältig reinigen.
- Die Kontrollanzeige  blinkt auf**
- Der Einfüllschacht für das Kaffeepulver ist verstopft.
- ☞ Den Einfüllschacht mit Hilfe eines Messers wie in Kap. 6 „Kaffee mit Pulver zubereiten“, Seite 103, Hinweis 5 (Abb. 21) säubern.

12 Lösbare Probleme, bevor Sie den Kundendienst rufen

Wenn die Kaffeemaschine nicht funktioniert und eine Alarmanzeige aufleuchtet, können Sie leicht die Ursache der Betriebsstörung ausfindig machen und diese beheben, indem Sie Kap. 11 „Bedeutung der Alarmanzeigen und Verhaltensweise bei Aufleuchten derselben“, Seite 109 zu Rate ziehen. Sollte hingegen kein Alarm aufleuchten, bitte die folgenden Überprüfungen vornehmen, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.

Der Kaffee ist nicht heiß

- Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.

☞ Die Tassen vorwärmen, indem Sie sie mit warmem Wasser ausspülen oder mindestens 20 Minuten auf die Warmhalteplatte (A) stellen (siehe Kap. 4 „Kaffee mit Bohnen zubereiten“, Seite 100, Hinweis 3).

- Die Brüheinheit ist zu kalt.

☞ Vor der Kaffeezubereitung durch Drücken der Taste  die Brüheinheit vorheizen (siehe Kap. 4 „Kaffee mit Bohnen zubereiten“, Seite 100, Hinweis 3).

Der Kaffee hat wenig Crema

- Die Maschine benutzt zu wenig Kaffee für den Brühvorgang.

☞ Den Drehknopf Kaffeepulvermenge (Abb. 9) etwas nach rechts drehen (siehe Kap. 4 „Kaffee mit Bohnen zubereiten“, Seite 100, Hinweis 2).

- Der Kaffee ist zu grob gemahlen.

☞ Den Drehknopf zur Einstellung des Mahlgrads (Abb. 17) um eine Position nach links drehen (siehe Kap. 5 „Einstellung des Mahlwerks“, Seite 102).

- Die Kaffeemischung ist nicht geeignet.

☞ Eine für Kaffeevollautomaten geeignete Kaffeemischung verwenden.

Der Kaffee tritt zu langsam heraus.

- Der Kaffee ist zu fein gemahlen.

☞ Den Drehknopf zur Einstellung des Mahlgrads (Abb. 17) um eine Position nach rechts drehen (siehe Kap. 5 „Einstellung des Mahlwerks“, Seite 102).

- Die Kaffeemaschine benutzt für den Brühvorgang zu viel Kaffee.

☞ Den Drehknopf Kaffeepulvermenge (Abb. 9) etwas nach links drehen.

Der Kaffee tritt zu schnell heraus

- Der Kaffee ist zu grob gemahlen.

☞ Den Drehknopf zur Einstellung des Mahlgrads (Abb. 17) um eine Position nach links drehen (siehe Kap. 5 „Einstellung des Mahlwerks“, Seite 102).

- Die Kaffeemaschine benutzt während des Brühvorgangs zu wenig Kaffee.

☞ Den Drehknopf Kaffeepulvermenge (Abb. 9) etwas nach rechts drehen.

Der Kaffee fließt nicht aus einem der beiden Ausgüsse des Kaffeeauslaufs heraus

- Die Öffnung ist verstopft.

☞ Mit einer Nadel den angetrockneten Kaffee entfernen (Abb. 27).

Trotz Drehen des Dampfdrehknopfs, tritt kein Dampf aus dem Milchaufschäumer

- Die kleinen Löcher des Milchaufschäumers und der Milchaufschäumdüse sind verstopft.

☞ Die Löcher des Milchaufschäumers und der Milchaufschäumdüse reinigen (siehe Kap. 8.1 „Milchaufschäumer reinigen“, Seite 105 – Abb. 25).

Bei Drücken der Taste und tritt kein Kaffee, sondern Wasser aus der Maschine heraus

- Das Kaffeepulver könnte in dem Einfüllschacht stecken geblieben sein.

☞ Das stecken gebliebene Kaffeepulver, das den Einfüllschacht verstopft, mit einem Messer entfernen (siehe Kap. 6 „Kaffee mit Pulver zubereiten“, Seite 103 – Hinweis 5). Dann die Brüheinheit und das Innere der Maschine reinigen (siehe hierzu Anleitungen in Kap. 9.3 „Reinigung der Brüheinheit“, Seite 106).

Bei Drücken der Taste schaltet sich die Maschine nicht ein

- Die Kaffeemaschine ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.

☞ Kontrollieren, dass das Netzkabel richtig in der Steckdose steckt.

Die Brüheinheit lässt sich nicht herausnehmen, um diese zu reinigen

- Die Kaffeemaschine ist eingeschaltet. Die Brüheinheit kann nur bei ausgeschalteter Maschine entnommen werden.

☞ Die Maschine ausschalten (siehe Kap. 9.3 „Reinigung der Brüheinheit“, Seite 106).



Achtung: Die Brüheinheit kann nur bei ausgeschalteter Kaffeemaschine herausgenommen werden. Falls Sie versuchen sollten, die Brüheinheit bei

D

eingeschalteter Kaffeemaschine herauszunehmen, riskieren Sie, diese ernsthaft zu beschädigen.

Es wurde Kaffeepulver verwendet (anstatt der Kaffeebohnen) und die Maschine gibt keinen Kaffee ab

- Es wurde zuviel Kaffeepulver eingefüllt.
 - ☞ Die Brüheinheit entnehmen, und das Innere der Maschine wie in Kap. 9.3 „Reinigung der Brüheinheit“, Seite 106 beschrieben sorgfältig reinigen. Den Vorgang wiederholen und maximal 2 gestrichene Messlöffel Kaffeepulver verwenden.
 - Die Taste ☞ wurde nicht gedrückt, und die Maschine hat sowohl das vorgemahlene Kaffeepulver als auch das vom Mahlwerk gemahlene Kaffeepulver benutzt.
 - ☞ Das Innere der Maschine wie in Kap. 9.3 „Reinigung der Brüheinheit“, Seite 106 beschrieben sorgfältig reinigen. Zuerst wie in Kap. 6 „Kaffee mit Pulver zubereiten“, Seite 103 beschrieben, die Taste ☞ drücken, und den Vorgang wiederholen.
 - Das Kaffeepulver wurde bei ausgeschalteter Maschine eingefüllt.
 - ☞ Die Brüheinheit entnehmen, und das Innere der Maschine wie in Kap. 9.3 „Reinigung der Brüheinheit“, Seite 106 beschrieben sorgfältig reinigen. Den Vorgang bei eingeschalteter Maschine wiederholen.
- Der Kaffee tritt nicht aus den Ausgüssen des Kaffeeauslaufs, sondern seitlich aus der Serviceklappe heraus**
- Die Öffnungen des Kaffeeauslaufs sind mit angetrocknetem Kaffee verstopft.
 - ☞ Die Löcher mit einer Nadel durchstechen (Abb. 27).
 - Das innen an der Serviceklappe befindliche Schwenkfach ist blockiert und schwingt nicht.
 - ☞ Das Schwenkfach sorgfältig reinigen, insbesondere in der Nähe der Scharniere, sodass diese beweglich bleiben.

Was tun, wenn das Gerät transportiert werden soll?

- Originalverpackung als Transportschutz aufbewahren. Zum Schutz gegen Kratzer unbedingt den Original-Plastikbeutel verwenden.
- Gerät gegen Stöße sichern. Es kann keine Haftung für Schäden während des Transports übernommen werden.
- Wassertank und Kaffeesatzbehälter leeren.
- Bitte achten Sie auch auf den Standort des Gerätes, vor allem während der kalten Jahreszeit. Es können Frostschäden entstehen.

13 Technische Daten

Netzspannung: 220-240 V
Leistungsaufnahme: 1350 W

CE Dieses Gerät erfüllt folgende EC Normen:

- Niedrig-Spannungs-Norm 2006/95/EC
- EMC Norm 89/336/EEC und Ergänzung 92/31/EEC sowie 93/68/EEC
- Die Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, entsprechen den Vorschriften der Europäischen Verordnung Nr. 1935/2004

14 Entsorgung



Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z.B. >PE<, >PS< etc. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.



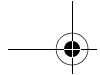
Altgerät



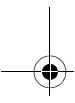
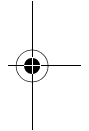
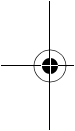
Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

15 Im Service-Fall

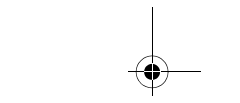
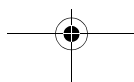
Die Originalverpackung inklusive Aufschäumteile unbedingt aufbewahren. Um Transportschäden zu vermeiden, muss das Gerät sicher verpackt sein.



D



114



F

Chère cliente, Cher client,

veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi. Respectez avant tout les consignes de sécurité. Conservez ces informations aux utilisateurs pour un usage ultérieur et transmettez-les à un éventuel possesseur ultérieur de la machine.

Table des matières

1 Légende des illustrations	116	10 Explication des voyants de fonctionnement normal	128
1.1 Vue de face (figure 1)	116	11 Explication des voyants d'alarme et que faire quand ils sont allumés?	128
1.2 Vue de face avec panneau de service ouvert (figure 2)	116	12 Problèmes solvables avant d'appeler l'assistance technique	129
1.3 Commandes (figure 3)	116	13 Caractéristiques techniques	131
2 Consignes de sécurité	117	14 Mise au rebut	132
3 Première mise en service	118	15 S'il faut faire appel au Service Après-Vente	132
3.1 Mettre l'appareil en place et le raccorder au secteur	118		
3.2 Remplir le réservoir d'eau	119		
3.3 Remplir le conteneur de grains	119		
3.4 Première mise en service	119		
4 Préparer le café avec des grains	120		
5 Réglage du moulin à café	122		
6 Préparer le café avec du café moulu	122		
7 Préparation d'eau chaude	123		
8 Faire mousser le lait	123		
8.1 Nettoyer la buse à cappuccino	124		
9 Nettoyage et entretien	124		
9.1 Nettoyage de la machine	124		
9.2 Vider le tiroir à marc	125		
9.3 Nettoyage de l'infuseur	125		
9.4 Détartrage	126		
9.5 Régler la dureté de l'eau	127		

(F)

1 Légende des illustrations

i Le présent mode d'emploi est valide pour les modèles ECS5000 et ECS5200. La manipulation est identique pour les deux appareils.

La figure 1 et la figure 2 représentent les deux modèles. Toutes les autres illustrations représentent le modèle ECS5200.

1.1 Vue de face (figure 1)

- A Tablette chauffe tasses
- B Manette vapeur
- C Buse vapeur
- D Buse à cappuccino
- E Buse à cappuccino (amovible)
- F Gicleur buse (amovible)
- G Bouton d'ouverture pour volet de service
- H Réservoir d'eau (amovible)
- J Egouttoir (amovible)
- K Grille de récupération
- L Sortie café (réglable en hauteur)
- M Commandes (cf. fig.3)
- N Couvercle du conteneur de grains
- O Couvercle central pour le café moulu

1.2 Vue de face avec panneau de service ouvert (figure 2)

- P Doseur pour café prémoulu
- Q Range-doseur
- R Entonnoir pour café prémoulu
- S Volet de service
- T Tiroir à marc (amovible)
- U Tiroir mobile
- V Infuseur
- W Bouton de réglage du degré de mouture
- X Conteneur de grains
- Y Panneau signalétique (sous l'appareil)
- Z Détartrant liquide et Bâtonnet de test

1.3 Commandes (figure 3)

- a Bouton sélecteur quantité café (serré, normal ou allongé)
- b Bouton sélecteur quantité mouture (pour un café léger, normal ou fort)
- c Touche une tasse
- d Touche deux tasses
- e Touche marche/ arrêt
- f Touche sélection fonction vapeur
- g Touche sélection café prémoulu (moulin à café coupé)
- h Touche rinçage et détartrage
- j Voyant 1 tasse et OK température café
- k Voyant 2 tasses et OK température café
- l Voyant vapeur et OK température vapeur
- m Voyant café prémoulu (moulin à café coupé)
- n Voyant alarme calcaire
- o Voyant manque d'eau ou réservoir d'eau manquant
- p Voyant tiroir à marc plein ou tiroir à marc manquant
- q Voyant alarme générique

2 Consignes de sécurité



La sécurité de cet appareil est conforme aux règles et à la législation en vigueur en matière de sécurité des appareils. Néanmoins en qualité de fabricant, nous tenons à attirer votre attention sur les consignes de sécurité suivantes.

Sécurité générale

- L'appareil ne doit être raccordé qu'à un réseau électrique dont la tension, le type de courant et la fréquence correspondent aux indications de la plaque signalétique figurant sous l'appareil.
- Toujours veiller à ce que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- Ne jamais retirer la fiche de la prise de courant en tirant sur le cordon d'alimentation !
- Ne pas mettre l'appareil en service si :
 - le cordon d'alimentation est endommagé ou
 - le corps de l'appareil présente des dégâts visibles.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été initiées à son utilisation de la part d'une personne responsable de leur sécurité qui s'est assurée qu'elles en maîtrisent le maniement.

Sécurité des enfants

- Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance et soyez particulièrement vigilants en présence d'enfants !
- Le matériel d'emballage tels les sachets en plastique sont à tenir hors de portée des enfants.

Sécurité pendant le fonctionnement

- Attention ! La sortie café, la buse à cappuccino et la tablette chauffe-

tasses deviennent brûlants pendant le fonctionnement. Tenir les enfants à distance !

- Attention ! Risque de brûlures lorsque la buse à cappuccino est en marche ! Les éclaboussures d'eau chaude ou la vapeur d'eau chaude peuvent provoquer des brûlures. N'activez la buse à cappuccino que lorsqu'un récipient se trouve sous la buse à cappuccino.
- Ne réchauffez pas de liquides inflammables avec de la vapeur !
- L'appareil ne doit fonctionner que lorsqu'il y a de l'eau dans le réservoir ! Ne remplir le réservoir d'eau qu'avec de l'eau froide, pas avec de l'eau chaude, du lait ou d'autres liquides. Respecter la quantité maxi de remplissage de 1,8 litre.
- Ne pas mettre de grains de café congelés ou caramélisés dans le conteneur de grains, mais uniquement des grains de café torréfiés ! Retirez les corps étrangers, comme par exemple des cailloux, des grains de café. Les blocages ou dégâts dus à des corps étrangers dans le moulin à café peuvent être exclus de la garantie.
- Mettre uniquement du café moulu dans l'entonnoir pour café prémoulu.
- Ne pas laisser l'appareil allumé inutilement.
- Ne pas exposer l'appareil aux intempéries.
- En cas d'utilisation d'une rallonge, utiliser uniquement un cordon d'usage courant ayant un diamètre d'au moins 1,5 mm².
- Les personnes atteintes de troubles moteurs ne doivent jamais mettre l'appareil en marche sans l'aide d'un accompagnateur pour éviter tout danger.
- L'appareil ne doit fonctionner que lorsque l'égouttoir, le tiroir à marc et la grille de récupération sont en place !

(F)

Sécurité lors du nettoyage et de l'entretien

- Respecter les consignes de nettoyage et de détartrage.
- Avant l'entretien ou le nettoyage, éteindre l'appareil et retirer la fiche de la prise de courant !
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Ne nettoyer la buse à cappuccino que lorsque l'appareil débranché, froid et sans pression !
- Ne pas nettoyer les pièces de l'appareil au lave-vaisselle.
- **Ne jamais verser d'eau dans le moulin**, car vous risquez de l'endommager.

N'ouvrez pas et ne tentez pas de réparer l'appareil. Des réparations non appropriées peuvent faire courir de graves dangers à l'utilisateur.

Les réparations sur les appareils électriques doivent être confiées exclusivement à un personnel qualifié.

Si une réparation s'avère nécessaire, ou s'il faut remplacer un cordon de raccordement, veuillez vous adresser

- au magasin dans lequel vous avez acheté l'appareil, ou
- appelez la Serviceline Electrolux.

Si l'appareil est employé pour des usages autres que son usage normal ou utilisé incorrectement, nous déclinons toute responsabilité en cas de dégâts et ne pouvons vous faire bénéficier de la garantie; il en va de même si le programme de détartrage n'a pas été activé comme indiqué dans le présent mode d'emploi aussitôt après que le voyant alarme  clignote. Les blocages ou dégâts dus à des corps étrangers dans le moulin à café peuvent être exclus de la garantie.

3 Première mise en service

3.1 Mettre l'appareil en place et le raccorder au secteur

 Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il est intact. Si vous avez des doutes, ne l'utilisez pas et adressez-vous à un spécialiste.

 Placez l'appareil sur un plan de travail éloigné des robinets d'eau et des éviers et loin des sources de chaleur.

 Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, laissez un espace d'environ 5 cm de chaque côté et derrière et au moins 20 cm au-dessus de la machine.

N'installez jamais la machine dans une pièce où la température peut être égale ou inférieure à 0°C (si l'eau gèle, l'appareil peut se détériorer).

 Vérifiez si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant présentant une intensité minimale de 10 A et munie d'une terre efficace. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable d'éventuels accidents provoqués par le manque de mise à la terre.

 S'il y a incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, appelez un électricien pour qu'il remplace la prise.

 Branchez l'appareil sur une prise de courant.

Lorsque la machine à café est raccordée au réseau pour la toute première fois, tous les voyants d'alarme s'allument pendant quelques secondes à des fins de test, puis tous les voyants d'alarme s'éteignent.

 Nous conseillons de mesurer au plus vite la dureté de l'eau, en suivant la procédure illustrée au chapitre 9.5 „Régler la dureté de l'eau“, page 127.

 Pour apprendre à utiliser correctement la machine, il est nécessaire, la pre-

mière fois, de suivre pas à pas les instructions fournies aux paragraphes suivants.

3.2 Remplir le réservoir d'eau

Avant chaque mise en marche, vérifiez la présence d'eau dans le réservoir d'eau; au besoin, faites l'appoint. Avant chaque mise en marche et chaque arrêt, l'appareil a besoin d'eau pour les processus de rinçage automatique.

-  Sortez le réservoir d'eau (fig. 4), rincez-le et remplissez-le d'eau fraîche sans dépasser la ligne MAX. Quand vous sortez le réservoir, la buse à cappuccino doit toujours être positionnée vers le centre de la machine, sous peine d'en empêcher l'extraction.

-  Remplir le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau froide. Ne jamais y verser d'autres liquides tels que de l'eau minérale ou du lait.

-  Remettez le réservoir à sa place en le poussant jusqu'au bout.

-  Pour obtenir un arôme optimal, vous devriez :
 - changer tous les jours l'eau du réservoir d'eau,
 - nettoyer le réservoir d'eau au moins une fois par semaine à la main (pas dans le lave-vaisselle). Rincer ensuite à l'eau claire.

3.3 Remplir le conteneur de grains

-  Ouvrez le couvercle du conteneur de grains (fig. 5)
-  Remplissez-le de grains de café.
-  Refermez le couvercle

-  **Attention !** Veillez à utiliser exclusivement des grains purs sans ajout de composants caramélisés ou aromatisés, et uniquement des grains non congelés. Vérifiez qu'aucun corps étranger, comme par exemple des cailloux, n'a été introduit dans le conteneur de grains. Les blocages ou dégâts dus à des corps étrangers dans le moulin à café peuvent être exclus de la garantie.

-  La machine à café a été testée en usine. Il est donc parfaitement normal que vous trouviez du café dans le broyeur, ce qui n'empêche pas la machine d'être garantie livrée à l'état neuf.

3.4 Première mise en service

Lors de la première mise en service de l'appareil, la machine à café doit être ventilée.

-  Vérifiez si le réservoir d'eau est rempli et si la fiche du cordon est branchée sur la prise de courant électrique.

-  Tournez la buse à cappuccino vers l'extérieur, posez une tasse dessous (fig. 6) et mettez la machine en marche en appuyant sur la touche ① (fig. 7).

-  Dans les 30 secondes qui suivent, tournez complètement la manette vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 8) (il est normal que la machine fasse du bruit).

Au bout de quelques secondes, de l'eau sortira de la buse à cappuccino.

-  Dès que la tasse contient environ 30 ml, tournez la commande vapeur d'un demi-tour dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 8) pour arrêter la sortie d'eau.

-  Attendez que les voyants  et  cessent de clignoter et restent fixes (quand les voyants verts clignotent, ils indiquent que la machine est en préchauffage; quand ils sont fixes, ils indiquent que la machine a atteint la température idéale).

Quelques instants avant que les voyants cessent de clignoter, la machine exécute automatiquement un rinçage : un peu d'eau chaude sortira des buses de sortie et coulera dans l'égouttoir.

-  Conseil si vous souhaitez un café serré (moins de 60 ml) : pour qu'il soit plus chaud, versez d'abord l'eau chaude de rinçage, laissez-la quelques secondes dans la tasse afin de préchauffer celle-ci, et videz-la.

La machine est prête.

(F)

4 Préparer le café avec des grains

 Avant de faire couler le café, contrôlez toujours si les voyants verts  et  sont fixes et si le conteneur de grains est plein.

 Réglez le bouton Quantité mouture (fig. 9) pour programmer le goût désiré du café.

Plus vous tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et plus la quantité de grains à moudre augmentera et donnera un café plus fort. Lors de la première utilisation, il faut procéder par tentatives et faire plusieurs cafés pour trouver la bonne position du bouton. Attention à ne pas trop tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, le café risquerait de couler trop lentement (goutte à goutte) surtout si vous devez faire deux tasses de café.

 Réglez le bouton Quantité café (fig. 10) pour programmer la quantité de café désirée.

Plus vous tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et plus le café obtenu sera allongé. Lors de la première utilisation, il faut procéder par tentatives et faire plusieurs cafés pour trouver la bonne position du bouton.

 Mettez sous les buses de sortie une tasse si vous désirez 1 café ou 2 tasses pour 2 cafés (fig. 11). Pour obtenir une meilleure crème, approchez la buse de sortie du café le plus possible des tasses en la baissant (fig. 12).

 Appuyez sur la touche  (fig. 13) si vous désirez faire un café ou sur la touche  (fig. 14) si vous désirez faire 2 cafés. La machine va maintenant moudre les grains et exécuter une brève pré-infusion avant de compléter la sortie de café dans la tasse.

Dès que la quantité de café programmée est obtenue, la machine arrête automatiquement la sortie de café et éjecte le marc usé dans le tiroir à marc.

Au bout de quelques secondes, dès que les deux voyants  et  sont de nouveau fixes, vous pouvez faire un autre café.

 Pour arrêter la machine, appuyez sur la touche . Avant de s'arrêter, la machine exécute automatiquement un rinçage : un peu d'eau chaude sortira des buses et coulera dans l'égouttoir. Attention à ne pas vous brûler ! Si vous n'arrêtez pas la machine avec la touche , elle s'éteindra toute seule 3 heures après le dernier usage et après avoir exécuté un bref rinçage.

 **Nota 1 : si le café coule goutte à goutte ou s'il ne sort pas du tout,** tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (voir chapitre 5 „Réglage du moulin à café“, page 122). Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtention d'un débit satisfaisant.

 **Le degré de mouture ne doit être modifié que pendant le processus de broyage. Les réglages effectués sur le broyeur immobile peuvent endommager la machine à café.**

 **Nota 2 : si le café coule trop vite et que la crème n'est pas satisfaisante,** tournez légèrement le bouton Quantité mouture vers la droite (fig. 9). Procédez par tentatives et faites plusieurs cafés pour trouver la bonne position du bouton. Attention à ne pas trop tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, le café risquerait de couler trop lentement (goutte à goutte) surtout si vous devez faire deux tasses de café. Si, au bout de quelques cafés la crème obtenue n'est pas satisfaisante, tournez également le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (voir chapitre 5 „Réglage du moulin à café“, page 122).

i **Nota 3 : conseils pour obtenir un café plus chaud :**

1) Si, la machine à peine en marche, vous devez faire une tasse de café serré (moins de 60 ml), utilisez l'eau chaude du rinçage pour préchauffer les tasses.

2) Si, en revanche, il s'est écoulé plus de 2 ou 3 minutes depuis le dernier café fait, vous devrez préchauffer l'infuseur avant de faire un autre café, en appuyant sur la touche .

Laissez couler l'eau dans l'égouttoir ou utilisez cette eau pour remplir (puis vider) la tasse que vous utiliserez ensuite pour le café, de manière à la préchauffer.

3) Évitez les tasses épaisses car elles absorbent trop de chaleur, à moins qu'elles ne soient préchauffées.

4) Utilisez des tasses que vous aurez préchauffées en les rinçant à l'eau chaude ou en les laissant pendant au moins 20 minutes posées sur le chauffe-tasses du couvercle de la machine en marche.

i **Nota 4 :** pendant que la machine fait le café, vous pouvez interrompre la sortie à tout moment en appuyant sur la touche  (fig. 13) ou  (fig. 14) précédemment sélectionnée, ou en tournant le bouton sélecteur Quantité café (fig. 10) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

i **Nota 5 :** dès que le café a fini de couler, si vous souhaitez augmenter la quantité, il suffit de maintenir la pression sur la touche  (fig. 13) ou  (fig. 14) précédemment sélectionnée jusqu'à obtenir la quantité désirée, ou de tourner le bouton sélecteur Quantité café (fig. 10) dans le sens des aiguilles d'une montre (cela doit se faire immédiatement après que le café ait été versé et avant que la poudre de café utilisée soit éjectée dans le tiroir à marc).

i **Nota 6 :** si le voyant d'alarme  s'allume et reste fixe, il faudra remplir le réservoir d'eau, autrement la machine ne pourra pas faire de café. Pour extraire le réservoir d'eau, il faut d'abord que la buse à cappuccino soit positionnée vers le centre de la machine (quand l'alarme  s'allume, il reste toujours un peu d'eau dans le réservoir).

i **Nota 7 :** la machine compte le nombre de cafés qu'elle fait. Tous les 14 cafés simples (ou 7 doubles), le voyant  s'allume fixe pour avertir que le tiroir est plein de marc usé et qu'il faut le vider et le nettoyer, cf. chapitre 9.2 „Vider le tiroir à marc“, page 125.

i **Nota 8 :** à force d'utiliser la machine, il se peut que les meules s'usent et que le café sorte trop vite et sans crème parce qu'il n'est pas assez finement moulu. Pour résoudre ce problème, il faut régler le degré de mouture du moulin à café en tournant le bouton de réglage (fig. 17) d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (voir chapitre 5 „Réglage du moulin à café“, page 122).

i **Nota 9 :** si la machine est restée longtemps inutilisée, il faudra nettoyer l'infuseur avant usage (voir chapitre 9.3 „Nettoyage de l'infuseur“, page 125.)

i **Nota 10 :** vous ne devez jamais extraire le réservoir d'eau pendant que le café coule. Le cas échéant, la machine ne parviendrait plus à faire de café et le voyant  (manque d'eau) se mettrait à clignoter. À la demande d'un autre café, la machine deviendrait bruyante et ne le ferait pas. Pour remettre la machine en marche, vous devez tourner la manette vapeur jusqu'au bout en sens inverse des aiguilles d'une montre et laisser couler l'eau de la buse à cappuccino pendant quelques secondes.

i Lors de la première utilisation, il faudra faire 4 ou 5 cafés avant d'obtenir de la machine un résultat satisfaisant.

(F)

- i** Quand un voyant d'alarme s'allume pour signaler une anomalie, n'appellez pas aussitôt le service assistance. Le problème est presque toujours soluble en suivant les instructions fournies aux chapitres 11 „Explication des voyants d'alarme et que faire quand ils sont allumés?“, page 128 et 12 „Problèmes solvables avant d'appeler l'assistance technique“, page 129. Si ces instructions ne suffisent pas, nous vous conseillons de vous adresser au service Après-Vente.

5 Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, puisqu'il est préréglé en usine pour que le café coule correctement.

Cependant, si après les premiers cafés le café coule trop vite ou trop lentement (goutte à goutte) vous devez régler le problème en agissant sur le bouton de réglage du degré de mouture dans le réservoir de grains de café (fig. 17).

Pour sentir l'effet de cette correction, il faudra attendre au moins 2 cafés.

- !** Le degré de mouture ne doit être modifié que pendant le processus de broyage. Les réglages effectués sur le broyeur immobile peuvent endommager la machine à café.

- ☞** Pour que le café coule plus lentement et que la crème soit plus belle, tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre (café moulu plus fin) (fig. 18)

- ☞** Pour que le café coule plus vite (et non goutte à goutte), tournez d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (= café moulu plus gros) (fig. 18)

- i** La machine ayant été testée en usine avec du café, il est normal d'en trouver des traces dans le moulin. Nous garantissons en tout cas que cette machine est neuve.

6 Préparer le café avec du café moulu

- ☞** Appuyez sur la touche  pour sélectionner la fonction café prémoulu (fig. 19).

Le voyant  s'allume pour indiquer que la fonction a été sélectionnée et que le fonctionnement du moulin à café est coupé.

- ☞** Soulevez le couvercle central, versez dans l'entonnoir une dose (pour 1 tasse) ou deux doses (pour 2 tasses) de café prémoulu (fig. 20) à l'aide du doseur.

- ☞** Avec le bouton sélectionneur Quantité café (fig. 10), choisissez le réglage pour la quantité de café souhaitée.

Plus vous tournez le bouton vers la droite, plus la quantité de café est grande.

- ☞** Sous les buses de la sortie café, placez soit une tasse pour 1 café soit deux tasses pour 2 cafés (fig. 11). Pour obtenir une particulièrement bonne crème, approchez la sortie café le plus près possible des tasses en l'abaissant (fig. 12).

- ☞** Pour préparer un café, appuyer sur la touche  (fig. 13). Pour préparer 2 cafés, appuyer sur la touche  (fig. 14).

- i** **Nota 1** : ne versez jamais de café prémoulu quand la machine est arrêtée, il se disperserait à l'intérieur.

- i** **Nota 2** : ne versez jamais plus de 2 doses autrement la machine ne fera pas de café, et le café prémoulu se dispersera à l'intérieur de la machine et la salira, ou alors le café coulera goutte à goutte.

- i** **Nota 3** : pour doser la quantité de café, utilisez exclusivement le doseur fourni avec l'appareil.

- i** **Nota 4** : versez dans l'entonnoir exclusivement du café prémoulu pour machines à café espresso : ne versez jamais de café en grains ni lyophilisé ni rien qui pourrait détériorer la machine.

i **Nota 5** : Si vous avez versé plus de deux doses de café prémoulu et qu'il bouche l'entonnoir, faites-le descendre à l'aide d'un couteau (fig. 20) puis retirez et nettoyez l'infuseur et la machine en suivant les indications du chapitre 9.3 „Nettoyage de l'infuseur“, page 125.

 Si, après avoir fait fonctionner la machine avec du café prémoulu, vous désirez faire du café en utilisant des grains, vous devrez désactiver la fonction café prémoulu en appuyant de nouveau sur la touche  (le voyant s'éteindra et le moulin à café pourra fonctionner).

i Prière de tenir aussi compte du chapitre 4 „Préparer le café avec des grains“, page 120, remarques n^{os} 3 - 7, 9 et 10.

7 Préparation d'eau chaude

 Contrôlez toujours si les voyants  et  sont fixes.

 Tournez la buse à cappuccino vers l'extérieur de la machine (fig. 6).

 Posez une tasse sous la buse à cappuccino (fig. 6)

 Tournez le robinet vapeur d'un demi-tour en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 8) : l'eau chaude sortira de la buse à cappuccino et commencera à remplir la tasse.

 Pour arrêter la sortie d'eau chaude, tournez le robinet dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 8) et ramenez la buse à cappuccino dans sa position initiale vers le centre de la machine. (Il est conseillé de ne pas faire couler l'eau chaude pendant plus de 2 minutes.)

8 Faire mousser le lait

 Versez dans un pichet environ 100 grammes de lait par cappuccino à préparer. Choisissez le récipient en tenant compte que le lait va doubler ou tripler de volume.

i Il est conseillé d'utiliser du lait demi-écrémé à température réfrigérateur.

 Poussez vers l'extérieur la buse à cappuccino (fig. 6).

 Préparez le café en suivant les indications des chapitres correspondants et en utilisant des tasses suffisamment grandes.

 Appuyez sur la touche vapeur  (fig. 22).

Le voyant  commence à clignoter pour indiquer que la machine est en préchauffage ((les voyants d'alarme  et  ne s'allument pas pour indiquer qu'il n'est pas possible de préparer du café).

Quand le voyant  reste fixe, la température de la machine a atteint la température idéale pour produire de la vapeur.

 Dans les 2 minutes qui suivent, plongez la buse à cappuccino dans le lait (fig. 23), autrement la machine revient automatiquement à la fonction café. Tournez le robinet vapeur d'un demi-tour en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 8).



Attention à ne pas vous brûler !



Attention ! Danger d'impuretés dû au lait desséché dans la buse à cappuccino. Veillez à ne pas enfoncer la buse à cappuccino trop profondément dans le lait (l'ouverture pour l'air ne doit pas être recouverte). Cela risque d'entraîner du lait dans la buse et d'y apporter des impuretés.

La vapeur qui sort de la buse à cappuccino donne au lait un aspect crémeux et va augmenter son volume. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, immergez la buse à cappuccino dans le lait et, dans un mouvement rotatoire, montez et descendez lentement le récipient. (Il est conseillé de ne pas faire sortir de vapeur pendant plus de 2 minutes à la fois.)

(F)

Une fois la température désirée atteinte, arrêtez la sortie de vapeur en tournant complètement la manette dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 8) et appuyez sur la touche vapeur  (fig. 22) pour désactiver la fonction vapeur.

Versez la mousse de lait ainsi obtenue dans les tasses contenant le café préparé auparavant. Le cappuccino est prêt. Sucrez à volonté et, éventuellement, saupoudrez de cacao.

Nota 1 : si, juste après avoir préparé le cappuccino et désactivé la fonction vapeur en appuyant sur la touche vapeur  (fig. 22), la machine aura une température trop élevée pour faire du café (les voyants  et  clignotent pour indiquer que la température n'est pas bonne). Il faudra attendre une dizaine de minutes que la machine refroidisse un peu.

Conseil : pour refroidir plus vite, après avoir désactivé la fonction vapeur, ouvrez la manette vapeur et laissez sortir l'eau de la buse à cappuccino dans un récipient jusqu'à ce que les voyants  et  cessent de clignoter.

8.1 Nettoyer la buse à cappuccino

Il est important de toujours nettoyer la buse à cappuccino après usage.

Tournez complètement le robinet vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 8) et laissez sortir un peu d'eau ou de vapeur pendant quelques secondes.

Cette opération permet de vider le lait qui serait resté à l'intérieur du tuyau vapeur.

Important : par mesure d'hygiène, il est recommandé de toujours exécuter cette opération, afin d'éviter que le lait ne stagne dans les circuits intérieurs de la buse à cappuccino.

Tournez le bouton jusqu'au bout dans le sens des aiguilles d'une montre. Attendez quelques minutes que la buse à cappuccino se soit refroidie.

Tenez d'une main la poignée du tube de la buse à cappuccino et, de l'autre, dévissez l'emboîtement à baïonnette de la buse en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, puis retirez-la (fig. 24).

Retirez le gicleur du tuyau de sortie en le tirant vers le bas.

Lavez soigneusement à l'eau tiède la buse à cappuccino et le gicleur.

Vérifiez si les deux trous indiqués par les flèches fig. 25 sont bien dégagés. Si nécessaire, débouchez-les avec une épingle.

Remontez le gicleur vapeur en l'introduisant et en le tournant franchement vers le haut dans le tuyau vapeur.

Remontez la buse à cappuccino en l'introduisant vers le haut et en la tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 24).

9 Nettoyage et entretien

Avant toute opération de nettoyage, débranchez la machine et laissez-la refroidir.

Ne plongez jamais la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique !

Pour nettoyer la machine, évitez les solvants et les détergents abrasifs. Un chiffon doux et humide suffit.

Ne passez jamais aucun composant de la machine au lave-vaisselle.

9.1 Nettoyage de la machine

Nettoyer le tiroir à marc (voir chapitre 9.2 „Vider le tiroir à marc“, page 125) chaque fois que le voyant  s'allume fixe.

Il est également recommandé de nettoyer fréquemment le réservoir d'eau.

L'égouttoir est doté d'un indicateur (rouge) de niveau d'eau (fig. 26). Quand l'indicateur commence à se voir (quelques millimètres sous l'égouttoir) il faut vider le bac et le nettoyer.

Vérifiez de temps en temps si les trous de la buse d'où sort le café ne sont pas

bouchés. Pour les déboucher, raclez avec une épingle le dépôt de café séché qui s'est accumulé (fig. 27)

9.2 Vider le tiroir à marc

L'appareil compte le nombre de cafés préparés. Après 14 cafés préparés séparément (ou 7 par paire), le voyant  s'allume pour avertir que le tiroir est plein et qu'il faut le vider et le nettoyer. Tant que le tiroir à marc n'est pas nettoyé, la machine à café ne peut pas préparer de café.

-  Pour le nettoyage, déverrouiller et ouvrir le panneau de service en appuyant sur le bouton d'ouverture correspondant (fig. 15), le voyant  clignote.
 -  Enlevez ensuite l'égouttoir (fig. 16), le vider et nettoyer.
 -  Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc. A cette occasion, veiller à ce que tous les résidus qui se sont déposés sur le fond soient enlevés.
- Important :** à chaque fois que l'on extrait le bac de récupération, il faut aussi vider le tiroir à marc, même si celui-ci n'est pas complètement plein. Si l'on n'exécute pas cette procédure, il peut se produire, lors des préparations de café suivantes, que le tiroir à marc se remplisse trop et que le marc de café excédentaire obstrue la machine à café.

-  Vider systématiquement tous les jours le tiroir en cas d'usage quotidien de l'appareil.
- Vider toujours le tiroir à marc pendant que l'appareil est allumé. Ce n'est qu'ainsi que l'appareil peut reconnaître que le tiroir a été vidé.

9.3 Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur doit être nettoyé périodiquement pour éviter qu'il ne se remplisse de dépôts de café (pouvant provoquer des dysfonctionnements). Pour le nettoyage, procédez de la façon suivante :

-  Arrêtez la machine en appuyant sur la touche  (fig. 4) (sans la débrancher)

et attendez que tous les voyants s'éteignent.

-  Ouvrez le volet de service (fig. 15).
-  Retirez l'égouttoir et le tiroir à marc (fig. 16) et lavez-les.
-  Appuyez de chaque côté et vers le centre sur les deux touches rouges de déblocage de l'infuseur (fig. 28) et tirez vers l'extérieur pour l'extraire.

 **Attention :** vous ne pouvez extraire l'infuseur que si la machine est arrêtée. Si vous essayez de le retirer quand la machine est en marche, vous risquez de détériorer gravement la machine.

-  Lavez l'infuseur sous le robinet, sans détergent.

 Ne le passez jamais au lave-vaisselle.

-  Nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine. Pour éliminer le café déposé à l'intérieur, grattez avec une fourchette en bois ou en plastique (fig. 29) et aspirez tous les résidus (fig. 30).

-  Pour remettre l'infuseur en place (fig. 32, a), l'introduire dans son support (fig. 32, b) et faire rentrer le goujon (fig. 32, c). Le goujon doit être introduit dans le tube (fig. 32, d) se trouvant à la partie inférieure de l'unité d'infusion.

-  Puis appuyez à bloc et fort sur le symbole PUSH (fig. 32, e) jusqu'au déclic de blocage.

-  Assurez-vous que les deux touches rouges (fig. 32, f) sont ressorties, autrement, le volet ne pourra pas se fermer. Figure 33 : les deux touches rouges sont bien ressorties.

Figure 34 : les deux touches rouges ne sont pas ressorties.

-  **Nota 1 :** si l'infuseur n'est pas inséré correctement jusqu'au déclic de blocage et si les touches rouges ne sont pas ressorties correctement, le volet ne se fermera pas et vous ne pourrez pas faire marcher la machine (si vous la

(F)

mettez en marche, le voyant  restera allumé et clignotera).

i **Nota 2** : si l'infuseur est difficile à insérer, il faut (avant de l'insérer) l'amener à la bonne dimension en appuyez fort sur le bas et sur le haut en même temps (voir figure 31).

i **Nota 3** : si l'infuseur est encore difficile à insérer, laissez-le hors de la machine, refermez le volet de service, débranchez et rebranchez le cordon d'alimentation sur la prise de courant. Attendez que tous les voyants s'éteignent, ouvrez le volet et réinsérez l'infuseur. Remettez en place l'égouttoir et le tiroir à marc et refermez le volet de service.

9.4 Détartrage

L'eau utilisée pour faire le café étant continuellement chauffée, il est normal qu'avec le temps les conduits intérieurs de la machine s'entartrent. Quand le voyant  commence à clignoter il signale qu'il est temps d'effectuer un détartrage.

i **Nota** : quand le voyant est allumé, la machine peut toujours préparer le café. Procédez de la façon suivante :

 Mettez la machine en marche en appuyant sur la touche  (fig. 7).

 Attendez que les voyants  et  restent allumés fixes.

 Préparez la solution en suivant les indications figurant sur le flacon de détartrant fourni avec la machine : Versez dans le réservoir d'eau le contenu du flacon de détartrant (0,125 l) et ajoutez 1 l d'eau.

 **Attention** : n'employez en aucun cas des produits détartrants autres que ceux préconisés par Electrolux. Si vous employez d'autres détartrants, Electrolux décline toute responsabilité en cas de détériorations de votre appareil. Vous trouverez du détartrant liquide dans les

magasins spécialisés ou en vous adressant à la Serviceline Electrolux.

 Posez sous la buse à cappuccino un récipient d'une capacité minimale de 1,5 l (fig. 6).

 Appuyez sur la touche  et maintenez la pression pendant au moins 5 secondes. Le voyant  s'allume pour indiquer que le programme de détartrage a démarré. (Les voyants  et  restent éteints pour indiquer que vous ne pouvez pas faire de café).

 Tournez la manette vapeur d'un demi-tour en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 8). La solution détartrante va couler de la buse à cappuccino et remplir le récipient.

Pendant que de la solution coule, le programme de détartrage exécute automatiquement une série de pauses pour éliminer les dépôts de tartre à l'intérieur de la machine.

 Au bout de 30 minutes environ, quand le voyant  s'allume, tournez la manette d'un demi-tour dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 8).

Le rinçage est maintenant nécessaire pour chasser de la machine les résidus de solution détartrante.

 Retirez le réservoir d'eau, rincez-le et remplissez-le d'eau claire.

 Remettez le réservoir à sa place.

 Videz le récipient (sous la buse à cappuccino) plein de liquide et remettez-le sous la buse à cappuccino.

 Tournez la manette vapeur d'un demi-tour en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 8). De l'eau chaude sort de la buse et va remplir le récipient.

Quand le réservoir est vide, le voyant  s'éteint et le voyant s'allume.

 Tournez complètement la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 8) et remplissez d'eau claire le réservoir d'eau.

Le programme de détartrage est terminé et la machine peut faire du café.

i **Nota** : si la procédure de détartrage est interrompue avant la fin, l'alarme  ne se désactivera pas et il faudra tout recommencer.

! **Important** : si le détartrage n'est pas effectué régulièrement, l'appareil sera exclu de la garantie.

9.5 Régler la dureté de l'eau

Le voyant d'alarme  s'allume au bout d'un certain temps de fonctionnement qui a été programmé en usine en tenant compte de la quantité maximale de calcaire que peut contenir l'eau du robinet. Il est possible d'allonger cette période de fonctionnement, donc de réduire la fréquence de détartrage, en programmant la machine selon le contenu réel de calcaire dans l'eau utilisée. Utilisez le bâtonnet de test joint à l'appareil pour déterminer le degré de dureté, ou bien demandez le degré de dureté à votre service des eaux.

Détermination du degré de dureté de l'eau

-  Plongez le bâtonnet de test pendant environ 1 seconde dans l'eau froide. Secouez-le pour le débarrasser de l'eau en excédent et déterminez le degré de dureté à l'aide des zones colorées en rose.

 **aucune ou une zone rose :**
degré de dureté 1, douce
jusqu'à 1,24 mmol/l, ou
jusqu'à 7° de dureté (échelle allemande), ou
jusqu'à 12,6° de dureté (échelle française)

 **deux zones roses :**
degré de dureté 2, dureté moyenne
jusqu'à 2,5 mmol/l, ou
jusqu'à 14° de dureté (échelle allemande), ou
jusqu'à 25,2° de dureté (échelle française)

 **trois zones roses :**
degré de dureté 3, dure (calcaire)
jusqu'à 3,7 mmol/l, ou
jusqu'à 21° de dureté (échelle allemande), ou
jusqu'à 37,8° de dureté (échelle française)

 **quatre zones roses :**
degré de dureté 4, très dure (calcaire)
plus de 3,7 mmol/l, ou
plus de 21° de dureté (échelle allemande), ou plus de 37,8° de dureté (échelle française)

Réglage et sauvegarde du degré de dureté de l'eau mesuré

Vous pouvez régler quatre duretés d'eau. L'appareil est réglé en usine sur le degré de dureté 4.

-  Assurez-vous que la machine est arrêtée (tous les voyants éteints).
-  Appuyez sur la touche  et maintenez la pression pendant au moins 5 secondes. Les quatre voyants , ,  et  s'allument.
-  Appuyez sur la touche  (fig. 19) à plusieurs reprises jusqu'à faire s'allumer autant de voyants que de carrés roses qui se sont formés sur la bande réactive (exemple : afin de régler le degré de dureté 3, il faudra appuyer tant de fois sur la touche  pour faire s'allumer ensemble les 3 voyants ,  et ).
-  Appuyez sur la touche  pour mémoriser la donnée. La machine est programmée pour avertir quand il est nécessaire d'effectuer un détartrage, selon le contenu réel de calcaire dans l'eau.

(F)

10 Explication des voyants de fonctionnement normal

Les voyants  et  clignotent

- La machine n'est pas prête (l'eau n'a pas encore atteint la température idéale pour faire le café). Attendez que les voyants soient fixes avant de faire du café.

Les voyants  et  sont fixes

- La machine a atteint la bonne température et elle est prête pour faire le café.

Le voyant  est fixe

- La machine fait couler une tasse de café.

Le voyant  est fixe

- La machine fait couler deux tasses de café.

Le voyant vapeur  clignote

- La machine est en train de chauffer pour atteindre la température idéale et produire de la vapeur. Attendez que le voyant reste allumé fixe avant de tourner la manette vapeur.

Le voyant vapeur  est fixe

- La machine est prête pour produire de la vapeur. Vous pouvez tourner la manette vapeur.

Le voyant  est fixe

- La machine est programmée pour travailler avec du café prémoulu (voir chapitre 5 „Régler le moulin à café“, page 122).

Le voyant  est fixe

- Le programme automatique de démarrage est en cours (voir chapitre 9.4 „Démarrage“, page 126).

11 Explication des voyants d'alarme et que faire quand ils sont allumés?

Le voyant  est fixe

- Le réservoir d'eau est vide ou mal inséré.

 Remplissez le réservoir d'eau (voir chapitre 3.2 „Remplir le réservoir d'eau“, page 119) et insérez-le jusqu'au bout.

- Le réservoir est sale ou entartré.

 Rincez ou détartrez le réservoir.

Le voyant  clignote

La machine ne parvient pas à faire le café et elle est bruyante.

 Tournez la manette vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 8) comme l'indique le chapitre 4 „Préparer le café avec des grains“, page 120, note 10.

- Le café sort trop lentement.

 Tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (chapitre 5 „Régler le moulin à café“, page 122).

Le voyant  est fixe

- Le tiroir à marc est plein ou il n'a pas été inséré.

 Videz le tiroir à marc, exécutez le nettoyage décrit au chapitre 9.2 „Vider le tiroir à marc“, page 125, et réinsérez-le.

- Après le nettoyage, le tiroir à marc n'a pas été inséré.

 Ouvrez le volet d'accès et insérez le tiroir à marc.

Le voyant  clignote

- La fonction  a été sélectionnée mais la mouture n'a pas été versée dans l'entonnoir.

 Versez la mouture comme l'indique le chapitre 6 „Préparer le café avec du café moulu“, page 122.

- Il n'y a plus de café en grains.

 Remplissez le conteneur de grains (voir chapitre 3.3 „Remplir le conteneur de grains“, page 119).

- Si le moulin à café devient très bruyant, cela peut signifier qu'une petite pierre contenue parmi les grains de café a bloqué le moulin à café.
- ➡ Adressez-vous à un Centre de service.
Les blocages ou dégâts dus à des corps étrangers dans le moulin à café peuvent être exclus de la garantie.
Le voyant   clignote
 - Il indique que la machine est entartrée.
- ➡ Il faut exécuter au plus vite le programme de détartrage décrit au chapitre 9.4 „Détartrage“, page 126.
La machine a fait un bruit anormal et les quatre voyants , ,  et  clignent en s'alternant
 - L'infuseur, une fois nettoyé, a été probablement oublié hors de la machine.
- ➡ Laissez le volet de service fermé et l'infuseur hors de la machine. Appuyez simultanément sur la touche  et  jusqu'à ce que les quatre voyants s'éteignent. Une fois que les quatre voyants seront éteints, vous pourrez ouvrir le volet et insérer l'infuseur (voir chapitre 9.3 „Nettoyage de l'infuseur“, page 125).
- Les voyants  et  sont fixes**
 - La machine vient d'être mise en marche et l'infuseur n'a pas été inséré correctement, par conséquent le volet est mal fermé.
- ➡ Appuyez sur le symbole PUSH de l'infuseur jusqu'au déclat de blocage. Assurez-vous que les deux touches rouges sont ressorties (chapitre 9.3 „Nettoyage de l'infuseur“, page 125). Refermez le volet de service et appuyez sur la touche ①.
- Les voyants ,  et  clignent en s'alternant**
 - La machine a été mise en marche le robinet de vapeur ouvert.
- ➡ Tournez complètement le robinet vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 8).

Le voyant clignote

- Le volet de service est ouvert.

➡ Si vous ne parvenez pas à refermer le volet, assurez-vous que l'infuseur est inséré correctement (chapitre 9.3 „Nettoyage de l'infuseur“, page 125).

Le voyant est fixe et les voyants et clignent

- L'infuseur, une fois nettoyé, a été probablement oublié hors de la machine.
- ➡ Insérez l'infuseur (voir chapitre 9.3 „Nettoyage de l'infuseur“, page 125).
- L'intérieur de la machine est très sale.

➡ Nettoyez soigneusement la machine (voir chapitre 9.3 „Nettoyage de l'infuseur“, page 125).

Le voyant clignote

- L'entonnoir pour le café prémoulu est bouché.

➡ Videz l'entonnoir à l'aide d'un couteau comme l'indique le chapitre 6 „Préparer le café avec du café moulu“, page 122, nota 5 (fig. 21).

12 Problèmes solvables avant d'appeler l'assistance technique

Si la machine ne fonctionne pas et qu'il y a un voyant d'alarme allumé, vous pouvez facilement identifier la cause et résoudre le problème en consultant le chapitre 11 „Explication des voyants d'alarme et que faire quand ils sont allumés?“, page 128. Si, en revanche, aucune alarme n'est allumée, vérifiez les points suivants avant d'appeler l'assistance technique.

Le café n'est pas chaud

- Les tasses n'ont pas été préchauffées.

➡ Chauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude ou en les laissant au moins 20 minutes posées sur le chauffe-tasses (A), sur le couvercle (voir chapitre 4 „Préparer le café avec des grains“, page 120, nota 3).

(F)

- L'infuseur est trop froid.

➡ Avant de faire le café, chauffez l'infuseur en appuyant sur la touche  (voir nota 3 du chapitre 4 „Préparer le café avec des grains“, page 120).

Le café est peu crémeux

- La machine utilise peu de café pendant l'infusion.

➡ Tournez légèrement le bouton sélecteur Quantité mouture (fig. 9) dans le sens des aiguilles d'une montre (voir chapitre 4 „Préparer le café avec des grains“, page 120, nota 2).

- Le café n'est pas assez finement moulu.

➡ Tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (voir chapitre 5 „Réglage du moulin à café“, page 122).

- Le mélange de café ne convient pas.

➡ Utiliser un mélange de café convenant aux machines à café entièrement automatiques.

Le café sort trop lentement

- Le café est moulu trop fin.

➡ Tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (voir chapitre 5 „Réglage du moulin à café“, page 122).

- La machine utilise trop de café pour faire l'infusion.

➡ Tournez légèrement le bouton sélecteur Quantité mouture (fig. 9) en sens inverse des aiguilles d'une montre.

Le café sort trop vite

- Le café n'est pas assez finement moulu.

➡ Tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (voir chapitre 5 „Réglage du moulin à café“, page 122).

- La machine utilise peu de café pendant l'infusion.

➡ Tournez légèrement le bouton sélecteur Quantité mouture (fig. 9) dans le sens des aiguilles d'une montre.

Le café ne coule pas d'une des buses de sortie café

- Le trou est bouché.

➡ Raclez avec une épingle le dépôt de café séché qui s'est accumulé (fig. 27).

Vous tournez la manette vapeur, mais la vapeur ne sort pas de la buse à cappuccino

- Les trous de la buse à cappuccino et du gicleur vapeur sont bouchés.

➡ Nettoyez les trous de la buse à cappuccino et du gicleur vapeur (voir chapitre 8.1 „Nettoyer la buse à cappuccino“, page 124 - fig. 25).

Vous appuyez sur la touche ou , mais au lieu du café la machine donne de l'eau

- La mouture est peut être bloquée dans l'entonnoir.

➡ Retirez, à l'aide d'un couteau, le café moulu qui bouche l'entonnoir (voir chapitre 6 „Préparer le café avec du café moulu“, page 122, nota 5). Nettoyez l'infuseur et l'intérieur de la machine (voir indications au chapitre 9.3 „Nettoyage de l'infuseur“, page 125).

Vous appuyez sur la touche ①, mais la machine ne s'allume pas

- La machine n'est pas raccordée au réseau électrique.

➡ Vérifiez si la fiche du cordon est bien enfoncée dans la prise de courant.

Vous ne parvenez pas à extraire l'infuseur pour effectuer le nettoyage

- La machine est allumée. Vous ne pouvez extraire l'infuseur que si la machine est arrêtée.

➡ Arrêtez la machine (voir chapitre 9.3 „Nettoyage de l'infuseur“, page 125).



Attention : vous ne pouvez extraire l'infuseur que si la machine est arrêtée. Si vous essayez de le retirer quand la machine est en marche, vous risquez de détériorer gravement la machine.

Vous avez utilisé du café prémoulu (à la place des grains) et la machine ne fait pas de café

- Vous avez versé trop de café prémoulu.
- ☞ Retirez l'infuseur et nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (voir chapitre 9.3 „Nettoyage de l'infuseur“, page 125). Répétez l'opération en utilisant au maximum 2 doses de café moulu. Nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (voir chapitre 9.3 „Nettoyage de l'infuseur“, page 125).
- Vous n'avez pas appuyé sur la touche  et la machine a utilisé du café prémoulu et du café en grains moulu par le moulin.
- ☞ Nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (voir chapitre 9.3 „Nettoyage de l'infuseur“, page 125). Répétez l'opération en appuyant d'abord sur la touche , comme l'indique le chapitre 6 „Préparer le café avec du café moulu“, page 122.
- Vous avez versé du café prémoulu quand la machine était arrêtée.
- ☞ Retirez l'infuseur et nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (voir chapitre 9.3 „Nettoyage de l'infuseur“, page 125). Répétez l'opération mais en mettant d'abord la machine en marche.

Le café ne sort pas par les buses mais il coule le long du volet de service

- Les trous de la buse sont bouchés par du café séché.
- ☞ Désobstruez les trous avec une épingle (fig. 27).
- Le tiroir mobile dans le volet de service est coincé et ne peut pas osciller.
- ☞ Nettoyez bien le tiroir mobile surtout à proximité des charnières.

Que faire si l'on doit transporter l'appareil?

- Conserver l'emballage d'origine pour le protéger pendant le transport. Pour protéger l'appareil contre les éraflures, utiliser impérativement le sachet en plastique d'origine.

- Maintenir la machine à café à l'abri des chocs. Nous déclinons toute responsabilité en cas de détériorations pendant le transport.
- Vider le réservoir d'eau et le tiroir à marc.
- Veuillez également faire attention à l'endroit où vous entreposez votre appareil, surtout pendant l'hiver. Il peut être endommagé par le gel.

13 Caractéristiques techniques

Tension électrique : 220-240 V
Puissance consommée : 1350 W

CE Cet appareil est conforme aux directives suivantes de la C.E. :

- 2006/95/CE relative à la "basse tension"
- 89/336/CEE "Directive CEM" y compris les directives de modifications 92/31/CEE et 93/68/CEE
- Les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004

(F)

14 Mise au rebut



Matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les pièces en matière plastique portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS< etc. Éliminez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les centres de traitement des déchets de la commune, dans les conteneurs prévus à cet effet.



Appareil usagé



Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne doit pas être considéré comme un déchet ménager ordinaire mais qu'il doit être remis à un centre de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques. En veillant à l'élimination correcte de ce produit, vous contribuez à préserver l'environnement et la santé. L'élimination incorrecte des déchets constitue une menace pour l'environnement et la santé. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec votre mairie, votre service d'enlèvement des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

15 S'il faut faire appel au Service Après-Vente

Conserver impérativement l'emballage d'origine, y compris les inserts en mousse. L'appareil doit être emballé méticuleusement pour éviter tout dommage lors du transport.

(NL)

Geachte klant,

wij verzoeken u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen. Let vooral op de veiligheidsaanwijzingen! Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze later te raadplegen en geef hem aan eventuele latere eigenaars van het apparaat door.

Inhoud

1	Legenda	134	10	Betekenis van de normale controlelampjes	146
1.1	Vooraanzicht (afb. 1)	134	11	Betekenis van de alarmlampjes en wat te doen als ze gaan branden	146
1.2	Vooraanzicht met open servicedeurtje (afb. 2)	134	12	Problemen die opgelost kunnen worden voordat u de klantendienst belt	148
1.3	Bedieningspaneel (afb. 3)	134	13	Technische gegevens	150
2	Veiligheidsvoorschriften	135	14	Afvalverwerking	150
3	Eerste ingebruikneming	136	15	Service	150
3.1	Apparaat opstellen en aansluiten	136			
3.2	Met water vullen	137			
3.3	Koffiebonenreservoir vullen	137			
3.4	Eerste keer inschakelen	137			
4	Koffie zetten met bonen	138			
5	Instellen van het maalmechanisme	140			
6	Koffie zetten met voorgemalen koffie	140			
7	Heet water maken	141			
8	Melk opschuimen	141			
8.1	Melkopschuimer reinigen	142			
9	Reiniging en onderhoud	142			
9.1	Reinigen van de koffiemachine	143			
9.2	Koffiedikreservoir legen	143			
9.3	Reinigen van de koffiezeteenheid	143			
9.4	Ontkalking	144			
9.5	Waterhardheid instellen	145			

(NL)

1 Legenda

i Deze gebruiksaanwijzing geldt voor de volautomatische koffiemachines van de modellen ECS5000 en ECS5200. Beide machines worden op dezelfde manier bediend.
In afbeelding 1 en afbeelding 2 zijn de twee modellen te zien. In alle andere afbeeldingen wordt model ECS5200 gebruikt.

1.1 Vooraanzicht (afb. 1)

- A Warmhoudplaat voor kopjes
- B Stoomdraaiknop
- C Stoompijpje
- D Melkopschuimer
- E Melkopschuimer (afneembaar)
- F Melkopschuimmondstuk (afneembaar)
- G Knop om servicedeurtje te openen
- H Watertank (uitneembaar)
- J Afdruipbakje (afneembaar)
- K Afdruiprooster
- L In de hoogte verstelbare koffieuitloop
- M Bedieningspaneel (zie afbeelding 3)
- N Deksel voor koffiebonenreservoir
- O Deksel voor koffiebonenreservoir

1.2 Vooraanzicht met open servicedeurtje (afb. 2)

- P Maatlepel voor de voorgemalen koffie
- Q Vak voor de maatlepel
- R Vulschacht voor de voorgemalen koffie
- S Servicedeurtje
- T Uittrekbaar koffiedikreservoir
- U Zwenkvak
- V Koffiezeteenheid
- W Draaiknop voor het instellen van de maalgraad
- X Koffiebonenreservoir
- Y Typeplaatje (onderkant van het apparaat)
- Z Vloeibaar ontkalkingsmiddel en teststrookje

1.3 Bedieningspaneel (afb. 3)

- a Draaiknop hoeveelheid koffie (weinig, normaal of veel)
- b Draaiknop hoeveelheid gemalen koffie (voor milde, normale of sterke koffie)
- c Bereidingstoets voor één kopje
- d Bereidingstoets voor twee kopjes
- e AAN/UIT-toets van de koffiemachine
- f Keuzetoets functie „Stoom”
- g Toets voor selectie van gemalen koffie (uitschakelen van het maalmechanisme)
- h Toets „Spoelen” en „Ontkalken”
- j Controlelampje 1 kopje en koffietemperatuur OK
- k Controlelampje 2 kopje en koffietemperatuur OK
- l Controlelampje stoom en stoomtemperatuur OK
- m Controlelampje selectie gemalen koffie (maalmechanisme uitgeschakeld)
- n Controlelampje „Alarm kalk”
- o Controlelampje „Geen water” of „Watertank niet ingezet”
- p Controlelampje „Koffiedikreservoir vol” of „Koffiedikreservoir niet ingezet”
- q Controlelampje „Algemeen alarm”

2 Veiligheidsvoorschriften



De veiligheid van dit apparaat voldoet aan de officiële regels der techniek en de wet in het kader van veilige apparaten. Toch voelen wij ons als fabrikant verplicht u op de volgende veiligheidsvoorschriften te wijzen.

Algemene veiligheid

- Het apparaat mag alleen worden aangesloten aan een stroomnet waarvan spanning, stroomtype en frequentie overeenkomen met de specificaties op het typeplaatje (zie onderkant van het apparaat)!
- Het snoer nooit met hete onderdelen van het apparaat in contact laten komen.
- De stekker nooit aan het snoer uit het stopcontact trekken!
- Het apparaat niet in gebruik nemen als:
 - het snoer beschadigd is
 - de ommanteling zichtbare schade vertoont.
- Dit apparaat is niet geschikt voor personen (ook kinderen) met een lichamelijke, sensorische of geestelijke handicap of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij het gebruik van het apparaat eerst hebben geleerd onder toezicht of met instructie van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.

Veiligheid van kinderen

- Laat het apparaat niet zonder toezicht lopen en voorkom vooral dat kinderen letsel oplopen!
- Verpakkingsmateriaal, zoals plastic zakken, horen niet in de handen van kinderen.

Veiligheid tijdens het gebruik

- **Attentie! Koffieuitloop, melkopschuimer en warmhoudplaat voor kopjes worden tijdens het gebruik heet. Houd kinderen uit de buurt!**
- **Attentie! Verbrandingsgevaar als de melkopschuimer geactiveerd is! Uitstromend heet water of hete stoom kan tot brandwonden leiden. Activeer de melkopschuimer alleen als u er een kopje of bakje onder houdt.**
- Geen ontvlambare vloeistoffen met stoom verhitten!
- Het apparaat alleen gebruiken als er zich water in het systeem bevindt! Alleen koud water in de watertank doen, geen heet water, melk of andere vloeistoffen. Neem de max. vulhoeveelheid van ca. 1,8 liter in acht.
- Geen bevroren of gekarameliseerde koffiebonen in het bonenreservoir doen, alleen gebrande koffiebonen! Verwijder vreemde elementen, zoals steentjes, uit de koffiebonen. Blokkering of beschadiging veroorzaakt door vreemde elementen in het maalmechanisme vallen eventueel niet onder de garantie.
- Alleen gemalen koffie in de vulschacht voor voorgemalen koffie doen.
- Apparaat niet onnodig ingeschakeld laten.
- Apparaat niet blootstellen aan weersinvloeden.
- Bij gebruik van een verlengsnoer alleen een normaal snoer met een geleiderdoorsnede van minstens 1,5 mm² gebruiken.
- Personen met motorische storingen mogen het apparaat nooit zonder begeleidende persoon gebruiken, om risico's te voorkomen.
- Het apparaat alleen gebruiken als het afdruipbakje, het koffiedikreservoir en het afdruiprooster ingezet zijn!

Veiligheid bij reiniging en verzorging

- Reinigings- en ontkalkingsinstructies in acht nemen.
- Voor onderhoud of reiniging apparaat uitschakelen en stekker uit het stopcontact trekken!
- Apparaat niet in water onderdompelen.
- De melkopschuimer alleen schoonmaken als er geen druk is en het apparaat koud en uitgeschakeld is!
- Onderdelen van het apparaat niet in de vaatwasmachine wassen.
- **Nooit water in het maalmechanisme doen;** daardoor wordt het maalmechanisme beschadigd.

Het apparaat niet open maken en niet repareren. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker.

Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd.

Bij een evt. noodzakelijke reparatie of vervanging van het snoer dient contact te worden opgenomen met

- de winkel waar u het apparaat hebt gekocht of
- de servicelijn van Electrolux.

Als het toestel verkeerd wordt gebruikt of bediend, kunnen wij niet aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade die hieruit voortvloeit; dit geldt ook voor schade die ontstaat doordat het ontkalkingsprogramma niet onmiddellijk na het knippen van het controlelampje   volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt uitgevoerd. Blokkering of beschadiging veroorzaakt door vreemde elementen in het maalmechanisme vallen eventueel niet onder de garantie.

3 Eerste ingebruikneming

3.1 Apparaat opstellen en aansluiten



Controleer na het uitpakken of het apparaat onbeschadigd is. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem contact op met een vakkundig persoon.



Zet het apparaat op een werkvlak, ver van waterkranen, gootstenen en warmtebronnen.



Controleer, nadat het apparaat op een werkvlak is gezet, of er bij de zijwanden en achterwand van het apparaat een vrije ruimte van ongeveer 5 cm is en er boven de koffiemachine een vrije ruimte van minstens 20 cm is.

Installeer het apparaat nooit in een ruimte waar de temperatuur 0°C of minder kan bedragen (indien het water bevroest, kan het apparaat beschadigd worden).



Controleer of de netspanning overeenkomt met de waarde aangegeven op het typeplaatje van het apparaat. Sluit het apparaat alleen aan een geaard stopcontact met een vermogen van minstens 10 A aan. De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele ongevallen die door de afwezigheid van een aardleiding worden veroorzaakt.



Als het stopcontact niet compatibel is met de stekker van het apparaat, laat het dan vakkundig vervangen door een geschikt stopcontact.



Sluit het apparaat aan een stopcontact aan.

Als de koffiemachine de allereerste keer aan het stroomnet wordt aangesloten, gaan alle controlelampjes een paar seconden aan voor een test, daarna gaan alle controlelampjes uit.



Het is aan te bevelen zo snel mogelijk de hardheid van het water aan te passen volgens de procedure beschreven in paragraaf 9.5 „Waterhardheid instellen“, pagina 145.

-  Om vertrouwd te raken met het gebruik van het apparaat moet u de eerste keer de aanwijzingen beschreven in de volgende paragrafen stap voor stap volgen.

3.2 Met water vullen

Controleer elke keer voor het inschakelen of de watertank water bevat en vul hem indien nodig. Het apparaat heeft bij elk inschakel- en uitschakelproces water nodig voor het automatische spoelen.

-  De watertank eruitnemen (afb. 4), uitspoelen en tot de markeringslijn MAX met vers water vullen. Om de watertank eruit te nemen de melkopschuimer altijd naar het midden van het apparaat richten, anders kan deze het verwijderen van de tank belemmeren.

-  Doe altijd koud water in de watertank. Nooit andere vloeistoffen, zoals mineraalwater of melk, erin doen.

-  De watertank weer inzetten en stevig aandrukken.

-  Om altijd een aromatische koffie te krijgen moet u:
- het water in de watertank dagelijks verversen,
 - de watertank minstens eens per week in normaal afwaswater (niet in de vaatwasmachine) schoonmaken. Volgens met schoon water afspoelen.

3.3 Koffiebonenreservoir vullen

-  De deksel van het koffiebonenreservoir openen (afb. 5).
-  Het reservoir met koffiebonen vullen.
-  De deksel sluiten.

-  **Attentie!** Denk eraan dat u alleen zuivere bonen zonder toevoeging van gekarameliseerde of gearomatiseerde bestanddelen en ook geen bevroren bonen mag gebruiken. Vergewis u ervan dat er geen vreemde elementen, zoals steentjes, in het bonenreservoir komen. **Blokking of beschadiging veroorzaakt door vreemde elementen in het maalmechanisme vallen eventueel niet onder de garantie.**

-  De koffiemachine is in de fabriek getest. Hiervoor is koffie gebruikt, dus het is volkomen normaal als u een beetje koffie in het maalmechanisme aantreft. Deze koffiemachine is in ieder geval gegarandeerd nieuw.

3.4 Eerste keer inschakelen

Als u het apparaat de eerste keer gebruikt, moet de koffiemachine ont-lucht worden.

-  Controleer of de watertank vol is en of de stekker van het snoer in het stop-contact is gestoken.

-  Draai de melkopschuimer naar buiten, zet er een kopje onder (afb. 6) en druk op de toets  (afb. 7) om de machine in te schakelen.

-  Onmiddellijk daarna, binnen maximaal 30 seconden, de stoomknop helemaal naar links draaien (afb. 8) (het is volkomen normaal als het apparaat hierbij wat luidruchtig is).

Na enkele seconden komt water uit de melkopschuimer.

-  Als het kopje met circa 30 ml gevuld is, draait u de stoomknop helemaal naar rechts (afb. 8) om de waterafgifte te stoppen.

-  Wacht tot de controlelampjes  en  niet meer knipperen, maar continu branden. (Het knipperen van de controlelampjes geeft aan dat het apparaat aan het voorverwarmen is; als ze continu branden, betekent dit dat de ideale temperatuur is bereikt om koffie te zetten.) Net vóór de controlelampjes continu branden, voert de koffiemachine automatisch een spoeling uit: er komt wat heet water uit de openingen van de koffieuitloop, dat wordt opgevangen in het eronder aanwezige afdruiptakje.

-  **Tip:** Als u sterke koffie wilt zetten (minder dan 60 ml), vul het kopje dan eerst met het hete spoelwater. Laat het water enkele seconden in het kopje (alvorens het leeg te gieten) om het kopje voor te verwarmen.

Nu is de koffiemachine klaar voor gebruik.

4 Koffie zetten met bonen

 Controleer vóór de koffieafgifte altijd of de controlelampjes  en  continu branden en of het koffiebonenreservoir vol is.

 Stel met de draaiknop voor hoeveelheid gemalen koffie (afb. 9) de gewenste koffiesmaak in.

Hoe verder u naar rechts draait, des te meer koffiebonen maalt de koffiemachine, waardoor de koffie sterker wordt. Zet bij het eerste gebruik van de koffiemachine als test een aantal koppen koffie om de juiste stand van de draaiknop vast te stellen. Pas op dat u niet te ver naar rechts draait, anders bestaat het risico dat de koffieafgifte te langzaam (druppelsgewijs) plaatsvindt, met name als u twee kopjes tegelijk zet.

 Met de draaiknop hoeveelheid koffie (afb. 10) stelt u de gewenste hoeveelheid koffie in.

Hoe verder u naar rechts draait, des te meer koffie wordt er gemaakt. Zet bij het eerste gebruik van de koffiemachine als test een aantal koppen koffie om de juiste stand van de draaiknop vast te stellen.

 Zet één of twee kopjes onder de openingen van de koffieuitloop (afb. 11). Om een bijzonder goede crema te krijgen, brengt u de koffieuitloop zo dicht mogelijk bij de kopjes door hem omlaag te brengen (afb. 12).

 Om één kop koffie te zetten drukt u op de toets  (afb. 13). Om twee koppen koffie te zetten drukt u op de toets  (afb. 14).

Nu begint de koffiemachine koffiebonen te malen, er wordt even voorgekookt en ten slotte wordt de koffie in het kopje afgegeven.

Zodra de gewenste hoeveelheid koffie afgegeven is, wordt de afgifte automatisch gestopt en wordt het koffiedik in het koffiedikreservoir afgevoerd.

Na enkele seconden, als de twee controlelampjes  en  weer continu branden, kunt u opnieuw koffie zetten.

 Om de koffiemachine uit te zetten, drukt u op de knop . Voordat de koffiemachine uitgeschakeld wordt, wordt er automatisch een spoeling uitgevoerd: er komt wat heet water uit de openingen, dat wordt opgevangen in het eronder aanwezige afdruiptakje. Pas op dat u zich niet brandt.) Als u het apparaat niet met de toets  uitschakelt, schakelt het in ieder geval 3 uur na het laatste gebruik vanzelf uit na eerst een korte spoeling te hebben uitgevoerd.

 **Opmerking 1:** Als de koffie druppelsgewijs of helemaal niet wordt afgegeven, moet de draaiknop voor het instellen van de maalgraad (afb. 17) één stand naar rechts worden gedraaid (zie hoofdstuk 5 „Instellen van het maalmechanisme“, pagina 140). Draai telkens één stand verder tot er een bevredigende koffieafgifte bereikt is.

 **De maalgraad mag alleen tijdens het malen veranderd worden. Instellen terwijl het maalmechanisme stilstaat, kan de koffiemachine beschadigen.**

 **Opmerking 2:** Als de koffie te snel wordt afgegeven en de crema u niet bevalt, draait u de draaiknop hoeveelheid gemalen koffie (afb. 9) één stand naar rechts. Probeer door een aantal keren koffie te zetten de juiste stand van de draaiknop vast te stellen. Pas op dat u de knop niet te ver naar rechts draait, anders bestaat het risico dat de koffieafgifte te langzaam (druppelsgewijs) plaatsvindt, met name als u twee kopjes tegelijk zet. Als u na enkele koppen nog steeds niet tevreden bent met de crema, draai de knop voor het instellen van de maalgraad (afb. 17) dan één stand naar links (zie hoofdstuk 5 „Instellen van het maalmechanisme“, pagina 140).

i **Opmerking 3: Tips voor afgifte van hetere koffie:**

1) Als u meteen na het inschakelen van de koffiemachine een sterk kopje (minder dan 60 ml) wilt zetten, gebruik dan het hete water van het spoelproces om de kopjes te verwarmen.

2) Als er echter sinds het zetten van het laatste kopje meer dan 2 of 3 minuten verstreken zijn, moet u de koffiezeteenheid voor het volgende kopje voorverwarmen door op de toets  te drukken.

Laat het water dan in het eronder staande afdruiptankje lopen. U kunt dit water gebruiken om het kopje dat u voor de koffie gebruikt voor te verwarmen. In dat geval doet u het hete water gewoon in het kopje (dat u daarna leegt).

3) Gebruik geen te dikke kopjes, ook niet als ze voorverwarmd worden, want die absorberen te veel warmte.

4) Gebruik altijd voorverwarmde kopjes door ze met warm water te spoelen of minstens 20 minuten op de warmhoudplaat op de deksel van de ingeschakelde koffiemachine te zetten.

i **Opmerking 4:** Terwijl het apparaat koffie zet, kan de afgifte op elk moment worden gestopt door op de toets  (afb. 13) of de toets  (afb. 14) te drukken of door de draaiknop hoeveelheid koffie (afb. 10) tegen de klok in te draaien.

i **Opmerking 5:** Als u na afloop van de koffieafgifte meer koffie in het kopje wilt hebben, houdt u gewoon de toets  (afb. 13) of de toets  (afb. 14) ingedrukt tot de gewenste hoeveelheid koffie bereikt is of draait u de knop hoeveelheid koffie (afb. 10) met de klok mee (dit moet gebeuren onmiddellijk nadat de koffie is afgegeven en voordat de verbruikte koffie in het koffiedikreservoir wordt uitgeworpen).

i **Opmerking 6:** Als het controlelampje  continu brandt, moet de watertank gevuld worden. Anders kan er geen

koffie worden gezet. De watertank kan alleen verwijderd worden als de melkopschuimer eerst naar het midden van de machine is gericht. (Het is normaal dat de tank nog wat water bevat wanneer het controlelampje  gaat branden).

i **Opmerking 7:** De koffiemachine telt het aantal gezette koppen koffie. Telkens na 14 apart (of 7 paarsgewijs) gezette koppen koffie gaat het controlelampje  continu branden om aan te geven dat het koffiedikreservoir vol is en geleegd en gereinigd moet worden (zie 9.2 „Koffiedikreservoir legen“, pagina 143).

i **Opmerking 8:** Bij het gebruik van de koffiemachine kan het op den duur gebeuren dat het maalmechanisme slijt en de koffie te snel en zonder crema afgegeven wordt omdat de bonen te grof gemalen zijn.

Om deze storing te verhelpen moet de maalgraad van het maalmechanisme opnieuw worden ingesteld. Hiervoor moet de draaiknop voor het instellen van de maalgraad (afb. 17) één stand naar links worden gedraaid (zie hoofdstuk 5 „Instellen van het maalmechanisme“, pagina 140).

i **Opmerking 9:** Als de koffiemachine lang niet is gebruikt, moet de koffiezeteenheid gereinigd worden zoals beschreven in par 9.3 „Reinigen van de koffiezeteenheid“, pagina 143, voordat hij weer wordt gebruikt.

i **Opmerking 10:** Tijdens de koffieafgifte nooit de watertank weghalen. Als deze eruit genomen wordt, kan de koffiemachine geen koffie meer zetten en begint het controlelampje  (geen water) te knipperen. Als u dan probeert nog een kopje te zetten, maakt de koffiemachine veel lawaai en zet geen koffie. Om de koffiemachine weer te starten draait u de stoomknop helemaal naar links en laat u een paar seconden lang water uit de melkopschuimer lopen.

(NL)

i Als u de koffiemachine de eerste keer in gebruik neemt, moet u minstens 4-5 koppen koffie zetten voordat de machine een bevredigend resultaat levert.

i Als er een storing optreedt die wordt aangegeven doordat de betreffende alarmindicatie gaat branden, hoeft u niet meteen contact op te nemen met de technische klantendienst. Het probleem kan bijna altijd verholpen worden als u de instructies in hoofdstuk 11 „Betekenis van de alarmlampjes en wat te doen als ze gaan branden“, pagina 146 en hoofdstuk 12 „Problemen die opgelost kunnen worden voordat u de klantendienst belt“, pagina 148 volgt. Als de instructies niet voldoende zijn om het probleem te verhelpen, neem dat contact op met de klantendienst.

5 Instellen van het maalmechanisme

Omdat het maalmechanisme al in de fabriek voor goede afgifte van koffie is ingesteld, hoeft u dit, althans in het begin, niet zelf te doen.

Als de koffie toch na de eerste kop te snel of te langzaam (druppelsgewijs) wordt afgegeven, kunt u dit corrigeren met de draaiknop voor het instellen van de maalgraad (afb. 17) in het koffiebonenreservoir.

Het effect van deze correctie merkt u echter pas na minstens 2 keer koffie zetten.

! De maalgraad mag alleen tijdens het malen veranderd worden. Instellen terwijl het maalmechanisme stilstaat, kan de koffiemachine beschadigen.

☞ Om een langzamere koffieafgifte en een betere crema te krijgen draait u de knop één stand naar links (= koffiebonen worden fijner gemalen) (afb. 18).

☞ Om een snellere koffieafgifte te krijgen (niet druppelsgewijs) draait u de knop

één stand naar rechts (= koffiebonen worden grover gemalen) (afb. 18).

i De koffiemachine is in de fabriek getest. Hiervoor is koffie gebruikt, dus het is volkomen normaal als u een beetje koffie in het maalmechanisme aantreft. Deze koffiemachine is in ieder geval gegarandeerd nieuw.

6 Koffie zetten met voorgemalen koffie

☞ Druk op de knop  om de functie voorgemalen koffie te selecteren (afb. 19).

Het controlelampje  gaat branden om aan te geven dat de functie geselecteerd is en het gebruik van het maalmechanisme uitgeschakeld is.

☞ Til de deksel in het midden op en doe één (voor één kopje) of twee (voor twee kopjes) afgestreken maatlepels voorgemalen koffie in de vulschacht (afb. 20).

☞ Met de draaiknop hoeveelheid koffie (afb. 10) kiest u de instelling van de gewenste hoeveelheid koffie. Hoe verder u naar rechts draait, des te meer koffie wordt er gemaakt.

☞ Zet één of twee kopjes onder de openingen van de koffieuitleop (afb. 11). Om een bijzonder goede crema te krijgen, brengt u de koffieuitleop zo dicht mogelijk bij de kopjes door hem omlaag te brengen (afb. 12).

☞ Om één kop koffie te zetten drukt u op de toets  (afb. 13). Om twee koppen koffie te zetten drukt u op de toets  (afb. 14).

i **Opmerking 1:** Doe nooit voorgemalen koffie in de koffiemachine wanneer deze uitgeschakeld is, om te voorkomen dat de koffie verloren gaat en in de machine verspreid wordt.

i **Opmerking 2:** Gebruik nooit meer dan 2 afgestreken maatlepels koffie, anders zet de koffiemachine geen koffie en gaat de gemalen koffie verloren in de

koffiemachine, waardoor deze vuil wordt of de koffie druppelsgewijs wordt afgegeven.

i **Opmerking 3:** Gebruik om hoeveelheid gemalen koffie te doseren uitsluitend de bijgeleverde maatlepel.

i **Opmerking 4:** Doe in de vulschacht alleen voorgemalen koffie voor espressoapparaten: gebruik in geen geval koffiebonen, gevriesdroogde koffie of ander materiaal dat de machine kan beschadigen.

i **Opmerking 5:** Als bij het vullen meer dan twee maatlepel voorgemalen koffie de vulschacht verstoppen, duw de koffie dan met een mes naar beneden (afb. 21), neem de koffiezeteenheid eruit en reinig deze samen met de koffiemachine zoals beschreven in paragraaf 9.3 „Reinigen van de koffiezeteenheid“, pagina 143 beschreven reinigen.

 Als u na de koffieafgifte met voorgemalen koffie wilt zetten met koffiebonen, schakelt u de functie voorgemalen koffie uit door op de toets  te drukken (het controlelampje gaat uit en het maalmechanisme is weer bedrijfsklaar).

i Lees ook hoofdstuk 4 „Koffie zetten met bonen“, pagina 138, opmerkingen 3 - 7, 9 en 10.

7 Heet water maken

 Controleer altijd of de controlelampjes  en  continu branden.

 Draai de melkopschuimer naar de buitenkant van de machine (afb. 6).

 Zet een kop of kan onder de melkop-schuimer (afb. 6).

 Draai de stoomknop een halve slag naar links tot de aanslag (afb. 8): het hete water loopt uit de melkopschuimer in de daaronder staande kop of kan.

 Om de afgifte van heet water te onderbreken draait u de stoomknop hele-

maal naar rechts (afb. 8) en draait u de melkopschuimer weer in zijn oorspronkelijke stand naar het midden van het apparaat toe. Het is aan te raden niet langer dan 2 minuten heet water te maken.

8 Melk opschuimen

 Vul een kop of kan met circa 100 gram melk per kop cappuccino de u wilt maken. Denk er bij het kiezen van de kop of kan aan dat het melkvolume twee- of driemaal zo groot wordt.

i Het is aan te bevelen halfvette, koude melk uit de koelkast te gebruiken.

 Draai de melkopschuimer naar buiten (afb. 6).

 Zet de espresso zoals in deze gebruiksaanwijzing wordt beschreven en gebruik voldoende grote koppen.

 Druk dan op de stoomtoets  (afb. 22).

Het controlelampje  begint te knippen, hetgeen betekent dat de koffiemachine aan het verwarmen is (de controlelampjes  en  branden niet, waarmee wordt aangegeven dat er geen koffie kan worden gezet).

Zodra het controlelampje  continu brandt en niet meer knippert, heeft de temperatuur van de koffiemachine de optimale waarde voor het produceren van stoom heeft bereikt.

 Dompel onmiddellijk hierna, binnen twee minuten (anders gaat de machine automatisch terug naar de functie koffie), de melkopschuimer in de kop of kan met melk (afb. 23). Draai de stoomknop dan een halve slag naar links (afb. 8).

 Pas op dat u zich niet brandt.

 **Attentie!** Gevaar van verontreiniging door opgedroogde melk in de melkop-schuimer. Let erop dat u de melkop-schuimer niet zo diep in de melk dompelt dat de luchtaanzuigopening aan de bovenkant van de melkopschui-

(NL)

mer met melk bedekt is. Hierdoor kan er melk in het pijpje gezogen worden, die evt. tot verontreiniging van de melkopschuimer kan leiden.

Uit de melkopschuimer komt de stoom, die de melk opschuimt en deze een romige consistentie geeft. Om een romiger melkschuim te krijgen dompelt u de melkopschuimer in de melk en beweegt u het kannetje langzaam van beneden naar boven. (Het is aan te raden niet langer dan 2 minuten heet water te maken.)

 Zodra het gewenste schuim bereikt is, kunt u de stoomafgifte stoppen door de stoomknop helemaal naar rechts te draaien (afb. 8); om de functie "Stoom" uit te schakelen drukt u op de stoomtoets  (afb. 22).

 Doe het melkschuim in de tevoren met espresso gevulde koppen. De cappuccino is klaar (naar believen suiker toevoegen en eventueel cacao op het schuim strooien).

 **Aanwijzing:** Onmiddellijk na het maken van de cappuccino en het uitzetten van de functie "Stoom" met de stoomtoets  (afb. 22) is de temperatuur van de koffiemachine nog te hoog om koffie te zetten (de controlelampjes  en  knipperen om aan te geven dat de temperatuur niet goed is om weer koffie te zetten). Daarom moet u ongeveer 10 minuten wachten voordat u weer koffie zet, om de koffiemachine iets te laten afkoelen.

TIP: Om ervoor te zorgen dat de koffiemachine na het uitschakelen van de functie "Stoom" sneller afkoelt, opent u de stoomdraaiknop en laat u het water uit de melkopschuimer in een bakje lopen tot de controlelampjes  en  niet meer knipperen.

8.1 Melkopschuimer reinigen

Het is belangrijk dat de melkopschuimer na elk gebruik schoongemaakt wordt.

 Laat enkele seconden lang wat water of stoom afgeven door de stoomknop helemaal naar links te draaien (afb. 8). Daardoor worden eventuele melkresten uit het stoompijpje verwijderd.

 **Belangrijk:** Om hygiënische redenen is het aan te raden dit proces elke keer uit te voeren om te voorkomen dat er melk binnen in de melkopschuimer vastkoekt.

 Draai de knop helemaal naar rechts. Wacht een paar minuten tot de melkopschuimer afgekoeld is.

 Houd met één hand de greep van het stoompijpje vast. Open met uw andere hand de bajonetsluiting van de melkopschuimer door deze iets met de klok mee te draaien. Trek de melkopschuimer eruit (afb. 24).

 Trek het melkopschuimmondstuk naar beneden van het stoompijpje af.

 Was de melkopschuimer en het mondstuk met lauw water zorgvuldig af.

 Controleer of de twee in afb. 25 met pijlen aangegeven gaatjes niet verstopt zijn. Steek ze indien nodig met een naald door en maak ze schoon.

 Monteer het melkopschuimmondstuk weer door het op het stoompijpje te zetten en krachtig omhoog te draaien.

 Monteer de melkopschuimer weer door deze omhoog te schuiven en tegen de klok in te draaien (afb. 24).

9 Reiniging en onderhoud

 Laat de koffiemachine vóór elke reinigingsbeurt altijd afkoelen en verbreek de verbinding met het elektriciteitsnet.

Dompel de koffiemachine nooit in water: dit is een elektrisch apparaat.

Gebruik voor het reinigen van de koffiemachine geen oplos- of schuurmiddelen. Een vochtige, zachte doek is voldoende.

Geen van de componenten van de koffiemachine mag in de vaatwasser afgewassen worden.

9.1 Reinigen van de koffiemachine

-  Elke keer als het controlelampje  continu brandt, moet het koffiedikreservoir gereinigd worden (beschreven in paragraaf 9.2 „Koffiedikreservoir legen“, pagina 143).
-  Het is aan te bevelen ook de watertank vaak schoon te maken.
-  Het afdruiptankje is voorzien van een waterpeilmarkering (rood) (afb. 26). Als deze markering zichtbaar wordt (enkele millimeters onder het afdruiptankje), moet het afdruiptankje geleegd en gereinigd worden.
-  Controleer of de openingen van de koffieuitlep niet verstopt zijn. Voor het schoonmaken daarvan kunt u de opgedroogde koffie met een naald verwijderen (afb. 27).

9.2 Koffiedikreservoir legen

Het apparaat telt het aantal gezette koppen koffie. Na 14 apart (of 7 paarsgewijs) gezette koppen koffie brandt het controlelampje  om aan te geven dat het koffiedikreservoir vol is en geleegd en gereinigd moet worden. Zolang het koffiedikreservoir niet gereinigd wordt, kan de koffiemachine geen koffie zetten.

-  Ontgrendel voor het reinigen het servicedeurtje door op de daarvoor bestemde knop te drukken en open het (afb. 15); het controlelampje  knippert.
-  Het afdruiptankje eruit nemen (afb. 16), leeg maken en reinigen.
-  Maak het koffiedikreservoir zorgvuldig leeg en schoon. Let erop dat alle op de bodem achtergebleven resten verwijderd worden.

Belangrijk: Elke keer als u het afdruiptankje eruit trekt, moet ook het koffiedikreservoir geleegd worden, ook als het niet helemaal vol is. Als dit niet wordt gedaan, kan het de volgende keer bij het koffie zetten gebeuren dat het koffiedikreservoir te vol wordt en het overtollige koffiedik de koffiemachine verstopt.



Als u het apparaat dagelijks gebruikt, maak het reservoir dan ook dagelijks leeg. Maak het koffiedikreservoir alleen leeg als het apparaat ingeschakeld is. Alleen dan detecteert het apparaat dat het geleegd wordt.

9.3 Reinigen van de koffiezeteenheid

De koffiezeteenheid moet regelmatig een schoonmaakbeurt krijgen om te voorkomen dat er koffieresten in vastkoeken (wat tot storingen kan leiden). Ga voor het reinigen als volgt te werk:

-  Schakel de koffiemachine met de toets "Aan/uit"  (afb. 4) uit (niet de stekker uit het stopcontact trekken) en wacht tot alle controlelampjes uit zijn.
-  Open het servicedeurtje (afb. 15).
-  Het afdruiptankje en het koffiedikreservoir eruit nemen (afb. 16) en reinigen.
-  De twee rode ontgrendelingsknoppen van de koffiezeteenheid opzij en naar het midden tegen elkaar drukken (afbeelding 28) en de koffiezeteenheid eruit trekken.



Attentie: De koffiezeteenheid kan alleen uit de machine worden genomen als deze uitgeschakeld is. Als u probeert de koffiezeteenheid uit de koffiemachine te nemen terwijl deze ingeschakeld is, riskeert u dat het apparaat ernstig beschadigd wordt.

-  Reinig de koffiezeteenheid onder stromend leidingwater zonder afwasmiddel te gebruiken.



Was de koffiezeteenheid nooit in de vaatwasmachine.

-  De machine van binnen zorgvuldig reinigen. Krab de vastgekoekte koffieresten in de koffiemachine weg met een houten of plastic vork (afb. 29) en zuig alle resten met een stofzuiger weg (afb. 30).
-  Om de koffiezeteenheid weer in te zetten (afb. 32, a) deze in de houder (afbeelding 32, b) en de pen (afb. 32, c) schuiven. De pen moet in de buis

(NL)

(afbeelding 32, d) onder aan de koffiezeteenheid worden geschoven.

 Druk dan stevig op de tekst PUSH (afb. 32,e) tot de koffiezeteenheid hoorbaar vastklikt.

 Controleer of de twee rode knoppen (afb. 32, f) naar buiten zijn gekomen, anders kan het deurtje niet gesloten worden.

Afb. 33: de twee rode knoppen zijn correct naar buiten gekomen.

Afb. 34: de twee rode knoppen zijn niet naar buiten gekomen.

 **Opmerking 1:** Als de koffiezeteenheid niet correct is ingezet, d.w.z. voordat het vastklikken te horen is, en de rode knoppen niet goed naar buiten zijn gekomen, kan het servicedeurtje niet gesloten worden en kan het apparaat niet gebruikt worden (als het ingeschakeld wordt, knippert het controlelampje ).

 **Opmerking 2:** Als het inzetten van de koffiezeteenheid moeilijk gaat, moet deze (voor het inzetten) op de juiste grootte worden gebracht, en wel door de koffiezeteenheid tegelijk van onderen en van boven, zoals in afb. 31 weergegeven, stevig samen te drukken.

 **Opmerking 3:** Als de koffiezeteenheid dan nog steeds moeilijk in te zetten is, probeer het dan niet met geweld, maar sluit het servicedeurtje, trek de stekker van het voedingssnoer uit het stopcontact en steek hem er dan meteen weer in. Wacht tot alle symbolen uit zijn, open dan het servicedeurtje en zet de koffiezeteenheid weer in. Zet het afdruiptankje samen met het koffiedikreservoir weer in het apparaat en sluit het servicedeurtje.

9.4 Ontkalking

Doordat het gebruikte water voor het koffie zetten voortdurend verwarmd wordt, is het normaal dat er zich in de loop van de tijd kalk in de koffiemachine afzet. Zodra het controlelampje  begint te knipperen, moet de koffiemachine ontkalkt worden.

 **Aanwijzing:** Als het controlelampje  begint te branden, kan er nog steeds koffie worden gezet.

Ga als volgt te werk:

 Druk op de toets  (afb. 7) om de machine in te schakelen.

 Wacht tot de controlelampjes  en  niet meer knipperen, maar continu branden.

 Maak de oplossing zoals aangegeven op de fles van het bijgeleverde ontkalkingsmiddel klaar:
Giet de inhoud van de fles ontkalkingsmiddel (0,125 liter) in de watertank en voeg dat 1 liter water toe.

 **Attentie:** Gebruik in geen geval ontkalkingsmiddelen die niet door Electrolux aanbevolen worden. Bij gebruik van andere ontkalkingsmiddelen aanvaardt Electrolux geen aansprakelijkheid voor eventuele schade. Vloeibaar ontkalkingsmiddel is verkrijgbaar in de vakhandel of via de servicelijn van Electrolux.

 Zet een bak met een inhoud van minstens 1,5 liter onder de melkopschuimer (afb. 6).

 Druk op de toets  en houd deze minstens 5 seconden ingedrukt. Dan begint het controlelampje  te branden om aan te geven dat het ontkalkingsprogramma gestart is (de controlelampjes  en  blijven uit, waarmee wordt aangegeven dat er geen koffie kan worden gezet).

 Draai de stoomknop een halve slag maar links (afb. 8). Dan loopt de ontkalkingsoplossing uit de melkopschuimer in de daaronder geplaatste bak.

Het ontkalkingsprogramma doorloopt automatisch een serie spoelingen en pauzes om vastgekoekte kalk binnen uit de koffiemachine te verwijderen.

-  Draai na circa 30 minuten, als het controlelampje  gaat branden, de stoomknop een halve slag naar rechts tot de aanslag (afb. 8).

Nu moet er gespoeld worden om de restanten van de ontkalkingsoplossing uit de koffiemachine te verwijderen.

-  Neem de watertank eruit, spoel hem en vul hem met vers water.
-  Zet de watertank weer in.
-  Giet de onder de melkopschuimer geplaatste, met vloeistof gevulde bak leeg en plaats deze weer onder de melkopschuimer.

-  Draai de stoomknop een halve slag maar links (afb. 8). Er komt heet water uit de melkopschuimer, dat in de eronder geplaatste bak loopt.

Zodra de watertank leeg is, gaat het controlelampje  uit en begint het controlelampje  te branden.

-  Draai de stoomknop helemaal naar rechts (afb. 8) en vul de watertank nogmaals met schoon water.

Nu is het ontkalkingsprogramma afgelopen en de koffiemachine is weer gebruiksklaar.

-  **Aanwijzing:** Als het ontkalkingsproces niet volledig wordt uitgevoerd en voortijdig wordt afgebroken, gaat het alarm  niet uit en moet het proces vanaf het begin herhaald worden.

-  **Belangrijk:** als het ontkalken niet volgens de voorschriften wordt uitgevoerd, vervalt de garantie.

9.5 Waterhardheid instellen

Het controlelampje  gaat branden na een gebruikstijd die, rekening houdend met de in het leidingwater aanwezige maximale hoeveelheid kalk, in de fabriek is ingesteld. U kunt de ingestelde gebruikstijd verlengen als u minder vaak een ontkalking wilt uitvoeren. Hiervoor moet de koffiema-

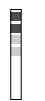
chine aan de hand van het werkelijke kalkgehalte van het gebruikte water worden geprogrammeerd. Gebruik het bijgeleverde teststaafje om de hardheidsstand te bepalen of vraag bij uw watermaatschappij naar de hardheid.

Bepalen van het waterhardheidsniveau

-  Doop hiervoor het teststrookje ca. 1 seconde in koud water. Schud het overtollige water eraf en bepaal het hardheidsniveau aan de hand van de roze vakjes.



Geen of één vakje roze
hardheidsniveau 1, zacht
tot 1,24 mmol/l of
tot 7° Duitse hardheid of
tot 12,6° Franse hardheid



Twee vakjes roze:
hardheidsniveau 2, middelhard
tot 2,5 mmol/l of
tot 14° Duitse hardheid of
tot 25,2° Franse hardheid



Drie vakjes roze:
hardheidsniveau 3, hard
tot 3,7 mmol/l of
tot 21° Duitse hardheid of
tot 37,8° Franse hardheid



Vier vakjes roze:
hardheidsniveau 4, zeer hard
meer dan 3,7 mmol/l of
meer dan 21° Duitse hardheid of
meer dan 37,8° Franse hardheid

Instellen en opslaan van het bepaalde waterhardheidsniveau

U kunt 4 hardheidsniveaus instellen. Het apparaat is in de fabriek op hardheidsniveau 4 ingesteld.

-  Controleer of de koffiemachine uitgeschakeld is (alle controlelampjes zijn uit).
-  Druk op de toets  en houd deze minstens 5 seconden ingedrukt. De vier controlelampjes , ,  en  gaan branden.
-  Druk een aantal keren op de toets  (afb. 19) tot het aantal brandende controlelampjes gelijk is aan het vastge-

(NL)

stelde hardheidsniveau (om b.v. hardheidsniveau 3 in te stellen drukt u zo vaak op de toets  dat de drie controlelampjes ,  en  samen branden).

-  Druk op de toets  om de waarde op te slaan. Nu is het apparaat zo geprogrammeerd dat het aangeeft wanneer er volgens het werkelijke kalkgehalte beslist een ontkalking moet worden uitgevoerd.

10 Betekenis van de normale controlelampjes

De controlelampjes  en  knipperen

De koffiemachine is niet bedrijfsklaar (het water heeft nog niet de ideale temperatuur bereikt om koffie te zetten). Begin pas met koffie zetten als alle controlelampjes continu branden.

De controlelampjes  en  branden continu

De koffiemachine heeft de ideale temperatuur bereikt om koffie te zetten

Het controlelampje  brandt continu

De koffiemachine is een kop koffie aan het afgeven.

Het controlelampje  brandt continu

De koffiemachine is twee koppen koffie aan het afgeven.

Het controlelampje  stoom knippert

De koffiemachine wordt verwarmd om de ideale temperatuur te bereiken om stoom te produceren. Wacht tot het controlelampje continu brandt alvorens de stoomknop te draaien.

Het controlelampje  stoom brandt continu

De koffiemachine is gereed voor stoomafgifte en u kunt de stoomknop draaien.

Het controlelampje  brandt continu

De koffiemachine is ingesteld voor het afgeven van koffie op basis van gemalen koffie (zie par. 6 „Koffie zetten met voorgemalen koffie“, pagina 140).

Het controlelampje  brandt continu

Het automatische ontkalkingsprogramma loopt (zie par. 9.4 „Ontkalking“, pagina 144)

11 Betekenis van de alarmlampjes en wat te doen als ze gaan branden

Het controlelampje  brandt continu

- De watertank is leeg of niet goed ingezet.
 -  De watertank vullen zoals beschreven in par. 3.2 „Met water vullen“, pagina 137, en correct inzetten.
 - De watertank is vuil of er hebben zich kalkkorsten in gevormd.
 -  De watertank uitspoelen of ontkalken.
- Het controlelampje  knippert**
- De koffiemachine kan geen koffie zetten en maakt veel lawaai.
 -  Draai de stoomknop naar links zoals beschreven in hoofdstuk 4 „Koffie zetten met bonen“, pagina 138, opmerking 10 (Abb. 8).
 - De koffie komt te langzaam uit het apparaat.

-  Draai de draaiknop voor het instellen van de maalgraad (afb. 17) één stand naar rechts (zie hoofdstuk 5 „Instellen van het maalmechanisme“, pagina 140).

Het controlelampje  brandt continu

- Het koffiedikreservoir is vol of niet goed ingezet.
-  Het koffiedikreservoir legen en zoals beschreven in hoofdstuk 9.2 „Koffiedikreservoir legen“, pagina 143, reinigen en correct inzetten.

- Na het schoonmaken is het koffiedikreservoir niet ingezet.

 Het servicedeurtje openen en het koffiedikreservoir inzetten.

Het controlelampje knippert

- De functie  is gekozen, maar er is geen gemalen koffie in de vulschacht gedaan.
-  De gemalen koffie erin doen zoals beschreven in hoofdstuk 6 „Koffie zetten met voorgemalen koffie“, pagina 140.
- Het koffiebonenreservoir bevat geen koffiebonen meer.
-  Het koffiebonenreservoir met koffiebonen vullen zoals beschreven in hoofdstuk 3.3 „Koffiebonenreservoir vullen“, pagina 137.
- Als het maalmechanisme veel lawaai maakt, betekent dit dat een klein steentje tussen de koffiebonen het maalmechanisme geblokkeerd heeft.
-  Neem contact op met de klantendienst. **Blokking of beschadiging veroorzaakt door vreemde elementen in het maalmechanisme vallen eventueel niet onder de garantie.**

Het controlelampje knippert

- Geeft aan dat de koffiemachine verkalkt is.
-  Het in par. 9.4 „Ontkalking“, pagina 144 beschreven ontkalkingsprogramma moet uitgevoerd worden.

De machine maakt een abnormaal geluid en de vier controlelampjes en knipperen afwisselend

- Waarschijnlijk hebt u vergeten de koffiezeteenheid na het reinigen weer in de koffiemachine te plaatsen.
-  Laat het servicedeurtje dicht en zet de koffiezeteenheid niet in. Houd de toetsen  en  ingedrukt tot de vier controlelampjes uitgaan. Pas wanneer alle vier de alarmlampjes uit zijn, kan het servicedeurtje geopend worden en kan de koffiezeteenheid ingezet worden (zie hiervoor par. 9.3 „Reinigen van de koffiezeteenheid“, pagina 143).

De controlelampjes en knipperen afwisselend

- De koffiemachine is zojuist ingeschakeld en de koffiezeteenheid is niet correct ingezet, zodat het servicedeurtje niet gesloten kan worden.
-  Druk op de tekst PUSH op de koffiezeteenheid tot u een klik hoort. Let erop of de twee rode knoppen naar buiten gekomen zijn (par. 9.3 „Reinigen van de koffiezeteenheid“, pagina 143). Het servicedeurtje sluiten en op de toets  drukken.

De controlelampjes en zijn aan en knipperen

- De koffiemachine is ingeschakeld terwijl de stoomdraaiknop ingeschakeld is.
-  Draai de stoomknop helemaal naar rechts (afb. 8).

Het controlelampje knippert

- Het servicedeurtje is open.
-  Als u het servicedeurtje niet kunt sluiten, controleer dan of de koffiezeteenheid correct is ingezet (zie par. 9.3 „Reinigen van de koffiezeteenheid“, pagina 143).

Het controlelampje brandt continu en de controlelampjes en knipperen

- Waarschijnlijk hebt u vergeten de koffiezeteenheid na het reinigen weer in de koffiemachine te plaatsen.
-  Zet de koffiezeteenheid in, zie hiervoor par. 9.3 „Reinigen van de koffiezeteenheid“, pagina 143.
- De koffiemachine is van binnen zeer vuil.
-  De koffiemachine reinigen zoals beschreven in par. 9.3 „Reinigen van de koffiezeteenheid“, pagina 143.

Het controlelampje knippert

- De vulschacht voor gemalen koffie is verstopt.
-  De vulschacht met behulp van een mes schoonmaken zoals beschreven in hoofdstuk 6 „Koffie zetten met voorgemalen koffie“, pagina 140, opmerking 5 (Abb. 21).

12 Problemen die opgelost kunnen worden voordat u de klantendienst belt

Als de koffiemachine niet functioneert en er een alarmlampje brandt, kunt u de oorzaak van de storing gemakkelijk vinden en verhelpen door hoofdstuk 11 „Betekenis van de alarmlampjes en wat te doen als ze gaan branden“, pagina 146 te raadplegen. Als er echter geen alarmlampje brandt, voer dan de volgende controles uit voordat u contact opneemt met de klantendienst.

De koffie is niet heet

- De kopjes zijn niet voldoende voorverwarmd.
-  De kopjes voorverwarmen door ze met heet water te spoelen of minstens 20 minuten op de warmhoudplaat (A) te zetten (zie hoofdstuk 4 „Koffie zetten met bonen“, pagina 138, opmerking 3).
- De koffiezeteenheid is te koud.

-  Voor het koffie zetten de koffiezeteenheid voorverwarmen door op de toets  die drukken (zie hoofdstuk 4 „Koffie zetten met bonen“, pagina 138, opmerking 3).

De koffie heeft weinig crema

- De machine gebruikt te weinig koffie voor het zetten.
-  Draai de knop voor de hoeveelheid gemalen koffie (afb. 9) iets naar rechts (zie hoofdstuk 4 „Koffie zetten met bonen“, pagina 138 opmerking 2).
- De koffie is te grof gemalen.
-  Draai de knop voor het instellen van de maalgraad (afb. 17) één stand naar links (zie hoofdstuk 5 „Instellen van het maalmechanisme“, pagina 140).
- Het koffiemengsel is niet geschikt.
-  Gebruik een koffiemengsel dat geschikt is voor volautomatische koffiemachines.

De koffie komt te langzaam uit het apparaat

- De koffie is te fijn gemalen.
-  Draai de knop voor het instellen van de maalgraad (afb. 17) één stand naar rechts (zie hoofdstuk 5 „Instellen van het maalmechanisme“, pagina 140).
- De machine gebruikt te veel koffie voor het zetten.
-  Draai de knop voor de hoeveelheid gemalen koffie (afb. 9) iets naar links.

De koffie komt te snel uit het apparaat

- De koffie is te grof gemalen.
-  Draai de knop voor het instellen van de maalgraad (afb. 17) één stand naar links (zie hoofdstuk 5 „Instellen van het maalmechanisme“, pagina 140).
- De machine gebruikt te weinig koffie tijdens het koffie zetten.
-  Draai de knop voor de hoeveelheid gemalen koffie (afb. 9) iets naar rechts.

De koffie komt niet uit beide openingen van de koffieuitlep

- De opening is verstopt.
-  Verwijder de opgedroogde koffie met een naald (afb. 27).

Ondanks draaien aan de stoomknop komt er geen stoom uit de melkopschuimer

- De gaatjes van de melkopschuimer en het melkopschuimmondstuk zijn verstopt.
-  Reinig de gaatjes van de melkopschuimer en het melkopschuimmondstuk (zie par. 8.1 „Melkopschuimer reinigen“, pagina 142 – afb. 25).

Als er op de toetsen en wordt gedrukt, komt er geen koffie, maar water uit de machine

- De gemalen koffie is misschien vast blijven zitten in de vulschacht.
-  Verwijder de gemalen koffie die de vulschacht verstopt met een mes (zie hoofdstuk 6 „Koffie zetten met voor-gemalen koffie“, pagina 140 – opmerking 5). Reinig dan de koffiezeteenheid en het inwendige van de machine (zie

hiervoor de instructies in par. 9.3 „Reinigen van de koffiezeteenheid“, pagina 143).

Als er op de toets ① wordt gedrukt, wordt de machine niet ingeschakeld

- De koffiemachine is niet aan het stroomnet aangesloten.
-  Controleer of het snoer goed in het stopcontact gestoken is.
- De koffiezeteenheid kan niet verwijderd worden om gereinigd te worden**
- De koffiemachine is ingeschakeld. De koffiezeteenheid kan alleen uit de machine worden genomen als deze uitgeschakeld is.
-  Schakel de machine uit (zie par. 9.3 „Reinigen van de koffiezeteenheid“, pagina 143).

 **Attentie:** De koffiezeteenheid kan alleen uit de koffiemachine worden genomen als deze uitgeschakeld is. Als u probeert de koffiezeteenheid uit de koffiemachine te nemen terwijl deze ingeschakeld is, riskeert u dat het apparaat ernstig beschadigd wordt.

Er is gemalen koffie gebruikt (in plaats van koffiebonen) en de machine geeft geen koffie

- Er is te veel gemalen koffie in de machine gedaan.
-  De koffiezeteenheid uit de machine nemen en de machine van binnen zorgvuldig reinigen zoals beschreven in par. 9.3 „Reinigen van de koffiezeteenheid“, pagina 143. De procedure herhalen en daarbij maximaal 2 afgestreken maatlepels gemalen koffie gebruiken.
- Er is niet op de toets  gedrukt en de machine heeft zowel de voorgemalen koffie als de door het maalmechanisme gemalen koffie gebruikt.
-  Reinig de machine van binnen zorgvuldig zoals beschreven in par. 9.3 „Reinigen van de koffiezeteenheid“, pagina 143. Eerst zoals in hoofdstuk 6 „Koffie zetten met voorgemalen koffie“, pagina 140 beschreven op de toets  drukken en de procedure herhalen.

- De gemalen koffie is in de machine gedaan terwijl deze uitgeschakeld was.

 De koffiezeteenheid uit de machine nemen en de machine van binnen zorgvuldig reinigen zoals beschreven in par. 9.3 „Reinigen van de koffiezeteenheid“, pagina 143. Herhaal de procedure terwijl de machine ingeschakeld is.

De koffie komt niet uit de openingen van de koffieuitloop, maar opzij uit het servicedeurtje

- De openingen van de koffieuitloop zijn verstopt met opgedroogde koffie.
-  Steek de gaatjes met een naald door (afb. 27).
- Het zwenkvak aan de binnenkant van het servicedeurtje is geblokkeerd en draait niet.
-  Het zwenkvak zorgvuldig reinigen, vooral bij de scharnieren, zodat deze beweegbaar blijven.

Wat moet u doen als het apparaat getransporteerd moet worden?

- Originele verpakking als transportbescherming bewaren. Ter bescherming tegen krassen in ieder geval de oorspronkelijke plastic zak gebruiken.
- Apparaat tegen schokken beveiligen. Voor schade tijdens het transport aanvaarden wij geen aansprakelijkheid.
- Watertank en koffiedikreservoir leeg maken.
- Let er ook op waar u het apparaat plaatst, vooral in de winter. Er kan vorstschade ontstaan.

(NL)

13 Technische gegevens

Netspanning: 220-240 V
Opgenomen vermogen: 1350 W

 Dit apparaat voldoet aan de volgende EU richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC
- EMC-richtlijn 89/336/EEC met toevoeging 92/31/EEC en 93/68/EEC
- De materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen zijn conform de voorschriften van de Europese verordening 1935/2004

14 Afvalverwerking



Verpakkingsmateriaal

De verpakkingsmaterialen zijn onschadelijk voor het milieu en herbruikbaar. De kunststoffen zijn voorzien van een aanduiding, b.v. >PE<, >PS< enz. Verwijder de verpakkingsmaterialen in overeenstemming met de aanduiding bij de gemeentelijke inzamelplaatsen in de daarvoor bestemde containers.



Oude apparaten

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

15 Service

De originele verpakking inclusief piepschuimdelen beslist bewaren. Om transportschade te voorkomen moet het apparaat veilig verpakt zijn.

I Gentile Cliente

La preghiamo di leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso, osservando in particolare le avvertenze di sicurezza! Si prega inoltre di conservare le presenti istruzioni per l'uso per consultarle in seguito e consegnarle ad un eventuale futuro proprietario dell'apparecchio.

Indice

1	Legenda	152	10	Significato delle spie luminose di normale funzionamento	164
1.1	Vista dal davanti (figura 1)	152	11	Significato delle spie luminose di allarme e cosa fare quando sono accese	164
1.2	Vista dal davanti con portello di servizio aperto (figura 2)	152	12	Problemi risolvibili prima di chiamare l'assistenza tecnica	166
1.3	Pannello dei comandi (figura 3)	152	13	Dati tecnici	167
2	Avvertimenti per la sicurezza	153	14	Smaltimento	168
3	Prima messa in esercizio	154	15	In caso di ricorso al servizio	168
3.1	Sistemare l'apparecchio e collegarlo	154			
3.2	Riempire l'acqua	155			
3.3	Riempire il contenitore dei chicchi di caffè	155			
3.4	Prima messa in funzione	155			
4	Preparare il caffè con chicchi	156			
5	Regolazione del macinacaffè	158			
6	Preparare il caffè con la polvere di caffè	158			
7	Preparazione di acqua calda	159			
8	Schiumare il latte	159			
8.1	Pulire il cappuccinatore	160			
9	Pulizia e manutenzione	161			
9.1	Pulizia della macchina	161			
9.2	Svuotare il contenitore dei fondi	161			
9.3	Pulizia dell'infusore	161			
9.4	Decalcificazione	162			
9.5	Regolare la durezza dell'acqua	163			

I

1 Legenda



Questa istruzione per l'uso vale per le macchine da caffè automatiche modello ECS5000 e modello ECS5200. L'uso di entrambi i modelli è lo stesso. Le figure 1 e 2 mostrano entrambi i modelli. Tutte le altre figure mostrano il modello ECS5200.

1.1 Vista dal davanti (figura 1)

- A Ripiano scaldatasse
- B Manopola vapore
- C Tubo vapore
- D Cappuccinatore
- E Cappuccinatore (rimovibile)
- F Ugello cappuccinatore (rimovibile)
- G Pulsante d'apertura per lo sportello di servizio
- H Serbatoio dell'acqua (rimovibile)
- J Vaschetta raccogli gocce (estraibile)
- K Vassoio poggia tazze
- L Erogatore di caffè regolabile in altezza
- M Pannello dei comandi (vedi figura 3)
- N Coperchio del contenitore per i chicchi
- O Coperchietto centrale per il caffè macinato

1.2 Vista dal davanti con portello di servizio aperto (figura 2)

- P Misurino per il caffè premacinato
- Q Alloggio per il misurino
- R Imbuto per introduzione del caffè premacinato
- S Sportello di servizio
- T Contenitore estraibile per i fondi di caffè
- U Cassettino mobile
- V Infusore
- W Manopola di regolazione del grado di macinazione
- X Contenitore per i chicchi di caffè
- Y Targhetta delle caratteristiche (lato inferiore dell'apparecchio)
- Z Decalcificante liquido e Strisce tornasole

1.3 Pannello dei comandi (figura 3)

- a Manopola selettore quantità caffè (corto, normale o lungo)
- b Manopola selettore quantità macinato (per ottenere caffè leggero, normale o forte)
- c Tasto erogazione una tazza
- d Tasto erogazione due tazze
- e Tasto di accensione/spegnimento macchina
- f Tasto selezione funzione „vapore“
- g Tasto selezione polvere di caffè (esclusione del macinacaffè)
- h Tasto risciacquo e decalcificazione
- j Spia 1 tazza e OK temperatura caffè
- k Spia 2 tazze e OK temperatura caffè
- l Spia vapore e OK temperatura vapore
- m Spia selezione polvere di caffè (macinacaffè escluso)
- n Spia „allarme calcare“
- o Spia „mancanza acqua“ oppure „serbatoio acqua mancante“
- p Spia „contenitore fondi pieno“ oppure „contenitore fondi mancante“
- q Spia „allarme generico“

2 Avvertimenti per la sicurezza



La sicurezza di questo apparecchio corrisponde alle regole riconosciute dalla tecnica e dalla legge sulla sicurezza degli apparecchi. Ciò nonostante noi produttori dobbiamo ugualmente fare in modo che lei prenda confidenza con i seguenti avvertimenti sulla sicurezza.

Sicurezza in generale

- L'apparecchio può essere collegato solo ad una rete elettrica, la cui tensione, tipo di corrente e frequenza corrispondono alle indicazioni riportate sulla targhetta delle caratteristiche (vedere lato inferiore dell'apparecchio)!
- Mai far entrare in contatto il cordone d'alimentazione con parti della macchina surriscaldate.
- Mai estrarre la spina dalla presa tirando dal cordone di alimentazione!
- Mai mettere in esercizio la macchina quando:
 - il cordone d'alimentazione è danneggiato oppure
 - l'involucro presenta danni visibili.
- Questa macchina non è destinata all'uso o alla messa in esercizio da parte di persone (inclusi i bambini) che in seguito alla loro inesperienza o inconsapevolezza non sono in grado di usarla con sicurezza o da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensorie e psichiche limitate, eccetto quando vengono istruite nell'utilizzazione sicura della macchina, da una persona per loro responsabile e sorvegliate inizialmente da quest'ultima.

Sicurezza dei bambini

- Mai far funzionare la macchina incustodita e nei confronti dei bambini attenersi sempre ad un particolare obbligo di sorveglianza.
- I materiali d'imballaggio, come per es. i sacchetti di plastica, non sono giocattoli per bambini.

Sicurezza durante l'esercizio

- **Attenzione!** Erogatore del caffè, cappuccinatore e ripiano scaldatazze durante l'esercizio divengono roventi. Tenere lontano dalla portata dei bambini!
- **Attenzione!** Pericolo di bruciature quando il cappuccinatore è attivato! L'acqua bollente erogata rispettivamente il vapore acqueo bollente possono provocare bruciature. Attivare il cappuccinatore solo se si tiene un contenitore sotto il cappuccinatore.
- Mai riscaldare liquidi infiammabili con il vapore!
- Attivare l'apparecchio solo se l'acqua è stata riempita nel sistema! Riempire il serbatoio dell'acqua solo con acqua fredda, **non riempire con acqua calda, latte o altri liquidi.** Osservare il volume di riempimento mass. di ca. 1,8 litri
- **Non caricare il contenitore dei chicchi con caffè a chicchi surgelato o caramellato. Usare solo chicchi di caffè torrefatti!** Togliere i corpi estranei, per es. pietruzze, dai chicchi di caffè. Se il macinino si blocca o viene danneggiato in seguito ad un corpo estraneo, eventualmente il danno non è coperto dalla garanzia.
- Versare solo polvere di caffè nell'imbuto d'introduzione della polvere di caffè premacinata.
- Mai lasciare l'apparecchio acceso inutilizzato.
- Non esporre l'apparecchio agli influssi atmosferici.
- Utilizzando un cavo di prolunga, servirsi unicamente di un cavo normalmente reperibile in commercio, con una sezione del conduttore minima di 1,5 mm².
- Le persone che soffrono di disturbi motori non dovrebbero mai utilizzare da soli l'apparecchio, per evitare l'insorgere di pericoli.
- **Utilizzare l'apparecchio solo dopo che sono stati inseriti la vaschetta raccogliogocce, il contenitore per i fondi di caffè e il vassoio poggia tazze!**

Sicurezza durante la pulizia e la cura dell'apparecchio

- Attenersi alle istruzioni per la pulizia e la decalcificazione.
- Prima di eseguire la manutenzione o la pulizia, spegnere l'apparecchio e sfilare la spina dalla rete elettrica!
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua.
- Pulire il cappuccinatore solo con dispositivo spento, freddo e senza pressione!
- Non pulire parti dell'apparecchio nella lavastoviglie.
- **Mai versare acqua nel macinino,** quest'ultimo ne verrebbe danneggiato.

Non aprire né riparare l'apparecchio. Riparazioni inappropriate possono causare pericoli notevoli per l'utilizzatore.

Le riparazioni agli apparecchi elettrici devono essere eseguite solo da personale specializzato.

Quando si rende eventualmente necessaria una riparazione, inclusa la sostituzione del cavo elettrico d'alimentazione, rivolgersi

- al commerciante specializzato, dal quale è stato acquistato l'apparecchio, oppure
- alla Electrolux Serviceline.

Quando si usa l'apparecchio per scopi diversi da quello a cui è destinato o si usa in modo sbagliato, non è possibile assumere responsabilità per eventuali danni o garanzie - lo stesso vale quando il programma di decalcificazione non viene eseguito immediatamente dopo che la spia  inizia a lampeggiare e non ci si attiene alle istruzioni contenute in queste istruzioni per l'uso. Se il macinino si blocca o viene danneggiato in seguito ad un corpo estraneo, eventualmente il danno non è coperto dalla garanzia.

3 Prima messa in esercizio

3.1 Sistemare l'apparecchio e collegarlo

 Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

 Posizionare l'apparecchio sopra un piano di lavoro lontano da rubinetti dell'acqua, lavelli e fonti di calore.

 Dopo aver posizionato l'apparecchio sul piano di lavoro, verificare che rimanga uno spazio di circa 5 cm tra le superfici dell'apparecchio e le pareti laterali e la parte posteriore, ed uno spazio libero di almeno 20 cm sopra la macchina da caffè.

Non installare mai la macchina in un ambiente che può raggiungere una temperatura inferiore o uguale a 0 °C (se l'acqua si ghiaccia, l'apparecchio può danneggiarsi).

 Verificare che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata nella targa dati dell'apparecchio. Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente avente una portata minima di 10 A e dotata di messa a terra conforme alle prescrizioni. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali incidenti causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

 In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con un'altra di tipo adatto, da personale qualificato.

 Collegare l'apparecchio ad una presa elettrica.

La prima volta che si collega la macchina da caffè alla rete elettrica, durante un test tutte le spie si accendono per alcuni secondi e poi si spengono.

i Si consiglia di personalizzare al più presto la durezza dell'acqua seguendo la procedura descritta nel paragrafo 9.5 „Regolare la durezza dell'acqua“, pagina 163.

i Per un corretto apprendimento dell'uso è necessario, la prima volta, operare sulla macchina seguendo scrupolosamente, passo a passo, le istruzioni descritte nei paragrafi seguenti.

3.2 Riempire l'acqua

Prima di accendere accertarsi che il serbatoio dell'acqua sia stato riempito e, se necessario, riempirlo. Ogni volta si accende rispettivamente si spegne, l'apparecchio consuma acqua per i processi automatici di risciacquo.

 Estrarre il serbatoio dell'acqua (fig. 4), sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca senza superare la linea MAX. Quando si estrae il serbatoio, il cappuccinatore deve essere sempre posizionato verso il centro della macchina altrimenti ne impedirebbe l'estrazione.

i Riempire il serbatoio dell'acqua solo con acqua fredda. Mai riempire altri liquidi come per es. acqua minerale o latte.

 Reinserire il serbatoio spingendolo a fondo.

i Per ottenere un caffè sempre aromatico, occorre:

- sostituire quotidianamente l'acqua del serbatoio,
- pulire il serbatoio dell'acqua lavandolo normalmente (non nella lavastoviglie) almeno una volta la settimana. Dopo risciacquare con acqua fresca.

3.3 Riempire il contenitore dei chicchi di caffè

 Aprire il coperchio del contenitore del caffè in chicchi (fig. 5).

 Riempire il contenitore con chicchi di caffè.

 Chiudere il coperchio.

! **Attenzione!** Fare attenzione a usare solo chicchi puri senza l'aggiunta di componenti caramellizzati o aromatizzati e a non utilizzare chicchi surgelati. Accertarsi che nel contenitore dei chicchi non si trovino corpi estranei, come per es. pietruzze. **Se il macinino si blocca o viene danneggiato in seguito ad un corpo estraneo, eventualmente il danno non è coperto dalla garanzia.**

i La macchina da caffè è stata controllata in fabbrica. A questo scopo è stato utilizzato del caffè, quindi è completamente normale trovare un po' di caffè nel macinino. In ogni caso si garantisce che la macchina da caffè è nuova.

3.4 Prima messa in funzione

Quando prende per la prima volta in esercizio l'apparecchio, la macchina da caffè dev'essere sfatata.

 Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia riempito e che il cavo di alimentazione sia inserito nella presa della rete elettrica.

 Spostare il cappuccinatore verso l'esterno, posizionarvi sotto una tazza (fig. 6) e accendere la macchina premendo il tasto ① (fig. 7).

 **Immediatamente dopo, entro massimo 30 secondi** ruotare la manopola vapore in senso antiorario fino a fine corsa (fig. 8) (è normale che la macchina diventi rumorosa).

Dopo pochi secondi dal cappuccinatore fuoriesce dell'acqua.

 Quando la tazza si è riempita di circa 30 ml ruotare la manopola vapore in senso orario (fig. 8) fino a fine corsa, in modo da interrompere la fuoriuscita dell'acqua.

 Attendere che le spie  e  finiscano di lampeggiare e si accendano in modo fisso. (Quando le spie lampeggiano vuol dire che la macchina si sta preriscaldando, mentre quando sono accese in modo fisso vuol dire che ha raggiunto la temperatura ideale per fare il caffè).

1

Qualche istante prima che le spie si accendano in modo fisso, la macchina esegue automaticamente un risciacquo: un po' di acqua calda fuoriuscirà dai beccucci dell'erogatore e sarà raccolta nella vaschetta raccogliogocce sottostante.

i Consiglio: se si richiede un caffè corto (inferiore a 60 ml), per ottenerlo più caldo, riempire prima la tazza con questa acqua calda del risciacquo. Lasciarla poi dentro per qualche secondo (prima di svuotarla) in modo da preriscaldare la tazza.

A questo punto, la macchina è pronta per l'uso.

4 Preparare il caffè con chicchi

i Prima di richiedere il caffè, controllare sempre che le spie  e  siano accese in modo fisso e che il contenitore dei chicchi di caffè sia riempito.

i Con la manopola quantità caffè macinato (fig. 9) impostare il gusto del caffè desiderato.

Più si ruota in senso orario e maggiore sarà la quantità di caffè a chicchi che la macchina macinerà e quindi più forte sarà il gusto del caffè ottenuto. Al primo utilizzo è necessario procedere a tentativi e fare più di un caffè per individuare la corretta posizione della manopola. Fare attenzione a non ruotare troppo in senso orario altrimenti c'è il rischio di ottenere un'erogazione troppo lenta (a gocce), soprattutto quando si richiedono due tazze di caffè.

i Con la manopola quantità caffè (fig. 10) impostare la quantità di caffè desiderata.

Più si ruota in senso orario e più lungo sarà il caffè ottenuto. Al primo utilizzo è necessario procedere a tentativi e fare più di un caffè per individuare la giusta posizione della manopola.

i Mettere sotto i beccucci dell'erogatore una tazza se si vuole 1 caffè oppure 2 tazze per 2 caffè (fig. 11). Per ottenere una migliore crema, avvicinare il più possibile l'erogatore caffè alle tazze abbassandolo (fig. 12).

i Premere il tasto  (fig. 13) se si vuole fare un caffè oppure il tasto  (fig. 14) se si vuole fare 2 caffè.

A questo punto la macchina macina i chicchi, esegue una breve preinfusione e poi completa l'erogazione nella tazza. Una volta ottenuta la quantità di caffè preimpostata, la macchina ferma l'erogazione automaticamente e provvede all'espulsione del fondo di caffè nel contenitore dei fondi.

Dopo qualche secondo, quando entrambe le spie  e  sono di nuovo accese in modo fisso, si può preparare un ulteriore caffè.

i Per spegnere la macchina, premere il tasto . (Prima di spegnersi, la macchina esegue automaticamente un risciacquo: un po' di acqua calda fuoriesce dai beccucci e viene raccolta nella vaschetta raccogliogocce sottostante. Attenzione a non scottarsi). Se la macchina non viene spenta con il tasto , in ogni caso dopo 3 ore dall'ultimo utilizzo, si spegne da sola eseguendo prima un breve risciacquo.

i **Nota 1:** Se il caffè fuoriesce a gocce oppure non esce del tutto, è necessario ruotare la manopola di regolazione del grado di macinazione (fig. 17) di uno scatto in senso orario (vedi paragrafo 5 „Regolazione del macinacaffè“, pagina 158). Procedere di uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente.

! **Il grado di macinazione si può cambiare solo durante la macinazione. Regolazioni eseguite a macinino fermo possono danneggiare la macchina da caffè.**

i **Nota 2:** Se il caffè fuoriesce troppo velocemente e la crema non è soddisfacente; ruotare un po' la manopola

quantità caffè macinato (fig. 9) in senso orario. Procedere a tentativi e fare più di un caffè per individuare la corretta posizione della manopola. Fare attenzione a non ruotare troppo in senso orario altrimenti c'è il rischio di ottenere un'erogazione troppo lenta (a gocce), soprattutto quando si richiedono due tazze di caffè. Se, dopo qualche caffè, non si ottiene una crema soddisfacente, ruotare anche la manopola di regolazione macinatura (fig. 17) di uno scatto in senso antiorario (vedi paragrafo 5 „Regolazione del macinacaffè”, pagina 158).

i **Nota 3: Consigli per ottenere il caffè più caldo**

- 1) Se, appena accesa la macchina, si richiede una tazza di caffè forte (inferiore a 60 ml), usare l'acqua calda del risciacquo per preriscaldare le tazze.
- 2) Se invece dall'ultimo caffè fatto, sono trascorsi più di 2-3 minuti, prima di richiedere di nuovo un caffè è necessario preriscaldare l'infusore premendo il tasto . Lasciare poi defluire l'acqua nella vaschetta raccogliogocce sottostante, oppure utilizzare questa acqua per riempire (e poi svuotare) la tazzina che si utilizzerà poi per il caffè in modo da preriscaldarle.
- 3) Non utilizzare tazzine troppo spesse altrimenti assorbono troppo calore, a meno che non siano preriscaldate.
- 4) Utilizzare sempre tazzine precedentemente riscaldate risciacquandole con dell'acqua calda oppure lasciarle appoggiate a riscaldarsi per almeno 20 minuti sopra il ripiano scaldatasse sul coperchio della macchina accesa.

i **Nota 4: Mentre la macchina sta facendo il caffè, l'erogazione può essere fermata in qualsiasi momento premendo il tasto (fig. 13) oppure (fig. 14), oppure girando la manopola della quantità di caffè (fig. 10) in senso antiorario.**

i **Nota 5: Appena terminata l'erogazione, se si vuole aumentare la quantità di caffè nella tazza, basta tenere premuto il tasto  (fig. 13) oppure  (fig. 14) fino ad ottenere la quantità desiderata, oppure girando la manopola della quantità di caffè (fig. 10) in senso orario (questa operazione deve avvenire immediatamente dopo l'erogazione del caffè e prima che la polvere di caffè consumata venga espulsa nel contenitore dei fondi).**

i **Nota 6: quando si accende l'allarme  in modo fisso è necessario riempire il serbatoio dell'acqua altrimenti la macchina non eroga il caffè. Il serbatoio dell'acqua può essere estratto solo se prima il cappuccinatore è posizionato verso il centro della macchina. (E' normale che quando si accende l'allarme  rimanga un po' di acqua nel serbatoio).**

i **Nota 7: la macchina conta il numero di caffè che vengono erogati. Ogni 14 caffè singoli (o 7 doppi), la spia  si accende in modo fisso avvertendo che il contenitore fondi è pieno ed è necessario svuotarlo e pulirlo, vedi paragrafo 9.2 „Svuotare il contenitore dei fondi”, pagina 161.**

i **Nota 8: con l'utilizzo della macchina, può succedere che nel tempo le macine si usurino e quindi il caffè fuoriesca troppo veloce e senza crema perché è macinato troppo grosso.**

Per risolvere questo inconveniente è necessario regolare il grado di macinazione del macinacaffè ruotando la manopola di regolazione macinatura (fig.17) di uno scatto in senso antiorario (come descritto nel paragrafo 5 „Regolazione del macinacaffè”, pagina 158).

i **Nota 9: se la macchina è rimasta inutilizzata per un lungo periodo, prima dell'uso è necessario eseguire la pulizia dell'infusore come descritto nel paragrafo 9.3 „Pulizia dell'infusore”, pagina 161.**

i **Nota 10:** mentre la macchina sta erogando caffè, non si deve mai estrarre il serbatoio dell'acqua. Infatti se questo venisse estratto, la macchina poi non riesce più a fare il caffè e si accende la spia  (mancanza acqua) in modo lampeggiante. Se si richiede un altro caffè, la macchina diventa rumorosa e non fa il caffè. Per riavviare la macchina è necessario ruotare la manopola vapore in senso antiorario fino a fine corsa e far defluire l'acqua dal cappuccinatore per qualche secondo.

i Al primo utilizzo è necessario fare 4-5 caffè prima che la macchina cominci a dare un risultato soddisfacente.

i Quando si accende una spia di allarme per segnalare qualche anomalia, non bisogna rivolgersi subito al servizio di assistenza tecnica. Il problema è quasi sempre risolvibile seguendo le istruzioni indicate nei paragrafi 11 „Significato delle spie luminose di allarme e cosa fare quando sono accese“, pagina 164 e 12 „Problemi risolvibili prima di chiamare l'assistenza tecnica“, pagina 166. Se queste risultassero inefficaci o per ulteriori chiarimenti, si consiglia consultare l'assistenza clienti.

5 Regolazione del macinacaffè

Il macinacaffè non deve essere regolato, almeno inizialmente, perché è già stato preimpostato in fabbrica in modo da ottenere una corretta erogazione del caffè.

Tuttavia se dopo aver fatto i primi caffè, l'erogazione dovesse risultare troppo veloce o troppo lenta (a gocce), è necessario effettuare una correzione con la manopola di regolazione del grado di macinazione (fig. 17) nel contenitore dei chicchi di caffè.

L'effetto di questa correzione si avverte solo dopo l'erogazione di almeno 2 caffè successivi.

! Il grado di macinazione si può cambiare solo durante la macinazione. Regolazioni eseguite a macinino fermo possono danneggiare la macchina da caffè.

 Per ottenere un'erogazione del caffè più lenta e migliorare l'aspetto della crema, girare la manopola di una posizione a sinistra (=caffè macinato più fine) (Fig. 18).

 Per ottenere un'erogazione del caffè più veloce (non a gocce), girare la manopola di una posizione a destra (=caffè macinato più grosso) (Fig. 18).

i La macchina è stata controllata in fabbrica utilizzando del caffè per cui è del tutto normale trovare qualche traccia di caffè nel macinino. È garantito comunque che questa macchina è nuova.

6 Preparare il caffè con la polvere di caffè

 Premere il tasto  per selezionare la funzione "polvere di caffè" (fig. 19). La spia  si accende per indicare che la funzione è stata selezionata ed è stato escluso il funzionamento del macinacaffè.

 Sollevare il coperchietto al centro, inserire nell'imbuto uno (per 1 tazza) o due (per 2 tazze) misurini rasi di polvere di caffè caffè premacinata (fig. 20).

 Con il selettore a manopola quantità caffè (fig. 10) regolare la quantità di caffè desiderata.

Più si gira la manopola a destra, maggiore sarà la quantità di caffè preparata.

 Porre sotto gli erogatori del caffè una tazza per 1 caffè oppure due tazze per 2 caffè (fig. 11). Per ottenere una crema particolarmente buona, avvicinare l'erogatore del caffè il più possibile alle tazze, abbassandolo (fig. 12).

 Per preparare un caffè premere il tasto ☐ (fig. 13). Per preparare due caffè premere il tasto ☐☐ (fig. 14).

i **Nota 1:** Non introdurre mai il caffè premacinato a macchina spenta, per evitare che si disperda all'interno della macchina.

i **Nota 2:** Non inserire mai più di 2 misurini rasi, altrimenti la macchina poi non farà il caffè e la polvere di caffè si dispergerà all'interno della macchina sporcandola oppure il caffè verrà erogato a gocce.

i **Nota 3:** Per dosare la quantità di caffè da introdurre, utilizzare solo il misurino dato in dotazione.

i **Nota 4:** Inserire nell'imbuto solo caffè premacinato per macchine da caffè espresso: non inserire mai caffè in chicchi, caffè liofilizzato od altri materiali che possono danneggiare la macchina.

i **Nota 5:** Se versando più di due misurini di caffè premacinato l'imbuto si intasa, utilizzare un coltello per far scendere il caffè (fig. 21), quindi togliere e pulire l'infusore e la macchina come descritto nel paragrafo 9.3 „Pulizia dell'infusore“, pagina 161.

 Se dopo aver fatto funzionare la macchina utilizzando caffè premacinato si vuole ritornare a fare caffè utilizzando i chicchi è necessario disattivare la funzione caffè premacinato riprendendo il tasto ☞ (la spia si spegne e il macinacaffè viene riabilitato al funzionamento).

i Si prega di osservare anche il capitolo 4 „Preparare il caffè con chicchi“, pagina 156, osservazioni n. 3-7, 9 e 10.

7 Preparazione di acqua calda

 Controllare sempre che le spie ☐ e ☐☐ siano accese in modo fisso.

 Ruotare il cappuccinatore verso l'esterno della macchina (fig. 6).

 Posizionare un contenitore sotto il cappuccinatore (fig. 6).

 Ruotare la manopola vapore di mezzo giro in senso antiorario fino a fine corsa (fig. 8): l'acqua calda esce dal cappuccinatore e comincia a riempire il contenitore sottostante.

 Per interrompere la fuoriuscita di acqua calda, ruotare la manopola in senso orario fino a fine corsa (fig. 8) e riportare il cappuccinatore nella posizione originale verso il centro della macchina. (Si consiglia di erogare acqua calda per non più di 2 minuti di seguito).

8 Schiumare il latte

 Riempire un contenitore con circa 100 grammi di latte per ogni cappuccino che si vuole preparare. Nella scelta delle dimensioni del contenitore tenere conto che il volume del latte aumenterà di 2 o 3 volte.

i Si consiglia di utilizzare latte parzialmente scremato e a temperatura di frigorifero.

 Spostare all'esterno il cappuccinatore (fig. 6).

 Preparare il caffè espresso come descritto nei paragrafi precedenti utilizzando tazze sufficientemente grandi.

 Poi premere il tasto vapore ☞ (fig. 22). La spia ☞ inizia a lampeggiare per indicare che la macchina si sta preriscaldando (le spie ☐ e ☐☐ non sono accese, per indicare che non è possibile preparare il caffè).

Quando la spia ☞ rimane accesa in modo fisso e non lampeggia, la temperatura della macchina ha raggiunto il valore ottimale per la produzione del vapore.

 Subito dopo, entro massimo due minuti (altrimenti la macchina ritorna automaticamente alla funzione caffè), immergere il cappuccinatore nel conte-

nitore contenente il latte (fig. 23). Ruotare la manopola vapore di mezzo giro in senso antiorario fino a fine corsa (fig. 8).



Attenzione a non scottarsi.



Attenzione! Pericolo della formazione di impurità in seguito al latte essiccato nel cappuccinatore. Fare attenzione a non immergere il cappuccinatore nel latte fino al punto da coprire con il latte l'apertura d'aspirazione dell'aria sul lato terminale superiore del cappuccinatore. In tal caso il latte può essere aspirato nell'ugello del vapore e sporcare ev. il cappuccinatore.

Dal cappuccinatore esce il vapore che fa assumere un aspetto cremoso al latte e ne aumenterà il volume. Per ottenere una schiuma più cremosa, immergere il cappuccinatore nel latte e far ruotare il contenitore con lenti movimenti dal basso verso l'alto. (Si consiglia di erogare vapore per non più di 2 minuti di seguito).



Raggiunta la temperatura desiderata, interrompere l'erogazione del vapore ruotando la manopola vapore in senso orario fino a fine corsa (fig. 8) e premere il tasto vapore  (fig. 22) per disattivare la funzione „vapore“.



Versare la schiuma del latte così ottenuto nelle tazze contenenti il caffè espresso preparate in precedenza. Il cappuccino è pronto (zuccherare a piacere, e se si desidera, cospargere la schiuma con un po' di cacao in polvere).



Nota: Subito dopo aver preparato il cappuccino e una volta disattivata la funzione „vapore“ premendo il tasto vapore  (fig. 22), la macchina ha una temperatura troppo elevata per fare il caffè (le spie  e  lampeggiano per indicare che la temperatura non è idonea a preparare il caffè): è necessario attendere una decina di minuti fino a che la macchina si raffreddi un po'.

Consiglio: Per raffreddare più velocemente, dopo aver disattivato la funzione „vapore“, aprire la manopola vapore e fare fuoriuscire l'acqua dal cappuccinatore dentro un contenitore finché le spie  e  non lampeggiano più.

8.1 Pulire il cappuccinatore

E' importante pulire sempre il cappuccinatore subito dopo l'uso.



Far defluire un po' di acqua o vapore per qualche secondo ruotando la manopola vapore in senso antiorario fino a fine corsa (fig. 8).

Con questa operazione, il tubo vapore scarica l'eventuale latte che può essere rimasto al suo interno.



Importante: Per motivi di igiene si raccomanda di fare sempre questa operazione in modo da evitare che il latte ristagni nei circuiti interni del cappuccinatore.



Ruotare la manopola in senso orario fino a fine corsa. Attendere alcuni minuti, fino a quando il cappuccinatore si sarà raffreddato.



Con una mano, tenere ferma la maniglia del tubo del cappuccinatore e con l'altra, aprire l'innesto a baionetta del cappuccinatore eseguendo una piccola rotazione in senso orario e poi sfilarlo (fig. 24).



Togliere l'ugello vapore dal tubo erogazione tirandolo verso il basso.



Lavare accuratamente il cappuccinatore e l'ugello vapore con acqua tiepida.



Controllare che i due fori indicati dalle frecce nella fig. 25, non siano otturati. Se necessario pulirli con l'aiuto di uno spillo.



Rimontare l'ugello vapore inserendolo e ruotandolo con forza verso l'alto nel tubo vapore.



Rimontare il cappuccinatore infilandolo verso l'alto e ruotandolo in senso antiorario (fig. 24).

9 Pulizia e manutenzione



Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, la macchina deve essere raffreddata e scollegata dalla rete elettrica.

Non immergere mai la macchina nell'acqua: è un apparecchio elettrico. Per la pulizia della macchina non usare solventi o detergenti abrasivi. È sufficiente un panno umido e morbido.

Tutti i componenti della macchina non devono essere mai puliti nella lavastoviglie.

9.1 Pulizia della macchina



Eseguire la pulizia del cassetto fondi (descritta nel paragrafo 9.2 „Svuotare il contenitore dei fondi“, pagina 161) ogni volta che la spia  si accende in modo fisso.



Si raccomanda di pulire frequentemente anche il serbatoio dell'acqua.



La vaschetta raccogli gocce è provvista di un indicatore (di colore rosso) di livello dell'acqua contenutavi (fig. 26). Quando questo indicatore comincia ad essere visibile (qualche millimetro sotto il vassoio raccogli gocce), è necessario svuotare la vaschetta e pulirla.

- Verificare di tanto in tanto che i fori dell'erogatore da cui esce il caffè, non siano otturati. Per aprirli raschiare con un ago il deposito di caffè secco accumulato (fig. 27).

9.2 Svuotare il contenitore dei fondi

L'apparecchio conta la quantità di caffè preparata. Dopo 14 (oppure 7 doppi) caffè singoli preparati, la spia  si accende, per indicare che il contenitore dei fondi è pieno e che deve essere vuotato e pulito. Fintanto il contenitore dei fondi non sarà pulito, la macchina da caffè non può preparare caffè.



Per pulire, sbloccare lo sportello di servizio premendo il rispettivo pulsante d'apertura e aprirlo (fig. 15), la spia  lampeggia.



Dopo prelevare la vaschetta raccogli-gocce (fig. 16), vuotarla e pulirla.



Vuotare e pulire accuratamente il contenitore dei fondi. Fare attenzione ad eliminare tutti i residui depositati nel contenitore.

Importante: Ogni volta che si estrae la vaschetta raccogli-gocce, occorre vuotare anche il contenitore dei fondi, anche se non è ancora completamente pieno. In caso contrario, quando si preparano i prossimi caffè può accadere, che il contenitore dei fondi si riempia eccessivamente e che i fondi di caffè in eccesso intasino la macchina da caffè.



Usando l'apparecchio quotidianamente, vuotare per principio anche il contenitore quotidianamente. Vuotare il contenitore dei fondi sempre ad apparecchio acceso. Solo così l'apparecchio riconosce lo svuotamento del contenitore.

9.3 Pulizia dell'infusore

L'infusore deve essere pulito ogni tanto per evitare che si riempia di incrostazioni di caffè (che possono creare malfunzionamenti). Per pulirlo procedere come segue:



Spegnere la macchina premendo il tasto  (fig. 4) (non staccando la spina) e attendere che tutte le spie si spengano.



Aprire lo sportello di servizio (fig. 15).



Estrarre il vassoio raccogli gocce ed il contenitore dei fondi (fig. 16) e lavarli.



Premere lateralmente e verso il centro i due tasti di sgancio di colore rosso dell'infusore (fig. 28) ed estrarlo.



Attenzione: L'infusore può essere estratto solo quando la macchina è spenta. Nel caso si tenti di togliere l'infusore con la macchina accesa, si rischia di danneggiarla gravemente.



Lavare l'infusore sotto l'acqua corrente del rubinetto senza usare detersivi.



Non lavare mai l'infusore in lavastoviglie.

1

 Pulire accuratamente l'interno della macchina. Per togliere il caffè incrostato nelle parti interne, grattare con una forchetta di legno o plastica (fig. 29) e poi aspirare tutti i residui con un'aspirapolvere (fig. 30).

 Per reinserirlo, far scorrere l'infusore (figura 32, a) nel supporto (figura 32, b) e nel perno (figura 32, c). Il perno dev'essere introdotto nel tubo (figura 32, d) in basso presso l'infusore.

 Quindi premerlo a fondo con forza sulla scritta PUSH (fig. 32, e) fino a sentire il clic di aggancio.

 Assicurarsi che i due tasti di color rosso (Abb. 32, f) siano scattati verso l'esterno, altrimenti poi la portina non si chiude.

Fig. 33: Entrambi i tasti rossi sono scattati correttamente.

Fig. 34: Entrambi i tasti rossi non sono scattati.

 **Nota 1:** Se l'infusore non è inserito correttamente fino a sentire il clic di aggancio e i tasti rossi non sono scattati bene verso l'esterno, non è possibile chiudere lo sportello e quindi far funzionare la macchina (se si accende la macchina, rimane accesa la spia  in modo lampeggiante).

 **Nota 2:** Se l'infusore è ancora difficile da inserire, è necessario (prima dell'inserimento) portarlo alla giusta dimensione premendolo con forza contemporaneamente dalla parte inferiore e superiore come indicato in figura 31.

 **Nota 3:** Se l'infusore è ancora difficile da inserire, lasciarlo fuori dalla macchina, chiudere lo sportello di servizio, disinserire ed inserire la spina del cavo di alimentazione dalla presa. Attendere che tutte le spie si spengano, quindi aprire lo sportello e reinserire l'infusore.

Reinserire il vassoio raccogli gocce completo del contenitore fondi e chiudere lo sportello di servizio.

9.4 Decalcificazione

A causa del continuo riscaldamento dell'acqua utilizzata per fare il caffè, è normale che con il tempo i condotti interni della macchina si riempiano di calcare. Quando si accende la spia  in modo lampeggiante è arrivato il momento di eseguire la decalcificazione.

 **Nota:** Mentre la spia  è accesa è comunque possibile continuare a fare il caffè.

Procedere come segue:

 Accendere la macchina premendo il tasto  (fig. 7).

 Attendere che le spie  e  cessino di lampeggiare e restino accese in modo fisso.

 Preparare la soluzione come indicato sul flacone del prodotto decalcificante dato in dotazione:

Versare nel serbatoio dell'acqua, il contenuto del flacone di decalcificante (ca. 0,125 litri) e aggiungere poi 1 litro d'acqua.

 **Attenzione:** Evitare assolutamente di usare un decalcificante qualsiasi, non consigliato da Electrolux. Usando decalcificanti diversi da quelli consigliati, Electrolux non si assume garanzie per eventuali danni. I liquidi decalcificanti si ottengono presso il commercio specializzato oppure mediante la Electrolux Serviceline.

 Posizionare sotto il cappuccinatore un contenitore avente capacità minima di 1,5 litri (fig. 6).

 Premere il tasto  e tenerlo premuto per almeno 5 secondi. La spia  si accende per indicare l'avvio del programma di decalcificazione (Le spie  e  rimangono spente per indicare che non è possibile fare il caffè).

 Ruotare la manopola vapore in senso antiorario di mezzo giro (fig. 8). A questo punto la soluzione decalcificante esce dal cappuccinatore e comincia a riempire il contenitore sottostante.

Il programma di decalcificazione esegue automaticamente una serie di erogazioni e di pause per eliminare le incrostazioni di calcare all'interno della macchina.

-  Dopo circa 30 minuti, quando, la spia  si accende, ruotare la manopola vapore di mezzo giro in senso orario (fig. 8) fino a fine corsa.

A questo punto è necessario eseguire il risciacquo per eliminare i residui della soluzione di decalcificante all'interno della macchina.

-  Estrarre il serbatoio dell'acqua, risciacquarlo e riempirlo con acqua pulita.

-  Reinserire il serbatoio.

-  Svotare il contenitore (sotto il cappuccinatore) pieno di liquido e rimetterlo nuovamente sotto il cappuccinatore.

-  Ruotare la manopola vapore in senso antiorario (fig. 8) di mezzo giro. Dal cappuccinatore esce acqua calda che riempie il contenitore sottostante.

Quando il serbatoio si è svuotato, la spia  si spegne e si accende la spia .

-  Ruotare la manopola vapore in senso orario fino a fine corsa (fig. 8) e riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua con acqua pulita.

Il programma di decalcificazione è ora terminato e la macchina è pronta per fare nuovamente il caffè.

-  **Nota:** Se si interrompe la procedura di decalcificazione prima che sia completata, l'allarme  non si disattiva ed è necessario ricominciare tutto da capo.

-  **Importante:** La garanzia non è valida, se la decalcificazione non è regolarmente eseguita.

9.5 Regolare la durezza dell'acqua

La spia  si accende dopo un pre-determinato periodo di funzionamento che è stato impostato in fabbrica tenendo conto della massima quantità di calcare che può essere contenuta

nell'acqua in utenza. Volendo è possibile allungare questo periodo di funzionamento e quindi rendere meno frequente l'operazione di decalcificazione programmando la macchina in base al reale contenuto di calcare che c'è nell'acqua utilizzata. Utilizzare il bastoncino tornasole allegato per determinare il grado di durezza, oppure chiedere la durezza dell'acqua alla centrale idrica locale.

Determinare il grado di durezza dell'acqua

-  Immergere la striscia tornasole per ca. 1 secondo nell'acqua fredda. Scuotere l'acqua in eccesso e determinare il grado di durezza in base ai campi colorati di rosa.

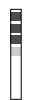


Nessun campo oppure un campo color rosa:

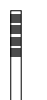
Grado di durezza 1, dolce
fino a 1,24 mmol/l, rispettiv.
fino a 7° tedeschi di durezza, rispettv.
fino a 12,6° di durezza francesi



Due campi rosa:
Grado di durezza 2, durezza media
fino a 2.5 mmol/l, rispettiv.
fino a 14° tedeschi di durezza, rispettv.
fino a 25.2° di durezza francesi



Tre campi rosa:
Grado di durezza 3, dura
fino a 3.7 mmol/l, rispettiv.
fino a 21° tedeschi di durezza, rispettv.
fino a 37.8° di durezza francesi



Quattro campi rosa:
Grado di durezza 4, molto dura
oltre 3.7 mmol/l, rispettiv.
oltre 21° tedeschi di durezza, rispettv.
oltre 37.8° di durezza francesi

Regolare e salvare il grado di durezza dell'acqua determinato

Si possono regolare 4 gradi di durezza. In fabbrica l'apparecchio è stato regolato sul grado di durezza 4.

1

- ☞ Assicurarsi che la macchina sia spenta (tutte le spie spente).
- ☞ Premere il tasto  e tenerlo premuto per almeno 5 secondi. Le quattro spie , ,  e  si accendono.
- ☞ Premere il tasto  (fig. 19) ripetutamente fino a far accendere tante spie quante sono i quadratini rossi che si sono formati sulla striscia tornasole (esempio, se sulla striscia tornasole si sono formati 3 quadratini rossi è necessario premere tre volte il tasto in modo da far accendere assieme le 3 spie ,  e ).

Premere il tasto  per memorizzare il valore. A questo punto la macchina è programmata per dare l'avviso di eseguire la decalcificazione quando è effettivamente necessaria, in base al reale contenuto di calcare dell'acqua.

10 Significato delle spie luminose di normale funzionamento

Le spie  e  lampeggiano

- La macchina non è pronta per fare il caffè (la temperatura dell'acqua non ha ancora raggiunto la temperatura ideale). Attendere che le spie si accendano in modo fisso prima di fare il caffè.

Le spie  e  sono accese in modo fisso

- La macchina è alla giusta temperatura e pronta per fare il caffè.

La spia  è accesa in modo fisso

- La macchina sta erogando una tazza di caffè.

La spia  è accesa in modo fisso

- La macchina sta erogando due tazze di caffè.

La spia vapore  lampeggia

- La macchina si sta riscaldando alla temperatura ideale per la produzione di vapore. Attendere che la spia rimanga accesa in modo fisso prima di ruotare la manopola vapore.

La spia vapore  è accesa in modo fisso

- La macchina è pronta per erogare vapore e si può ruotare la manopola vapore.

La spia  è accesa in modo fisso

- La macchina è predisposta per l'erogazione con il caffè premacinato (vedi paragrafo 6 „Preparare il caffè con la polvere di caffè“, pagina 158).

La spia  è accesa in modo fisso

- Il programma automatico di decalcificazione è in corso (vedi paragrafo 9.4 „Decalcalcificazione“, pagina 162).

11 Significato delle spie luminose di allarme e cosa fare quando sono accese

La spia  è accesa in modo fisso

- Il serbatoio dell'acqua è vuoto oppure è male inserito.

- ☞ Riempire il serbatoio dell'acqua come descritto nel paragrafo 3.2 „Riempire l'acqua“, pagina 155 e inserirlo a fondo.

- Il serbatoio è sporco oppure incrostato di calcare.

- ☞ Sciacquare oppure decalcificare il serbatoio.

La spia  lampeggia

- La macchina non riesce a fare il caffè e produce forti rumori.

- ☞ Ruotare la manopola vapore in senso antiorario (fig. 8) come descritto nel paragrafo 4 „Preparare il caffè con chicchi“, pagina 156, nota 10.

- Il caffè fuoriesce troppo lentamente.

- ☞ Ruotare la manopola di regolazione macinatura (fig. 17) di uno scatto in senso orario (paragrafo 5 „Regolazione del macinacaffè“, pagina 158).

La spia  è accesa in modo fisso

- Il contenitore dei fondi di caffè è pieno oppure non è stato inserito.

- ☞ Svuotare il contenitore dei fondi ed eseguire la pulizia descritta del paragrafo 9.2 „Svuotare il contenitore dei

fondi", pagina 161, pulire e inserire correttamente.

- Dopo la pulizia, non è stato inserito il contenitore dei fondi.

☞ Aprire lo sportello di accesso e inserire il contenitore dei fondi.

La spia lampeggia

- Con la funzione  selezionata, non è stato versato il caffè macinato nell'imbuto.
- ☞ Introdurre il caffè macinato come descritto nel paragrafo 6 „Preparare il caffè con la polvere di caffè“, pagina 158.
- I chicchi di caffè sono finiti.
- ☞ Riempire il contenitore chicchi come descritto nel paragrafo 3.3 „Riempire il contenitore dei chicchi di caffè“, pagina 155.
- Se il macinacaffè è molto rumoroso, significa che un sassolino contenuto nei chicchi di caffè ha bloccato il macinacaffè.
- ☞ Rivolgersi ad un centro di assistenza. **Quando il macinino si blocca o viene danneggiato in seguito ad un corpo estraneo, eventualmente il danno non è coperto dalla garanzia.**

La spia lampeggia

- Indica che la macchina è incrostata di calcare.
- ☞ E' necessario eseguire al più presto il programma di decalcificazione descritto nel paragrafo 9.4 „Decalcificazione“, pagina 162.

La macchina emette un rumore anomalo e le quattro spie lampeggiano in modo alternato

- L'infusore, dopo la pulizia, è stato probabilmente dimenticato fuori dalla macchina.
- ☞ Lasciare lo sportello di servizio chiuso e l'infusore fuori dalla macchina. Premere contemporaneamente il tasto  e  fino a quando le quattro spie si spengono. Solo quando tutte e quattro le spie sono spente, si può aprire lo sportello di accesso e inserire l'infusore

(per inserimento vedi paragrafo 9.3 „Pulizia dell'infusore“, pagina 161).

Le spie e lampeggiano in modo alternato

- La macchina è stata appena accesa e l'infusore non è stato inserito correttamente e quindi lo sportello non è chiuso bene.
- ☞ Premere l'infusore sulla scritta PUSH fino a sentire il clic di aggancio. Assicurarsi che i due tasti di colore rosso siano scattati verso l'esterno (paragrafo 9.3 „Pulizia dell'infusore“, pagina 161). Chiudere lo sportello di servizio e premere il tasto .

Le spie e sono accese e lampeggiano

- La macchina è stata accesa con la manopola vapore in posizione di aperto.
- ☞ Ruotare la manopola vapore in senso orario fino a fine corsa (fig. 8).

La spia lampeggia

- Lo sportello di servizio è aperto.
- ☞ Se non si riesce a chiudere lo sportello, assicurarsi che l'infusore sia inserito correttamente (paragrafo 9.3 „Pulizia dell'infusore“, pagina 161 - nota 1).

La spia accesa in modo fisso e le spie e lampeggiano

- L'infusore, dopo la pulizia, è stato probabilmente dimenticato fuori dalla macchina.
- ☞ Inserire l'infusore vedi paragrafo 9.3 „Pulizia dell'infusore“, pagina 161.
- L'interno della macchina è molto sporco.
- ☞ Pulire accuratamente la macchina come descritto nel paragrafo 9.3 „Pulizia dell'infusore“, pagina 161.

La spia lampeggia

- L'imbuto per il caffè premacinato si è intasato.
- ☞ Svuotare l'imbuto con l'aiuto di un coltello come descritto al paragrafo 6 „Preparare il caffè con la polvere di caffè“, pagina 158, nota 5 (fig. 21).

12 Problemi risolvibili prima di chiamare l'assistenza tecnica

Se la macchina non funziona e c'è una spia di allarme accesa, si può facilmente individuare e risolvere la causa della malfunzione consultando il paragrafo 11 „Significato delle spie luminose di allarme e cosa fare quando sono accese“, pagina 164. Se, invece non c'è nessun allarme acceso fare le seguenti verifiche prima di rivolgersi all'assistenza tecnica.

Il caffè non è caldo

- Le tazze non sono state preriscaldate.
-  Riscaldare le tazze risciacquandole con dell'acqua calda oppure lasciandole appoggiate per almeno 20 minuti sul ripiano scaldatasse (A) sul coperchio (vedi paragrafo 4 „Preparare il caffè con chicchi“, pagina 156, nota 3).
- L'infusore è troppo freddo.
-  Prima di fare il caffè riscaldare l'infusore premendo il tasto   (vedi nota 3 del paragrafo 4 „Preparare il caffè con chicchi“, pagina 156).

Il caffè ha poca crema

- La macchina utilizza poco caffè durante l'infusione
-  Ruotare un po' la manopola (fig. 9) in senso orario (vedi paragrafo 4 „Preparare il caffè con chicchi“, pagina 156, nota 2).
- Il caffè è macinato troppo grosso.
-  Ruotare la manopola di regolazione macinatura (fig.17) di uno scatto in senso antiorario (vedi paragrafo 5 „Regolazione del macinacaffè“, pagina 158).
- La miscela di caffè non è adatta.
-  Usare una miscela di caffè adatta per le macchine da caffè automatiche.

Il caffè fuoriesce troppo lentamente

- Il caffè è macinato troppo fine.
-  Ruotare la manopola di regolazione macinatura (fig.17) di uno scatto in

senso orario (vedi paragrafo 5 „Regolazione del macinacaffè“, pagina 158).

- La macchina utilizza troppo caffè per fare l'infusione.

-  Ruotare un po' la manopola della quantità di polvere di caffè (fig. 9) in senso antiorario.

Il caffè fuoriesce troppo velocemente

- Il caffè è macinato troppo grosso.
-  Ruotare la manopola macinatura (fig.17) di uno scatto in senso antiorario (vedi paragrafo 5 „Regolazione del macinacaffè“, pagina 158).
- La macchina utilizza poco caffè durante l'infusione.
-  Ruotare un po' la manopola della quantità di polvere di caffè (fig. 9) in senso orario.

Il caffè non esce da uno dei beccucci dell'erogatore

- Il foro è otturato.
-  Raschiare con un ago il deposito di caffè secco accumulato (fig. 27).

Ruotando la manopola vapore, non esce vapore dal cappuccinatore

- I forellini del cappuccinatore e dell'ugello del cappuccinatore sono ostruiti.
-  Pulire i forellini del cappuccinatore e dell'ugello del cappuccinatore (vedi paragrafo 8.1 „Pulire il cappuccinatore“, pagina 160 - fig. 25).

Premendo il tasto e la macchina non eroga caffè ma acqua

- Il caffè macinato potrebbe essere rimasto bloccato nell'imbuto.
-  Rimuovere il blocco di caffè macinato che ostruisce l'imbuto con l'aiuto di un coltello (vedi paragrafo 6 „Preparare il caffè con la polvere di caffè“, pagina 158 - nota 5). Poi pulire l'infusore e l'interno della macchina (vedi quanto descritto nel paragrafo 9.3 „Pulizia dell'infusore“, pagina 161).

Premendo il tasto ①, la macchina non si accende

- La macchina non è sotto tensione.

☞ Controllare che la spina del cavo di alimentazione sia ben inserita nella presa elettrica.

Non si riesce ad estrarre l'infusore per eseguire la pulizia

- La macchina è accesa. L'infusore può essere estratto solo se la macchina è spenta.

☞ Spegner la macchina (vedi paragrafo 9.3 „Pulizia dell'infusore“, pagina 161).



Attenzione: L'infusore può essere estratto solo quando la macchina è spenta. Nel caso si tenti di togliere l'infusore con la macchina accesa, si rischia di danneggiare gravemente la macchina.

Si è utilizzato il caffè premacinato (al posto dei chicchi) e la macchina non eroga il caffè

- È stato introdotto troppo caffè premacinato.

☞ Togliere l'infusore e pulire accuratamente l'interno della macchina come descritto nel paragrafo 9.3 „Pulizia dell'infusore“, pagina 161. Ripetere l'operazione utilizzando al massimo 2 misurini rasi di polvere di caffè.

- Non è stato premuto il tasto ☞ e la macchina ha utilizzato oltre alla polvere di caffè premacinata anche il caffè macinato dal macinino.

☞ Pulire accuratamente l'interno della macchina come descritto nel paragrafo 9.3 „Pulizia dell'infusore“, pagina 161. Ripetere l'operazione premendo, prima, il tasto ☞ come indicato nel paragrafo 6 „Preparare il caffè con la polvere di caffè“, pagina 158.

- È stata riempita polvere di caffè a macchina aspena.

☞ Togliere l'infusore e pulire accuratamente l'interno della macchina come descritto nel paragrafo 9.3 „Pulizia dell'infusore“, pagina 161. Ripetere l'operazione accendendo però prima la macchina.

Il caffè non esce dai beccucci dell'erogatore, ma lungo lo sportello di servizio

- I fori dell'erogatore sono otturati di caffè secco.

☞ Raschiare i fori con un ago (vedi fig. 27).

- Il cassetto mobile all'interno dello sportello di servizio si è bloccato e non può oscillare.

☞ Pulire bene il cassetto mobile soprattutto in prossimità delle cerniere in modo che possa oscillare.

Cosa fare, quando occorre trasportare l'apparecchio?

- Conservare l'imballaggio originale che serve da protezione dell'apparecchio. Per proteggerlo dai graffi, usare assolutamente il sacchetto di plastica originale.
- Proteggere dagli urti l'apparecchio. Non è possibile assumere responsabilità per i danni durante il trasporto.
- Vuotare il serbatoio dell'acqua e il contenitore dei fondi.
- Si prega di fare attenzione anche al posto in cui si colloca l'apparecchio, soprattutto durante la stagione fredda. Potrebbero verificarsi danni da gelo.

13 Dati tecnici

Tensione di rete: 220-240 V
Potenza assorbita: 1350 W



Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive CE:

- Direttiva Bassa tensione 2006/95/CE
- Direttiva EMC 89/336/EEC e successivi emendamenti 92/31/EEC e 93/68/EEC
- I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004

I

14 Smaltimento



Materiale d'imballaggio

I materiali usati per l'imballaggio sono ecologici e riutilizzabili. Le parti in materiale sintetico sono contrassegnate, per es. >PE<, >PS< ecc. Smaltire i materiali dell'imballaggio, conformemente al loro contrassegno, negli appositi contenitori collettivi presso i punti di smaltimento comunali



Apparecchio vecchio



Il simbolo  sul prodotto o sull'imballaggio indica, che questo prodotto non deve essere trattato come un normale rifiuto domestico, bensì consegnato presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. Con il suo contributo al corretto smaltimento di questo prodotto protegge l'ambiente e la salute dei suoi simili. Uno smaltimento sbagliato è un pericolo per l'ambiente e la salute. Ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto si ottengono presso il municipio, il servizio di nettezza urbana o il negozio, nel quale è stato acquistato il prodotto.

15 In caso di ricorso al servizio

Conservare in ogni caso l'imballaggio originale incluse le parti schiumate. Per evitare danni da trasporto, l'apparecchio deve essere imballato in modo ben protetto

E

Estimada clienta, estimado cliente,

Lea por favor atentamente estas instrucciones de uso. ¡Observe sobre todo las indicaciones sobre la seguridad! Conserve las instrucciones de uso para consultas posteriores y entréguelas también a los eventuales propietarios sucesivos del aparato.

Índice

1 Texto de las figuras	170	10 Significado de los pilotos de funcionamiento normal	181
1.1 Vista frontal (figura 1)	170	11 Significado de las luces pilotos de alarma y qué hacer cuando están encendidas	182
1.2 Vista frontal con portezuela de servicio abierta (figura 2)	170	12 Problemas que pueden resolverse antes de acudir al servicio de asistencia técnica	183
1.3 Panel de mandos (figura 3)	170	13 Datos técnicos	185
2 Indicaciones de seguridad	171	14 Eliminación	185
3 Primera puesta en marcha	172	15 En caso de reparaciones	186
3.1 Montar el aparato y enchufarlo	172		
3.2 Añadir agua	173		
3.3 Llenado de la tolva de café en grano	173		
3.4 Primera puesta en marcha	173		
4 Preparar café con granos	174		
5 Regulación del molinillo de café	176		
6 Preparar café con café molido	176		
7 Preparación de agua caliente	177		
8 Espumar la leche	177		
8.1 Limpiar el espumador	178		
9 Limpieza y mantenimiento	178		
9.1 Limpieza de la máquina	178		
9.2 Vaciar el depósito de restos de café	179		
9.3 Limpieza del grupo de erogación	179		
9.4 Descalcificación	180		
9.5 Ajustar la dureza del agua	181		

E

1 Texto de las figuras

i Las presentes Instrucciones de servicio son válidas para la máquina de café Modelo ECS5000 y Modelo ECS5200. El manejo de ambas máquinas es idéntico.

Las figuras 1 y 2 representan los dos modelos. Todas las demás figuras demuestran el Modelo ECS5200.

1.1 Vista frontal (figura 1)

- A Superficie calentatazas
- B Mando de vapor
- C Tubo de vapor
- D Espumador
- E Espumador (extraíble)
- F Boquilla espumador (extraíble)
- G Mando de apertura para compuerta de servicio
- H Depósito de agua (extraíble)
- J Bandeja recogegotas (extraíble)
- K Rejilla escurridora
- L Salida de café (regulable en altura)
- M Panel de mandos (ver fig. 3)
- N Tapa tolva para granos de café
- O Tapa tolva para café molido

1.2 Vista frontal con portezuela de servicio abierta (figura 2)

- P Cuchara de medida para el café premolido
- Q Hueco para la cuchara de medida
- R Embudo para café premolido
- S Compuerta de servicio
- T Depósito extraíble de restos de café
- U Compartimento abatible
- V Grupo de erogación
- W Regulador del grado de molienda
- X Tolva para granos de café
- Y Placa de características (parte inferior del aparato)
- Z Descalcificador líquido y Tira de prueba

1.3 Panel de mandos (figura 3)

- a Selector cantidad de café (corto, normal o largo)
- b Selector cantidad de café molido (para obtener un café suave, normal o fuerte)
- c Botón una taza
- d Botón dos tazas
- e Botón encendido/apagado
- f Botón selección función „Vapor“
- g Botón para seleccionar el café molido (desconexión del molinillo de café)
- h Botón „Enjuague“ y „Descalcificación“
- j Piloto 1 taza y temperatura café correcta
- k Piloto 2 tazas y temperatura café correcta
- l Piloto vapor y temperatura vapor correcta
- m Piloto Selección café molido (molinillo de café desconectado)
- n Piloto „Alarma cal“
- o Piloto falta de agua o falta de agua en el depósito
- p Piloto „Recipiente de posos lleno“ o „Falta recipiente para posos“
- q Piloto „Alarma general“

2 Indicaciones de seguridad



La seguridad de este aparato es conforme a las normas reconocidas de la técnica y a la ley de seguridad de los aparatos. Sin embargo, como fabricantes, deseamos que se familiaricen con las siguientes indicaciones de seguridad.

Seguridad general

- ¡El aparato sólo puede conectarse a una red eléctrica que se corresponda con la tensión, tipo de corriente y frecuencia que se indican en la placa de características (ver parte inferior del aparato)!
- Nunca se deberá poner en contacto el cable de alimentación con las partes calientes del aparato.
- ¡No tire nunca del cable para desenchufar el enchufe de la red!
- No deberá ponerse en marcha el aparato si:
 - el cable de alimentación está dañado o
 - la carcasa muestra daños visibles.
- Este aparato no está concebido para que sea utilizado ni manejado por personas (incluidos niños) que por razones de su inexperiencia o falta de conocimiento, no estén capacitados para manejarlo de forma segura, ni por personas (incluidos niños) con sus capacidades físicas, sensoriales y psíquicas limitadas, a no ser que fueran instruidos por una persona responsable sobre cómo usar el aparato de forma segura y fueran supervisados inicialmente por dicho responsable.

Seguridad para niños

- ¡No deje el aparato en funcionamiento sin supervisión y preste una especial atención en presencia de niños!
- No debe permitirse que los niños tengan acceso al material de embalaje, como, por ejemplo, a las bolsas de plástico.

Seguridad durante su funcionamiento

- ¡Atención! Durante el funcionamiento, la salida de café, el espumador de leche y la bandeja calentadora se calientan. Evitar el acceso de niños a la máquina!
- ¡Atención! Riesgo de quemaduras si el espumador está activado. Al salir agua o vapor calientes se pueden producir quemaduras. Sólo active el espumador de leche si hay un recipiente colocado debajo del espumador.
- ¡No caliente con vapor ningún líquido inflamable!
- ¡Utilice el aparato sólo si hay agua en el sistema! Rellene el depósito de agua sólo con agua fría, **nunca de agua caliente, leche u otros líquidos**. Tenga en cuenta el nivel máximo de llenado de unos 1,8 litros.
- ¡No introduzca granos de café congelados o caramelizados en el contenedor de granos de café, introduzca únicamente granos de café tostados! Quite los cuerpos extraños del café en grano, p.ej. pequeñas piedras. La garantía puede no tener validez si el molinillo se bloquea o se daña por efecto de un cuerpo extraño.
- Sólo introduzca café molido en la tolva para café premolido.
- No deje el aparato encendido si no es necesario.
- No exponga el aparato a las influencias climáticas.
- Si utiliza un alargador de cable, emplee únicamente un cable convencional con una sección de al menos 1,5 mm².
- Aquellas personas con deficiencias motrices, no deberían nunca utilizar el aparato sin una persona supervisando para evitar peligros.
- Sólo encienda la máquina si la bandeja recogegotas, el recipiente de posos de café y la parilla escurridora están colocados!

E

Seguridad durante la limpieza y cuidados

- Cumpla las indicaciones de limpieza y descalcificación.
- ¡Apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo o de llevar a cabo un mantenimiento!
- No sumerja el aparato en agua.
- El espumador sólo debe limpiarse si la máquina está desconectada, fría y sin presión!
- No lave los componentes del aparato en el lavavajillas.
- **Nunca introduzca agua en el molinillo, porque lo dañaría.**

No abra ni repare el aparato. Como consecuencia de reparaciones incorrectas, pueden generarse peligros considerables para el usuario.

Únicamente el personal experto podrá llevar a cabo reparaciones en los aparatos eléctricos.

En caso de que fuera necesaria una reparación, incluida la sustitución del cable de alimentación, diríjase, por favor,

- al establecimiento en el que adquirió el aparato, o
- a la línea de servicio Electrolux.

Si se usara el aparato para otros fines que los previstos o se manipulara incorrectamente, el fabricante no se hará cargo de eventuales daños ni la garantía será efectiva;- tampoco si el programa de descalcificación no se ejecuta, siguiendo estas instrucciones de servicio, de forma inmediata tras la aparición del símbolo . La garantía puede no tener validez si el molinillo se bloquea o se daña por efecto de un cuerpo extraño.

3 Primera puesta en marcha

3.1 Montar el aparato y enchufarlo

 Tras haber desembalado la cafetera, asegúrese de la integridad del aparato. Si tuviera dudas, no utilice el aparato y póngase en contacto con personal cualificado.

 Coloque el aparato sobre una superficie que se encuentre lejos de grifos y de fuentes de calor.

 Tras colocar el aparato sobre la superficie de trabajo, controle que quede un espacio de alrededor de 5 cm entre las superficies del aparato y las paredes laterales y la parte trasera, y un espacio de 20 cm como mínimo por encima de la cafetera.

Nunca instale la cafetera en un ambiente que pueda alcanzar una temperatura inferior o igual a 0 °C (si el agua se congela, el aparato podría estropearse).

 Controle que la tensión de la red eléctrica corresponda a aquella indicada en la placa de características del aparato. Conecte el aparato exclusivamente a un tomacorriente con una capacidad mínima de 10 A y dotado de una puesta a tierra eficiente. El fabricante no es responsable de los accidentes provocados por la falta de puesta a tierra de la instalación.

 Si el tomacorriente no fuera compatible con la clavija del aparato, hágala sustituir con otra adecuada por personal cualificado.

 Conecte la máquina a la red eléctrica. La primera vez que la máquina de café se conecta a la red, todos los indicadores luminosos se encenderán durante unos segundos para una prueba, luego se apagarán.

 Se aconseja personalizar lo antes posible la dureza del agua siguiendo el procedimiento descrito en el cap. 9.5 „Ajustar la dureza del agua”, página 181.

i Para aprender a utilizar la máquina correctamente, la primera vez siga paso a paso las instrucciones descritas en los siguientes capítulos.

3.2 Añadir agua

Antes de encender el aparato, asegúrese de que hay agua en el depósito de agua y, si no la hubiera, rellénelo. Con cada encendido y apagado, el aparato necesita agua para el proceso de aclarado automático.

 Extraiga el depósito de agua (fig. 4), enjuáguelo y llénelo con agua fresca sin superar la marca MÁX. Cuando extraiga el depósito, coloque el espumador en el centro de la máquina para poderlo quitar.

 Introduzca únicamente agua fría en el depósito de agua. Nunca introduzca otros líquidos como agua mineral o leche.

 Vuelva a colocar el depósito empujándolo hasta el fondo.

i Para obtener un café aromático deberá:

- cambiar el agua del depósito diariamente,
- limpiar el depósito de agua al menos una vez por semana en agua de limpieza normal (no lo meta en el lavavajillas). Aclárelo después con agua dulce y fresca.

3.3 Llenado de la tolva de café en grano

 Abra la tapa del recipiente de los granos de café (fig. 5).

 Llene el recipiente con granos de café.

 Cierre la tapa.

 **¡Atención!** Tenga en cuenta que sólo puede utilizar granos puros sin añadido de componentes caramelizados o aromatizados y tampoco podrá utilizar grano congelado. Asegúrese de que no hay cuerpos extraños, como p.ej. piedritas, en el recipiente de los granos de café. **La garantía puede no tener validez si el molinillo se bloquea o se daña por efecto de un cuerpo extraño.**

i La máquina ha sido controlada en fábrica utilizando café, por lo que es normal encontrar restos de café en el molinillo. Se garantiza que esta máquina es nueva.

3.4 Primera puesta en marcha

Cuando ponga en marcha el aparato por primera vez, se deberá purgar el aire de la cafetera.

 Controle que el depósito de agua esté lleno y que el cable de alimentación esté enchufado en la red eléctrica.

 Desplace el espumador hacia afuera y coloque una taza abajo (fig. 6) y encienda la máquina presionando el botón  (fig. 7).

 **Inmediatamente después, antes de transcurridos 30 segundos gire el mando de vapor media vuelta hacia la izquierda hasta el tope (fig. 8) (es normal que la máquina haga ruido).**

Transcurridos algunos segundos, del espumador saldrá agua.

 Cuando la taza se haya llenado con alrededor de 30 ml gire el mando de vapor media vuelta hacia la derecha (fig. 8) hasta el fondo para que no salga más agua.

 Espere a que los pilotos  y  dejen de parpadear y queden encendidos con luz fija. (Cuando los pilotos parpadean quiere decir que la máquina se encuentra en precalentamiento, mientras que cuando están encendidos con luz fija, quiere decir que ha alcanzado la temperatura ideal para hacer el café).

Algunos instantes antes de que los pilotos dejen de parpadear la máquina realiza un enjuague automático: por las boquillas del grupo erogador saldrá un poco de agua caliente que será recogida en la bandeja recogegotas de abajo.

i **Consejo:** si se prepara hacer un café corto (inferior a 60 ml), llene primero la taza con el agua caliente del enjuague. Déjela algunos instantes en la taza (antes de vaciarla) para precalentarla. Ahora, la máquina está lista para su uso.

E

4 Preparar café con granos

- ➡ Antes de servir el café, controle que los pilotos  y  estén encendidos con luz fija y que la tolva de granos de café esté llena.

- ➡ Regule el mando Cantidad de café molido (fig. 9) para configurar el gusto deseado del café.

Cuanto más lo gire hacia la derecha, mayor será la cantidad de granos de café que la máquina molerá y, por consiguiente, el gusto del café será más fuerte. La primera vez que se use la cafetera habrá que hacer varios cafés hasta encontrar la posición correcta del mando. Procure no girar totalmente hacia la derecha el mando porque el café podría salir muy lentamente (a gotas), especialmente cuando se desean servir dos tazas de café.

- ➡ Regule el mando Cantidad de café (fig. 10) para configurar la cantidad de café deseada.

Cuanto más lo gire hacia la derecha, mayor será la cantidad de café preparado. La primera vez que se use la cafetera habrá que hacer varios cafés hasta encontrar la posición correcta del .

- ➡ Coloque una taza debajo de las boquillas del grupo erogador si quiere 1 café o 2 tazas para 2 cafés (fig. 11). Para lograr una buena crema, acerque lo máximo posible el tubo de salida a las tazas, bajándolo (fig. 12).

- ➡ Presione el botón  (fig. 13) para hacer un café o el botón  (fig. 14) para preparar dos cafés. Ahora la máquina empezará a moler los granos, realizará una breve pre-erogación y después expenderá el café.

Una vez obtenida la cantidad de café predeterminada, la máquina detiene la erogación automáticamente y expelle la pastilla en el recipiente de los posos.

Transcurridos algunos segundos, cuando ambos pilotos  y  están de nuevo encendidos, se puede hacer otro café.

- ➡ Para apagar la máquina, presione el botón ①. (Antes de apagarse, la máquina se enjuaga automáticamente: sale un poco de agua caliente por las boquillas que se recogerá en la bandeja recogegotas de abajo - Tenga cuidado en no quemarse). Si la máquina no se apaga con el botón ①, de todas maneras, se apagará por sí sola tras un breve enjuague después de transcurridas 3 horas después del último uso.

- i** **Nota 1:** si el café sale en gotas o no sale, hay que girar el regulador del grado de molienda (fig. 17) una posición hacia la derecha (véase cap. 5 „Regulación del molinillo de café“, página 176). Proceda moviéndolo de una posición a la siguiente hasta obtener una calidad de café satisfactoria.

- !** El grado de molienda sólo puede modificarse durante el proceso de molienda. Si se realizan ajustes con el molinillo parado, éstos podrían dañar la máquina de café.

- i** **Nota 2:** si el café sale muy rápido y la crema no le satisface, gire un poco el regulador Cantidad de café molido (fig. 9) hacia la derecha. Prepare varios cafés para determinar la posición correcta del regulador. No gire el mando demasiado hacia la derecha porque el café podría salir muy lentamente (a gotas), especialmente cuando se desean hacer dos tazas de café. Si después de algunos cafés no obtiene una crema que le satisfaga, gire también el regulador del grado de molienda (fig. 17) una posición hacia la izquierda (véase cap. 5 „Regulación del molinillo de café“, página 176).

- i** **Nota 3:** Consejos para obtener el café más caliente:
1) Si ni bien encendida la máquina se desea hacer una taza de café corto (inferior a 60 ml), use el agua caliente del enjuague para precalentar las tazas.

2) Por el contrario, si del último café hecho han transcurrido más de 2/3 minutos, antes de hacer un café nuevo, es necesario precalentar el grupo de erogación, presionando el botón . Luego deje que el agua caiga en la bandeja recogegotas, o bien utilice este agua para llenar (y luego vaciar) la taza de café para precalentarla.

3) No utilice tazas muy gruesas porque absorben mucho calor, salvo que hayan sido calentadas previamente.

4) Utilice siempre tazas calentadas previamente, enjuagándolas con agua caliente o dejándolas apoyadas durante 20 minutos como mínimo sobre el calentatazas de la tapa de la máquina encendida.

i **Nota 4:** Mientras la máquina está haciendo el café, es posible detener la erogación en cualquier momento presionando el botón  (fig. 13) o  (fig. 14), o girando el mando „Cantidad de café” (fig. 10) en sentido contrario a las agujas del reloj.

i **Nota 5:** una vez concluida la erogación, si quiere aumentar la cantidad de café en la taza, basta con mantener apretado el botón  (fig. 13) o  (fig. 14) hasta obtener la cantidad deseada, o girar el mando „Cantidad de café”. (fig. 10) en el sentido de las agujas del reloj (esto debe efectuarse inmediatamente después de la preparación del café y antes de que los psos se echen al depósito de restos de café.

i **Nota 6:** cuando se enciende el piloto de control  de manera fija, es necesario llenar el depósito de agua, por el contrario no se puede preparar café. El depósito de agua puede quitarse únicamente si antes el espumador fue colocado en el centro de la cafetera. (Es normal que cuando se encienda el piloto de control  quede un poco de agua en el depósito).

i **Nota 7:** la máquina cuenta el número de cafés que se sirven. Cada 14 cafés individuales (o 7 dobles), el piloto  se

enciende de manera fija advirtiendo que el depósito de restos de café está lleno y que hay que vaciarlo y limpiarlo, ver 9.2 „Vaciar el depósito de restos de café”, página 179.

i **Nota 8:** puede suceder que con el tiempo, por la utilización de la máquina, las cuchillas se desgasten y, por tanto, el café salga muy rápido y sin crema porque está molido muy grueso.

Para resolver este inconveniente es necesario regular el grado de molienda del molinillo girando el regulador (fig.17) una posición hacia la izquierda (tal como descrito en el cap. 5 „Regulación del molinillo de café”, página 176).

i **Nota 9:** si la máquina ha quedado inactiva por un largo período de tiempo, antes de usarla es necesario limpiar el grupo de erogación tal como descrito en el cap. 9.3 „Limpieza del grupo de erogación”, página 179.

i **Nota 10:** mientras la máquina está haciendo café, nunca extraiga el depósito de agua. Efectivamente, si se extrajera, después la máquina no lograría hacer el café y el piloto  parpadearía (falta de agua). Si se pide otro café, la máquina se vuelve ruidosa y no hace el café. Para volver a poner en marcha la máquina es necesario usar el mando vapor en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta el final y haga salir el agua del emulsionador durante algunos segundos.

i La primera vez que se usa la máquina hay que hacer 4-5 cafés antes de que la máquina obtenga los resultados esperados.

i Cuando se enciende un piloto de alarma indicando un desperfecto, no contacte de inmediato al servicio de asistencia técnica. El problema casi siempre puede resolverse siguiendo las instrucciones indicadas en los cap. 11 „Significado de las luces pilotos de

E

alarma y qué hacer cuando están encendidas", página 182 y 12 „Problemas que pueden resolverse antes de acudir al servicio de asistencia técnica", página 183. Si dichas instrucciones fueran insuficientes para solucionar el problema, dirijase al Servicio técnico.

5 Regulación del molinillo de café

El molinillo de café no debe regularse, por lo menos al inicio, porque ha sido programado en fábrica para un valor medio de molido, para obtener una erogación correcta del café.

De todas maneras, después de haber hecho los primeros cafés, si la erogación fuera muy rápida o muy lenta (a gotas) es necesario corregirla con el regulador del grado de molienda (fig. 17) en la tolva de café en granos.

El efecto de dicha corrección se advierte solamente después de servir 2 cafés sucesivos como mínimo.



El grado de molienda sólo puede modificarse durante el proceso de molienda. Si se realizan ajustes con el molinillo parado, éstos podrían dañar la máquina de café.



Para obtener una erogación del café más lenta y mejorar el aspecto de la crema, gire el mando una posición hacia la izquierda (= café molido más fino) (fig. 18).



Para obtener una erogación del café más rápida (no en gotas), gire el mando una posición hacia la derecha (= café molido grueso) (fig. 18).



La máquina ha sido controlada en fábrica utilizando café, por lo que es normal encontrar restos de café en el molinillo. Se garantiza que esta máquina es nueva.

6 Preparar café con café molido



Presione el botón  para seleccionar la función café molido (fig. 19).

El piloto  se enciende para indicar que la función ha sido seleccionada y se ha desactivado el molinillo.



Levante la tapa del centro, introduzca en el embudo un medidor de café premolido (fig. 20).



Con el mando "Cantidad de café" (fig. 10) seleccione la cantidad deseada de café.

Cuanto más gire el mando hacia la derecha, mayor será la cantidad de café preparado.



Para 1 café coloque una taza, para 2 cafés dos tazas debajo de las boquillas de salida de café (fig. 11). Para conseguir una crema especialmente buena, acerque el tubo de salida lo más posible a las tazas bajándolo (fig. 12).



Para preparar un café pulse la tecla  (fig. 13), para preparar dos cafés pulse la tecla  (fig. 14).



Nota 1: no introduzca nunca el café molido con la máquina apagada para que evitar que se disperse en el interior de la máquina.



Nota 2: no introduzca nunca más de 2 cucharas de medida porque la máquina no hará el café y el café molido se perderá en el interior de la máquina ensuciándola o bien el café saldrá a gotas.



Nota 3: para dosificar la cantidad de café a emplear, utilice exclusivamente la cuchara de medida suministrada.



Nota 4: introduzca en el embudo solamente café molido para máquinas de café espresso: no introduzca granos de café, café liofilizado u otros productos que puedan dañar la máquina.



Nota 5: si al colocar más de dos cucharas de medida de café molido el embudo se quedara obstruido, utilice

un cuchillo para hacer bajar el café (fig. 21), después quite y limpie el grupo de erogación y la máquina como se explica en el cap. 9.3 „Limpieza del grupo de erogación”, página 179.

- ☞ Si después de haber hecho funcionar la máquina utilizando café molido desea volver a hacer café utilizando granos, hay que desactivar la función café molido, presionando de nuevo el botón ☞ (el piloto se apaga y el molinillo vuelve a activarse).

- ❗ Observe también el capítulo 4 „Preparar café con granos”, página 174, notas 3 - 7, 9 y 10.

7 Preparación de agua caliente

- ☞ Controle siempre que los pilotos ☐ y ☐ estén encendidos con luz fija.
- ☞ Gire el espumador de leche hacia el exterior de la máquina (fig. 6).
- ☞ Coloque un recipiente debajo del espumador (fig. 6).
- ☞ Gire el mando vapor media vuelta hacia la izquierda hasta el tope (fig. 8): el agua caliente saldrá por el espumador y empezará a llenar el recipiente de abajo.
- ☞ Para interrumpir la salida de agua caliente, gire el mando de vapor hacia la derecha hasta el tope (fig. 8) y coloque el espumador en su posición original hacia el centro de la máquina. (Se aconseja no erogar agua caliente durante más de 2 minutos seguidos).

8 Espumar la leche

- ☞ Llene un recipiente con alrededor de 100 gramos de leche por cada capuchino que usted quiera preparar. Al elegir el recipiente, tenga en cuenta que el volumen de leche aumentará 2 ó 3 veces.

- ❗ Se aconseja utilizar leche semidesnatada y a temperatura de refrigerador.

- ☞ Desplace hacia afuera el espumador (fig. 6).

- ☞ Prepare el café exprés tal como descrito en los cap. anteriores utilizando tazas bastante grandes.

- ☞ Luego presione el botón vapor ☞ (fig. 22).

El piloto ☞ comienza a parpadear para indicar que la máquina se está calentando (los pilotos ☐ y ☐ no están encendidos e indican que no se puede preparar café).

- ☞ Cuando el piloto ☞ quede encendido con luz fija y no parpadee, la temperatura de la máquina habrá alcanzado el valor óptimo para producir vapor.

- ☞ Inmediatamente después, antes de transcurridos dos minutos como máximo (en caso contrario la máquina vuelve automáticamente a la función café), sumerja el espumador en el recipiente de la leche (fig. 23). Gire el mando vapor media vuelta hacia la izquierda hasta el tope (fig. 8).



Tenga cuidado en no quemarse.

¡Atención! Riesgo de ensuciamiento por restos de leche en el espumador. Tenga cuidado de no introducir el espumador en la leche hasta el punto de que el orificio de aspiración de aire en el extremo superior del espumador quede cubierto con leche. Esto puede provocar que la leche penetre en la tobera y ensucie el espumador.

Del espumador saldrá vapor que le dará un aspecto cremoso a la leche y aumentará su volumen. Para formar una espuma más cremosa, sumerja en la leche el espumador y gire el recipiente con movimientos lentos de abajo hacia arriba. (Se aconseja no erogar vapor durante más de 2 minutos seguidos).

- ☞ Una vez alcanzada la temperatura deseada, interrumpa la salida de vapor girando el mando vapor hacia la derecha hasta el tope (fig. 8), y presione el mando de vapor ☞ (fig. 22) para desactivar la función „Vapor”.

E

- ☞ Vierta la espuma de leche en las tazas que contienen el café exprés antes preparado. El capuchino está listo (añada azúcar a gusto y, si lo desea, puede espolvorear la espuma con cacao en polvo).

i **Nota:** inmediatamente después de haber preparado el capuchino y después de desactivar la función „Vapor“ presionando el botón de vapor ☞ (fig. 22), la máquina tiene una temperatura demasiado alta para preparar café (los pilotos ☐ y ☐ parpadean para indicar que la temperatura no es idónea): es necesario esperar aprox. diez minutos hasta que la máquina se enfríe un poco.

Consejo: para enfriarla más rápidamente, tras haber desactivado la función "Vapor", abra el mando de vapor y deje salir el agua del espumador dentro de un recipiente hasta que los pilotos ☐ y ☐ dejen de parpadear.

8.1 Limpiar el espumador

Es importante limpiar el espumador después de cada uso.

- ☞ Haga salir un poco de agua o vapor durante algunos segundos girando el mando de vapor hacia la izquierda hasta el tope (fig. 8).
- Con esta operación, se quitan los eventuales restos de leche que puedan haber quedado en el interior del tubo de vapor.
- i** **Importante:** por razones de higiene se aconseja realizar siempre esta operación para que la leche no se deposite en el interior del espumador.
- ☞ Gire el mando en sentido de las agujas del reloj. Espere unos minutos para que el espumador se enfríe.
- ☞ Con una mano, mantenga firme la perilla del tubo de vapor y con la otra, abra el cierre de bayoneta del espumador girándolo en el sentido de las agujas del reloj y extraiga el espumador (fig. 24).

- ☞ Quite la tobera de espuma del tubo de vapor tirando de ella hacia abajo.
- ☞ Lave muy bien el espumador y la tobera con agua tibia.
- ☞ Controle que los dos agujeros indicados por las flechas en la fig. 25, no estén obstruidos. En su caso, límpielos ayudándose con una aguja.
- ☞ Vuelva a montar la tobera de espuma colocándola sobre el tubo de vapor y gírela con fuerza hacia arriba.
- ☞ Vuelva a montar el espumador introduciéndolo hacia arriba y girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj (fig. 24).

9 Limpieza y mantenimiento



Antes de limpiar la cafetera, déjela enfriar y desconéctela de la red eléctrica.

No sumerja nunca la máquina en el agua: es un aparato eléctrico.

Para la limpieza de la máquina no use disolventes ni detergentes abrasivos. Es suficiente utilizar un paño húmedo y suave.

Todos los componentes de la máquina no deben lavarse NUNCA en lavavajillas.

9.1 Limpieza de la máquina

- ☞ Limpie el depósito de restos de café (véase el cap. 9.2 „Vaciar el depósito de restos de café“, página 179) cada vez que el piloto ☐ se encienda de manera fija.
- ☞ Se aconseja limpiar a menudo también el depósito de agua.
- ☞ La bandeja recogegotas tiene un indicador de nivel del agua (color rojo) (Fig. 26). Cuando este indicador comienza a verse (algunos milímetros por debajo de la bandeja recogegotas), significa que hay que vaciar la bandeja y limpiarla.
- ☞ Controle de vez en cuando que los orificios de salida del café no estén obstruidos. Para limpiarlos elimine los restos de café con la ayuda de una aguja (fig. 27).

9.2 Vaciar el depósito de restos de café

La máquina cuenta el número de cafés preparados. Después de 14 cafés individuales (o 7 dobles), se encenderá el piloto , para indicar que el depósito de restos de café está lleno y debe ser vaciado y limpiado. Hasta que no se limpie el depósito, la máquina no puede preparar café.

 Para la limpieza, desbloquear la tapa de servicio presionando el correspondiente botón de apertura y abrirla (fig. 15). El pilot  parpadea.

 Extraer la bandeja recogegotas (fig. 16), vaciarla y limpiarla.

 Vacíe y limpie cuidadosamente el depósito de restos de café, eliminando todos los restos depositados en el fondo.

Importante: Cada vez que saque la bandeja recogegotas, también debe vaciar el depósito de restos de café, incluso si éste no está completamente lleno. Si eso no se hace, puede pasar que durante las siguientes preparaciones de café el depósito se llene demasiado y que los posos de café sobrantes obstruyan la máquina de café.

 Si utiliza la máquina todos los días, vacíe el depósito también diariamente. Siempre vacíe el depósito de restos de café con la máquina encendida. Solo así la máquina detecta el vaciado.

9.3 Limpieza del grupo de erogación

El grupo de erogación debe limpiarse periódicamente para que no se llene de incrustaciones de café (que pueden causar problemas de funcionamiento). Para limpiarlo proceda de la siguiente manera:

 Apague la máquina presionando el botón  (fig. 4) (no desconectando el enchufe) y espere a que todos los pilotos se apaguen.

 Abra la compuerta de servicio (fig. 15).

 Extraiga la bandeja recogegotas y el recipiente de los posos (fig. 16) y lávelos.

 Presione desde el costado y hacia el centro los dos botones de color rojo de desenganche del grupo de erogación (fig. 28) y tire de él hacia afuera para extraerlo.

 **Atención:** el grupo de erogación puede extraerse solamente cuando la máquina está apagada. Si trata de extraerlo con la máquina encendida, ésta podría sufrir serios daños.

 Limpie el grupo de erogación debajo del agua corriente del grifo sin utilizar detergentes.

 No lave nunca el grupo de erogación en el lavavajillas.

 Limpie muy bien el interior de la máquina. Para quitar el café incrustado en la paredes interiores, rasque con un tenedor de madera o de plástico (fig. 29) y después aspire los restos con una aspiradora (fig. 30).

 Vuelva a colocar el grupo de erogación (fig. 32, a) introduciéndola en el soporte (fig. 32, b) y el pasador (fig. 32, c). El pasador debe introducirse en el tubo (fig. 32, d) en la parte inferior del grupo de erogación.

 Luego presiónelo hasta el fondo con fuerza sobre el símbolo PUSH (fig. 32, e) hasta oír el clic de enganche.

 Controle que los dos botones rojos (fig. 32, f) hayan salido hacia afuera, porque en caso contrario la compuerta no se cierra.

Fig. 33: Los dos botones rojos han saltado y están correctamente salidos.

Fig. 34: Los dos botones rojos no han saltado.

 **Nota 1:** si el grupo de erogación no se coloca correctamente hasta oír el clic de enganche y los botones no se han saltado hacia afuera, no se puede cerrar la compuerta y hacer funcionar la máquina (si se enciende la máquina el piloto  parpadea).

 **Nota 2:** si es difícil introducir el grupo de erogación, (antes de introducirlo),

E

ajústelo a la medida correcta, presionándolo con fuerza simultáneamente la parte inferior y superior como muestra la figura 31.

- i** **Nota 3:** : si aún fuera difícil introducir el grupo de erogación, déjelo afuera de la máquina, cierre la compuerta de servicio, desenchufe el cable de alimentación y vuelva a enchufarlo de inmediato. Espere a que todas los pilotos se apaguen y abra la compuerta para introducir el grupo de erogación. Vuelva a colocar la bandeja recogegotas con el recipiente de los posos y cierre la compuerta de servicio.

9.4 Descalcificación

Al calentar continuamente el agua utilizada para hacer el café, es normal que, con el tiempo, los conductos internos de la máquina se llenen de cal. Cuando el piloto  parpadea es el momento de descalcificar la cafetera.

- i** **Nota:** si se enciende el piloto , se puede seguir preparando café.

Proceda de la siguiente manera:

-  Encienda la máquina presionando el botón ① (fig. 7).
-  Espere a que los pilotos  y  queden encendidos con luz fija.
-  Prepare la solución tal como indicado en el envase del producto descalcificante suministrado: Vierta en el depósito de agua el contenido del frasco de descalcificante (aprox. 0,125 l) y añada 1 litro de agua.

- ! Atención:** Nunca utilice descalcificadores que no hayan sido recomendados por Electrolux. Si se utilizan otros descalcificadores, Electrolux no asumirá ninguna responsabilidad por eventuales daños. Los descalcificadores pueden adquirirse en los establecimientos especializados o en la línea de servicio de Electrolux.

-  Coloque debajo del espumador un recipiente con una capacidad mínima de 1,5 litro (fig. 6).

-  Presione el botón  y manténgalo apretado durante 5 segundos como mínimo. El piloto  se enciende para indicar que comienza el programa de descalcificación (los pilotos  y  quedan apagados para indicar que no se puede preparar café).

-  Gire el mando de vapor media vuelta hacia la izquierda (fig. 8). A este punto la solución descalcificante saldrá por el espumador y empezará a llenarse el recipiente colocado debajo.

El programa de descalcificación ejecuta automáticamente una serie de erogaciones y de pausas para eliminar las incrustaciones de cal de la cafetera.

-  Transcurridos alrededor de 30 minutos, cuando el piloto  se enciende, gire el mando de vapor media vuelta hacia la derecha (fig. 8) hasta el tope.

Entonces, hay que efectuar un enjuagado para eliminar los restos de la solución descalcificante del interior de la máquina.

-  Extraiga el depósito de agua, enjuáguelo y llénelo con agua limpia.
-  Vuelva a introducir el depósito.
-  Vacíe el recipiente colocado debajo del espumador lleno de líquido y colóquelo nuevamente abajo del espumador.
-  Gire el mando de vapor media vuelta hacia la izquierda (fig. 8). Del espumador saldrá agua caliente que llenará el recipiente de abajo.

Cuando se haya vaciado el depósito, el piloto  se apagará y se encenderá el piloto .

-  Gire el mando de vapor hacia la derecha hasta el tope (fig. 8) y vuelva a llenar el depósito de agua con agua limpia.

El programa de descalcificación ha concluido y la máquina está lista para el servicio.

- i** **Nota:** si se interrumpe el procedimiento de descalcificación antes de que termine, la alarma  no se desactivará y habrá que comenzar desde el inicio.



Importante: la garantía caduca si no se efectúa con regularidad la descalcificación.

9.5 Ajustar la dureza del agua

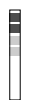
El piloto se enciende después de un período predeterminado de funcionamiento que ha sido configurado en fábrica teniendo en cuenta la cantidad máxima de cal que puede contener el agua. Si lo desea, es posible prolongar este período de funcionamiento y hacer con menor frecuencia la operación de descalcificación programando la máquina según el contenido de cal del agua utilizada. Utilice el bastoncito incluido en el suministro para determinar el nivel de dureza, o pregunte a su proveedor de agua cuál es su nivel de dureza.

Determinación del nivel de dureza del agua

- ☞ Sumerja para ello la tira de ensayo durante aprox. 1 segundo en agua fría. Elimine el agua excedente y determine el nivel de dureza según las casillas teñidas de rosa.



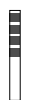
Ninguna o una casilla rosa:
Nivel de dureza 1, blanda
hasta 1,24 mmol/l, y/o
hasta 7° de dureza alemana, y/o
hasta 12,6° de dureza francesa



Dos casillas rosas:
Nivel de dureza 2, media
hasta 2,5 mmol/l, y/o
hasta 14° de dureza alemana, y/o
hasta 25,2° de dureza francesa



Tres casillas rosas:
Nivel de dureza 3, dura
hasta 3,7 mmol/l, y/o
hasta 21° de dureza alemana, y/o
hasta 37,8° de dureza francesa



Cuatro casillas rosas:
Nivel de dureza 4, muy dura
por encima de 3,7 mmol/l, y/o
por encima de 21° de dureza alemana, y/o
por encima de 37,8° de dureza francesa

Ajustar y memorizar el nivel de dureza determinado

Puede configurar 4 niveles de dureza. El aparato viene configurado de fábrica en el nivel de dureza 4.

- ☞ Controle que la máquina esté apagada (todos los pilotos apagados).
- ☞ Presione el botón y manténgalo apretado durante 5 segundos. Los cuatro pilotos y se encienden.
- ☞ Presione el botón (fig. 19) varias veces hasta que se encienda una cantidad de pilotos equivalente a los cuadrados rojos que se formaron en la tira reactiva (ejemplo, si en la tira reactiva se formaron 3 cuadrados rojos hay que presionar tres veces el botón para que se enciendan los 3 pilotos y juntos).
- ☞ Presione el botón para memorizar el dato. Ahora la máquina está programada para avisar de ejecutar la descalcificación cuando sea realmente necesario, de acuerdo con el contenido real de cal en el agua.

10 Significado de los pilotos de funcionamiento normal

Los pilotos y parpadean

- La máquina no está lista para hacer café (la temperatura del agua no ha alcanzado el valor ideal para preparar café). Espere que los pilotos se enciendan con luz fija antes de comenzar con la preparación de café.

Los pilotos y están encendidos con luz fija

- La máquina tiene la temperatura justa y está lista para hacer el café.

El piloto está encendido con luz fija

- La máquina está sirviendo una taza de café.

El piloto está encendido con luz fija

- La máquina está sirviendo dos tazas de café.

E

El piloto Vapor parpadea

- La máquina se está calentando a la temperatura ideal para la producción de vapor. Espere a que el piloto quede encendido con luz fija antes de girar el mando de vapor.

El piloto Vapor está encendido con luz fija

- La máquina está lista para producir vapor y puede girarse el mando de vapor.

El piloto está encendido con luz fija

- La máquina está ajustada para preparar un café con el café molido (véase cap. 6 „Preparar café con café molido“, página 176).

El piloto está encendido con luz fija

- Se está ejecutando el programa automático de descalcificación. (véase cap. 9.4 „Descalcificación“, página 180).

11 Significado de las luces pilotos de alarma y qué hacer cuando están encendidas

El piloto está encendido con luz fija

- El depósito de agua está vacío o mal colocado.
-  Llene el depósito con agua como indicado en el cap. 3.2 „Añadir agua“, página 173 e introdúzcalo correctamente.
- El depósito está sucio o incrustado con cal.

-  Enjuague o descalcifique el depósito.

El piloto parpadea

- consigue preparar café y hace ruidos.
-  Gire el mando de vapor hacia la izquierda (fig. 8) tal como descrito en el cap. 4 „Preparar café con granos“, página 174 nota 10.

- El café sale demasiado despacio.

-  Gire el regulador del grado de molienda (fig. 17) una posición hacia la izquierda (véase el cap. 5 „Regulación del molinillo de café“, página 176).

El piloto está encendido con luz fija

- El depósito de restos de café está lleno o no está colocado.

-  Vacíe el depósito de restos de café y límpielo como indicado en el cap. 9.2 „Vaciar el depósito de restos de café“, página 179 e introdúzcalo correctamente.

- Después de la limpieza no se colocó el depósito de restos de café.

-  Abra la compuerta de servicio e introduzca el depósito de restos de café.

El piloto parpadea

- Se ha seleccionado la función , sin embargo no se ha vertido café molido en la tolva.

-  Introduzca el café molido tal como descrito en el cap. 6 „Preparar café con café molido“, página 176.

- Ya no quedan granos de café en la tolva.

-  Rellene el recipiente con granos tal como descrito en el cap. 3.3 „Llenado de la tolva de café en grano“, página 173.

- Si el molinillo hace mucho ruido significa que alguna pequeña piedra contenida en los granos de café ha bloqueado el molinillo.

-  Dirijase a un centro de asistencia. **La garantía puede no tener validez si el molinillo se bloquea o se daña por efecto de un cuerpo extraño.**

El piloto parpadea

- Indica que la máquina está incrustada con cal.

-  Ejecute lo antes posible el programa de descalcificación descrito en el cap. 9.4 „Descalcificación“, página 180.

La máquina hace un ruido anormal y los cuatro pilotos , , y parpadean alternándose

- Después de la limpieza, es probable que se haya dejado el grupo de erogación afuera de la máquina.
-  Deje la compuerta de servicio cerrada y el grupo de erogación afuera de la máquina. Presione simultáneamente los botones  y  hasta que los cuatro pilotos se apaguen. Sólo cuando los cuatro pilotos se apaguen se puede abrir la compuerta de servicio e introducir el grupo de erogación (para su colocación, véase el cap. 9.3 „Limpieza del grupo de erogación“, página 179).

Los pilotos y parpadean alternándose

- La máquina acaba de encenderse y el grupo de erogación no está colocado correctamente y por ello la compuerta no se puede cerrar bien.
-  Presione hasta el fondo sobre el símbolo PUSH en el grupo de erogación hasta oír el clic de enganche. Controle que los dos botones de color rojo hayan salido hacia afuera (cap. 9.3 „Limpieza del grupo de erogación“, página 179). Cierre la compuerta de servicio y presione el botón .

Los pilotos , y se encienden y parpadean

- La máquina se ha encendido con el mando de vapor abierto.
-  Gire el mando de vapor hacia la derecha hasta el tope (fig. 8).

El piloto parpadea

- La compuerta de servicio está abierta.
-  Si no logra cerrar la compuerta, controle que el grupo de erogación esté colocado correctamente (cap. 9.3 „Limpieza del grupo de erogación“, página 179).

El piloto se enciende con luz fija y los pilotos y parpadea

- Después de la limpieza, es probable que se haya dejado el grupo de erogación afuera de la máquina.

-  Introduzca el grupo de erogación véase cap. 9.3 „Limpieza del grupo de erogación“, página 179.

- El interior de la máquina está muy sucio.

-  Limpie muy bien el interior de la máquina, tal como descrito en el cap. 9.3 „Limpieza del grupo de erogación“, página 179

El piloto parpadea

- El embudo para el café molido está obstruido.
-  Vacíe el embudo con un cuchillo, tal como descrito en el cap. 6 „Preparar café con café molido“, página 176 nota 5 (fig. 21).

12 Problemas que pueden resolverse antes de acudir al servicio de asistencia técnica

Si la máquina no funciona y hay un piloto de alarma encendido, se puede localizar fácilmente la causa y resolverla consultando el cap. 11 „Significado de las luces pilotos de alarma y qué hacer cuando están encendidas“, página 182. Si no hay ninguna alarma encendida, realice los siguientes controles antes de contactar al servicio de asistencia técnica.

El café no está caliente

- Las tazas no han sido precalentadas.
-  Caliente las tazas enjuagándolas con agua caliente o dejándolas apoyadas durante 20 minutos como mínimo encima de la superficie calentatazas (A) en la tapadera (véase cap. 4 „Preparar café con granos“, página 174, nota 3).
- El grupo de erogación está muy frío.
-  Antes de preparar café, caliente el grupo de erogación presionando el botón   (véase cap. 4 „Preparar café con granos“, página 174, nota 3).

E

El café tiene poca crema

- La máquina utiliza demasiado poco café durante la erogación.
- ➡ Gire un poco el mando Cantidad de café molido (fig. 9) hacia la derecha (véase el cap. 4 „Preparar café con granos“, página 174, nota 2).
- El café está molido demasiado grueso.
- ➡ Gire el regulador del grado de molienda (fig.17) una posición hacia la izquierda (véase el cap. 5 „Regulación del molinillo de café“, página 176).
- La mezcla de café no es adecuada.
- ➡ Utilice una mezcla de café apropiada para máquinas de café automáticas.

El café sale muy lentamente

- El café está molido muy fino.
- ➡ Gire el regulador del grado de molienda (fig.17) una posición hacia la derecha (véase el cap. 5 „Regulación del molinillo de café“, página 176).
- La máquina utiliza demasiado café para la erogación.
- ➡ Gire un poco el mando Cantidad de café molido (fig. 9) hacia la izquierda.

El café sale muy rápidamente

- El café está molido muy grueso.
- ➡ Gire el regulador del grado de molienda (fig.17) una posición hacia la izquierda (véase el cap. 5 „Regulación del molinillo de café“, página 176).
- La máquina utiliza demasiado poco café durante la erogación.
- ➡ Gire un poco el mando Cantidad de café molido (fig. 9) hacia la derecha.

El café no sale por una de las boquillas del erogador

- El orificio está obstruido.
- ➡ Elimine con una aguja el depósito del café seco acumulado (fig. 27).

Girando el mando de vapor, no sale vapor por el espumador

- Los orificios del espumador y de la tobera de vapor están obstruidos.
- ➡ Limpie los orificios del espumador y los de la tobera de vapor (véase el cap. 8.1 „Limpiar el espumador“, página 178-fig. 25).

Al presionar los botones ☐ y ☐, no sale café de la máquina sino agua

- Es posible que el café molido se haya quedado atascado en el embudo.
- ➡ Elimine el bloqueo de café molido dentro del embudo ayudándose con un cuchillo (véase cap. 6 „Preparar café con café molido“, página 176 – nota 5). Limpie el grupo de erogación y el interior de la máquina (véanse las instrucciones del cap. 9.3 „Limpieza del grupo de erogación“, página 179).

Al presionar el botón ①, la máquina no se enciende

- La máquina no está conectada a la red.
- ➡ Controle que la clavija del cable de alimentación esté enchufada en el toma-corriente.

No se puede quitar el infusor para limpiarlo

- La máquina está encendida. El grupo de erogación puede extraerse sólo si la máquina está apagada.
- ➡ Apague la máquina (véase cap. 9.3 „Limpieza del grupo de erogación“, página 179).



Atención: el grupo de erogación se puede quitar sólo cuando la máquina está apagada. Si se intenta quitar el grupo de erogación con la máquina encendida, la máquina podría sufrir serios daños.

Se ha utilizado el café molido (en lugar de los granos) y la máquina no sirve el café

- Se ha introducido demasiado café molido.
- ➡ Quite el grupo de erogación y limpie cuidadosamente el interior de la máquina tal como descrito en el cap. 9.3 „Limpieza del grupo de erogación“, página 179. Repita la operación utilizando como máximo 2 cucharas de medida de café molido.
- No se ha presionado el botón ☞ y la máquina ha utilizado el café premolido y el café molido por el molinillo.
- ➡ Limpie muy bien el interior de la máquina, tal como descrito en el cap.

9.3 „Limpieza del grupo de erogación“, página 179. Repita la operación presionando el botón , tal como indicado en el cap. 6 „Preparar café con café molido“, página 176.

- Se ha llenado con café molido cuando la máquina estaba apagada.

 Quite el grupo de erogación y limpie muy bien el interior de la máquina, tal como descrito en el cap. 9.3 „Limpieza del grupo de erogación“, página 179. Repita la operación con la máquina encendida.

El café no sale por las boquillas del erogador sino que sale por la compuerta de servicio

- Los orificios del erogador están obstruidos con café seco.

 Abra los orificios con una aguja (fig. 27).

- El compartimento abatible en el interior de la compuerta de servicio está bloqueado y no se deja mover.

 Limpie el compartimento abatible sobre todo cerca de las bisagras para que éstas conserven su movilidad.

¿Qué hacer cuando deba transportar la máquina?

- Guarde el embalaje original como protección para el transporte. Utilice la bolsa de plástico original para proteger la máquina contra arañazos.
- Asegure el aparato contra los golpes. No se asumirá ninguna garantía por los daños causados durante el transporte.
- Vaciar el depósito de agua y el depósito de restos de café.
- Por favor, tenga en cuenta el lugar de ubicación del aparato, especialmente durante la estación fría del año. Pueden ocasionarse daños por congelación.

13 Datos técnicos

Tensión de red : 220-240 V

Consumo de potencia : 1350 W



Este aparato cumple los requisitos de las siguientes directivas europeas:

- Directiva de baja tensión 2006/95/CE
- Directiva EMC (Compatibilidad electromagnética) 89/336/CEE con las modificaciones 92/31/CEE y 93/68/CEE
- Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del Reglamento Europeo 1935/2004

14 Eliminación



Material de embalaje

Los materiales de embalaje son compatibles con el medio ambiente y reutilizables. Las piezas de plástico están identificadas, por ejemplo >PE<, >PS< etc. Deshágase de los materiales de embalaje según su identificación en los contenedores previstos para ellos en los lugares de recogida de desechos.



Aparatos viejos

El símbolo  sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no puede eliminarse como basura doméstica sino que debe entregarse en los puntos de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Con su colaboración en la correcta eliminación de este producto, protegerá el medio ambiente y la salud de todos nosotros. Una eliminación incorrecta pone en peligro el medio ambiente y la salud. Si desea más información sobre el reciclaje de este producto, diríjase a su ayuntamiento, al organismo encargado de la eliminación de desechos o al establecimiento en el que adquirió este producto.

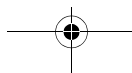
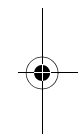


E



15 En caso de reparaciones

Conserve sin falta, el embalaje original junto con las piezas de espuma. Para evitar daños durante el transporte, el aparato deberá estar bien embalado.



**Prezada Cliente,
Prezado Cliente,**

por favor leia atentamente as instruções que se seguem. Tenha em especial atenção as instruções de segurança! Guarde estas instruções para consulta futura e passe as instruções a qualquer eventual futuro proprietário da máquina.

Índice

1	Legenda de figura	188	10	Significado das luzes piloto de funcionamento normal	200
1.1	Vista frontal (Figura 1)	188	11	Significado das luzes piloto de alarme e como proceder quando estiverem acesas	200
1.2	Vista frontal com a porta de serviço aberta (Figura 2)	188	12	Resolução de problemas antes de telefonar para a assistência técnica	201
1.3	Painel de comandos (Figura 3)	188	13	Dados técnicos	203
2	Instruções de segurança	189	14	Eliminação	204
3	Primeira colocação em funcionamento	190	15	Em caso de assistência	204
3.1	Montar e ligar o aparelho	190			
3.2	Colocar água	191			
3.3	Encher o recipiente dos grãos de café	191			
3.4	Primeira ligação	191			
4	Preparar café com grãos	192			
5	Regulação do moinho	194			
6	Preparar café com café moído	194			
7	Preparação de água quente	195			
8	Espuma de leite	195			
8.1	Limpar o emulsionador de capuccinos	196			
9	Limpeza e Manutenção	197			
9.1	Limpeza da máquina	197			
9.2	Esvaziamento do depósito para borras de café	197			
9.3	Limpeza do infusor	197			
9.4	Descalcificação	198			
9.5	Definir a dureza da água	199			

(P)

1 Legenda de figura



Este manual de instruções é válido para a máquina automática de café modelo ECS5000 e modelo ECS5200. A operação das máquinas é semelhante para ambas.

A figura 1 e a figura 2 mostram ambos os modelos. Todas as outras figuras mostram o modelo ECS5200.

1.1 Vista frontal (Figura 1)

- A Superfície de aquecimento de chávenas
- B Botão de vapor
- C Tubo de vapor
- D Emulsionador de cappuccinos
- E Emulsionador de cappuccinos (amovível)
- F Bico do emulsionador de cappuccinos (amovível)
- G Botão de abertura para a porta de serviço
- H Reservatório de água (amovível)
- J Pingadeira (amovível)
- K Tabuleiro das chávenas
- L Ejectador de café (regulável em altura)
- M Painel de comandos (Figura 3)
- N Tampa do recipiente de café em grão
- O Tampa central para café moído

1.2 Vista frontal com a porta de serviço aberta (Figura 2)

- P Colher doseadora para café pré-moído
- Q Compartimento para a colher doseadora
- R Funil para introdução de café pré-moído
- S Porta de serviço
- T Recipiente (amovível) para borras de café
- U Gaveta móvel
- V Infusor
- W Botão de regulação do grau de moagem
- X Recipiente de café em grão
- Y Placa de características (parte inferior da máquina)
- Z Descalcificador líquido e Tira reagente

1.3 Painel de comandos (Figura 3)

- a Selector da quantidade de café (curto, normal ou cheio)
- b Selector da quantidade de café moído (para obter um café fraco, normal ou forte)
- c Tecla de extracção de uma chávena de café
- d Tecla de extracção de duas chávenas de café
- e Tecla para Ligar/Desligar a máquina
- f Tecla de selecção da função de vapor
- g Tecla de café pré-moído (exclusão do moinho de café)
- h Tecla de enxaguamento e descalcificação
- j Luz de 1 chávena e temperatura do café OK
- k Luz de 2 chávenas e temperatura do café OK
- l Luz de vapor e temperatura do vapor OK
- m Luz de café pré-moído (moinho de café excluído)
- n Luz de alarme de calcário
- o Luz de falta de água ou de reservatório de água não colocado
- p Luz de recipiente de borras cheio ou de recipiente de borras não colocado
- q Luz de alarme genérico

2 Instruções de segurança



A segurança deste aparelho corresponde às normas técnicas reconhecidas e às normas de segurança dos aparelhos. Contudo, na qualidade de fabricantes deste aparelho, pedimos-lhe que se familiarize com as instruções de segurança que se seguem.

Segurança geral

- Antes de ligar a máquina à rede de alimentação, certifique-se de que a tensão, o tipo e a frequência da rede coincidem com os dados indicados na placa de características (que se encontra na parte inferior da máquina)!
- Não deve permitir o contacto do cabo de alimentação com peças da máquina que estejam quentes.
- Nunca retire a ficha da máquina puxando pelo cabo de alimentação!
- Não colocar a máquina em funcionamento caso:
 - O cabo esteja danificado ou
 - a caixa apresente danos visíveis.
- Esta máquina não se destina a ser utilizada por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, a não ser que tenha havido uma supervisão inicial ou elas tenham recebido instruções quanto à utilização segura desta máquina por parte de uma pessoa responsável.

Segurança das crianças

- Nunca deixe a máquina a funcionar sem vigilância e esteja especialmente atento na presença de crianças!
- Os materiais de embalagem, tais como saquinhos plásticos, devem ser mantidos fora do alcance de crianças.

Segurança durante o funcionamento

- **Atenção!** Pelas suas características, o ejetor de café, o emulsionador de capuccinos e a superfície de aquecimento de chávenas aquecem durante a operação da máquina. Manter as crianças longe!
- **Atenção!** Existe perigo de ficar escaldado quando o emulsionador de café está activado. A água quente ou o vapor de água quente que sai pode provocar queimaduras. Active o emulsionador de capuccinos apenas se tiver colocado um recipiente debaixo do mesmo.
- Não aqueça líquidos inflamáveis com vapor!
- Utilize a máquina apenas se a mesma tiver água no seu sistema! Encha o depósito da água apenas com água fria e não com água quente, leite ou outros líquidos. Respeite o nível de enchimento máximo, de aproximadamente 1,8 litros.
- Não coloque grãos de café congelados ou caramelizados no recipiente dos mesmos, apenas grãos de café torrados! Retire todos os objectos estranhos, como por exemplo pequenas pedras, dos grãos de café. Se o mecanismo de moagem ficar bloqueado e danificado devido a um objecto estranho, isso poderá eventualmente não estar coberto pela garantia.
- Colocar apenas café moído no funil para introdução de café pré-moído.
- Não deixar a máquina ligada desnecessariamente.
- Não expor a máquina aos efeitos de condições atmosféricas.
- Ao utilizar uma extensão, deverá utilizar apenas um cabo normal com um diâmetro mínimo do condutor de 1,5 mm².
- As pessoas com problemas motores não devem utilizar esta máquina sem acompanhamento, a fim de evitar a exposição a riscos.

P

- Utilizar a máquina apenas se a pingeadeira, o recipiente para borras de café e o tabuleiro das chávenas estiverem montados!

Segurança durante a limpeza e os cuidados

- Respeitar as indicações de limpeza e descalcificação.
- Desligar a máquina e retirar a ficha da tomada antes de proceder à manutenção ou limpeza!
- Não mergulhar a máquina em água.
- Limpar o emulsionador de capuccinos apenas com ele desligado, frio e sem pressão!
- Não lavar as peças do aparelho na máquina de lavar loiça.
- **Nunca colocar água no moinho**, pois irá danificar o mecanismo de moagem.

Não abrir nem proceder a reparações no aparelho. Reparações inadequadas podem constituir perigos consideráveis para o utilizador.

Reparação em aparelhos eléctricos devem ser efectuados unicamente por técnicos especializados.

Caso seja necessária uma reparação, inclusive a substituição da ficha, contacte o

- revendedor onde adquiriu o aparelho ou
- a linha de assistência técnica Electrolux.

Caso o aparelho seja utilizado incorrecta ou indevidamente, não poderá ser assumida responsabilidade por eventuais danos ou pela garantia – o mesmo aplica-se, caso o programa de descalcificação não for realizado imediatamente depois da luz de controlo  começar a piscar e o mesmo não ser realizado de acordo com as indicações deste manual de instruções. Se o mecanismo de moagem ficar bloqueado e danificado devido a um objecto estranho, isso poderá eventualmente não estar coberto pela garantia.

3 Primeira colocação em funcionamento

3.1 Montar e ligar o aparelho

 Após a remoção da embalagem, certifique-se da integridade do aparelho. Em caso de dúvida, não o utilize. Contacte um técnico qualificado.

 Coloque o aparelho sobre uma superfície de trabalho, longe de torneiras, bancas e fontes de calor.

 Depois de colocar o aparelho sobre a superfície de trabalho, certifique-se de que deixou um espaço de cerca 5 cm entre as superfícies do aparelho e as paredes laterais e a parte posterior, bem como um espaço livre de pelo menos 20 cm por cima da máquina de café.

Nunca instale a máquina num ambiente passível de alcançar uma temperatura inferior ou igual a 0°C (se a água congelar, o aparelho poderá sofrer danos).

 Certifique-se de que a tensão da rede eléctrica corresponde à indicada na chapa de características do aparelho. Ligue o aparelho apenas a uma tomada de alimentação com uma capacidade mínima de 10 A e dotada de uma ligação à terra eficaz. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais acidentes provocados pela falta de ligação à terra do sistema.

 Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, mande substituir a tomada por outra de tipo adequado, recorrendo a pessoal qualificado.

 Ligue o aparelho a uma tomada eléctrica.

Quando a máquina de café é ligada pela primeira vez à rede eléctrica, todas as luzes de controlo acendem-se durante alguns segundos para efectuar um teste; quando este tiver sido efectuado, todas as luzes de controlo apagam-se.

i É aconselhável personalizar o quanto antes o grau de dureza da água seguindo o procedimento descrito no cap. 9.5 „Definir a dureza da água“, página 199.

i Para aprender a utilizar a máquina correctamente, aquando da primeira utilização cumpra rigorosamente as instruções descritas nos parágrafos seguintes.

3.2 Colocar água

Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que existe água no depósito e, se necessário, encha até ao nível adequado. Sempre que o aparelho é ligado e desligado, este necessita de água para os ciclos de lavagem automáticos.

 Retire o reservatório de água (fig. 4), enxágue-o e encha-o com água fresca sem ultrapassar a linha MAX. Quando retirar o reservatório, o emulsionador de cappuccinos deve estar sempre virado para o centro da máquina. Caso contrário, não conseguirá removê-lo.

 O depósito da água deve apenas ser enchido com água fria. Nunca utilizar outros líquidos como, por exemplo, água mineral ou leite.

 Insira novamente o reservatório pressionando-o bem.

i Para obter sempre um café aromático deverá:

- Mudar diariamente a água do depósito da água.
- Limpar o depósito da água pelo menos uma vez por semana com água de lavagem normal (não na máquina de lavar loiça). Em seguida, enxaguar com água limpa.

3.3 Encher o recipiente dos grãos de café

 Abra a tampa do recipiente de café em grão (fig. 5).

 Encha o recipiente com café em grão.

 Feche a tampa.

 **Atenção!** Certifique-se de que utiliza apenas grãos puros, sem adição de ingredientes caramelizadas ou aromatizadas e grãos congelados. Certifique-se de que não entram objectos estranhos para este recipiente como, por exemplo, pedras. **Se o mecanismo de moagem ficar bloqueado e danificado devido a um objecto estranho, isso poderá eventualmente não estar coberto pela garantia.**

i A máquina foi controlada na fábrica mediante a utilização de café, pelo que é absolutamente normal encontrar vestígios de café no moinho. Garantimos, porém, que esta máquina é totalmente nova.

3.4 Primeira ligação

Quando a máquina é posta em funcionamento pela primeira vez, é necessário retirar o ar do seu interior

 Certifique-se de que o reservatório de água está cheio e de que o cabo de alimentação está inserido na tomada da rede eléctrica.

 Empurre o emulsionador de cappuccinos para fora, coloque uma chávena por baixo (fig. 6) e ligue a máquina premindo a tecla  (fig. 7).

 **Imediatamente depois, no espaço de 30 segundos no máximo, rode o botão do vapor para a esquerda, até ao limite máximo (fig. 8) (é normal que a máquina faça um pouco de barulho).** Ao fim de alguns segundos, sairá um pouco de água através do emulsionador de cappuccinos.

 Quando a chávena estiver com cerca de 30 ml, rode até meio o botão do vapor para a direita (fig. 8), até ao limite máximo, para interromper a saída da água.

 Aguarde que as luzes  e  deixem de piscar, tornando-se fixas. (Quando as luzes verdes estão a piscar, é sinal de que a máquina está na fase de pré-aquecimento; quando estão fixas, é sinal de que a máquina atingiu a temperatura ideal para a preparação do café.

P

Alguns instantes antes de as luzes piloto deixarem de piscar, a máquina efectua automaticamente um enxaguamento: através dos bicos do ejector, sai um pouco de água quente, a qual é recolhida na pingadeira subjacente.

- i** Conselho: se desejar tirar um café curto (inferior a 60 ml), para que ele saia mais quente, encha primeiro a chávena com esta água quente do enxaguamento. Deixe-a dentro da chávena durante alguns segundos (antes de a esvaziar) para pré-aquecer a chávena.

A máquina está, então, pronta para ser utilizada.

4 Preparar café com grãos

- ➡** Antes de tirar o café, certifique-se sempre de que as luzes ☐ e ☐ estão fixas e de que o recipiente de café em grão está cheio.

- ➡** Com o botão da quantidade de café moído (fig. 9) defina o sabor desejado do café.

Quanto mais rodar para a direita, maior será a quantidade de café em grão moído pela máquina e, logo, mais forte será o sabor do café obtido. Na primeira utilização, é necessário fazer várias tentativas e tirar mais do que um café, a fim de encontrar a posição correcta do botão. Preste atenção para não rodar o botão demasiado para a direita. Se o fizer, poderá obter uma extracção demasiado lenta (às gotas), sobretudo quando se tiram duas chávenas de café.

- ➡** Com o botão da quantidade de café (fig. 10), defina a quantidade de café desejada.

Quanto mais rodar para a direita, mais cheio será o café obtido. Na primeira utilização, é necessário fazer várias tentativas e tirar mais do que um café, a fim de encontrar a posição correcta do botão.

- ➡** Coloque uma chávena debaixo dos bicos do ejector, se desejar 1 café, ou 2

chávenas, se desejar 2 cafés (fig. 11). Para obter um bom creme, aproxime o mais possível o ejector de café das chávenas, baixando-o (fig. 12).

- ➡** Prima a tecla ☐ (fig. 13) se tiver optado por tirar um café ou a tecla ☐ (fig. 14) se desejar tirar 2 cafés.

A máquina mói, então, os grãos, efectua uma breve pré-infusão e, depois, completa a extracção do café para dentro da chávena.

Uma vez obtida a quantidade de café predefinida, a máquina interrompe automaticamente a extracção do café e expulsa a pastilha de café consumida para o recipiente das borras).

Depois de alguns segundos, quando ambas as luzes ☐ e ☐ se acenderem novamente de forma fixa, poderá tirar mais um café.

- ➡** Para desligar a máquina, prima a tecla ①. (Antes de se apagar, a máquina efectua automaticamente um enxaguamento: através dos bicos, sai um pouco de água quente, a qual é recolhida na pingadeira subjacente – Cuidado para não se queimar). Se não for desligada com a tecla ①, a máquina apaga-se sozinha, de qualquer forma, 3 horas depois da última utilização, efectuando primeiro um breve enxaguamento.

- i** **Nota 1:** Se o café sair às gotas ou não sair de todo, é necessário rodar o botão de regulação da moagem (fig. 17) um nível para a direita (consulte o cap. 5 „Regulação do moinho“, página 194). Avance um nível de cada vez até obter uma extracção satisfatória.

- !** **O grau de moagem pode apenas ser alterado durante o processo de moagem. A alteração destas regulações com o moinho desactivado pode danificar a máquina de café.**

- i** **Nota 2:** Se o café sair de forma demasiado rápida e se o creme não for satisfatório, rode ligeiramente o botão da quantidade de café moído (fig. 9) no sentido dos ponteiros do relógio. Faça

várias tentativas e tire mais do que um café, a fim de encontrar a posição correcta do botão. Preste atenção para não rodar o botão demasiado para a direita. Se o fizer, poderá obter uma extracção demasiado lenta (às gotas), sobretudo se tirar duas chávenas de café. Se, ao fim de alguns cafés, não obtiver um creme satisfatório, rode também o botão de regulação da moagem (fig. 17) um nível para a esquerda (consulte o cap. 5 „Regulação do moinho“, página 194).

i **Nota 3:** Conselhos para obter um café mais quente:

1) Se tirar uma chávena de café curto (inferior a 60 ml) logo depois de ligar a máquina, utilize a água quente do enxaguamento para pré-aquecer as chávenas.

2) Se, porém, decorrerem mais de 2/3 minutos após a preparação do último café, antes de tirar novamente um café é necessário pré-aquecer o infusor premindo a tecla . Deixe que a água flua para a pingadeira subjacente ou utilize esta água para encher (e depois esvaziar) a chávena que utilizará para o café, de forma a pré-aquecê-la.

3) Não utilize chávenas demasiado espessas, pois estas absorvem demasiado calor, a menos que elas tenham sido previamente aquecidas.

4) Utilize chávenas previamente aquecidas enxaguando-as com água quente ou deixando-as pousadas durante pelo menos 20 minutos na superfície de aquecimento das chávenas situada na tampa da máquina ligada.

i **Nota 4:** A extracção pode ser interrompida a qualquer momento, enquanto a máquina estiver a fazer o café, bastando para tal premir a tecla  (fig. 13) ou  (fig. 14), ou rodando o botão giratório da quantidade de café (fig. 10) no sentido contrário aos ponteiros do relógio.

i **Nota 5:** Se, depois de terminada a extracção, desejar aumentar a quanti-

dade de café que está na chávena, mantenha premida a tecla  (fig. 13) ou  (fig. 14), até obter a quantidade desejada, ou gire o botão giratório da quantidade de café (fig. 10) no sentido dos ponteiros do relógio (isto deve acontecer imediatamente depois de se ter tirado o café e antes do café moído utilizado ser deitado no recipiente para borras).

Nota 6: Quando o alarme  se acende e se mantém fixo, é necessário encher o reservatório de água, caso contrário a máquina não extrai o café. O reservatório de água só pode ser removido se antes o emulsionador de cappuccinos estiver virado para o centro da máquina. (Quando o alarme  se acende, é normal que fique um pouco de água no reservatório).

i **Nota 7:** A máquina conta o número de cafés tirados. A cada 14 cafés normais (ou 7 duplos), a luz piloto  acende-se fixamente, indicando que o recipiente de borras está cheio de pastilhas e que é, assim, necessário esvaziá-lo e limpá-lo, ver 9.2 „Esvaziamento do depósito para borras de café“, página 197.

i **Nota 8:** Com o tempo e a utilização da máquina, pode acontecer que as mós sofram um desgaste e que, assim, o café saia de forma demasiado rápida e sem creme, devido à sua moagem demasiado grossa. Para resolver este problema, é necessário regular o grau de moagem do moinho de café, rodando o botão de regulação da moagem (fig. 17) um nível para a esquerda (conforme descrito no cap. 5 „Regulação do moinho“, página 194).

i **Nota 9:** Se a máquina não for utilizada durante um longo período, é necessário limpar o infusor, antes da utilização, conforme descrito no cap. 9.3 „Limpeza do infusor“, página 197.

i **Nota 10:** Nunca se deve extrair o reservatório de água enquanto a máquina estiver a tirar o café. De facto, se ele

P

for removido, a máquina depois não consegue fazer o café e a luz ☹️ (falta de água) acende-se de forma intermitente. Se tirar um outro café, a máquina começará a fazer muito barulho e não fará o café. Para ligar novamente a máquina, será necessário rodar o botão do vapor para a esquerda até ao limite máximo e fazer fluir a água através do emulsionador de cappuccinos durante alguns segundos.

i Aquando da primeira utilização, é necessário tirar 4-5 cafés até que a máquina comece a dar um resultado satisfatório

i Quando alguma luz de alarme se acende para assinalar uma anomalia, não é necessário contactar de imediato o serviço de assistência técnica. O problema pode ser quase sempre resolvido seguindo as instruções indicadas nos capítulos 11 „Significado das luzes piloto de alarme e como proceder quando estiverem acesas“, página 200 e 12 „Resolução de problemas antes de telefonar para a assistência técnica“, página 201. Se estas se revelarem ineficazes ou se necessitar de mais informações, consulte o serviço de assistência ao cliente.

5 Regulação do moinho

O moinho de café não deve ser regulado, pelo menos inicialmente, pois já se encontra regulado de origem para obter uma extracção correcta do café. Se, porém, depois de tirar os primeiros cafés, a extracção estiver demasiado rápida ou lenta (às gotas), será necessário corrigi-la com o botão de regulação do grau de moagem (fig. 17).

O efeito desta correcção só se nota depois de se tirarem pelo menos 2 cafés de seguida.



O grau de moagem pode apenas ser alterado durante o processo de moagem. A alteração destas regulações com o moinho desactivado pode danificar a máquina de café.

☞ Para obter uma extracção do café mais lenta e melhorar o aspecto do creme, rode (o equivalente a um número) o botão para a esquerda (=moagem mais fina) (fig. 18).

☞ Para obter uma extracção do café mais rápida (não às gotas), rode (o equivalente a um número) o botão para a direita (=moagem mais grossa) (fig. 18).

i A máquina foi controlada na fábrica mediante a utilização de café, pelo que é absolutamente normal encontrar vestígios de café no moinho. Garantimos, porém, que esta máquina é totalmente nova.

6 Preparar café com café moído

☞ Prima a tecla ☞ para seleccionar a função de café pré-moído (fig. 19).

A luz ☞ acende-se, indicando que a função foi seleccionada e que se excluiu o funcionamento do moinho de café.

☞ Levante a tampa central, introduza no funil uma colher doseadora (para uma chávena) ou duas colheres doseadoras (para duas chávenas) de café pré-moído (fig. 20).

☞ Com o botão giratório da quantidade de café (fig. 10) seleccione durante a regulação a quantidade de café desejada.

Quanto mais o girar para a direita, maior será a quantidade de café preparada.

☞ Coloque agora debaixo dos bicos dos ejectores de café uma chávena para 1 café, ou duas chávenas para 2 cafés (fig. 11). Para obter um creme especialmente bom, aproxime o ejector de café o mais perto possível das chávenas, baixando-o (fig. 12).

☞ Para preparar um café, prima a tecla ☐ (fig. 13). Para preparar 2 cafés, prima a tecla ☐☐ (fig. 14).

i **Nota 1:** Nunca introduza o café pré-moído com a máquina desligada para evitar que este se espalhe pelo interior da máquina.

i **Nota 2:** Nunca introduza mais de 2 colheres doseadoras. Caso contrário, a máquina não funcionará e o café pré-moído perder-se-á no interior da mesma, sujando-a, ou então sairá às gotas.

i **Nota 3:** Para dosear a quantidade de café a introduzir, utilize apenas a colher doseadora fornecida.

i **Nota 4:** Introduza no funil apenas café pré-moído próprio para máquinas de café expresso: nunca introduza café em grão, café liofilizado ou outros materiais que possam danificar a máquina.

i **Nota 5:** Se, deitando mais de duas colheres doseadoras de café pré-moído, o funil ficar obstruído, empurre o café com uma faca (fig. 21) e, depois, retire e limpe o infusor e a máquina conforme descrito no cap. 9.3 „Limpeza do infusor”, página 197.

 Se, depois de fazer funcionar a máquina com café pré-moído, desejar voltar a utilizar café em grão, desactive a função de café pré-moído, premindo novamente a tecla  (a luz apaga-se e o moinho de café é reactivado).

i Por favor observe também o capítulo 4 „Preparar café com grãos”, página 192, indicações nº 3 - 7, 9 e 10

7 Preparação de água quente

 Certifique-se sempre de que as luzes  e  estão acesas e fixas.

 Rode o emulsionador de cappuccinos para fora (fig. 6).

 Coloque um recipiente debaixo do emulsionador de cappuccinos (fig. 6).

 Rode para a esquerda o botão do vapor até meio, até ao limite máximo (fig. 8): a água quente sairá através do emulsionador de cappuccinos e começará a encher o recipiente.

 Para interromper a saída da água quente, rode o botão para a direita até ao limite máximo (fig. 8) e coloque novamente o emulsionador de cappuccinos na posição original, virado para o centro da máquina. (Recomendamos que não ejecte água quente durante mais de 2 minutos consecutivos).

8 Espuma de leite

 Encha um recipiente com cerca de 100 gramas de leite por cada cappuccino que desejar preparar. Ao escolher as dimensões do recipiente, tenha em consideração que o volume do leite aumenta 2 ou 3 vezes.

i É aconselhável utilizar leite meio gordo que esteja à temperatura do frigorífico.

 Empurre o emulsionador de cappuccinos para fora (fig. 6).

 Prepare o café conforme descrito nos parágrafos correspondentes, utilizando chávenas suficientemente grandes.

 Prima a tecla de vapor  (fig. 22).

A luz  começará a piscar, indicando que o aquecimento prévio da máquina está em curso (luzes de controlo  e  não se acendem, para indicar que não é possível preparar café).

Quando a luz  se mantiver acesa sem piscar, é sinal de que a temperatura da máquina atingiu o valor ideal para a produção de vapor.

 Logo depois, no espaço de dois minutos no máximo (senão a máquina volta automaticamente à função de café), introduza o emulsionador de cappuccinos no recipiente que contém o leite (fig. 23). Rode para a esquerda o botão do vapor até meio, até ao limite máximo (fig. 8).

 Tenha cuidado para não se queimar.

 **Atenção!** Perigo de sujidade no emulsionador de cappuccinos devido a leite ressequido. Tenha em atenção de não introduzir o emulsionador de cappuccinos

P

nos tanto no leite que o orifício de aspiração de ar na extremidade superior do emulsionador de cappuccinos fique tapado pelo leite. Se isso acontecesse, o leite poderia ser aspirado para dentro do bico e eventualmente provocar sujidade dentro do emulsionador de cappuccinos.

Através do emulsionador de cappuccinos sai o vapor que confere um aspecto cremoso ao leite, aumentando o seu volume. Para obter uma espuma mais cremosa, introduza o emulsionador de cappuccinos no leite e faça rodar o recipiente com movimentos lentos, de baixo para cima. (Recomendamos que não ejecte vapor durante mais de 2 minutos de seguida).

➡ Uma vez atingida a temperatura desejada, interrompa a extracção do vapor, rodando o botão do vapor para a direita, até ao limite máximo (fig. 8) e prima a tecla de vapor (fig. 22) para desactivar a função de vapor.

➡ Deite a espuma do leite nas chávenas que contêm o café expresso previamente preparado. O cappuccino está pronto (adicione açúcar a gosto e, se desejar, polvilhe a espuma com um pouco de chocolate em pó).

i **Nota:** Logo após a preparação do cappuccino e uma vez desactivada a função de vapor premindo a tecla de vapor (fig. 22), a máquina está com uma temperatura demasiado elevada para o fazer (as luzes  e  piscam, indicando que a temperatura não é a mais adequada). Torna-se, assim, necessário aguardar uns dez minutos para que a máquina arrefeça um pouco.

Conselho: Para arrefecer a máquina mais rapidamente, depois de desactivar a função de vapor, abra o botão do vapor e deixe sair a água através do emulsionador de cappuccinos para dentro de um recipiente até as luzes verdes  e  deixarem de piscar.

8.1 Limpar o emulsionador de cappuccinos

É importante limpar sempre o emulsionador de cappuccinos logo após a sua utilização.

➡ Deixe sair um pouco de água ou de vapor durante alguns segundos, rodando o botão do vapor para a esquerda, até ao limite máximo (fig. 8).

Através desta operação, o tubo do vapor elimina qualquer leite que tenha eventualmente ficado no seu interior.

i **Importante:** Por motivos de higiene, recomendamos que efectue sempre esta operação, a fim de evitar que o leite se acumule nos circuitos internos do emulsionador de cappuccinos.

➡ Rode o botão para a direita até ao limite máximo. Espere alguns minutos até o emulsionador de cappuccinos ter arrefecido.

➡ Com uma mão, mantenha a pega do tubo do emulsionador de cappuccinos bloqueada e, com a outra mão, desentorse o fecho de baioneta do emulsionador de cappuccinos, rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio. Puxe o emulsionador de cappuccinos para fora (fig. 24).

➡ Retire o bico de vapor do tubo ejetor, puxando-o para baixo.

➡ Lave cuidadosamente com água tépida o emulsionador de cappuccinos e o bico de vapor.

➡ Certifique-se de que os dois orifícios indicados pelas setas na fig. 25 não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com um alfinete.

➡ Monte novamente o bico de vapor, rodando-o com força no sentido ascendente e inserindo-o no tubo do vapor.

➡ Monte novamente o emulsionador de cappuccinos, encaixando-o no sentido ascendente e rodando-o para a esquerda (fig. 24).

9 Limpeza e Manutenção



Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, deixe arrefecer a máquina e desligue-a da corrente.

Nunca mergulhe a máquina na água: trata-se de um aparelho eléctrico.

Não utilize solventes nem detergentes abrasivos para a limpeza da máquina. Basta um pano húmido e macio.

Nenhum dos componentes da máquina deve ser lavado na máquina de lavar loiça.

9.1 Limpeza da máquina



Limpe a gaveta de borras de café (descrita no capítulo 9.2 „Esvaziamento do depósito para borras de café“, página 197) sempre que a luz se acender fixamente.



Recomendamos que também limpe frequentemente o reservatório de água.



A pingadeira possui um indicador do nível de água (vermelho) (fig. 26). Quando este indicador começar a ser visível (alguns milímetros sob a pingadeira), esvazie a gaveta e limpe-a.



Certifique-se de que os orifícios do ejector através do qual sai o café não estão obstruídos. Para os abrir, raspe com uma agulha o depósito de café seco acumulado (fig. 27).

9.2 Esvaziamento do depósito para borras de café

O aparelho conta o número de cafés que tira. Depois de 14 cafés simples (ou 7 cafés duplos) preparados, a luz de controlo acende-se, para indicar que o depósito para borras de café está cheio e que deve ser esvaziado e limpo. Enquanto não se limpar o depósito para borras de café, a máquina de café não pode preparar café.



Para a limpeza, desbloquear e abrir a tampa de serviço pressionando o botão de abertura correspondente (fig. 15); a luz de controlo pisca.



De seguida, retirar a pingadeira (fig. 16), esvaziá-la e limpá-la.



Esvazie e limpe cuidadosamente o depósito para borras de café. Tenha em atenção que é necessário retirar todos os restos acumulados no fundo do depósito.

Importante: Cada vez que extrair a pingadeira, também é **necessário** esvaziar o depósito para borras de café, mesmo que este ainda não esteja completamente cheio. Caso não se realize este procedimento, pode acontecer que da próxima vez que se preparar cafés, o depósito para borras de café encha demasiado e a acumulação de borras de café entupa a máquina.



Se utilizar a máquina diariamente, esvazie sempre também o depósito todos os dias.

Esvazie o depósito para borras de café sempre com o aparelho ligado. Só assim o aparelho é capaz de detectar que este foi esvaziado.

9.3 Limpeza do infusor

O infusor deve ser limpo periodicamente para evitar que se acumulem incrustações de café (as quais podem originar anomalias). Para o limpar, proceda da seguinte forma:



Desligue a máquina premindo a tecla ① (fig. 4) (não retirando a ficha da tomada) e aguarde que todas as luzes se apaguem.



Abra a porta de serviço (fig. 15).



Retire a pingadeira e o depósito para borras (fig. 16) e lave-os.



Prima lateralmente e para o centro as duas teclas vermelhas de libertação do infusor (fig. 28) e retire-o, puxando-o para fora.



Atenção: O infusor só pode ser removido com a máquina desligada. Se tentar retirar o infusor com a máquina ligada, poderá danificá-la seriamente.



Lave o infusor sob água corrente sem usar detergentes.



Nunca lave o infusor na máquina de lavar loiça.

P

 Limpe cuidadosamente o interior da máquina. Para retirar o café incrustado nas partes internas, raspe-as com um garfo de madeira ou de plástico (fig. 29) e, depois, aspire todos os resíduos com um aspirador (fig. 30).

 Para tornar a instalar o infusor (fig. 32, a), coloque-o no suporte (fig. 32, b) introduza o pino (fig. 32, c). O pino deve ser introduzido no tubo (fig. 32, d), na sua parte inferior, junto do infusor.

 De seguida, carregue bem no local assinalado pela palavra PUSH (fig. 32, e) até ouvir o estalido de encaixe.

 Certifique-se de que as duas teclas (fig. 32, f) vermelhas saltaram para fora, senão depois a porta não fecha.
Fig. 33: As duas teclas vermelhas saíram correctamente para fora.
Fig. 34: As duas teclas vermelhas não saíram para fora.

 **Nota 1:** Se o infusor não for correctamente inserido até se ouvir o estalido de encaixe e as teclas vermelhas não saltarem bem para fora, não é possível fechar a porta e, logo, fazer funcionar a máquina (se ligar a máquina, a luz  permanecerá acesa e a piscar).

 **Nota 2:** Se o infusor for difícil de inserir, dê-lhe a dimensão correcta premindo-o com força (antes da inserção), na parte inferior e superior em simultâneo, conforme indicado na figura 31.

 **Nota 3:** se, ainda assim, o infusor for difícil de inserir, deixe-o fora da máquina, feche a porta de serviço e retire e volte a introduzir a ficha do cabo de alimentação na tomada. Aguarde que todas as luzes se apaguem e, de seguida, abra a porta e insira novamente o infusor. Insira novamente a pingadeira juntamente com o recipiente de borras e feche a porta de serviço.

9.4 Descalcificação

Devido ao aquecimento contínuo da água utilizada para fazer o café, é normal que, com o tempo, os tubos inter-

nos da máquina se encham de calcário. Quando a luz  se acender de forma intermitente, é sinal de que é necessário efectuar a descalcificação.

 **Nota:** É de, qualquer forma, possível continuar a tirar cafés enquanto a luz estiver acesa.

Proceda da seguinte forma:

 Ligue a máquina premindo a tecla  (fig. 7).

 Aguarde até que as luzes  e  se acendam fixamente.

 Prepare a solução conforme indicado no frasco do produto descalcificante fornecido:
Deite no reservatório de água o conteúdo do frasco de descalcificante (aprox. 0,125 litros) e adicione depois 1 litro de água.

 **Atenção:** Não utilizar de modo nenhum quaisquer produtos de descalcificação, que não sejam recomendados pela Electrolux. Se utilizar outros produtos de descalcificação, a Electrolux não assume responsabilidade por eventuais danos. Poderá encontrar líquido de descalcificação em lojas especializadas ou através da linha de assistência técnica Electrolux.

 Coloque sob o emulsionador de cappuccinos um recipiente com uma capacidade mínima de 1,5 litros (fig. 6).

 Prima e mantenha premida a tecla  durante pelo menos 5 segundos. A luz  acende-se, indicando o arranque do programa de descalcificação. (As luzes  e  permanecem apagadas, indicando que não é possível preparar o café).

 Rode o botão do vapor para a esquerda, até meio (fig. 8). A solução descalcificante sairá, então, através do emulsionador de cappuccinos e começará a encher o recipiente colocado debaixo do mesmo.

O programa de descalcificação efectua automaticamente uma série de extracções e de pausas para eliminar as

incrustações de calcário do interior da máquina.

- ☞ Ao fim de cerca 30 minutos, quando a luz ☼ se acender, rode o botão de vapor para a direita, até meio (fig. 8), até ao limite máximo.

Será, então, necessário efectuar um enxaguamento para eliminar os resíduos da solução de descalcificante do interior da máquina.

- ☞ Retire o reservatório de água, enxágue-o e encha-o com água limpa.
- ☞ Insira novamente o reservatório.
- ☞ Esvazie o recipiente (sob o emulsionador de cappuccinos) cheio de líquido e coloque-o novamente sob o emulsionador de cappuccinos.
- ☞ Rode o botão do vapor para a esquerda, até meio (fig. 8). Através do emulsionador de cappuccinos sairá água quente, que começará a encher o recipiente colocado debaixo do mesmo. Quando o reservatório estiver vazio, a luz ☼ apaga-se e a luz ☼ acende-se.
- ☞ Rode o botão de vapor para a direita até ao limite máximo (fig. 8) e encha novamente o reservatório de água com água limpa.

O programa de descalcificação está, assim, concluído, estando a máquina pronta para fazer novamente o café.

- ⓘ **Nota:** Se interromper o procedimento de descalcificação antes de este estar concluído, o alarme ☼ não se desactiva, sendo necessário recomençar tudo desde o início.

- ⚠ **Importante:** a garantia perde a validade se a descalcificação não for regularmente efectuada.

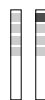
9.5 Definir a dureza da água

A luz ☼ acende-se após um determinado período de funcionamento. Este foi definido de origem, tendo em conta a quantidade máxima de calcário que pode estar contida na água que é utilizada. Se necessário, poderá prolongar este período de funcionamento e,

assim, tornar menos frequente a operação de descalcificação, bastando para tal programar a máquina com base no conteúdo real de calcário presente na água utilizada. Utilize a tira de teste fornecida para determinar o grau de dureza da água ou pergunte aos serviços municipalizados locais qual o grau de dureza.

Determinar o grau de dureza da água

- ☞ Para isso, mergulhe a tira de teste durante ca. de 1 segundo em água fria. Retire a água em excesso e determine o grau de dureza de acordo com os campos tingidos de cor-de-rosa.



Nenhum ou um campo cor-de-rosa:

Grau de dureza 1, macia
até 1,24 mmol/l ou
até 7° dureza alemã ou
até 12,6° dureza francesa



Dois campos cor-de-rosa:
Grau de dureza 2, média
até 2,5 mmol/l ou
até 14° dureza alemã ou
até 25,2° dureza francesa



Três campos cor-de-rosa:
Grau de dureza 3, dura
até 3,7 mmol/l ou
até 21° dureza alemã ou
até 37,8° dureza francesa



Quatro campos cor-de-rosa:
Grau de dureza 4, muito dura
mais de 3,7 mmol/l ou
mais de 21° dureza alemã ou
mais de 37,8° dureza francesa

Definir e memorizar o grau de dureza determinado da água

É possível definir 4 graus de dureza. O aparelho vem programado de fábrica com o grau de dureza 4.

- ☞ Certifique-se de que a máquina está desligada (todas as luzes apagadas).
- ☞ Prima a tecla ☼ e mantenha-a premida durante pelo menos 5 segundos. As quatro luzes ☼, ☼, ☼ e ☼ acendem-se.

P

- ☞ Prima repetidamente a tecla  (fig. 19) até se acenderem as luzes de controlo que correspondem ao grau de dureza determinado (por exemplo, para regular a dureza 3, deve premir a tecla tantas vezes até as três luzes de controlo ,  e  se acenderem conjuntamente).

Prima a tecla  para memorizar o dado. A máquina fica, assim, programada para dar o alarme quando for realmente necessário efectuar a descalcificação, com base no conteúdo real de calcário presente na água.

10 Significado das luzes piloto de funcionamento normal

As luzes  e  estão a piscar

- A máquina não está pronta para fazer o café (a temperatura da água ainda não atingiu a temperatura ideal). Aguarde até que as luzes fiquem fixas antes de fazer o café.

As luzes  e  estão acesas e fixas

- A máquina está à temperatura correcta e pronta para fazer o café.

A luz  está acesa e fixa

- A máquina está a tirar uma chávena de café.

A luz  está acesa e fixa

- A máquina está a tirar duas chávenas de café.

A luz do vapor  está a piscar

- A máquina está a aquecer até à temperatura ideal para a produção de vapor. Aguarde até que a luz fique fixa antes de rodar o botão do vapor.

A luz do vapor  está acesa e fixa

- A máquina está pronta para ejectar vapor e pode rodar-se o botão de vapor.

A luz  está acesa e fixa

- A máquina está preparada para a extracção com café pré-moído (consulte o cap. 6 „Preparar café com café moído”, página 194).

A luz  está acesa e fixa

- O programa automático de descalcificação está em curso (consulte o cap. 9.4 „Descalcificação”, página 198).

11 Significado das luzes piloto de alarme e como proceder quando estiverem acesas

A luz  está acesa e fixa

- O reservatório de água está vazio ou mal inserido.
- ☞ Encha o reservatório de água conforme descrito no 3.2 „Colocar água”, página 191 e insira-o devidamente.
- O reservatório está sujo ou com incrustações de calcário.

- ☞ Enxagúe ou descalcifique o reservatório.

A luz  está a piscar

- A máquina não consegue fazer o café e faz muito barulho.

- ☞ Rode o botão de vapor para a esquerda (fig. 8) conforme descrito no 4 „Preparar café com grãos”, página 192, nota 10.

- O café sai de forma demasiado lenta.

- ☞ Rode o botão de regulação da moagem (fig. 17) um nível para a direita (cap. 5 „Regulação do moinho”, página 194).

A luz  está acesa e fixa

- O depósito para borras de café está cheio ou não foi inserido.

- ☞ Esvazie o recipiente de borras de café, efectue a limpeza descrita no cap. 9.2 „Esvaziamento do depósito para borras de café”, página 197, e depois, insira-o.
- O recipiente de borras não foi inserido após a limpeza.

- ☞ Abra a porta de acesso e insira o recipiente de borras.

A luz  está a piscar

- O café moído não foi deitado no funil com a função  seleccionada.

- ☞ Introduza o café moído conforme descrito no cap. 6 „Preparar café com café moído”, página 194.

- O café em grão acabou.
- ☞ Encha o recipiente de café em grão conforme descrito no cap. 3.3 „Encher o recipiente dos grãos de café“, página 191.
- Se o moinho de café fizer muito barulho, é sinal de que alguma pedrinha contida nos grãos de café bloqueou o moinho de café.
- ☞ Contacte um centro de assistência. Se o mecanismo de moagem ficar bloqueado e danificado devido a um objecto estranho, isso poderá eventualmente não estar coberto pela garantia.
- A luz  está a piscar**
- É sinal de que a máquina está com incrustações de calcário.
- ☞ É necessário efectuar o programa de descalcificação descrito no cap. 9.4 „Descalcificação“, página 198.
- A máquina fez um ruído estranho e as quatro luzes , ,  e  estão a piscar alternadamente**
- O infusor, após a limpeza, foi provavelmente esquecido fora da máquina.
- ☞ Deixe a porta de serviço fechada e o infusor fora da máquina. Prima simultaneamente a tecla  e  até que as quatro luzes se apaguem. Só se pode abrir a porta de acesso e inserir o infusor quando as quatro luzes estiverem apagadas (para a inserção, consulte o cap. 9.3 „Limpeza do infusor“, página 197).
- As luzes  e  estão a piscar alternadamente**
- A máquina acabou de ser ligada e o infusor não foi correctamente inserido, pelo que a porta está mal fechada.
- ☞ Prima o infusor no local assinalado pela palavra PUSH até ouvir o estalido de encaixe. Certifique-se de que as duas teclas vermelhas saltaram para fora (cap. 9.3 „Limpeza do infusor“, página 197). Feche a porta de serviço e prima a tecla ①.

As luzes , e estão acesas e a piscar

- A máquina foi ligada com o botão de vapor aberto.
- ☞ Gire o comando de vapor para a direita até ao fundo (fig. 8).
- A luz  está a piscar**
- A porta de serviço está aberta.
- ☞ Se não conseguir fechar a porta, certifique-se de que o infusor está devidamente inserido (cap. 9.3 „Limpeza do infusor“, página 197 - nota 1)
- A luz  está acesa fixamente  e  as luzes verdes estão a piscar**
- O infusor, após a limpeza, foi provavelmente esquecido fora da máquina.
- ☞ Insira o infusor (consulte o cap. 9.3 „Limpeza do infusor“, página 197).
- O interior da máquina está muito sujo.
- ☞ Limpe cuidadosamente a máquina conforme descrito no cap. 9.3 „Limpeza do infusor“, página 197.
- A luz  está a piscar**
- O funil do café pré-moído está entupido.
- ☞ Esvazie o funil com o auxílio de uma faca conforme descrito no cap. 6 „Preparar café com café moído“, página 194 nota 5 (fig. 21).

12 Resolução de problemas antes de telefonar para a assistência técnica

Se a máquina não funcionar e houver uma luz de alarme acesa, poderá identificar e resolver facilmente a causa da anomalia consultando o cap. 11 „Significado das luzes piloto de alarme e como proceder quando estiverem acesas“, página 200. Se, no entanto, não houver nenhum alarme aceso, faça as seguintes verificações antes de contactar a assistência técnica.

P

O café não está quente

- As chávenas não foram previamente aquecidas.

 Aqueça as chávenas enxaguando-as com água quente ou deixando-as pou-sadas, durante pelo menos 20 minutos, sobre a superfície de aquecimento das chávenas (A) situada na tampa (con-sulte o cap. 4 „Preparar café com grãos“, página 192 – nota 3).

- O infusor está demasiado frio.

 Antes de fazer o café, aqueça o infusor premindo a tecla   (consulte a nota 3 do cap. 4 „Preparar café com grãos“, página 192).

O café tem pouco creme

- A máquina utiliza pouco café durante a infusão.

 Rode ligeiramente o botão da quanti-dade de café moído (fig. 9) no sentido dos ponteiros do relógio (consulte o cap. 4 „Preparar café com grãos“, página 192 – nota 2).

- O café está com uma moagem demasi-ado grossa.

 Rode o botão de regulação da moagem (fig. 17) um nível para a esquerda (con-sulte o cap. 5 „Regulação do moinho“, página 194).

- A mistura de café não é apropriada.

 Utilizar uma mistura própria para máquinas de café automáticas.

O café sai muito lentamente

- O café está com uma moagem demasi-ado fina.

 Rode o botão de regulação da moagem (fig. 17) um nível para a direita (con-sulte o cap. 5 „Regulação do moinho“, página 194).

- A máquina utiliza demasiado café para fazer a infusão.

 Rode ligeiramente o botão da quanti-dade de café moído (fig. 9) em sentido contrário aos ponteiros do relógio.

O café sai muito rapidamente

- O café está com uma moagem demasi-ado grossa.

 Rode o botão de regulação da moagem (fig. 17) um nível para a esquerda (con-sulte o cap. 5 „Regulação do moinho“, página 194).

- A máquina utiliza pouco café durante a infusão.

 Rode ligeiramente o botão do lado direito (fig. 9) no sentido dos ponteiros do relógio.

O café não sai de um dos bicos do ejector

- O orifício está obstruído.

 Retire com uma agulha o depósito de café seco acumulado (fig. 27).

Rodando o botão do vapor, não sai vapor através do emulsionador de cappuccinos

- Os orifícios do emulsionador de cap-puccinos e do bico de vapor estão obs-truídos.

 Limpe os orifícios do emulsionador de cappuccinos e do bico de vapor (con-sulte o cap. 8.1 „Limpar o emulsionador de capuccinos“, página 196 – fig. 25).

Premindo a tecla e , a máquina não tira café, mas sim água

- É possível que o café moído tenha ficado bloqueado no funil.

 Elimine o bloqueio de café moído que está a obstruir o funil com o auxílio de uma faca (consulte o cap. 6 „Preparar café com café moído“, página 194 – nota 5). Depois, limpe o infusor e o interior da máquina (consulte a descri-ção do cap. 9.3 „Limpeza do infusor“, página 197).

**A máquina não se acende quando se prime a tecla **

- A máquina não está ligada à corrente.

 Certifique-se de que a ficha do cabo de alimentação está bem inserida na tomada.

Não se consegue remover o infusor para efectuar a limpeza

- A máquina está ligada. O infusor só pode ser removido com a máquina desligada.
- ☞ Desligue a máquina (consulte o cap. 9.3 „Limpeza do infusor“, página 197). Atenção: O infusor só pode ser removido com a máquina desligada. Se tentar retirar o infusor com a máquina ligada, poderá danificá-la seriamente.
- Utilizou café pré-moído (em vez de café em grão) e a máquina não efectua a extracção**
- Introduziu demasiado café pré-moído.
- ☞ Retire o infusor e limpe cuidadosamente o interior da máquina conforme descrito no cap. 9.3 „Limpeza do infusor“, página 197. Repita a operação utilizando no máximo 2 colheres doseadoras de café moído.
- A tecla não foi premida e a máquina também utilizou, para além do café pré-moído, o café moído pelo moinho.
- ☞ Limpe cuidadosamente o interior da máquina conforme descrito no cap. 9.3 „Limpeza do infusor“, página 197. Proceda primeiro tal como se descreve no cap. 6 „Preparar café com café moído“, página 194, prima a tecla ☞, e repita a operação.
- Deitou café pré-moído com a máquina desligada. Retire o infusor e limpe cuidadosamente o interior da máquina conforme descrito no cap. 9.3 „Limpeza do infusor“, página 197. Repita a operação, mas ligue primeiro a máquina.
- O café não sai através dos bicos do ejector, mas sim ao longo da porta de serviço**
- Os orifícios do ejector estão obstruídos com café seco.
- ☞ Desobstrua os orifícios com uma agulha (fig. 27).
- A gaveta móvel no interior da porta de serviço bloqueou, deixando de oscilar.

- ☞ Limpe bem a gaveta móvel, sobretudo junto às dobradiças, de forma a que ela possa oscilar livremente.

Como proceder quando o aparelho for transportado?

- Guardar a embalagem original como protecção de transporte. Para proteger contra arranhões utilizar impreterivelmente o saco de plástico original.
- Proteger o aparelho contra choques. Não pode ser assumida responsabilidade por danos causados durante o transporte.
- Esvazie o depósito de água e o depósito para borras de café.
- Tenha em atenção o local do aparelho, especialmente nas alturas frias do ano. Podem ocorrer danos provocados pelo frio.

13 Dados técnicos

Tensão de rede: 220-240 V
Consumo de energia: 1350 W



Este aparelho está de acordo com as seguintes Directivas EC:

- Directiva Baixa Voltagem 2006/95/EC
- Directiva EMC 89/336/EEC com aditamentos 92/31/EEC e 93/68/EEC
- Os materiais e os objectos destinados ao contacto com produtos alimentares estão em conformidade com as disposições do Regulamento Europeu 1935/2004

P

14 Eliminação



Material de embalagem

Os materiais utilizados na embalagem deste aparelho são recicláveis e compatíveis com o ambiente. As peças em plástico estão identificadas, por exemplo, >PE<, >PS< etc. Elimine os materiais de embalagem de acordo com a sua identificação, utilizando para o efeito os contentores de recolha existentes para essa finalidade nos locais de eliminação de resíduos da sua área de residência.



Aparelho usado

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública. A eliminação incorrecta coloca em risco o meio ambiente e a saúde. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

15 Em caso de assistência

Guardar impreterivelmente a embalagem original, inclusive as peças de esferovite. Para evitar danos de transporte, o aparelho tem de ser acondicionado de forma segura.

CZ Vážená zákaznice, vážený zákazník,

laskavě si pečlivě přečtěte tento návod k obsluze. Dodržujte především bezpečnostní pokyny! Návod k použití pečlivě uschovejte a předejte ho i případnému dalšímu majiteli přístroje.

Obsah

1 Popis obrázků	206	10 Význam signalizace provozních světelných kontrol	217
1.1 Pohled zepředu (obr. 1)	206	11 Význam výstražné světelné signalizace a další postup	218
1.2 Pohled zepředu na přístroj s otevřenými servisními dvířky (obr. 2)	206	12 Obtíže, které se můžete pokusit odstranit, než se obrátíte na servis	219
1.3 Ovládací panel (obr. 3)	206	13 Technické údaje	221
2 Bezpečnostní pokyny	207	14 Likvidace	222
3 První použití	208	15 Servis	222
3.1 Umístění přístroje a jeho připojení	208		
3.2 Doplnění vody	209		
3.3 Nasypání zrnkové kávy do zásobníku	209		
3.4 První zapnutí	209		
4 Příprava nápoje ze zrnkové kávy	210		
5 Nastavení mlýnku na kávu	212		
6 Příprava nápoje z mleté kávy	212		
7 Příprava horké vody	213		
8 Napěnění mléka	213		
8.1 Vyčištění napěňovače mléka	214		
9 Čištění a údržba	214		
9.1 Čištění kávovaru	214		
9.2 Vyprázdnění nádobky na kávovou sedlinu	214		
9.3 Čištění spařovací jednotky	215		
9.4 Odvápnění	216		
9.5 Nastavení tvrdosti vody	217		

CZ

1 Popis obrázků

i Tento návod k obsluze je určen pro kávovar model ECS 5000 a model ECS 5200. Oba přístroje se ovládají stejným způsobem.

Obr. 1 a obr. 2 představují oba modely. Všechny ostatní obrázky zachycují model ECS 5200.

1.1 Pohled zepředu (obr. 1)

- A** Ohřívací deska pro šálky
- B** Otočný ovladač páry
- C** Parní tryska
- D** Napěňovač mléka
- E** Napěňovač mléka (vyjímatelný)
- F** Tryska napěňovače mléka (vyjímatelná)
- G** Uvolňovací tlačítko servisních dvířek
- H** Zásobník na vodu (vyjímatelný)
- J** Nádobka odkapávače (vyjímatelná)
- K** Odkapávací mřížka
- L** Výškově přestavitelný výtok
- M** Ovládací panel (viz obr. 3)
- N** Víko zásobníku na zrnkovou kávu
- O** Víko zásobníku na mletou kávu

1.2 Pohled zepředu na přístroj s otevřenými servisními dvířky (obr. 2)

- P** Odměrka na mletou kávu
- Q** Prostor pro uložení odměrky
- R** Plnicí násypka pro namletou kávu
- S** Servisní dvířka
- T** Vyjímatelná nádobka na kávovou sedlinu
- U** Výklopná zásuvka
- V** Spařovací jednotka
- W** Otočný spínač pro volbu stupně mletí
- X** Zásobník na zrnkovou kávu
- Y** Typový štítek (spodní strana přístroje)
- Z** Tekutý odvápňovač a zkušební proužek

1.3 Ovládací panel (obr. 3)

- a** Otočný spínač pro volbu množství nápoje (malé, normální nebo velké)
- b** Otočný spínač pro volbu množství mleté kávy (slabá, normální nebo silná káva)
- c** Tlačítko pro podávání jednoho šálku
- d** Tlačítko pro podávání dvou šálků
- e** Tlačítko pro ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ kávovaru
- f** Tlačítko pro volbu funkce „Pára“
- g** Tlačítko pro volbu namleté kávy (zablokuje mlýnek na kávu)
- h** Tlačítko „Proplachování“ a „Odvápnění“
- j** Světelná kontrolka 1 šálek a teplota kávy OK
- k** Světelná kontrolka 2 šálky a teplota kávy OK
- l** Světelná kontrolka Pára a teplota páry OK
- m** Světelná kontrolka Volba namleté kávy (mlýnek na kávu je vypnutý)
- n** Světelná kontrolka „Upozornění na odvápnění“
- o** Světelná kontrolka „Zásobník na vodu je prázdný“ nebo „Zásobník na vodu není vložen do přístroje“
- p** Světelná kontrolka „Nádobka na kávovou sedlinu je plná“ nebo „Nádobka na kávovou sedlinu není vložena do přístroje“
- q** Světelná kontrolka „Všeobecné upozornění“

2 Bezpečnostní pokyny



Bezpečnost tohoto přístroje splňuje uznávané technické zásady a zákon o bezpečnosti zařízení. Přesto jako výrobce cítíme povinnost vás seznámit s následujícími bezpečnostními pokyny.

Základní zásady bezpečnosti

- Přístroj smí být připojen pouze k elektrické síti s napětím, druhem proudu a frekvencí, které odpovídají údajům na typovém štítku (na spodní straně přístroje)!
- Přírodní kabel nesmí přijít do styku s horkými díly přístroje.
- Za žádných okolností nevytahujte vidlici síťové šňůry ze síťové zásuvky tahem za kabel.
- Přístroj nezapínejte, jestliže:
 - je přírodní kabel poškozený, nebo
 - kryt přístroje je viditelně poškozený.
- Tento přístroj nesmějí používat osoby (včetně dětí), které vzhledem ke své nezkušenosti nebo neznalosti nejsou schopné ho bezpečně obsluhovat, ani osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi, pokud nebyly poučeny odpovědnou osobou, jak přístroj bezpečně obsluhovat, a nenaúčily se přístroj ovládat pod jejich dohledem.

Zajištění bezpečnosti dětí

- **Nenechávejte zapnutý přístroj bez dozoru, a to především v případě, když se v jeho blízkosti nacházejí děti!**
- Obalový materiál, jako např. plastový sáček, nepatří do rukou dětí.

Bezpečnost za provozu

- **Pozor! Výtok kávy, napěňovač mléka a ohřívací deska jsou u zapnutého přístroje z provozních důvodů horké. Nedovolte, aby se jich děti dotýkaly!**
- **Pozor! Nebezpečí popálení napěňovačem mléka! Vytékající horká voda resp. horká pára mohou způsobit popáleniny. Otevřete napěňovač mléka pouze v případě, že se pod ním nachází nádoba.**
- Párou neohřívejte hořlavé kapaliny!
- Přístroj zapněte jen v případě, že je naplněn vodou! Do zásobníku na vodu nalévejte pouze studenou vodu **a v žádném případě horkou vodu, mléko ani jiné tekutiny.** Upozorňujeme, že maximální obsah přístroje je 1,8 litru.
- **Do zásobníku na zrnkovou kávu sypte pouze praženou zrnkovou kávu, v žádném případě mražená nebo karamelizovaná kávová zrna! Odstraňte z kávy nežádoucí příměsi, jako např. drobné kamenky. Na zablokování či poškození mlýnku způsobené nežádoucími příměsmi se nevztahuje záruka.**
- Do násypky na mletou kávu sypte výhradně namletou kávu.
- Přístroj nesmí být zapnutý, pokud není používán.
- Přístroj chraňte proti povětrnostním vlivům.
- Jestliže je nutno přístroj připojit prodlužovacím kabelem, použijte běžný kabel s průřezem min. 1,5 mm².
- Osoby s motorickými poruchami by měly obsluhovat přístroj pouze v přítomnosti dohlížející osoby.
- **Přístroj musí být používán výhradně s odkapávací nádobkou, nádobkou na kávovou sedlinu a odkapávací mřížkou!**

CZ

Bezpečnost při čištění a péči

- Řiďte se pokyny pro čištění a odvápnění.
- Před údržbou a čištěním je nutno přístroj vypnout a vytáhnout vidlici síťové šňůry ze zásuvky!
- Přístroj nesmí být ponořen do vody.
- **Při čištění napěňovače mléka** musí být přístroj vypnutý, studený a nesmí být pod tlakem!
- Díly přístroje nesmějí být umývány v myčce.
- **Do mlýnku nelijte vodu**, protože by mohlo dojít k jeho poškození.

Přístroj neotvírejte a neopravujte. Neodborné opravy mohou ohrozit zdraví uživatele.

Opravy elektrických přístrojů smějí provádět pouze kvalifikovaní pracovníci.

Jestliže přístroj vyžaduje opravu nebo výměnu síťové šňůry, obraťte se laskavě na

- prodejce, u něhož jste přístroj zakoupili
- servisní linku společnosti AEG/ Electrolux.

Záruka se nevztahuje na škody, které jsou způsobeny používáním přístroje způsobem, k němuž není určen, anebo nesprávnou obsluhou. To platí i v případě, že není okamžitě proveden odvápnovací program podle pokynů uvedených v tomto návodu k obsluze, jakmile začne blikat světelná kontrolka . Na zablokování či poškození mlýnku způsobené nežádoucími příměsmi se nevztahuje záruka.

3 První použití**3.1 Umístění přístroje a jeho připojení**

 Po vybalení přístroje se přesvědčte, zda nedošlo k jeho poškození. V případě pochybností přístroj nepoužívejte a obraťte se na odborníka.

 Přístroj umístěte na pracovní plochu v bezpečné vzdálenosti od vodovodních kohoutků, dřezu a tepelných zdrojů.

 Jakmile postavíte spotřebič na pracovní plochu, zkontrolujte, zda mezi přístrojem a okolními stěnami je cca. 5 cm volného prostoru a zda nad přístrojem zůstal volný prostor alespoň 20 cm.

Nepoužívejte spotřebič na místě, na němž může teplota klesnout na nulu či dokonce pod bod mrazu (zmrzne-li v přístroji voda, může dojít k jeho poškození).

 Přesvědčte se, zda elektrické napětí sítě odpovídá požadovanému napětí, které je uvedeno na štítku na přístroji. Přístroj zapojte pouze do řádně uzemněné zásuvky s minimálním proudovým jističením 10 A. Výrobce nenese odpovědnost za případné škody způsobené nedostatečným uzemněním přístroje.

 V případě, že zásuvka a vidlice spotřebiče nejsou kompatibilní, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře, aby vidlici vyměnil.

 Přístroj je nutno připojit do zásuvky. Jakmile připojíte kávovar k síti, všechny světelné kontrolky se rozsvítí po dobu několika sekund, kdy proběhne test přístroje, a poté zhasnou.

 Doporučujeme, abyste co nejdříve nastavili tvrdost vody podle místních podmínek, přičemž postupujte podle návodu v kapitole 9.5 „Nastavení tvrdosti vody“, str. 217.

i Před prvním použitím kávovaru je nutné, abyste se naučili přístroj správně obsluhovat. Laskavě se řiďte podrobnými pokyny v následujícím návodu.

3.2 Doplnění vody

Před každým zapnutím přístroje se přesvědčte, zda je v zásobníku voda a podle potřeby ji doplňte. Přístroj spotřebovává vodu při každém zapnutí resp. vypnutí na automatické proplachování.

 Vyjměte zásobník na vodu (obr. 4), vypláchněte ho a naplňte čerstvou vodou až po značku MAX. Před vyjmutím zásobníku na vodu přesuňte napěňovač mléka do středu kávovaru, aby nebránil vyjmutí zásobníku.

 Do zásobníku na vodu doplňujte pouze studenou vodu. Nenalévejte do něj jiné kapaliny, jako např. minerální vodu nebo mléko.

 Při vkládání zásobníku na vodu do přístroje stlačte zásobník.

i Jestliže má být zajištěna automatická příprava kávy, je nutno:

- každý den měnit vodu v zásobníku
- zásobník na vodu je třeba alespoň jednou týdně vypláchnout vodou (nikoli v myčce). Nakonec zásobník vypláchněte čerstvou vodou.

3.3 Nasypání zrnkové kávy do zásobníku

 Otevřete víko zásobníku na zrnkovou kávu (obr. 5).

 Zrnkovou kávu nasypejte do zásobníku.

 Víko zásobníku zavřete.

 **Pozor!** Upozorňujeme, že je nutno používat pouze čistá kávová zrna a nikoli karamelizovaná, aromatizovaná či mražená zrna. Zkontrolujte, zda mezi zrny v zásobníku nejsou nežádoucí příměsi, jako např. kaménky.

Na zablokování či poškození mlýnku způsobené nežádoucími příměsmi se nevztahuje záruka.

i Kávovar prošel výrobní kontrolou. Při této kontrole byla použita káva, a tedy je zcela normální, že zbytky kávy zůstaly v mlýnku. Tento kávovar je však zaručeně nový.

3.4 První zapnutí

Před prvním uvedením do provozu je třeba kávovar odvzdušnit.

 Zásobník na vodu naplňte vodou a vidlici síťového kabelu zapojte do elektrické zásuvky.

 Napěňovač mléka otočte směrem ven a umístěte pod něj šálek (obr. 6). Kávovar zapněte stisknutím tlačítka ① (obr. 7).

 **Do 30 sekund po zapnutí** nastavte otočný spínač páry doleva až k zářičce (obr. 8) (v tomto okamžiku může být přístroj hlučnější, což je zcela normální).

Po několika sekundách vyteče z napěňovače malé množství vody.

 Jakmile je v šálku přibližně 30 ml vody, otočte otočný spínač páry doprava až k zářičce (obr. 8), čímž zavřete výtok vody.

 Vyčkejte, až světelné kontrolky  a  přestanou blikat a začnou svítit nepřerušovaně. (Blikání kontrolky signalizuje, že se kávovar předehřívá, zatímco nepřerušované světlo upozorňuje, že kávovar dosáhl ideální teploty pro přípravu kávy.)

Krátce před tím, než světelné kontrolky začnou svítit nepřerušovaně, kávovar provede automaticky proplachovací cyklus: z trysek výtok unikne malé množství horké vody, která je zachycena v odkapávací nádobce pod výtokem.

i Tip: Chcete-li připravit silnou kávu (méně než 60 ml), naplňte nejdříve šálek horkou vodou z přístroje. Vodu ponechejte v šálku několik sekund, aby se předehřál. Poté vodu vylijte. Nyní je kávovar připraven k použití.

CZ

4 Příprava nápoje ze zrnkové kávy

 Před přípravou kávy je třeba zkontrolovat, zda světelné kontrolky  a  svítí nepřerušovaně a zda je zásobník na zrnkovou kávu plný.

 Otočným spínačem pro volbu množství mleté kávy (obr. 9) nastavte požadovanou chuť kávy.

Otáčením spínače doprava zvýšíte množství zrnkové kávy, kterou kávovar umele, a tedy připravená káva bude silnější. Při prvním použití kávovaru připravte několik různě silných nápojů a pokusem určete správnou polohu otočného spínače. Pokud otočíte spínač do pravé krajní polohy, káva začne vytékat velmi pomalu (po kapkách), především při přípravě dvou šálků kávy.

 Otočným spínačem pro volbu množství kávy (obr. 10) nastavte požadované množství kávy.

Otáčením spínače doprava zvýšíte množství připravované kávy. Při prvním použití kávovaru připravte několik různě silných nápojů a pokusem určete správnou polohu otočného spínače.

 Pod výtok postavte jeden šálek, chcete-li připravit jednu kávu, nebo dva šálky na dvě kávy (obr. 11). Jestliže chcete připravit obzvlášť dobrou kávovou pěnu, zasuněte výtok co nejhlouběji do šálků (obr. 12).

 Při přípravě jedné kávy stiskněte tlačítko  (obr. 13). Při přípravě dvou káv stiskněte tlačítko  (obr. 14). V tomto okamžiku začne kávovar mlít zrnkovou kávu, krátce ji spaří a poté do šálku začne vytékat káva.

Jakmile kávovar připraví nastavené množství kávy, přeruší automaticky nalévání kávy a vyklopí kávovou sedlinu do nádobky na kávovou sedlinu. Další kávu můžete připravit po několika sekundách, jakmile obě světelné kontrolky  a  začnou znovu svítit nepřerušovaně.

 Kávovar vypnete stisknutím tlačítka  ①. (Před vypnutím kávovar provede automaticky proplachovací cyklus: z trysek výtoku unikne malé množství horké vody, která je zachycena v nádobce pod výtokem. Dejte pozor, abyste se neopáčili.) Jestliže kávovar nevypnete stisknutím tlačítka  ①, přístroj se vypne automaticky po třech hodinách od posledního použití, přičemž před vypnutím provede samostatně krátký proplachovací cyklus.

 **Poznámka 1:** Jestliže káva vytéká z kávovaru po kapkách nebo nevytéká vůbec, nastavte otočný spínač pro volbu stupně mletí (obr. 17) o jeden stupeň doprava (viz kapitola 5 „Nastavení mlýnku na kávu“, str. 212). Otáčejte spínačem postupně vždy o jeden stupeň, dokud káva nezačne vytékat plynule.

 **Stupeň mletí smí být měněn pouze v průběhu mletí. Změna nastavení na vypnutém mlýnku může způsobit poškození kávovaru.**

 **Poznámka 2:** Vytéká-li káva z kávovaru příliš rychle a kávová pěna nesplňuje vaše představy, pootočte spínač pro volbu množství mleté kávy (obr. 9) doprava. Vyzkoušejte více poloh a připravte několik nápojů, abyste našli správnou polohu otočného spínače. Pokud otočíte spínač směrem do pravé krajní polohy, káva může začít vytékat velmi pomalu (po kapkách), především při přípravě dvou šálků kávy. Jestliže ani po přípravě několika šálků kávy nejste s pěnou spokojeni, otočte také spínač pro volbu stupně mletí (obr. 17) o jeden stupeň doleva (viz kapitola 5 „Nastavení mlýnku na kávu“, str. 212).

 **Poznámka 3: Tipy pro přípravu teplejší kávy:**

1) V případě, že chcete připravit silnou kávu ihned po zapnutí kávovaru (méně než 60 ml), předejte šálek

horkou vodou, která vytéká při proplachování.

2) Pokud od přípravy poslední kávy uplynuly 2-3 minuty, je třeba nejprve předeřhřát spařovací jednotku. Předeřhřívání vyvoláte stisknutím tlačítka .

Nechejte vytéct vodu do odkapávací nádoby. Vodu můžete použít k předeřhřátí šálky, do něhož připravíte kávu. V tomto případě nechejte jednoduše natéct horkou vodu do šálky (a poté šálek vylijte).

3) Nepoužívejte silnostěnné šálky, které velmi rychle odvádějí teplo. Takové šálky je vhodné nejprve předeřhřát.

4) Vždy používejte předeřhřáté šálky, které ohřejete teplou vodou, anebo je postavte alespoň na 20 minut na ohřívací desku přístroje, který musí být zapnutý.

i **Poznámka 4:** V průběhu přípravy kávy můžete nalévání kávy kdykoli přerušit stisknutím tlačítka  (obr. 13) nebo tlačítka  (obr. 14), popř. otočením spínače pro volbu množství kávy (obr. 10) proti směru pohybu hodinových ruček.

i **Poznámka 5:** Po nalití kávy můžete její množství jednoduše zvýšit stisknutím tlačítka  (obr. 13) nebo tlačítka  (obr. 14), přičemž tlačítko přidržte ve stisknuté poloze, dokud není dosaženo požadovaného množství, nebo otáčejte otočným spínačem pro volbu množství kávy (obr. 10) ve směru pohybu hodinových ruček (volbu je nutno provést bezprostředně po nalití kávy a před vysypáním sedliny do nádoby na kávovou sedlinu).

i **Poznámka 6:** Jestliže začne nepřetržitě svítit světelná kontrolka , je třeba doplnit vodu do zásobníku na vodu. V opačném případě není možné připravit kávu. Zásobník na vodu lze vyjmout pouze v případě, že napěňovač mléka je nastaven do

středu kávovaru. (Je zcela normální, že se rozsvítí **světelné kontrolky** , i když v zásobníku zbývá ještě malé množství vody.)

i **Poznámka 7:** Kávovar registruje počet připravených šálek. Jakmile připravíte 14 jednotlivých šálek (nebo sedmkrát dva šálky), rozsvítí se světelná kontrolka , která signalizuje, že nádoba na kávovou sedlinu je plná a je třeba ji vyprázdnit – viz 9.2 „Vyprázdnění nádoby na kávovou sedlinu“, str. 214.

i **Poznámka 8:** Při delším používání kávovaru se mohou díly mlýnku na kávu opotřebovat a káva bude semleta nahrubo. Projeví se to rychlým vytečením kávy a vytvořením nedostatečné kávové pěny.

Tuto závadu odstraníte změnou nastavení stupně mletí na mlýnku. Při volbě stupně mletí nastavte otočný spínač mlýnku (obr. 17) o jeden stupeň doleva (podle návodu v kapitole 5 „Nastavení mlýnku na kávu“, str. 212).

i **Poznámka 9:** Pokud jste kávovar dlouho nepoužívali, je nutné spařovací jednotku vyčistit podle návodu uvedeného v kapitole 9.3 „Čištění spařovací jednotky“, str. 215.

i **Poznámka 10:** V průběhu nalévání kávy **nevyjímejte zásobník na vodu**. Pokud byste zásobník vyjmuli, kávovar přestane pracovat a světelná kontrolka (Zásobník na vodu je prázdný) začne blikat . Jestliže byste chtěli připravit další kávu, kávovar bude vydávat neobvykle hlasité zvuky a nebude pracovat. Při opětovném spuštění kávovaru otočte spínač páry doleva k zarážce a nechejte několik vteřin vytékat vodu z napěňovače.

i Při prvním zapnutí kávovaru byste měli uvařit alespoň 4 až 5 šálek, než připravíte skutečně chutnou kávu.

CZ

- i** Pokud se rozsvítí světelná kontrolka signalizující poruchu, není nutné se obracet na servis. Problém lze téměř vždy vyřešit podle pokynů uvedených v kapitole 11 „Význam výstražné světelné signalizace a další postup“, str. 218 a kapitole 12 „Obtíže, které se můžete pokusit odstranit, než se obrátíte na servis“, str. 219. Jestliže podle uvedeného návodu nelze závadu odstranit, obraťte se laskavě na servis.

5 Nastavení mlýnku na kávu

Mlýnek na kávu je správně nastaven již ve výrobním závodu, a tedy není nutné alespoň zpočátku mlýnek seřizovat.

Jestliže však kávovar nalije první šálek kávy příliš rychle nebo naopak pomalu (po kapkách), je třeba upravit stupeň mletí (obr. 17) v zásobníku na mletou kávu změnou polohy otočného spínače pro volbu stupně mletí. Změna nastavení se projeví nejdříve po dvou připravených šálcích.

! **Stupeň mletí smí být měněn pouze v průběhu mletí. Změna nastavení na vypnutém mlýnku může způsobit poškození kávovaru.**

- i** Chcete-li dosáhnout pomalejšího nalévání kávy a lepší kávové pěny, otáčejte otočným spínačem o jeden dílek doleva (= káva bude namletá jemněji) (obr. 18).
- i** V případě, že káva má být nalévána rychleji (nikoli po kapkách), nastavte otočný spínač o jeden dílek doprava (= káva bude namletá hruběji) (obr. 18).
- i** Kávovar prošel výrobní kontrolou. Při této kontrole byla použita káva, a tedy je zcela normální, že zbytky kávy zůstaly v mlýnku. Tento kávovar je však zaručeně nový.

6 Příprava nápoje z mleté kávy

- i** Stisknutím tlačítka  zvolíte funkci „Namletá káva“ (obr. 19). Světelná kontrolka  se rozsvítí a tím potvrdí volbu funkce. Současně se vypne mlýnek na kávu.
- i** Zdvihněte víko uprostřed a do plnicí násypky nasypejte jednu zarovnanou odměrku namleté kávy (na jeden šálek) nebo dvě odměrky (na dva šálky) (obr. 20).
- i** Otočným spínačem pro volbu množství kávy (obr. 10) nastavíte požadované množství kávy. Otáčením spínače doprava zvýšíte množství připravované kávy.
- i** Pod výtok postavte jeden šálek, chcete-li připravit jednu kávu, nebo dva šálky na dvě kávy (obr. 11). Jestliže chcete připravit obzvláště dobrou kávovou pěnu, zasuňte výtok co nejhlouběji do šálků (obr. 12).
- i** Při přípravě jedné kávy stiskněte tlačítko  (obr. 13). Při přípravě dvou káv stiskněte tlačítko  (obr. 14).

i **Poznámka 1:** Namletou kávu nesyptejte do vypnutého přístroje, protože by ho zanesla.

i **Poznámka 2:** Nedoplňujte do přístroje více než dvě zarovnané odměrky, protože v takovém případě by přístroj přestal pracovat. Namletá káva by zanesla kávovar anebo káva by vytékala po kapkách.

i **Poznámka 3:** Při dávkování mleté kávy používejte výhradně odměrku dodanou s kávovarem.

i **Poznámka 4:** Používejte pouze namletou kávu, která je určena pro přístroje na přípravu espressa: V žádném případě nepoužívejte zrnkovou kávu, kávu sušenou vymrazováním apod., protože by mohlo dojít k poškození přístroje.

- i** **Poznámka 5:** Jestliže jste nasypali do násypky více než dvě odměrky namleté kávy a násypka se ucpe, stlačte namletou kávu pomocí nože dolů (obr. 21) a vyjměte spařovací jednotku. Jednotku i kávovar vyčistěte podle návodu v kapitole 9.3 „Čištění spařovací jednotky“, str. 215.
-  Pokud si chcete připravit nápoj ze zrnkové kávy bezprostředně po přípravě nápoje z namleté kávy, vypněte tlačítkem  funkci „Namleté káva“ (světelná kontrolka zhasne a mlýnek je opět připraven k použití).

- i** Říďte se rovněž pole kapitoly 4 „Příprava nápoje ze zrnkové kávy“, str. 210, poznámek č. 3 - 7, 9 a 10.

7 Příprava horké vody

-  Vždy zkontrolujte, zda světelné kontrolky svítí nepřerušovaně  a .
-  Otočte napěňovač mléka k vnější straně kávovaru (obr. 6).
-  Postavte pod napěňovač nádobu (obr. 6).
-  Nastavte otočný spínač páry o polovinu otáčky směrem doleva až k zářce (obr. 8). Z napěňovače začne vytékat horká voda do připravené nádoby.
-  Jestliže chcete ukončit nalévání horké vody, nastavte otočný spínač doprava až k zářce (obr. 8) a napěňovač otočte do výchozí polohy. (Doporučujeme používat horkou vodu nejvýše dvě minuty bez přerušení.)

8 Napěnění mléka

-  Nalijte do nádoby cca. 100 g mléka na jeden připravovaný šálek. Při volbě nádoby nezapomínejte, že mléko zdvojnásobí či dokonce ztrojnásobí svůj objem.
- i** Doporučujeme používat polotučné vychlazené mléko z chladničky.

-  Připravte espresso podle návodu v příslušných kapitolách do dostatečně velkých šálků.
-  Otočte napěňovač směrem ven (obr. 6).
-  Stiskněte tlačítko páry  (obr. 22). Světelná kontrolka  začne blikat, což znamená, že kávovar se ohřívá (světelné kontrolky  a  nesvíí v případě, že nelze připravit kávu). Jakmile kontrolka  přestane blikat a začne svítit nepřerušovaně, kávovar dosáhl optimální teploty pro přípravu páry.
-  Nejvýše do dvou minut (v opačném případě se kávovar vrátí automaticky do režimu přípravy kávy) ponořte napěňovač mléka do nádoby s mlékem (obr. 23). Nastavte otočný spínač páry o polovinu otáčky směrem doleva až k zářce (obr. 8).

 Dejte pozor, abyste se neopařili.

 **Pozor!** Nebezpečí znečištění zasklým mlékem v napěňovači. Dbejte, aby napěňovač nebyl ponořen do mléka tak hluboko, aby byl otvor pro nasávání vzduchu na horním konci napěňovače zaplaven mlékem. Tímto otvorem může proniknout mléko do parní trysky a popř. způsobit znečištění napěňovače.

Z napěňovače vychází pára, která napění mléko a dodá mu krémovou konzistenci. Chcete-li dosáhnout skutečné krémové mléčné pěny, ponořte napěňovač do mléka a pohybujte nádobou pomalu zezdola nahoru. (Doporučujeme používat páru nejvýše dvě minuty.)

-  Jakmile je dosažena požadovaná teplota, přerušte výdej páry nastavením otočného spínače páry doprava až k zářce (obr. 8). Funkci „Pára“ ukončíte stisknutím tlačítka  (obr. 22).
-  Nalijte mléčnou pěnu do šálků naplněných připraveným espressem. Cappuccino je hotové. (Přidejte

CZ

podle chuti cukr a případně ozdobte pěnu kakaovým práškem.)

- i Poznámka:** Bezprostředně po přípravě cappuccina a vypnutí funkce „Pára“ stisknutím tlačítka páry (obr. 22) má kávovar ještě příliš vysokou teplotu a nemůže připravit další kávu (světelné kontrolky ☐ a ☐ blikají a tím signalizují, že teplota není vhodná pro přípravu další kávy): S přípravou další kávy tedy počkejte přibližně 10 minut, dokud kávovar nevychladne.

TIP: Chcete-li urychlit ochlazení kávovaru po vypnutí funkce „Pára“, otevřete otočný spínač páry a nechte vytékat vodu z napěňovače do připravené nádoby, dokud nepřestanou blikat světelné kontrolky ☐ a ☐.

8.1 Vyčištění napěňovače mléka

Napěňovač mléka je nutno vyčistit po každém použití.

-  Nastavte otočný spínač páry doleva až k zarážce (obr. 8) a nechte vytékat vodu nebo páru několik sekund. Tím odstraníte případné zbytky mléka z parní trysky, které se v ní usadily.
- i Důležité upozornění:** Z hygienických důvodů doporučujeme napěňovač vyčistit po každém použití, protože mléko se usadí uvnitř napěňovače.
-  Otočte otočným spínačem doprava až k zarážce. Vyčkejte několik minut, dokud napěňovač mléka nevychladne.
-  Jednou rukou podržte držadlo trubky napěňovače. Druhou rukou uvolněte bajonetový uzávěr napěňovače mléka pootočením ve směru pohybu hodinových ruček. Vytáhněte napěňovač (obr. 24).
-  Stáhněte parní trysku z napěňovače směrem dolů.
-  Napěňovač a trysku pečlivě vypláchněte ve vlažné vodě.
-  Zkontrolujte, zda oba otvory označené šipkou na obr. 25 nejsou ucpané.

Podle potřeby je propíchněte jehlou a vyčistěte.

-  Znovu namontujte parní trysku: Parní trysku nasad'te na parní trubku a otočte ji směrem nahoru.
-  Namontujte napěňovač – nasad'te ho a otočte proti směru pohybu hodinových ruček (obr. 24).

9 Čištění a údržba



Před každým čištěním vyčkejte, až kávovar vychladne, a odpojte ho od sítě.

Kávovar neoplachujte ve vodě: Je to elektrický spotřebič.

Při čištění kávovaru nepoužívejte rozpouštědla ani abrazivní prostředky. Stačí vlhký měkký hadřík.

Žádný díl kávovaru nesmí být umýván v myčce.

9.1 Čištění kávovaru

-  Jakmile světelná kontrolka ☐ začne svítit nepřerušovaně, je třeba vyčistit nádobku na kávovou sedlinu (podle návodu v kapitole 9.2 „Vyprázdnění nádoby na kávovou sedlinu“, str. 214).
-  Doporučujeme častěji čistit i zásobník na vodu.
-  Nádobka odkapávače je vybavena ukazatelem stavu vody (červeným) (obr. 26). Jestliže je ukazatel vidět (několik milimetrů pod nádobkou), je nutno nádobku vyprázdnit a vyčistit.
-  Zkontrolujte, zda otvory výtoku kávy nejsou ucpané. Při čištění odstraňte jehlou usazené zbytky kávy (obr. 27).

9.2 Vyprázdnění nádoby na kávovou sedlinu

Přístroj počítá počet připravených šálek kávy. Jakmile připraví čtrnáctkrát jednotlivý šálek kávy (nebo sedmkrát dva šálky kávy), rozsvítí se světelná kontrolka ☐, která upozorňuje, že nádobka na kávovou sedlinu je plná a musí být vyprázdněna a vyčištěna. Dokud nevyprázdníte ná-

dobku na kávovou sedlinu, kávovar nemůže připravit kávu.

-  Při čištění odjistíte servisní dvířka stisknutím příslušného tlačítka a otevřete je (obr. 15). Začne blikat světelná kontrolka .
-  Vyjměte odkapávací nádobku (obr. 16), vyprázdněte ji a vyčistěte.
-  Vyprázdněte nádobku na kávovou sedlinu a pečlivě ji vyčistěte. Odstraňte veškeré usazeniny na dně.

Důležité upozornění: Při každém vyjmutí odkapávací nádoby, **je nutno** vyprázdnit rovněž nádobku na kávovou sedlinu, a to i když ještě není plná. Pokud ji nevyprázdníte, může při příští přípravě kávy dojít k přeplnění nádoby na kávovou sedlinu a ucpání kávovaru.

-  Při každodenním používání přístroje vyprazdňujte nádobku každý den. Vyprázdněte nádobku na kávovou sedlinu vždy, když je přístroj zapnutý. Pouze v takovém případě, přístroj pozná, že jste nádobku vyčistili.

9.3 Čištění spařovací jednotky

Spařovací jednotku je třeba pravidelně čistit, aby se v ní nevytvořily kávové usazeniny (které mohou vyvolat provozní poruchy). Při čištění postupujte následujícím způsobem:

-  Stisknutím tlačítka  (obr. 4) vypnete kávovar (nevytahujte síťovou vidlici ze zásuvky) a vyčkejte, dokud všechny světelné kontrolky nezhasnou.
-  Otevřete servisní dvířka (obr. 15).
-  Vyjměte odkapávací nádobku a nádobku na kávovou sedlinu (obr. 16) a vyčistěte je.
-  Obě červená uvolňovací tlačítka spařovací jednotky na stranách stiskněte směrem ke středu (obr. 28) a jednotku vytáhněte.

 **Upozornění: Spařovací jednotku lze vyjmout z kávovaru pouze v případě, že je přístroj vypnutý. Pokud se pokusíte vyjmout spařovací jednotku ze zapnutého přístroje, mohlo by dojít k jeho vážnému poškození.**

stroje, mohlo by dojít k jeho vážnému poškození.

-  Spařovací jednotku opláchněte pod tekoucí vodou bez použití mycích přípravků.
-  Spařovací jednotku nemyjte v myčce na nádobí.
-  Vnitřek přístroje pečlivě vyčistěte. Kávové usazeniny v přístroji uvolněte dřevěnou či plastovou vidličkou (obr. 29) a poté odstraňte veškeré zbytky vysavačem (obr. 30).
-  Při opětovné montáži zasuňte spařovací jednotku (obr. 32, a) do držáku (obr. 32, b), přičemž dbejte na správné zasunutí kolíku (obr. 32, c). Kolík musí zapadnout do trubky (obr. 32, d) na spodní straně spařovací jednotky.
-  Tiskněte nápis PUSH (obr. 32, e) tak, aby jednotka zaskočila do provozní polohy.
-  Zkontrolujte, zda se vysunula obě červená tlačítka (obr. 32, f), protože v opačném případě nelze zavřít dvířka.

Obr. 33: Obě červená tlačítka jsou správně vysunutá.

Obr. 34: Obě červená tlačítka nejsou vysunutá.

-  **Poznámka 1:** Pokud spařovací jednotka není správně nasazena, tzn. neozval se zvuk potvrzující, že jednotka zaskočila do provozní polohy a červená tlačítka nevyskočila, servisní dvířka nelze zavřít a kávovar není možné uvést do provozu (pokud přístroj zapnete, světelná kontrolka bude blikat ).

-  **Poznámka 2:** V případě, že spařovací jednotku lze zasunout do přístroje jen s obtížemi, je třeba nejprve upravit její výšku (před nasazením). Stlačte ji z obou stran tak, jak to ukazuje obr. 31.

-  **Poznámka 3:** Pokud ji nelze ani potom nasadit do provozní polohy, zavřete servisní dvířka, vytáhněte síťový

CZ

vou vidlici ze zásuvky a znovu ji zapojte. Vyčkejte, dokud nezhasnou všechny světelné kontrolky, otevřete servisní dvířka a znovu zasuněte spárovací jednotku do přístroje.

Vložte do přístroje odkapávací nádobku a nádobku na kávovou sedlinu a zavřete servisní dvířka.

9.4 Odvápňení

Při přípravě kávy dochází k ohřívání vody, a tedy je normální, že v průběhu doby vzniknou uvnitř kávovaru vápenné usazeniny. Jakmile začne blikat světelná kontrolka , je třeba neprodleně provést odvápňení kávovaru.

i Poznámka: I když se rozsvítí světelná kontrolka , je možná pokračovat v přípravě kávy.

Postupujte následujícím způsobem:

 Stisknutím tlačítka ① (obr. 7) zapnete kávovar.

 Vyčkejte, až světelné kontrolky  a  přestanou blikat a začnou svítit nepřerušovaně.

 Připravte roztok podle návodu na láhvi s odvápňovacím prostředkem, která je součástí dodávky kávovaru. Obsah láhve s odvápňovacím prostředkem (cca. 0,125 l) nalijte do zásobníku na vodu a přidejte 1 l vody.

! Upozornění: V žádném případě nepoužívejte odvápňovací prostředek, který není doporučen společností AEG/Electrolux. Při používání jiných odvápňovacích prostředků nemůže společnost AEG/Electrolux ručit za případné škody. Odvápňovací přípravky obdržíte ve specializovaných prodejnách nebo si ho objednejte na servisní lince AEG/Electrolux.

 Pod napěňovač postavte nádobu, která má objem alespoň 1,5 l (obr. 6).

 Stiskněte tlačítko  a přidržte je ve stisknuté poloze alespoň 5 sekund. Světelná kontrolka  se

rozsvítí a signalizuje, že je spuštěn odvápňovací program (světelné kontrolky  a  zůstávají zhasnuté, což znamená, že nemůže být připravena káva).

 Nastavte otočný spínač páry o polovinu otáčky směrem doleva (obr. 8). Odvápňovací roztok začne vytékat z napěňovače do připravené nádoby.

Odvápňovací program propláchně automaticky několikrát přístroj, aby dokonale odstranil z přístroje usazeniny.

 Po cca. 30 minutách se rozsvítí světelná kontrolka . Nastavte otočný spínač páry o polovinu otáčky doprava až k zářičce (obr. 8).

Nyní musí kávovar provést proplachovací cyklus, při němž jsou odstraněny zbytky odvápňovacího roztoku.

 Vyjměte zásobník na vodu, vypláchněte ho a naplňte čerstvou vodou.

 Zásobník vložte do přístroje.

 Nádobu s roztokem, která se nachází pod napěňovačem, vylijte a znovu ji postavte pod napěňovač.

 Nastavte otočný spínač páry o polovinu otáčky směrem doleva (obr. 8). Z napěňovače začne vytékat horká voda do připravené nádoby.

Jakmile je zásobník na vodu prázdný, světelná kontrolka zhasne  a světelná kontrolka  se rozsvítí.

 Otočte spínačem páry doprava k zářičce (obr. 8) a znovu doplňte do zásobníku čistou vodu.

Tím je odvápňovací program ukončen a kávovar je znovu připraven k použití.

i Poznámka: Jestliže odvápňovací program je předčasně přerušen a není dokončen, kontrolka nezhasne  a celý postup je nutno opakovat.

! Důležité upozornění: V případě, že nebude prováděno odvápňování podle návodu, ztratí záruka platnost.

9.5 Nastavení tvrdosti vody

Světelná kontrolka  se rozsvítí po předem určené provozní době, která závisí na maximálním obsahu vápníku ve vodě, nastaveném ve výrobním závodu. Tuto dobu je však možné prodloužit, aby kávovar nemusel být příliš často odvápnován. V takovém případě je třeba naprogramovat kávovar na skutečný obsah vápníku ve vodě. Stupeň tvrdosti vody stanovte přiloženým zkušebním proužkem anebo se informujte ve vodárně.

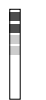
Zjištění stupně tvrdosti vody

-  Ponořte zkušební proužek na cca. 1 s do studené vody. Nechejte okapat vodu a určete stupeň tvrdosti podle růžově zbarvených polí.



Žádné nebo jedno růžové pole:

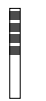
Stupeň tvrdosti 1, měkká
až 1,24 mmol/l resp.
až 7° německé stupnice resp.
až 12,6° francouzské stupnice



Dvě růžová pole:
Stupeň tvrdosti 2, středně tvrdá
až 2,5 mmol/l resp.
až 14° německé stupnice resp.
až 25,2° francouzské stupnice



Tři růžová pole:
Stupeň tvrdosti 3, tvrdá
až 3,7 mmol/l resp.
až 21° německé stupnice resp.
až 37,8° francouzské stupnice



Čtyři růžová pole:
Stupeň tvrdosti 4, velmi tvrdá
větší než 3,7 mmol/l resp.
větší než 21° německé stupnice resp.
větší než 37,8° francouzské stupnice

Nastavení zjištěného stupně tvrdosti vody a jeho uložení do paměti

Můžete určit čtyři stupně tvrdosti. Výrobce nastavil na přístroji čtvrtý stupeň tvrdosti.

-  Zkontrolujte, zda je kávovar vypnutý (všechny světelné kontrolky musí být zhasnuté).
-  Stiskněte tlačítko  a přidržte je ve stisknuté poloze alespoň 5 sekund. Čtyři světelné kontrolky , ,  a  se rozsvítí.
-  Tlačítko  (obr. 19) opakovaně tiskněte, dokud se nerozsvítí tolik světelných kontrol, kolik odpovídá zjištěnému stupni tvrdosti (např. při nastavení stupně tvrdosti 3 je třeba opakovaně tisknout tlačítko , dokud se nerozsvítí tři světelné kontrolky ,  a ).
-  Stisknutím tlačítka  uložíte hodnotu do paměti. Nyní je přístroj naprogramován a upozorní na odvápnění podle skutečného obsahu vápníku v používané vodě.

10 Význam signalizace provozních světelných kontrol

Světelné kontrolky a blikají

Kávovar není připraven k provozu (teplota vody ještě nedosáhla potřebné hodnoty pro přípravu kávy). Začněte s přípravou kávy, až když svítí všechny světelné kontrolky nepřerušovaně.

Světelné kontrolky a svítí nepřerušovaně

Kávovar dosáhl ideální teploty pro přípravu kávy.

Světelná kontrolka svítí nepřerušovaně

Kávovar právě nalévá jeden šálek kávy.

CZ

Světelná kontrolka ☐ svítí nepřerušovaně

Kávovar právě nalévá dva šálky kávy.

Světelná kontrolka páry ☼ bliká

Kávovar se ohřívá na teplotu potřebnou pro výrobu páry. Vyčkejte, dokud světelná kontrolka nezačne svítit nepřerušovaně, a poté otočte spínačem páry.

Světelná kontrolka páry ☼ svítí nepřerušovaně

Kávovar je připraven k odběru páry. Můžete otočit spínačem páry.

Světelná kontrolka ☞ svítí nepřerušovaně

Kávovar je připraven na přípravu nápoje z namleté kávy (viz kap. 6 „Příprava nápoje z mleté kávy“, str. 212).

Světelná kontrolka ☼ ☐ svítí nepřerušovaně

Probíhá automatický odvápňovací program (viz kap. 9.4 „Odvápňování“, str. 216).

11 Význam výstražné světelné signalizace a další postup

Světelná kontrolka ☐ svítí nepřerušovaně

- Zásobník na vodu je prázdný nebo je nesprávně nasazen.
- ☞ Doplněte vodu do zásobníku na vodu podle kap. 3.2 „Doplnění vody“, str. 209 a zasuňte ho správně do přístroje.
- Zásobník na vodu je znečištěný nebo se v něm vytvořily vápenné usazeniny.
- ☞ Vypláchněte ho anebo odstraňte vápenné usazeniny.

Světelná kontrolka ☐ bliká

- Kávovar nemůže připravit nápoj a vydává hlasité zvuky.
- ☞ Otočný spínač páry otočte doleva, jak je uvedeno v kap. 4 „Příprava

nápoje ze zrnkové kávy“, str. 210, poznámce 10 (obr. 8).

- Káva vytéká pomalu.

- ☞ Nastavte otočný spínač pro volbu stupně mletí (obr. 17) o jeden stupeň doprava (kap. 5 „Nastavení mlýnku na kávu“, str. 212).

Světelná kontrolka ☐ svítí nepřerušovaně

- Nádobka na kávovou sedlinu je plná nebo není správně vložena do přístroje.

- ☞ Vyprázdněte nádobku na kávovou sedlinu a vyčistěte ji podle kap. 9.2 „Vyprázdnění nádobky na kávovou sedlinu“, str. 214. Nádobku správně zasuňte do přístroje.

- Po očištění nebyla nádobka na kávovou sedlinu vložena do přístroje.

- ☞ Otevřete servisní dvířka a vložte nádobku do kávovaru.

Světelná kontrolka ☐ bliká

- Byla zvolena funkce ☞, avšak do plnicí násypky není nasypána mletá káva.

- ☞ Nasypejte do kávovaru namletou kávu podle kap. 6 „Příprava nápoje z mleté kávy“, str. 212.

- Zásobník na zrnkovou kávu je prázdný.

- ☞ Doplněte do zásobníku zrnkovou kávu podle kap. 3.3 „Nasypání zrnkové kávy do zásobníku“, str. 209.

- Jestliže mlýnek je příliš hlučný, může to znamenat, že je zablokován kámen, který se dostal do kávových zrn.

- ☞ Obrát'te se laskavě na servis. **Na zablokování či poškození mlýnku způsobené nežádoucími příměsmi se nevztahuje záruka.**

Světelná kontrolka ☼ ☐ bliká

- Kontrolka upozorňuje, že se v kávovaru vytvořily vápenné usazeniny.

- ☞ Je třeba provést odvápňovací program popisovaný v kapitole 9.4 „Odvápňování“, str. 216.

219

CZ

doleva (kap. 5 „Nastavení mlýnku na kávu“, str. 212).

- Směs není vhodná.

 Použijte směs určenou pro kávovar.

Káva vytéká příliš pomalu

- Káva je namletá příliš jemně.

 Nastavte otočný spínač pro volbu stupně mletí (obr. 17) o jeden stupeň doprava (kap. 5 „Nastavení mlýnku na kávu“, str. 212).

- Kávovar používá pro spařování příliš velké množství kávy.

 Pootočte spínač pro volbu množství mleté kávy (obr. 9) doleva.

Káva vytéká příliš rychle

- Káva je namletá příliš hrubě.

 Nastavte otočný spínač pro volbu stupně mletí (obr. 17) o jeden stupeň doleva (kap. 5 „Nastavení mlýnku na kávu“, str. 212).

- Kávovar používá při spařování příliš malé množství kávy.

 Pootočte spínač pro volbu množství mleté kávy (obr. 9) doprava.

Káva vytéká pouze z jednoho ze dvou otvorů výtoku kávy

- Otvor je ucpaný.

 Odstraňte jehlou usazené zbytky kávy (obr. 27).

Ačkoli otáčíte otočným spínačem páry, z napěňovače nevychází pára

- Malé otvory v napěňovači a v trysce napěňovače jsou ucpané.

 Vyčistěte otvory v napěňovači a v trysce napěňovače (viz kap. 8.1 „Vyčištění napěňovače mléka“, str. 214, obr. 25).

Při stisknutí tlačítek a nevytéká z kávovaru káva, nýbrž voda.

- Mletá káva zůstala v násypce.

 Namletou kávu odstraňte z plnicí násypky nožem (viz kap. 6 „Příprava nápoje z mleté kávy“, str. 212, poznámka 5). Vyčistěte spařovací jednotku a vnitřek kávovaru (viz rovněž

návod v kap. 9.3 „Čištění spařovací jednotky“, str. 215).

Při stisknutí tlačítka se přístroj nezapne

- Kávovar není připojen k síti.

 Zkontrolujte, zda je vidlice síťové šňůry správně zapojena do zásuvky.

Spařování jednotku nelze při čištění vyjmout z přístroje

- Kávovar je zapnutý. Spařovací jednotku lze vyjmout z kávovaru pouze v případě, že je přístroj vypnutý.

 Vypněte přístroj (viz kap. 9.3 „Čištění spařovací jednotky“, str. 215).



Upozornění: Spařovací jednotku lze vyjmout z kávovaru pouze v případě, že je přístroj vypnutý. Pokud se pokusíte vyjmout spařovací jednotku ze zapnutého přístroje, mohlo by dojít k jeho vážnému poškození.

K přípravě kávy byla použita mletá káva (místo zrnkové kávy) a z přístroje nevytéká káva

- Do přístroje jste nasypali příliš velké množství mleté kávy.

 Vyjměte spařovací jednotku a vnitřek přístroje pečlivě vyčistěte podle návodu v kap. 9.3 „Čištění spařovací jednotky“, str. 215. Celý postup opakujte a do přístroje nasypejte nejvýše dvě zarovnané odměrky mleté kávy.

- Nebylo stisknuto tlačítko  a kávovar používá namletou kávu i kávu z mlýnku.

 Pečlivě vyčistěte vnitřek kávovaru podle návodu v kap. 9.3 „Čištění spařovací jednotky“, str. 215. Nejprve stiskněte tlačítko  podle kap. 6 „Příprava nápoje z mleté kávy“, str. 212 a poté celý postup opakujte.

- Namletou kávu jste nasypali do vypnutého přístroje.

 Vyjměte spařovací jednotku a vnitřek přístroje pečlivě vyčistěte podle návodu v kap. 9.3 „Čištění spařovací jednotky“, str. 215. Postup opakujte po zapnutí přístroje.

Káva nevytéká z výtoku, nýbrž kolem servisních dvířek

- Otvory výtoku jsou zaneseny zaschlou kávou.
-  Vyčistěte jehlou otvory (obr. 27).
- Na vnitřní straně servisních dvířek se nachází výklopná přihrádka, která je zablokována a nepohybuje se.
-  Výklopnou přihrádku pečlivě vyčistěte, především okolí závěsů, aby byla zajištěna pohyblivost.

Co dělat, když chcete přístroj přepravit na jiné místo?

- Uchovejte originální obal, abyste v něm mohli přístroj přepravovat. Jako ochranu proti poškrábání je bezpodmínečně nutné používat originální fólii.
- Chraňte přístroj proti nárazům. Záruka se nevztahuje na škody způsobené při přepravě.
- Vyprázdněte zásobník na vodu a nádobku na kávovou sedlinu.
- Laskavě zvažte, kam umístíte přístroj, především v chladných ročních obdobích. Přístroj může být poškozen mrazem.

13 Technické údaje

Sít'ové napětí: 220-240 V

Příkon: 1350 W



Tento spotřebič odpovídá následujícím směrnici ES:

- Směrnice pro nízké napětí 2006/95/EC
- Směrnice pro elektromagnetickou slučitelnost 89/336/EEC s dodatky 92/31/EEC a 93/68/EEC
- Materiály a součásti které jsou určeny pro styk s potravinami splňují Evropskou normu 1935/2004.

(CZ)

14 Likvidace



Obalový materiál

Obalové materiály nezatěžují životní prostředí a jsou recyklovatelné. Plastové díly jsou označeny, např. >PE<, >PS< atd. Tyto obalové materiály vyhod'te do příslušných kontejnerů podle označení na místech pro likvidaci komunálního odpadu.



Vyřazený přístroj



Symbol  na výrobku nebo jeho obalu upozorňuje, že v případě tohoto výrobku se nejedná o běžný domovní odpad, ale že je nutné jej odevzdat na sběrném místě pro recyklování elektrických a elektronických přístrojů. Správná likvidace tohoto výrobku představuje váš příspěvek k ochraně životního prostředí a zdraví spoluobčanů. Nesprávná likvidace ohrožuje životní prostředí i zdraví. Další informace o recyklaci tohoto výrobku vám poskytne obecní úřad, společnost pro svoz odpadu nebo prodejna, v níž jste tento výrobek zakoupili.

15 Servis

Uchovejte originální obal včetně polystyrénových vložek. Přístroj musí být bezpečně zabalen, aby nedošlo k jeho poškození při přepravě.