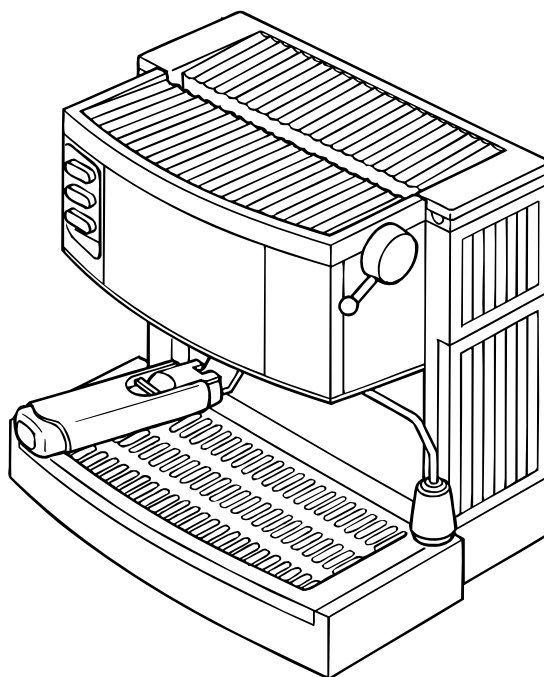
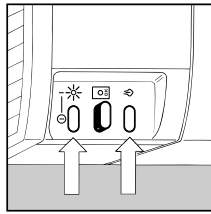
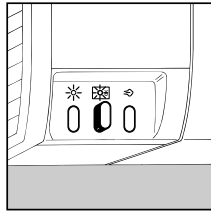
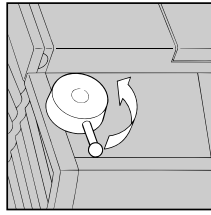
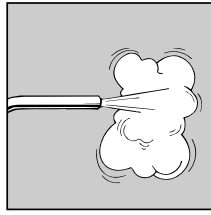
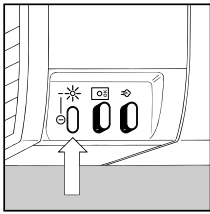
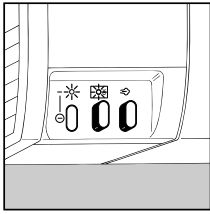
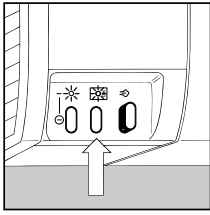
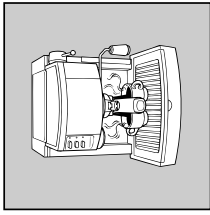

Macchina da caffè
Coffee machine
Machine à café
Espressomaschinen
Espresso-Apparaat
Cafetera eléctrica
Máquinas de café
Μηχανή καφέ



Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Instruções
Οδηγίες χρήσεως

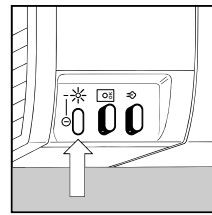
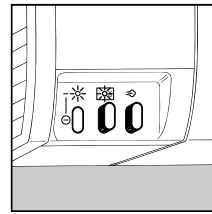
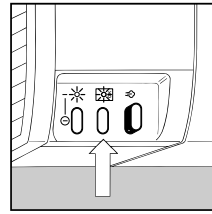
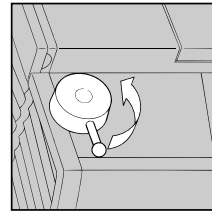
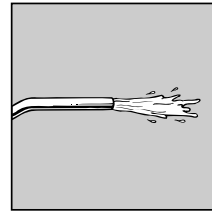
Per fare caffè
 To make coffee
 Pour faire du café
 Espressozubereitung
 Om koffie te zetten
 Para hacer café
 Para fazer café

Γιά να κάνετε καφέ



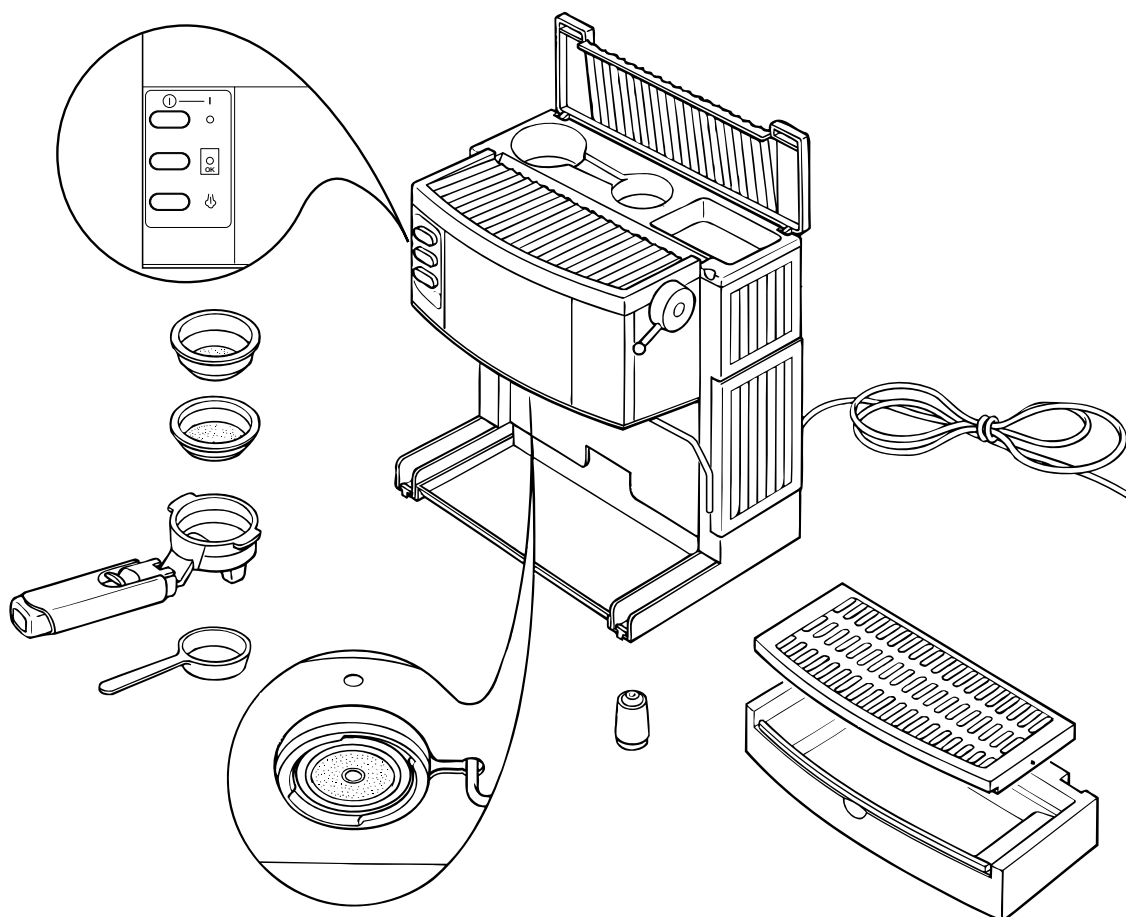
Per fare vapore
 To make steam
 Pour faire de la vapeur
 Dampfaustritt
 Om stoom te maken
 Para producir vapor
 Para produzir vapor

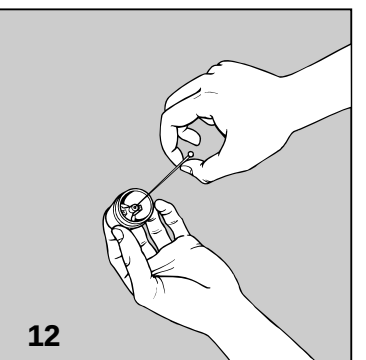
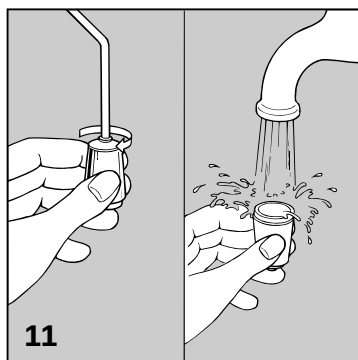
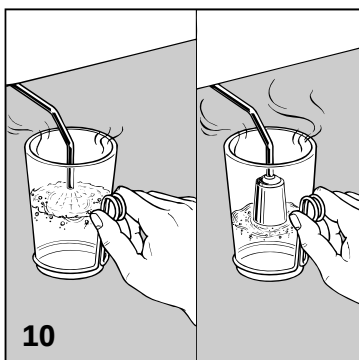
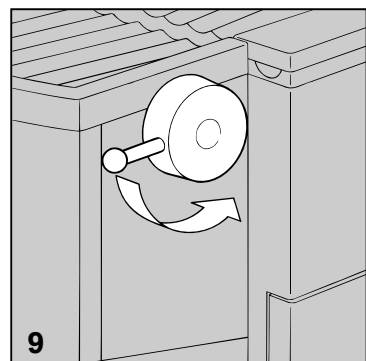
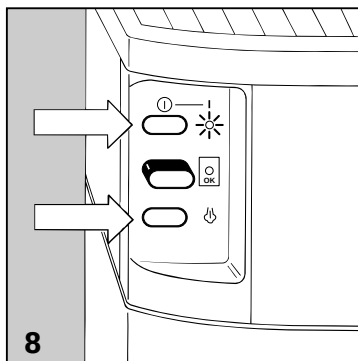
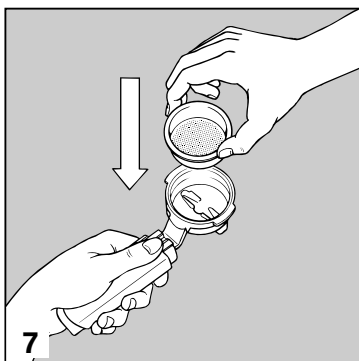
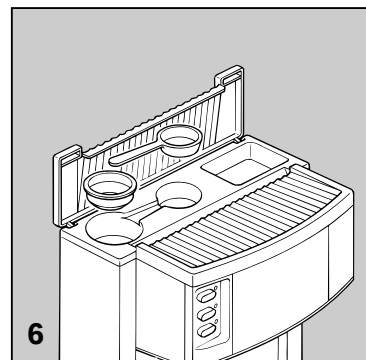
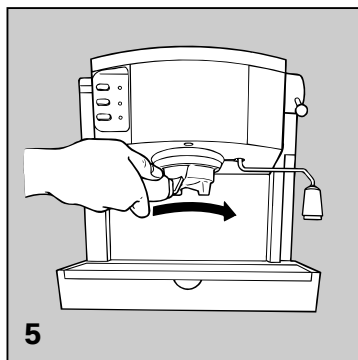
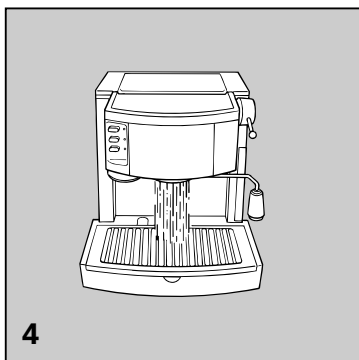
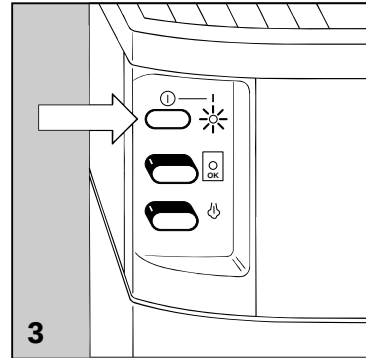
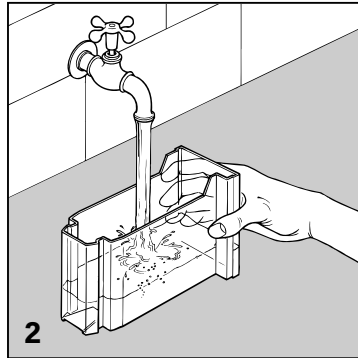
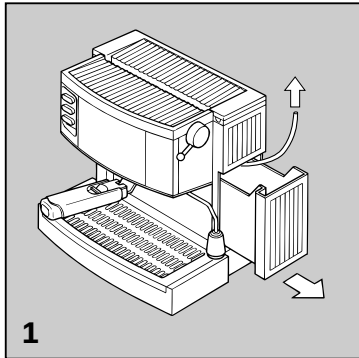
Γιά να κάνετε ατμό



Per fare acqua calda
 To make hot water
 Pour faire de l'eau chaude
 Heißwasserzeugung
 Om warm water te maken
 Para producir agua caliente
 Para produzir água quente

Γιά να κάνετε ζεστό νερό





Leggere con attenzione questo libretto istruzioni prima di installare e di usare l'apparecchio. Solo così potrete ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza d'uso.

Avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le seguenti istruzioni!

- Prima dell'utilizzo verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata nella targa dell'apparecchio. Collegare l'apparecchio solo a impianto e prese di corrente aventi portata minima di 10 A e dotate di efficiente messa a terra.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con altra di tipo adatto, da personale professionalmente qualificato.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. In caso di dubbio, rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.
- Non mettere in funzione l'apparecchio senza acqua!
- Questa macchina è costruita per "fare caffè" e per "riscaldare bevande": fate attenzione a non scottarvi con getti d'acqua o di vapore o con un uso improprio della stessa.
- Non toccare parti calde (tubo vapore, acqua, zona di erogazione a contatto con porta-filtro e filtro).
- Non togliere la coppetta porta-filtro con la macchina in pressione o in erogazione.
- Non lasciare il caffè esaurito nella coppetta agganciata alla macchina; asportarlo dopo l'erogazione.
- Non lasciare la macchina contenente acqua in un ambiente a temperatura inferiore o uguale a 0°C.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicuratevi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzate l'apparecchio e rivolgetevi a personale professionalmente qualificato.

- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- E' sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile, è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di potenza marcato sull'adattatore.
- Questo apparecchio dovrà essere impiegato solo per uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.

In particolare:

- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- Non usare l'apparecchio in locali adibiti a bagno o doccia.
- Non tirare il cavo di alimentazione, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo, ecc.).
- Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci, senza sorveglianza.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, staccando la spina.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per eventuali riparazioni, rivolgersi solamente ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- Quando si decida di non utilizzare più l'apparecchio, dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione.
- L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore.

- Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente, in quanto la sua sostituzione richiede l'impiego di utensili speciali. In caso di danneggiamento del cavo, rivolgersi esclusivamente ad un Centro di Assistenza autorizzato dal costruttore.
- Staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato per lungo tempo. Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Spegnerne l'interruttore generale dell'apparecchio quando lo stesso non è utilizzato.

Questo apparecchio è conforme alla direttiva CEE 87/308 (D.M.13/04/89) sulla soppressione dei radiodisturbi.

Descrizione dell'apparecchio

- A. Vano accessori
- B. Piano d'appoggio scalda/sgocciolatazze
- C. Leva apertura vapore
- D. Serbatoio acqua
- E. Tubo erogazione vapore
- F. Protezione anti-scottature
- G. Cavo di alimentazione
- H. Manometro (se previsto) *
- I. Griglie appoggia tazze
- J. Vaschetta raccogli-gocce
- K. Doccia caldaia
- L. Misurino / pestello
- M. Coppetta porta filtro
- N. Filtro 1 tazza
- O. Filtro 2 tazze
- P. Levetta blocca filtro
- Q. Cappuccinatore (se previsto) *
- R. Pestello (se previsto) *
- S. Interruttore ON/OFF
- T. Interruttore erogazione caffè
- U. Interruttore vapore
- V. Spia interruttore ON/OFF
- W. Spia OK di "pronto"
- X. Spia funzione vapore
- Y. Indicatore di livello

Per rendere più facile e più veloce la preparazione del caffè, è possibile l'utilizzo di caffè in pastiglie. In questo modo, oltre ad avere sempre una dosatura corretta, si semplifica la pulizia della macchina.

Come mettere in funzione la macchina per la prima volta

Dopo aver tolto l'apparecchio dall'imballo, estrarre il sacchetto contenente gli accessori. Quando l'apparecchio è nuovo, è necessario lavare con acqua tiepida e detersivo, risciacquando poi abbondantemente gli accessori: coppetta porta-filtro, misurino, due filtri, serbatoio. Effettuare quindi un prelavaggio del circuito interno della macchina, operando come segue:

Riempimento del serbatoio

Estrarre il serbatoio tirandolo lateralmente. Il tubo di pescaggio si solleverà "automaticamente" durante questa manovra (fig. 1).

Risciaquarlo e riempirlo di acqua fresca senza superare il livello massimo (fig. 2). Il controllo del livello dell'acqua è facilitato da una pallina galleggiante. Rimettere il serbatoio nel suo alloggiamento (fig. 3) avendo cura di spingerlo fino in fondo.

Più semplicemente, il serbatoio può venire riempito estraendolo solo quanto basta per versare l'acqua direttamente con una caraffa.

Ricordatevi di pulirlo periodicamente.

Prelavaggio

- Inserite la spina tenendo presente le avvertenze di sicurezza.
- Premete l'interruttore ON/OFF (S). Si accende la spia ON/OFF (V) (fig. 4).
- Premete l'interruttore erogazione (T). La pompa inizierà a caricare acqua (fig. 5).
- Attendere fino a quando l'acqua esce dalla doccia caldaia (fig. 6), quindi premere nuovamente l'interruttore erogazione.
- Dopo circa 2 minuti, si accende la spia "OK" (W) (fig. 7).
- Premere nuovamente l'interruttore erogazione (T) lasciando piovere l'acqua dalla doccia caldaia (fig. 6).
- Trascorsi 15/20 secondi, interrompere la "pioggia" d'acqua premendo nuovamente l'interruttore erogazione (T).
- Attendere che l'acqua in caldaia si riscaldi nuovamente e, quando si accende la spia di "OK", ripetere l'operazione precedente.

Per un adeguato prelavaggio, procedere come sopra per almeno cinque o sei volte.

A questo punto la macchina è pronta per il normale uso.

Alcune particolarità

Per agganciare la coppetta alla macchina, portate la coppetta sotto la doccia della caldaia (fig. 8). Quindi spingete la coppetta verso l'alto e contemporaneamente ruotatela verso destra.

Nella parte posteriore del coperchio è stato ricavato un pratico vano porta-accessori all'interno del quale riporre i 2 filtri ed il misurino (vedi fig. 9).

Sul piano superiore possono essere appoggiate le tazzine (fig. 10) a sgocciolare e scaldare.

Un apposito dispositivo convoglia l'acqua delle tazzine direttamente nella vaschetta raccogliacqua. Se l'apparecchio è acceso da un po' di tempo, questo piano di appoggio serve anche per riscaldare le tazze.

Alcuni suggerimenti per fare un buon caffè

- Usare sempre acqua fresca e tenere pulito il serbatoio.
- Prima di erogare il caffè, attendere sempre che la spia di "OK" si accenda; essa indica che l'acqua in caldaia ha raggiunto la temperatura ideale per fare il caffè.
- Per ottenere un caffè di ottima qualità, è preferibile non usare tazzine di plastica o di carta.
- **Le tazzine, la coppetta porta-filtro e i filtri vanno riscaldati prima di fare il caffè.**

Per riscaldare tazzine, coppetta e filtri, si può usare l'acqua calda del rubinetto di casa, oppure si può procedere come segue:

- Accendere la macchina premendo l'interruttore ON/OFF (S) (fig. 4).
- Inserire il filtro da 1 o 2 tazze (a seconda della necessità) nella coppetta e senza mettere caffè agganciare la coppetta alla macchina come indicato in precedenza. Posizionare le tazzine sotto la coppetta.
- Attendere l'accensione della spia "OK" (fig. 7).
- Premere l'interruttore erogazione per far defluire l'acqua calda in modo che coppetta, filtro e tazze si riscaldino.
- Premere nuovamente l'interruttore erogazione, sganciare e sgocciolare, coppetta, filtro e tazze.

Le operazioni di riscaldamento non sono necessarie se le tazze vengono poste sopra il piano poggia tazze.

Dopo aver erogato vapore, è necessario ricaricare la caldaia premendo l'interruttore erogazione (T) e lasciando che l'acqua fuoriesca per qualche secondo. Questo ha anche l'effetto di riportare la macchina alla temperatura ideale per fare un caffè perfetto.

Per un miglior risultato, è opportuno utilizzare un caffè di ottima qualità, ben torrefatto e giustamente macinato.

E' importante che il caffè macinato sia di quello specifico per le macchine espresso domestiche. Riguardo al tipo di caffè da usare, è consigliabile la specie Arabica che ha un limitato contenuto di caffeina. Inoltre, l'Arabica è dolce, con leggera

acidità ed è facilmente digeribile.

La dose di caffè ideale è di 6,5 gr per 1 tazza e 13 gr circa per 2 tazze (1 o 2 misurini).

Pressare il caffè con l'apposito pestello. Se il caffè è umido o macinato fine, sarà sufficiente una leggera pressione. Se invece il caffè è meno umido o macinato grosso, dovrà essere pressato un po' di più. Quindi agganciare la coppetta porta-filtro come già spiegato. Il tempo di erogazione ottimale è di 20-30 secondi.

Se il tempo è superiore o inferiore, la bevanda può non riuscire perfetta.

Uso del manometro (se previsto)

Quando si prepara un caffè espresso, il risultato dipende in larga misura dalla pressione con la quale l'acqua è pompata attraverso il caffè.

Per controllare visivamente se la pressione **durante l'erogazione del caffè** è corretta, la vostra macchina è dotata di un manometro diviso in 3 settori (vedi fig. 11):

Settore 1:	Pressione insufficiente
Settore 2:	Pressione corretta
Settore 3:	Pressione eccessiva

Oltre a questo, il controllo della pressione potrà essere utile per ottenere un caffè come lo desiderate.

Durante l'erogazione del caffè, verificate il posizionamento della lancetta: se si trova nella **parte superiore** del settore 2, segnala che:

- otterrete un caffè leggero
- la macinatura del caffè è grossa
- la quantità di caffè nel filtro è insufficiente
- il caffè nel filtro non è sufficientemente pressato

**Settore
2**

Se la lancetta si trova nella **parte inferiore** del settore 2, segnala che:

- otterrete un caffè forte
- la macinatura del caffè è fine
- la quantità di caffè nel filtro è elevata
- il caffè è troppo pressato nel filtro

**Settore
2**

Variando il tempo di erogazione, otterrete un caffè più o meno forte e più o meno lungo, a seconda della posizione della lancetta.

Preparazione del caffè espresso

- Accendere la macchina premendo l'interruttore ON/OFF (fig. 4) e attendere l'accensione della spia OK (fig. 7). Questa spia indica che la macchina è pronta per eseguire la funzione impostata, in questo caso il caffè.

Se esce qualche goccia d'acqua dalla doccia, ciò è normale e non costituisce difetto.

- Inserire nella coppetta porta-filtro a seconda delle necessità, il filtro da 1 o 2 tazze (fig. 12).
- Riscaldare il gruppo coppetta e il filtro agganciandoli vuoti alla macchina e premere per alcuni secondi l'interruttore erogazione, sgocciolare, quindi versare 1-2 misurini di caffè macinato nel filtro, distribuendolo regolarmente (fig. 13) e pressandolo leggermente.
- Sulle macchine dotate di pestello, questa operazione potrà essere eseguita utilizzando il pestello inserito di fianco alla doccia (fig. 14), garantendo una pressatura più uniforme e quindi una miglior qualità del caffè. Togliere l'eventuale eccedenza di caffè dal bordo del filtro.

Se per il Vostro caffè espresso adoperate caffè in pastiglie, servitevi del filtro da una tazza; inserite la pastiglia di caffè premendola a fondo con il palmo della mano o con il pestello.

Importante: le pastiglie di caffè devono essere conservate, maneggiate ed inserite nel porta-filtro in modo tale da evitare qualsiasi loro deformazione.

- Agganciare la coppetta come in precedenza suggerito (fig. 8).
- Appoggiare sulla griglia poggia tazze la tazza o le tazze già calde, in corrispondenza dei beccucci delle coppette. Quando la spia "OK" è accesa, premere l'interruttore erogazione e interrompere l'erogazione solo quando si sarà ottenuta la quantità desiderata di caffè (circa 20-30 secondi) (fig. 15).
- Per sganciare la coppetta, attendere qualche secondo poi ruotare da destra a sinistra l'impugnatura.
- Per estrarre il caffè usato, tenere il filtro bloccato con l'apposita levetta incorporata nell'impugnatura e far uscire il caffè o la pastiglia battendo la coppetta capovolta (fig. 16).
Se avete usato caffè in polvere, un pratico sistema è anche quello di tenere il gruppo coppetta/filtro sotto l'acqua corrente e farlo sgocciolare.
- Dovendo lasciare inutilizzata la macchina per lungo tempo, spegnere la macchina e vuotare il serbatoio dell'acqua.
Al successivo avvio, effettuare un prelavaggio come già visto in precedenza.

Erogazione di vapore

La funzione vapore è utile sia per la preparazione del cappuccino che per riscaldare liquidi.

Operazioni

- Accendere la macchina premendo l'interruttore ON/OFF e l'interruttore vapore (fig. 17).
Si accenderanno la spia ON/OFF e la spia vapore.
- Dopo qualche minuto si accenderà anche la spia "OK" (fig. 18) che indica che la macchina ha raggiunto la temperatura ottimale per eseguire la funzione impostata, in questo caso l'erogazione di vapore.
- Immergere il tubo di erogazione vapore nel liquido da riscaldare (fig. 19) e ruotare la leva apertura vapore verso il basso (fig. 20).
Agendo sulla leva, è possibile variare la quantità di vapore che uscirà dal tubo.
- Quando il liquido è caldo, richiudere completamente la leva vapore e premere nuovamente l'interruttore vapore (la spia vapore si spegne).
- Attenzione! E' possibile che durante questa fase fuoriesca dalla doccia qualche goccia di vapore: questo è assolutamente normale; fate comunque attenzione a non scottarvi.
- Pulire subito dopo l'uso il tubo poichè le incrostazioni da latte sono difficili da togliere successivamente (fig. 21).

N.B.: Nei primi istanti di erogazione, il vapore fuoriesce frammisto ad acqua e quindi per avere un vapore più secco, attendere qualche istante con il pomello di regolazione aperto.

Come preparare un buon cappuccino

- Utilizzare un contenitore metallico possibilmente di piccolo diametro e alto.
Riempirlo di latte per 1/3 solamente, per evitare che il latte fuoriesca quando bolle.
E' necessario che il latte sia fresco e non bollito, e preferibilmente freddo.
- Immergere il tubo di erogazione vapore in profondità nel latte per riscaldarlo (fig. 19).
- Poi abbassare il contenitore in modo che il tubo sfiori la superficie del latte (fig. 22), immergendolo appena di tanto in tanto e per pochi secondi.
- Nella versione dotata di cappuccinatore, immergere il tubo nel latte fino al segno posto sulla campana del cappuccinatore (fig. 22).

N.B.: Subito dopo l'uso, svitare e sciacquare il cappuccinatore per evitare incrostazioni da latte (fig. 23).

- Di tanto in tanto, con l'ausilio di uno spillo, pulire i fori del cappuccinatore (fig. 24).

Produzione di acqua calda

(per preparare tè, brodo, ecc.)

- Accendere la macchina premendo il tasto ON/OFF (fig. 4).
- Attendere che la spia "OK" si accenda (fig. 7).
- Sistemare un bicchiere o una tazza sotto il tubo erogazione vapore.
- Premere l'interruttore erogazione e contemporaneamente aprire la leva apertura vapore.
- L'acqua calda uscirà dal tubo e, ottenuta la quantità desiderata, chiudere la leva e premere nuovamente l'interruttore erogazione.
- Se prelevate oltre 1 litro d'acqua, attendere almeno 5 minuti prima di prelevarne dell'altra.

Pulizia e manutenzione

- Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, spegnere la macchina, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare la macchina.
- Per la pulizia della macchina non usare solventi, detergenti né abrasivi. Sarà sufficiente un panno umido, morbido.
- Pulire regolarmente la coppetta porta-filtro, i filtri, la vaschetta raccogli gocce e il serbatoio dell'acqua.
- Non immergere la macchina, è un apparecchio elettrico!
- Non mettere i componenti né gli accessori nella lavastoviglie.

Decalcificazione

E' consigliabile procedere ad una decalcificazione della macchina ogni 4-8 mesi a seconda della durezza dell'acqua e la frequenza dell'uso. Si consiglia di decalcificarla con acqua e aceto in questo modo:

- Riempire il serbatoio di acqua diluendovi 3 cucchiaini grandi di aceto.
- Far funzionare la macchina come se si facesse il caffè fino a svuotare il serbatoio e quindi sciacquarlo.
- Ripetere l'operazione con sola acqua per 2-3 serbatoi, risciaquando fino a non sentire più odore di aceto.

N.B.: Effettuare questa operazione con altre sostanze può essere pericoloso.

ENGLISH

Read this instruction booklet carefully before installing and using the machine. In this way, you will obtain the best possible results and maximum operating safety.

Safety warnings

Read the following instructions carefully:

- Before use, check that the power supply corresponds to the voltage shown on the serial number plate. Connect the appliance only to properly-earthed power outlet (minimum 10A).
- In case of incompatibility between the plug and your socket, have the socket replaced by a qualified electrician.
- The electrical safety of this appliance is only guaranteed when it is properly earthed according to current electrical safety regulations. The manufacturer declines all responsibility for any damage resulting from inadequate earthing of the appliance. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Do not use the appliance without water.
- This appliance is designed to make coffee and to heat liquids: be careful to avoid scalding when using the water and steam jets.
- Do not touch hot parts (steam nozzle, water, area around the filter-holder and filter).
- Do not remove the filter-holder when the appliance is producing steam or hot water.
- Do not leave coffee grounds in the filter-holder attached to the machine; remove immediately after making coffee.
- Do not leave water in the machine when the room temperature is 0°C or below.
- After unpacking, check the appliance for damage. If in doubt, do not use the appliance; contact a qualified technician.
- Packaging materials (plastic bags, polystyrene foam, etc.) are a potential source of danger, and must be kept out of reach of children.
- It is inadvisable to use adapters, multiple sockets and/or extensions. In cases in which this is unavoidable, always use adapters, multiple sockets

and extensions which comply with current safety norms.

Do not exceed the maximum power rating shown on the adapter.

- This appliance is designed for domestic use only. Any other use of the appliance is considered improper and therefore dangerous.
- The manufacturer declines all responsibility for any damage resulting from improper, incorrect or careless use of appliance.
- When using any electrical appliance, a few basic rules should be observed:

In particular:

- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- Do not use the appliance in bathrooms.
- Do not pull the power cable or the appliance to remove the plug from socket.
- Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, frost, etc.).
- Do not allow the appliance to be used by children or irresponsible persons unless under supervision.
- Do not immerse the appliance in water.
- Before carrying out any cleaning or maintenance operations, always disconnect the appliance from the mains power supply by removing the plug.
- In case of failure or malfunction, switch off the appliance and do not attempt to effect repairs. Contact an authorized Service Centre and insist on original spare parts. Failure to observe the above points may affect the safety of the appliance.
- Should you decide to not to use the appliance again, remove the plug from the socket and cut the power cable to render the appliance completely inoperative.
- Installation must be carried out according to manufacturer's instructions.
- The power cable must not be replaced by the user, as this requires the use of special tools. If the power cable is damaged, contact an authorized Service Centre.
- Remove the plug from the mains socket when the appliance is not used for long periods. Do not leave the appliance switched on unnecessarily. Turn off the power switch when the appliance is not in use.

This appliance conforms to EEC Directive 87/308 regarding the suppression of radio disturbance.

Electrical connection (U.K. only)

WARNING
THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow:	Earth
Blue:	Neutral
Brown:	Live

As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol or coloured green or green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.

Description of the appliance

- A - Compartment for accessories
- B - Shelf for warming/draining cups
- C - Steam outlet lever
- D - Water reservoir
- E - Steam nozzle
- F - Anti-scalding guard
- G - Power cable
- H - Pressure gauge (if fitted)
- I - Grid for cups
- J - Drip-tray
- K - Boiler outlet
- L - Measuring/pressing spoon
- M - Filter cup
- N - 1-cup filter
- O - 2-cup filter
- P - Filter locking lever
- Q - "Cappuccino" nozzle (if fitted)
- R - Pressing pad (if fitted)
- S - ON/OFF switch
- T - Coffee delivery switch
- U - Steam switch
- V - ON/OFF pilot light
- W - "OK" pilot light (machine ready)
- X - Steam pilot light
- Y - Level indicator

For easier and quicker preparation of your coffee, individual pods can be used. In this way, the quantity of coffee is always right, and it is easier to keep the machine clean.

When using for the first time

After unpacking the appliance, remove the plastic bag containing the accessories. All accessories (filter-holder, measuring spoon, two filters, water reservoir) must be washed with detergent and luke-warm water, then rinsed thoroughly. Then the internal circuit should be washed as follows:

Filling the reservoir

Remove the reservoir by pulling it sideways. The water intake tube is automatically raised as the reservoir is pulled out (fig. 1).

Rinse the reservoir and fill with fresh water up to the upper mark (fig. 2). Inspection of the water level is facilitated by a ball-shaped float. Replace the reservoir in its housing (fig. 3). Ensure that the reservoir is pushed fully into position.

A simpler way of filling the reservoir is to pull it out just enough to be able to pour in water directly from a jug. The reservoir can be filled in this way when the appliance is in use.

Remember to clean the reservoir regularly.

Pre-wash

- Insert the plug into the power socket (do not forget the safety warnings).
- Press the ON/OFF switch (S). The "ON/OFF" pilot lamp (V) will switch on (fig. 4).
- Press the delivery switch (T). The pump will switch on (fig. 5).
- Wait until water begins to flow from the boiler nozzle (fig. 6); then press the delivery switch again.
- After about 2 minutes, the "OK" pilot lamp (W) will light (fig. 7).
- Press the delivery button (T) again, allowing water to flow from the boiler nozzle (fig. 6).
- After 15/20 seconds, press the delivery button (T) again to interrupt the flow of water from the nozzle.
- Wait until the water in the boiler returns to the correct temperature. When the "OK" pilot lamp lights, repeat the previous operation.

To ensure perfect pre-washing, repeat the above procedure at least five or six times.

The machine is now ready for use.

Features

To fit the filter-holder, place it under the boiler nozzle (fig. 8). Then push the filter-holder upwards and at the same time rotate it towards the right.

A handy compartment in the lower section of the casing can be used to store the two filters and the measuring spoon (fig. 9).

Cups can be placed on the shelf (fig. 10) for warming and draining. A drainage duct allows the water from the cups to flow directly down to the drip tray. If the machine is left switched on for a while, the cups on the shelf will be warmed.

Helpful hints

- Always use fresh water and keep the tank clean.
- Before making coffee, always wait for the "OK" pilot lamp to light. This lamp indicates that the water in the boiler has reached the correct temperature for making coffee.
- In order to obtain a perfect cup of coffee, avoid the use of plastic or paper cups.
- **Before making coffee, warm the cups, filter-holder and filters** by holding them under a hot water tap for a few moments.

Alternatively, proceed as follows:

- Turn the machine on by pressing the ON/OFF switch (S) (fig. 4).
- Insert the 1- or 2-cup filter into the filter-holder and - without adding coffee - fit the filter-holder to the machine as described previously. Place the cups underneath the filter-holder.
- Wait until the "OK" pilot lamp lights (fig. 7).
- Press the delivery switch and allow the hot water to heat the filter-holder, filter and cups.
- Press the delivery switch again, then remove and drain the filter-holder, the filter and the cups.

If the cups are left to warm on the shelf, this operation is unnecessary.

After using the machine to produce steam, the boiler must be re-pressurized by pressing the delivery switch (T) and allowing water to flow from the nozzle for a few seconds. This also brings the machine back to the optimum temperature for making coffee.

Top-quality beans, correctly roasted and ground, will always produce the best coffee.

It is important to use coffee that is ground specially for domestic espresso machines. "Arabic" coffee is recommended for its low caffeine content. This blend is sweet, slightly acid and easily-digested.

The ideal quantity of coffee is 6.5 g for one cup, or 13 g for two cups (1 or 2 measures).

Press the coffee lightly using the pressing spoon. If the coffee is moist or finely ground, a light pressure is sufficient. If the coffee is dry or coarsely ground, press a little more firmly. Fit the filter-holder as described above. The correct delivery time is 20-30 seconds. If the delivery time is shorter or longer, the coffee may not be perfect.

Using the pressure gauge (if fitted)

When making espresso coffee, the pressure at which the pump forces the water through the coffee is extremely important.

Your coffee machine is fitted with a 3-section pressure gauge (fig. 11) which enables you to check that the **delivery pressure** is correct:

Sector 1:	Pressure too low
Sector 2:	Pressure correct
Sector 3:	Pressure too high

Also, regulation of the pressure allows you to obtain a cup of coffee to suit your personal taste.

Check the position of the pressure indicator while the coffee is being delivered. If the indicator is in the **upper part** of sector 2:

- your coffee will be weak
- the coffee is ground too coarsely
- there is not enough coffee in the filter
- the coffee in the filter has not been pressed enough

**Sector
2**

If the indicator is in the **lower part** of sector 2:

- your coffee will be strong
- the coffee is ground too finely
- there is too much coffee in the filter
- the coffee in the filter has been pressed too hard

**Sector
2**

By varying the delivery time, you can vary the strength and the concentration of the coffee you obtain, depending on the position of the pressure indicator.

Making espresso coffee

- Switch on the machine by pressing the ON/OFF switch (fig. 4), and wait until the "OK" pilot lamp lights (fig. 7).

This lamp indicates that the machine is ready to perform the selected function (in this case, to make coffee).

A few drops of water may escape from the boiler nozzle. This is perfectly normal.

- Insert the 1-or 2-cup filter into the filter-holder (fig. 12).
- Fit the filter-holder and the filter to the machine (without adding coffee) and warm them by pressing the delivery switch for a few seconds. Drain off the water, and place 1 or 2 measures of ground coffee in the filter (fig. 13). Spread the coffee evenly and press down lightly with the measuring/pressing spoon.
- If the coffee machine features a pressing pad next to the nozzle (fig. 14), this can be used to press the coffee more uniformly, which gives an even better cup of coffee.

Remove any excess of coffee from the filter rim.

If you use coffee pods, use the 1-cup filter; insert the pod and press down with the palm of the hand or with the pressing pad.

Important: coffee pods should be stored, handled and inserted into the filter-holder in such a way as to avoid any possible deformation.

- Attach the filter-holder as described previously (fig. 8).
- Place the pre-warmed cup or cups on the grid under the filter-holder spouts. When the "OK" pilot lamp lights, press the delivery switch. When the desired quantity of coffee is obtained (fig. 15) (generally 20 - 30 seconds), turn off the delivery switch.
- Wait a few seconds before detaching the filter-holder by turning the handle from right to left.
- To remove the used coffee grounds, block the filter in position using the special lever fitted to the handle; turn the filter-holder upside down and knock the coffee grounds or pod out (fig. 16). If you use loose coffee (i.e. not individual pods), another simple way to remove the grounds is to hold the filter-holder and filter under running water, then let them drain.
- If the machine is not used for a long period of time, switch it off and drain the water reservoir. When starting the machine again, carry out a pre-wash as described previously.

Producing steam

Steam is useful both for preparing "cappuccino" and for heating liquids.

Operating instructions

- Switch the machine on by pressing the ON/OFF switch and the steam switch (fig. 17).

The ON/OFF and steam pilot lamps light.

- After a few minutes, the OK pilot lamp (fig. 18) lights to indicate that the machine has reached the correct temperature for the selected function (in this case, the generation of steam).
- Immerse the steam nozzle in the liquid to be heated (fig. 19) and turn the steam outlet lever downwards (fig. 20). Adjust the position of the lever to regulate the quantity of steam delivered by the nozzle.
- When the liquid is hot, completely close the steam lever and press the steam switch again (the steam pilot lamp will switch off).

N.B. When using the steam function, a few drops of water may escape from the nozzle: this is completely normal. However, care should be taken to avoid scalding.

- Clean the steam nozzle immediately after use, as dried milk can be extremely difficult to remove (fig. 21).

N.B. For a few moments, the steam will come out mixed together with a little water. In order to obtain drier steam, hold the steam lever open for a few seconds.

How to make a good cappuccino

- Use a deep metal container, preferably of small diameter.

Do not fill to more than 1/3rd, otherwise the milk may overflow when it boils.

Always use fresh (not boiled) milk. If possible, the milk should be cold.

- Immerse the steam outlet nozzle deeply into the milk in order to heat it (fig. 19).
- Lower the container until the nozzle skims the surface of milk (fig. 22), immersing the nozzle slightly from time to time for a few seconds.
- If your coffee machine is equipped with a cappuccino nozzle, immerse the nozzle into the milk down to the mark on the nozzle (fig. 22).

N.B. Immediately after use, unscrew and rinse the cappuccino nozzle to remove any milk deposit (fig. 23).

- From time to time, use a pin to clean the holes in the cappuccino nozzle (fig. 24).

Producing hot water

(to prepare tea, consommé etc.)

- Switch the machine on by pressing the "ON/OFF" switch (fig. 4).
- Wait until the "OK" pilot lamp lights (fig. 7).
- Place a cup or glass under the steam nozzle.
- Press the delivery switch and, at the same time, open the steam outlet lever.
- Hot water will flow from the nozzle. As soon as the desired quantity of hot water has been obtained, close the lever and press the delivery switch again.
- If more than 1 litre of water is used, wait at least 5 minutes before drawing hot water again.

Cleaning and maintenance

- Before carrying out any cleaning or maintenance operations, switch the machine off, remove the plug from the socket and leave the machine to cool.
- Do not use solvents, detergents or abrasive products to clean the machine. A soft damp cloth is sufficient.
- Clean the filter-holder, filters, drip tray and water reservoir regularly.
- Do not immerse the machine in water - remember that it is an electrical appliance.
- Never wash components or accessories in a dishwasher.

De-scaling

It is advisable to de-scale the appliance every 4-8 months, depending on the hardness of the water and the frequency of use. De-scale using water and vinegar as follows:

- Fill the water reservoir with water and add 3 large spoonfuls of vinegar.
- Operate the appliance, as if making coffee, until the reservoir is empty, then rinse thoroughly.
- Repeat this procedure 2-3 times with fresh water only until there is no more smell of vinegar.

N.B. This operation may be dangerous if other substances are used instead of vinegar.

FRANCAIS

Lire très attentivement ce mode d'emploi avant l'installation et l'utilisation de cet appareil. Vous pourrez obtenir les meilleurs résultats et la plus grande sécurité en ce qui concerne son utilisation

Sécurité

Lire attentivement les instructions suivantes :

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle qui est indiquée sur la plaque de l'appareil. Brancher l'appareil uniquement à une installation électrique et à des prises de courant ayant une capacité minimum de 10 A et munies d'une mise à la terre efficace.
- Dans le cas où la fiche de l'appareil n'entrerait pas dans la prise, faire changer la prise par un technicien qualifié.
- La sécurité électrique de cet appareil est assurée seulement si celui-ci est correctement branché à une installation de mise à la terre efficace, comme prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur.

Le constructeur ne peut être tenu responsable des éventuels dommages causés par la non installation d'une mise à la terre. En cas de doute, s'adresser à un technicien qualifié.

- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans eau !
- Cet appareil est fabriqué pour faire du café et pour réchauffer des boissons : faire attention aux brûlures qui pourraient être causées par des jets d'eau chaude ou de vapeur ou bien par une mauvaise utilisation de l'appareil.
- Ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil (tige vapeur et eau, zone d'écoulement en contact avec le porte-filtre et le filtre).
- Ne pas enlever le porte-filtre lorsque l'appareil est sous pression ou est en fonctionnement.
- Ne pas laisser le marc de café dans le porte-filtre accroché à l'appareil, l'enlever immédiatement après l'écoulement du café.
- Ne pas laisser l'appareil avec de l'eau à l'intérieur, dans un local dont la température est inférieure ou égale à 0°C.
- Après avoir déballé l'appareil, s'assurer que celui-ci soit en bon état. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter un technicien qualifié.

- Ne pas laisser les emballages de cet appareil (sachets en plastique, polystyrène expansé, etc...) à la portée des enfants car ils peuvent être dangereux.
- Il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges. S'il est absolument indispensable de les utiliser, il ne faut utiliser que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en veillant à ne pas dépasser la limite de puissance indiquée sur l'adaptateur.
- Cet appareil ne doit être utilisé que pour un usage domestique. Toute autre utilisation est réputée impropre et, par conséquent, dangereuse.
- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des éventuels dommages dérivant d'utilisations impropres, erronées ou illogiques.
- Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il faut observer quelques règles fondamentales.

En particulier :

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des pièces telles que salle de bains ou douche.
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur son cordon ou sur l'appareil même.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel, etc...).
- Ne pas laisser utiliser l'appareil par des enfants ou par des personnes en état d'incapacité sans surveillance.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- Débrancher l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, débrancher l'appareil et ne pas essayer de l'ouvrir. Pour le faire réparer, s'adresser uniquement à un Centre de Service Après-vente agréé par le fabricant et exiger des pièces de rechange d'origine.

Si les conditions ci-dessus n'étaient pas respectées, la sécurité de l'appareil pourrait être compromise.

- Si l'on décide de ne plus utiliser l'appareil, le débrancher et couper son cordon de façon à ce qu'il devienne inutilisable.
- L'installation doit être effectuée selon les instructions du fabricant.
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur car son remplacement nécessite l'emploi d'outils spéciaux.

Si le cordon est abîmé, s'adresser uniquement à un Centre de Service Après-vente agréé par le fabricant.

- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une longue période. Ne pas laisser l'appareil branché inutilement. Eteindre l'interrupteur général de l'appareil en cas de non-utilisation.

Cet appareil est conforme à la Directive CEE 87/308 relative à l'antiparasitage.

Description de l'appareil

- A - Compartiment accessoires
- B - Plan d'appui chauffant/égoutte-tasses
- C - Commande ouverture vapeur
- D - Réservoir d'eau
- E - Tuyeau sortie vapeur
- F - Protection anti-brûlures
- G - Cordon électrique
- H - Manomètre (si prévu)
- I - Plan d'appui tasses
- J - Egouttoir
- K - Douche chaudière
- L - Doseur
- M - Porte-filtre
- N - Filtre 1 tasse
- O - Filtre 2 tasses
- P - Manette de blocage du filtre
- Q - Buse pour café crème (si prévue)
- R - Pilon (si prévu)
- S - Interrupteur ON/OFF
- T - Interrupteur sortie café
- U - Interrupteur vapeur
- V - Voyant interrupteur ON/OFF
- W - Voyant "OK" (machine prête)
- X - Voyant fonction vapeur
- Y - Indicateur de niveau

Pour que la préparation du café soit plus facile et plus rapide, il est possible d'utiliser du café en pastilles. De cette façon, le dosage du café est toujours correct et le nettoyage de l'appareil est plus simple.

Première utilisation

Déballer l'appareil, enlever le sachet contenant les accessoires. Lorsque l'appareil est neuf, il est nécessaire de le laver simplement avec de l'eau tiède et du détergent. Rincer ensuite soigneusement les accessoires : le porte-filtre, le doseur, les deux filtres et le réservoir. Effectuer ensuite un prélavage du circuit intérieur de la machine en procédant de la façon suivante :

Remplissage du réservoir

Enlever le réservoir en le tirant latéralement. Le tuyau d'aspiration se soulèvera "automatiquement" (fig.1). Rincer le réservoir et le remplir d'eau froide jusqu'au dernier repère (fig. 2). Le contrôle du niveau de l'eau est facilité par une bille flottante. Le remettre ensuite dans son logement en prenant soin de le pousser à fond (fig. 3).

Le remplissage du réservoir peut être également effectué d'une façon plus simple, en sortant légèrement le réservoir de son logement de façon à pouvoir y verser directement de l'eau avec une carafe.

Ne pas oublier de nettoyer le réservoir périodiquement.

Prélavage

- Brancher l'appareil en respectant les mesures de sécurité.
- Presser l'interrupteur "ON/OFF" (S). Le voyant de l'interrupteur "ON/OFF" (V) s'allume (fig.4).
- Presser l'interrupteur de sortie café (T). La pompe commence à aspirer de l'eau (fig. 5).
- Attendre que l'eau sorte par la douchette de la chaudière (fig. 6), puis presser à nouveau l'interrupteur de sortie.
- Après deux minutes environ, le voyant "OK" (W) s'allume (fig. 7).
- Presser à nouveau l'interrupteur de sortie (T) et laisser que l'eau s'écoule par la douchette de la chaudière (fig. 6).
- Après 15/20 secondes, interrompre la "pluie" d'eau en pressant à nouveau l'interrupteur de sortie (T).
- Attendre que l'eau à l'intérieur de la chaudière se réchauffe à nouveau puis, lorsque le voyant "OK" s'allume, répéter l'opération précédente.

Pour un bon prélavage, procéder comme indiqué ci-dessus au moins cinq ou six fois de suite.

Maintenant, l'appareil est prêt pour être utilisé.

Traits particuliers

Pour fixer le porte-filtre à la machine, placer le porte-filtre sous la douchette de la chaudière (fig. 8), puis le pousser vers le haut tout en le tournant vers la droite.

Un compartiment pratique placé à l'arrière de la machine peut être utilisé pour ranger les deux filtres et le doseur (fig. 9).

On peut aussi ranger les tasses sur la partie supérieure où elles peuvent s'égoutter et se réchauffer (fig. 10). Un tuyau de drainage permet à l'eau de s'écouler directement dans l'égouttoir. Lorsque l'appareil est allumé depuis quelque temps, le plan d'appui permet également de réchauffer les tasses.

Quelques conseils pour faire un bon café :

- Utiliser toujours de l'eau froide et veiller à ce que le réservoir soit bien propre.
- Avant de faire couler le café, il faut toujours attendre que le voyant "OK" s'allume. En effet, ceci indique que l'eau se trouvant à l'intérieur de la chaudière est à la température idéale pour faire le café.
- Pour obtenir un café de très bonne qualité, il est préférable de ne pas utiliser des tasses en plastique ou en papier.
- Faire réchauffer les tasses, le porte-filtre et les filtres avant de faire le café.

Pour réchauffer les tasses, le porte-filtre et les filtres, on peut les passer sous le robinet d'eau chaude ou bien on peut procéder de la façon suivante :

- Presser l'interrupteur "ON/OFF" (S) (fig. 4) pour brancher la machine.
- Placer le filtre à 1 ou 2 tasses (selon les exigences) sur le porte-filtre et accrocher celui-ci à la machine - sans mettre de café - comme indiqué précédemment. Placer les tasses sous le porte-filtre.
- Attendre que le voyant "OK" s'allume (fig. 7).
- Presser l'interrupteur de sortie afin que l'eau chaude réchauffe le porte-filtre, le filtre et les tasses.
- Presser une autre fois l'interrupteur de sortie, décrocher et faire égoutter le porte-filtre, le filtre et les tasses.

Si les tasses sont rangées sur le plan d'appui, il n'est plus nécessaire de les réchauffer de cette façon.

Après avoir produit de la vapeur, il est nécessaire de remettre la chaudière sous pression. Pour cela, presser l'interrupteur sortie café (T), en laissant sortir l'eau pendant quelques secondes. Ceci permet aussi de ramener l'appareil à la température idéale pour faire un bon café.

Pour obtenir de bons résultats, il est indiqué d'utiliser un café de bonne qualité, bien torréfié et bien moulu. Il est important que la mouture du café soit spécialement étudiée pour être utilisée dans des machines à café domestiques.

Quant au type de café, il est conseillé d'utiliser le

type Arabica ayant un contenu de caféine limité. De plus, l'Arabica est doux, légèrement acidulé et digestif.

Le dosage de café idéal est de 6,5 g pour une tasse et de 13 g environ pour deux tasses (1 ou 2 cuillères de dosage).

Presser le café moulu à l'aide du pilon spécial. Si le café est humide ou moulu finement, une légère pression sera suffisante. Si le café est moins humide ou moulu plus gros, il devra être pressé un peu plus. Accrocher le porte-filtre de la manière indiquée précédemment. Le temps d'écoulement optimal du café est de 20-30 secondes.

Si le temps est supérieur ou inférieur, la boisson pourrait ne pas être très bonne.

Utilisation du manomètre (si prévu)

Dans la préparation du café express, le résultat dépend surtout de la pression avec laquelle l'eau passe à travers le café.

Votre machine est munie d'un manomètre divisé en 3 secteurs (fig. 11) qui vous permet de vérifier que la **pression de sortie** soit correcte:

- Secteur 1: Pression insuffisante
- Secteur 2: Pression correcte
- Secteur 3: Pression excessive

En outre, le contrôle de la pression pourra être utile pour obtenir le café que vous désirez.

Pendant la sortie du café, vérifier la position de l'aiguille: si elle se trouve dans la **partie supérieure** du secteur 2, cela indique que:

- le café sera léger
 - le café est moulu trop gros
 - la quantité de café contenue dans le filtre est insuffisante
 - le café dans le filtre n'est pas suffisamment pressé
- Secteur 2**

Si l'aiguille se trouve dans la **partie inférieure** du secteur 2, cela indique que:

- le café sera fort
 - le café est moulu trop fin
 - la quantité de café dans le filtre est excessive
 - le café dans le filtre est trop pressé
- Secteur 2**

En changeant le temps de sortie du café, vous pourrez obtenir un café plus ou moins fort et plus ou moins allongé en fonction de la position de l'aiguille.

Préparation du café express

- Mettre l'appareil en marche en pressant l'interrupteur "ON/OFF" (fig. 4) et attendre que le voyant "OK" s'allume (fig. 7).
Lorsque celui-ci s'allume, ceci signifie que l'appareil est prêt pour effectuer la fonction sélectionnée (dans ce cas, pour faire un café).
Si quelques gouttes d'eau s'échappent de la douchette, ceci est normal. Il ne s'agit pas d'un défaut de l'appareil.
- Placer le filtre à 1 ou à 2 tasses dans le porte-filtre, selon les nécessités (fig. 12).
- Réchauffer l'ensemble porte-filtre ainsi que le filtre en les accrochant vides à l'appareil et en pressant pendant quelques secondes l'interrupteur de sortie, égoutter, puis verser 1-2 doses de café moulu dans le filtre en l'étalant régulièrement (fig. 13) et en le pressant légèrement.
- Sur les appareils munis de pilon, cette opération peut être effectuée en utilisant cet accessoire placé à côté de la douchette (fig. 14). Ainsi, le café sera pressé d'une façon plus uniforme et la qualité du café sera donc meilleure. Nettoyer éventuellement le café qui déborde du filtre.
Lorsqu'on utilise du café en pastilles, il faut se servir du filtre à une tasse, puis placer la pastille de café à l'intérieur et appuyer dessus avec la paume de la main ou avec le pilon.

Important : Les pastilles de café doivent être conservées, manipulées et placées dans le porte-filtre avec soin, de façon à éviter qu'elles ne se déforment.

- Accrocher le porte-filtre comme indiqué précédemment (fig. 8).
- Poser la tasse ou les tasses réchauffées sur l'égouttoir, sous les becs des porte-filtres. Quand le voyant "OK" s'allume, presser l'interrupteur de sortie et n'interrompre la sortie que lorsqu'on aura obtenu la quantité de café désirée (environ 20-30 secondes) (fig. 15).
- Pour décrocher le porte-filtre, attendre quelques secondes, puis tourner la poignée de la droite vers la gauche.
- Pour extraire le marc de café, retourner ce dernier et donner un coup sec sur le rebord d'un récipient approprié afin de libérer l'ensemble de la mouture (fig. 16).
Vous pouvez également rincer l'ensemble porte-filtre + filtre sous l'eau courante.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une longue période, débrancher l'appareil et vider l'eau du réservoir.
Au moment de sa remise en fonction, effectuer un pré lavage de l'appareil de la manière indiquée précédemment.

Sortie de vapeur

La fonction vapeur peut être utile soit pour la préparation du café crème soit pour réchauffer des boissons.

Opérations à suivre :

- Presser l'interrupteur "ON/OFF" et l'interrupteur vapeur (fig. 17) pour brancher l'appareil.
- Le voyant de l'interrupteur "ON/OFF" s'allume ainsi que le voyant vapeur.
Après quelques minutes, le voyant "OK" (fig. 18) s'allume également pour indiquer que l'appareil a atteint la température optimale pour effectuer la fonction sélectionnée, dans notre cas, la sortie de vapeur.
- Plonger la tige vapeur dans la boisson à réchauffer (fig. 19) et tourner la commande de sortie de la vapeur vers le bas (fig. 20). En tournant plus ou moins la manette, on peut régler la quantité de vapeur qui sortira de la tige.
- Quand la boisson est chaude, refermer complètement la commande vapeur et presser à nouveau l'interrupteur vapeur (le voyant vapeur s'éteint).
- Attention : Il est possible que durant cette opération quelques gouttes de vapeur s'échappent de la douchette, ceci est absolument normal. Faire tout de même attention aux brûlures.
- Nettoyer la tige immédiatement après son utilisation car le lait incrusté est difficile à nettoyer par la suite (fig. 21).

N.B. : Quand la vapeur commence à sortir, celle-ci est mélangée avec de l'eau. Pour avoir une vapeur plus sèche, il faut donc attendre quelques instants avec la commande de réglage ouverte.

Comment préparer un bon café crème

- Utiliser un récipient en métal si possible profond et ayant un petit diamètre.
Ne le remplir de lait que jusqu'à un tiers, pour éviter que celui-ci ne déborde lorsqu'il bout.
Il est préférable d'utiliser du lait frais et froid de préférence (qui n'a pas bouilli).
 - Plonger la tuyau de sortie de vapeur entièrement dans le récipient contenant le lait pour le réchauffer (fig. 19).
 - Baisser ensuite le récipient de façon à ce que la tige effleure la surface du lait (fig. 22) et la replonger légèrement de temps en temps pendant quelques secondes.
 - Sur le modèle muni de buse spéciale pour café crème, plonger la tige dans le lait jusqu'au repère se trouvant sur cette buse (fig. 22).
- N.B. : Immédiatement après son utilisation, dévisser et rincer la buse pour éviter que le lait ne s'incruste (fig. 23).
- Nettoyer de temps en temps la buse spéciale pour café crème avec une épingle (fig. 24).

Sortie d'eau chaude

(pour préparer du thé, du bouillon, etc...)

- Mettre l'appareil en marche en pressant l'interrupteur "ON/OFF" (fig. 4).
- Attendre que le voyant "OK" s'allume (fig. 7).
- Placer un verre ou une tasse sous la tige de sortie vapeur.
- Presser l'interrupteur de sortie et, en même temps, ouvrir la commande de sortie de vapeur.
- L'eau chaude sortira par la tige et, dès que l'on aura obtenu la quantité d'eau désirée, fermer la manette et presser à nouveau l'interrupteur de sortie.
- Si l'appareil produit plus d'un litre d'eau chaude, il faut attendre au moins 5 minutes avant de sélectionner à nouveau cette fonction.

Nettoyage et entretien

- Eteindre et débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Pour le nettoyage de l'appareil, ne pas utiliser de solvants, de détergents ni d'abrasifs. Il suffit d'utiliser un chiffon doux humide.
- Nettoyer régulièrement le porte-filtre, les filtres, l'égouttoir ainsi que le réservoir d'eau.
- Ne pas plonger la machine à café dans l'eau, c'est un appareil électrique !
- Ne pas laver ses composants ni ses accessoires au lave-vaisselle.

Détartrage

Il est conseillé de détartre l'appareil tous les 4-8 mois suivant la dureté de l'eau et suivant la fréquence d'utilisation de l'appareil.

Il est conseillé de détartre l'appareil avec de l'eau et du vinaigre de la façon suivante :

- Remplir le réservoir d'eau et ajouter 3 cuillerées à soupe de vinaigre.
- Faire fonctionner l'appareil comme pour faire du café jusqu'à ce que le réservoir soit vide, puis rincer ce dernier.
- Répéter l'opération avec de l'eau du robinet deux ou trois fois de suite pour bien rincer et pour éliminer toute odeur de vinaigre.

N.B.: Effectuer cette opération avec d'autres substances peut être dangereux.

DEUTSCH

Bitte vor Gebrauch der Espressomaschine die Bedienungsanleitung beachten. Sie erzielen dadurch optimale Ergebnisse und Betriebssicherheit.

Sicherheitshinweise

- Das Gerät nur an geerdete Steckdosen anschließen. Mindestabsicherung muß 10 A betragen.
- Sollte die Steckdose für den Gerätestecker ungeeignet sein, ist diese von qualifizierten Fachleuten durch eine geeignete auszuwechseln.
- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn dieses, gemäß den gültigen elektrischen Sicherheitsvorschriften, mit einer wirksamen Erdung versehen ist. Der Hersteller ist für eventuelle Schäden, die durch eine nicht vorgenommene Erdung der Anlage entstehen könnten, nicht verantwortlich. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Fachmann.
- Das Gerät nicht ohne Wasser betreiben!
- Dieses Gerät wurde für die Zubereitung von Espresso und zum Erhitzen von Getränken gebaut.
- Das Berühren aller heißen Stellen vermeiden (Dampf- und Wasserhahn, Brühbereich, Filterhalter und Filter).
- Den Filterhalter nicht entfernen, solange das Gerät noch unter Druck steht und der Brühvorgang nicht beendet ist.
- Nach jeder Espressozubereitung den Kaffeesatz aus dem Filterhalter entfernen.
- Das Gerät nicht in Räumen mit Temperaturen um oder unter 0°C stehen lassen, wenn noch Wasser im Behälter ist.
- Überzeugen Sie sich nach dem Auspacken, daß das Gerät keine Beschädigung aufweist. Im Zweifelsfall darf das Gerät auf keinen Fall benutzt werden. Wenden Sie sich an den Fachmann.
- Das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, ausgeschäumtes Polystyrol usw.) nicht in Reichweite von Kindern lassen, da dies eine Gefahrenquelle darstellt.
- Der Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabeln ist abzuraten. Sollten sie jedoch unerlässlich sein,

dürfen ausschließlich Ein- oder Mehrfachadapter und Verlängerungskabel verwendet werden, die den gültigen Sicherheitsvorschriften entsprechen. Achten Sie jedoch darauf, daß die auf dem Mehrfachadapter markierte Leistung nicht überschritten wird.

- Das Gerät darf ausschließlich als Haushaltsgerät verwendet werden.
- Wird es zweckentfremdet und infolgedessen zur Gefahrenquelle, kann der Hersteller für eventuelle dadurch entstehende Schäden nicht haftbar gemacht werden.
- Beim Umgang mit jedem Elektrogerät sind einige grundsätzliche Regeln zu beachten, und zwar.

Insbesondere:

- Das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen bzw. Füßen berühren.
- Das Gerät nicht in Badezimmern oder Duschräumen verwenden.
- Zum Herausziehen des Netzsteckers aus der Steckdose nicht am Stromkabel oder am Gerät selbst zerren.
- Das Gerät nicht Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, Frost usw.) aussetzen.
- Das Gerät darf unbeaufsichtigt von Kindern oder Personen, welche mit dem Betrieb desselben nicht vertraut sind, nicht bedient werden.
- Das Gerät nicht ins Wasser tauchen.
- Bevor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten vorgenommen werden sollen, ist die elektrische Stromzufuhr zum Gerät durch Ausziehen des Netzsteckers zu unterbrechen.
- Bei Defekten oder Funktionsstörungen das Gerät ausschalten. Selbst keine Eingriffe vornehmen. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an vom Hersteller anerkannte Kundendienst-Zentren und verlangen Sie Original-Ersatzteile.
Das Nichtbeachten dieser Regeln kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
- Beachten Sie generell die Anleitungen des Herstellers.
- Das Netzkabel dieses Gerätes darf ausschließlich durch vom Hersteller autorisierte Kundendienst-Stellen ausgewechselt werden, da zum Auswechseln besonderes Werkzeug nötig ist.
- Das Gerät nicht unnötig eingeschaltet lassen, bei längerem Nichtgebrauch Hauptschalter ausschalten und Stecker ziehen.

Dieses Gerät entspricht der EG-Richtlinie 87/308 für Funkentstörung.

Beschreibung des Gerätes

- A - Zubehörfach
- B - Tassen-Vorwärm- und Abtropf-Auflageebene
- C - Dampfaustrittshebel
- D - Wasserbehälter
- E - Dampfhahn
- F - Verbrennungsschutz
- G - Stromkabel
- H - Manometer (wenn vorgesehen)
- I - Tropfsieb
- J - Auffangschale
- K - Heißwasser-Dusche
- L - Dosier- und Stampfmeßlöffel
- M - Filterhalter
- N - Filter für eine Tasse
- O - Filter für zwei Tassen
- P - Filterfeststellhebel
- Q - Cappuccino-Düse (wenn vorgesehen)
- R - Stampfer (wenn vorgesehen)
- S - ON/OFF-Taste
- T - Kaffeeabgabe-Taste
- U - Dampf-Taste
- V - ON/OFF-Kontrolllampe
- W - OK-Kontrolllampe "bereit"
- X - Dampf-Kontrolllampe
- Y - Wasserstandanzeige

Für eine leichtere und raschere Zubereitung des Espresso kann bereits zu Scheiben gepreßtes Kaffeepulver verwendet werden. Dadurch haben Sie eine korrekte Dosierung und das Gerät kann leichter gereinigt werden.

Erstmalige Inbetriebnahme

Nach dem Entfernen der Verpackung, den Beutel mit den Zubehörteilen aus dem Gerät nehmen.

Bevor Sie die Espressomaschine zum ersten Mal benutzen, müssen alle Zubehörteile (Filterhalter, Meßlöffel, beide Filter, Behälter) mit einem Spülmittel und lauwarmem Wasser gereinigt und nachgespült werden; dann das Ausspülen des Leitungssystems des Gerätes ausführen, wobei folgendermaßen vorzugehen ist.

Füllen des Wasserbehälters

Den Behälter seitlich herausziehen, dabei wird der Schlauch automatisch herausgezogen (Abb.1). Wasserbehälter spülen und mit frischem Wasser bis zur letzten Kerbe füllen (Abb. 2). Der Wasserstand wird durch einen Schwimmer kontrolliert. Den Behälter wieder einsetzen und achtgeben, daß er richtig einrastet (Abb. 3). Durch leichtes Herausziehen des Wasserbehälters kann dieser direkt, auch während des Betriebs, mit Wasser aufgefüllt werden. Wasserbehälter regelmäßig reinigen.

Ausspülen

- Den Netzstecker unter Beachtung der Sicherheitshinweise einstecken.
- Die ON/OFF-Taste (S) drücken; die ON/OFF-Kontrolllampe (V) (Abb. 4) leuchtet auf.
- Die Abgabe-Taste (T) drücken; die Pumpe füllt Wasser in den Boiler (Abb. 5).
- Warten bis das Wasser aus dem Heißwasserspeicher-Element austritt (Abb. 6) und anschließend die Abgabe-Taste drücken.
- Nach ungefähr zwei Minuten leuchtet die "OK"-Taste (W) (Abb. 7) auf.
- Die Abgabe-Taste (T) erneut drücken und das Wasser aus der Heißwasser-Dusche ausströmen lassen (Abb. 6).
- Nach 15 bis 20 Sekunden das Ausströmen durch Drücken der Abgabe-Taste (T) unterbrechen.
- Erneutes Aufheizen des Wassers im Heißwasserspeicher abwarten und sobald die Kontrolllampe "OK" aufleuchtet, den Vorgang wiederholen.

Für ein wirksames Ausspülen sollte dieser Vorgang mindestens fünf- bis sechsmal wiederholt werden.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Einige Besonderheiten

Zum Einhängen des Filterhalters am Gerät ist dieser unter den Kaffeewasseraustritt zu schieben (Abb. 8). Anschließend den Filterhalter nach oben drücken und gleichzeitig nach rechts drehen.

An der Deckelrückseite befindet sich ein praktisches Zubehörfach zur Aufnahme der beiden Filter und des Meßlöffels (siehe Abb. 9).

Auf der Geräteoberseite können die Tassen (Abb. 10) zum Aufwärmen und Abtropfen gestellt werden. Das angesammelte Wasser wird direkt, mittels einer eigens dafür vorgesehenen Vorrichtung in die Auffangschale geleitet. Ist das Gerät bereits eine Weile in Betrieb, können die Tassen auch auf der Auflageebene vorgewärmt werden.

Einige Ratschläge für die Zubereitung eines guten Espresso

- Nur frisches Wasser benutzen und den Wasserbehälter rein halten.
- Vor der Espressozubereitung das Aufleuchten der Kontrollampe "OK" abwarten; das Aufleuchten der Kontrollampe zeigt an, daß das Wasser im Wasserbehälter die richtige Temperatur zur Espressozubereitung erreicht hat.
- Für die Zubereitung eines guten Espresso sollten keine Plastik- oder Pappbecher verwendet werden.
- Tassen, Filterhalter und Filter vor dem Gebrauch vorwärmen.

Tassen, Filterhalter und Filter zum Aufwärmen kurz unter dem Warmwasserhahn ausspülen oder wie folgt vorgehen:

- Die Espressomaschine durch Drücken der ON/OFF-Taste (S) einschalten (Abb. 4).
- Nach Bedarf den Filter für 1 oder 2 Tassen Espresso in den Filterhalter einsetzen und an das Gerät, ohne Kaffeepulver, einhaken; dann die Tassen unter den Filterhalter stellen.
- Das Aufleuchten der Kontrollampe "OK" (Abb. 7) abwarten.
- Die Abgabe-Taste drücken, damit Tassen, Filter und Filterhalter durch Ausströmen des heißen Wassers erwärmt werden.
- Erneut die Abgabe-Taste drücken; den Filterhalter und Filter aushaken, dann diese und die Tassen abtropfen lassen.

Werden die Tassen zum Erwärmen auf die Auflageebene gestellt, erübrigt sich der oben beschriebene Vorgang.

Nach der Dampfabgabe sollte durch Drücken der Abgabe-Taste das Gerät erneut unter Druck gesetzt werden und für einige Sekunden der Dampf abgelassen werden. Dies um das Gerät auf die richtige Temperatur zur Zubereitung eines guten Espresso zu bringen.

Für ein optimales Ergebnis ist die Verwendung einer bereits gemahlenden und gut gerösteten Kaffeesorte hervorragender Qualität zu empfehlen.

Wird gemahlener Kaffee verwendet, sollte darauf geachtet werden, daß dieser speziell für Haushalts-Espressomaschinen bestimmt ist. Wir empfehlen, die Kaffeesorte "Arabica" zu verwenden, die wenig Koffein enthält und außerdem süß, leicht sauer und leichtverdaulich ist.

Die ideale Kaffeemenge für eine Tasse Espresso beträgt ungefähr 6,5 g und 13 g für zwei Tassen (je ein oder zwei Meßlöffel).

Das Kaffeepulver mit dem Stampfer festdrücken. Ist das Kaffeepulver feucht bzw. sehr fein gemahlen, nur leicht andrücken. Ist das Kaffeepulver trocken bzw. grob gemahlen sollte es etwas mehr gepreßt werden.

Den Filterhalter, wie zuvor beschrieben, einsetzen. Die optimale Zubereitungszeit für eine Tasse Espresso sollte 20-30 Sekunden betragen.

Bei längerer oder kürzerer Zubereitungszeit könnte der Espresso eventuell nicht so gut wie erwartet schmecken.

Verwendung des Manometers (wenn vorgesehen)

Ausschlaggebend bei der Espresso-Zubereitung ist der Druck des durch das Kaffeepulver strömenden Wassers.

Zur ständigen Wasserdruck-Kontrolle **während der Espresso-Abgabe** ist das Gerät mit einem in drei Sektoren eingeteilten Manometer ausgerüstet (siehe Abb. 11):

1. Sektor: ungenügender Druck
2. Sektor: richtiger Druck
3. Sektor: zu starker Druck

Außerdem kann durch Änderung des Drucks ein mehr oder weniger starker Espresso zubereitet werden.

Bei der Espresso-Abgabe muß die Stellung des Manometerzeigers ständig überwacht werden; befindet sich der Manometerzeiger im **oberen Teil** des 2. Sektors, wird angezeigt, daß:

- der Espresso leicht ist
- der Kaffee grob gemahlen ist
- zu wenig Kaffeepulver im Filter ist
- das Kaffeepulver nicht genug gepreßt ist

**Sektor
2**

Befindet sich der Manometerzeiger im **unteren Teil** des 2. Sektors, wird angezeigt, daß:

- der Espresso stark ist
- der Kaffee fein gemahlen ist
- zu viel Kaffeepulver im Filter ist
- das Kaffeepulver zu stark gepreßt ist

**Sektor
2**

Durch Änderung der Abgabezeit, entsprechend der Zeigerstellung, wird die Zubereitung eines mehr oder weniger starken Espresso erzielt.

Espressozubereitung

- Die Espressomaschine durch Drücken der ON/OFF-Taste einschalten (Abb. 4) und das Aufleuchten der Kontrolllampe "OK" abwarten (Abb. 7). Das Aufleuchten der Kontrolllampe zeigt an, daß das Gerät jetzt für den eingestellten Betrieb einsatzbereit ist; in diesem Fall für die Zubereitung des Espresso.
Leichtes Tropfen der Dusche ist normal und stellt keinen Mangel dar.
- Nach Bedarf den Filter für 1 oder 2 Tassen Espresso in den Filterhalter einsetzen (Abb. 12).
- Filterhalter mit eingesetztem Filter zum Anwärmen leer am Gerät einhaken und einige Sekunden lang die Abgabe-Taste drücken, abtropfen lassen und anschließend 1 - 2 Meßlöffel Kaffeepulver in den Filter einfüllen, gleichmäßig verteilen (Abb. 13) und leicht festdrücken.
- Bei mit Stampfer ausgerüsteten Espressomaschinen, kann das Festdrücken mit dem seitlich an der Dusche (Abb. 14) angebrachten Stampfer vorgenommen werden. Dadurch wird das Kaffeepulver gleichmäßiger gepreßt und der Espresso schmeckt besser. Überschüssiges Kaffeepulver vom Rand des Filters entfernen.
Wenn Sie für die Espressozubereitung zu Scheiben gepreßtes Kaffeepulver verwenden, dann benutzen Sie den Filter für eine Tasse; das zu einer Scheibe gepreßte Kaffeepulver in den Filter legen und mit der Hand oder mit dem Stampfer andrücken.

Wichtig: Die Scheiben aus gepreßtem Kaffeepulver müssen sorgfältig aufbewahrt und vorsichtig in den Filterhalter gelegt werden, damit diese nicht zerbröckeln.

- Filterhalter wie zuvor beschrieben einsetzen (Abb. 8).
- Die bereits vorgewärmten Tassen auf das Tropfsieb unter die Auslaufdüsen der Filterhalter stellen. Leuchtet die Kontrolllampe "OK" auf, die Abgabe-Taste drücken und nach Abgabe der gewünschten Kaffeemenge (ungefähr 20 - 30 Sekunden) ausschalten (Abb. 15).
- Zum Aushaken des Filterhalters einige Sekunden warten und anschließend den Handgriff von rechts nach links drehen.
- Zum Entfernen des gebrauchten Kaffeepulvers den Filter mit dem am Haltegriff befindlichen Hebel festhalten und den Kaffeesatz oder die Scheibe aus gepreßtem Kaffeepulver durch Klopfen auf den gekippten Filterhalter (Abb. 16) entfernen.
Wurde gemahlener Kaffee verwendet, kann der Filterhalter mit dem Filter auch unter fließendem

Wasser abgespült werden; dann abtropfen lassen.

- Wenn die Espressomaschine für längere Zeit nicht benutzt wird, ist das Gerät auszuschalten und der Wasserbehälter zu entleeren.
Bei erneuter Inbetriebnahme muß das Gerät wie bereits beschrieben ausgespült werden.

Dampfaustritt

Mit der Funktion Dampf können sowohl Flüssigkeiten erwärmt als auch Cappuccino zubereitet werden.

Vorgang

- Das Gerät durch Drücken der ON/OFF-Taste und der Dampf-Taste einschalten (Abb. 17).
Die ON/OFF- und die Dampf-Kontrolllampe leuchten auf.
- Nach einigen Minuten leuchtet auch die Kontrolllampe "OK" auf (Abb. 18), die anzeigt, daß das Gerät jetzt für den eingestellten Betrieb einsatzbereit ist; in diesem Fall für den Dampfaustritt.
- Den Dampfhebel in die zu erwärmende Flüssigkeit eintauchen (Abb. 19) und den Dampfaustrittshebel nach links drehen (Abb. 20).
Durch Einwirken auf den Hebel kann die austretende Dampfmenge eingestellt werden.
- Sobald die Flüssigkeit heiß ist, den Dampfhebel ganz schließen und die Dampf-Taste erneut drücken (die Dampf-Kontrolllampe erlischt).
- Achtung! Leichtes Tropfen aus dem Kaffeewasseraustritt während dieses Vorganges ist durchaus normal, geben Sie jedoch acht, daß Sie sich nicht verbrennen.
- Nach dem Gebrauch den Dampfhebel sofort reinigen, da Milchverkrustungen nur schwer zu entfernen sind (Abb. 21).

Anmerkung: Während des anfänglichen Dampfaustritts kann der Dampf mit Wasser gemischt sein. Für trocknen Dampf kurze Zeit bei geöffnetem Regelknopf warten.

Zubereitung eines guten Cappuccino

- Verwenden Sie einen möglichst schmalen und hohen Metallbehälter.

Den Behälter nur 1/3 mit Milch füllen um ein Überkochen zu vermeiden.

Es soll frische, nicht abgekochte, kalte Milch verwendet werden.

- Den Dampfhahn tief in die Milch eintauchen (Abb. 19).
- Anschließend den Behälter niedriger stellen, so daß sich der Dampfhahn gerade unter der Milchoberfläche befindet (Abb. 22), wobei dieser ab und zu für einige Sekunden etwas tiefer eingetaucht werden soll.
- In der Ausführung mit "Cappuccino-Düse" den Hahn bis zur Markierung auf der Cappuccino-Düse in die Milch eintauchen (Abb. 22).

Anmerkung: Nach dem Gebrauch die Cappuccino-Düse abschrauben und abspülen, damit sich keine Milchverkrustungen bilden (Abb. 23).

- Gelegentlich sollten die Dampfausgangsöffnungen der Cappuccino-Düse mit Hilfe einer Nadel gereinigt werden (Abb. 24).

Heißwassererzeugung

(für die Zubereitung von Tee, Brühe usw.)

- Das Gerät durch Drücken der ON/OFF-Taste einschalten (Abb. 4).
- Das Aufleuchten der Kontrollampe "OK" abwarten (Abb. 7).
- Ein Glas oder eine Tasse unter den Dampfhahn stellen.
- Die Abgabe-Taste drücken und gleichzeitig den Dampfaustrittshebel öffnen.
- Das heiße Wasser strömt aus dem Hahn. Nach Abgabe der gewünschten Wassermenge den Hebel schließen und erneut die Abgabe-Taste drücken.
- Wird mehr als 1 Liter Wasser abgefüllt, muß mindestens 5 Minuten vor erneuter Abgabe gewartet werden.

Reinigung und Wartung

- Vor jeder Reinigung oder Wartung die Espressomaschine ausschalten, den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Löse-, Spül- oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden, sondern nur mit einem feuchten, weichen Tuch abwischen.
- Den Filterhalter, die Filter, die Auffangschale und den Wasserbehälter regelmäßig reinigen.
- Die Espressomaschine darf wie alle Elektro-Geräte nicht ins Wasser getaucht werden.
- Die Geräte- und Zubehörteile dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gespült werden.

Entkalken

Das Gerät sollte, je nach Härtegrad des Wassers und Häufigkeit der Verwendung, alle 4-8 Monate entkalkt werden. Verwenden Sie dafür Wasser und Essig und gehen Sie dabei folgendermaßen vor:

- Den Behälter mit Wasser füllen und drei Eßlöffel Essig zufügen.
- Das Gerät wie bei der Espressozubereitung betreiben, bis der Behälter leer ist; diesen anschließend ausspülen.
- Den Vorgang zwei- bis dreimal nur mit Wasser wiederholen, bis kein Essiggeruch mehr wahrzunehmen ist.

Wichtiger Hinweis: Die Verwendung anderer Entkalkungsmittel kann zu Schäden führen.

NEDERLANDS

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Alleen zo zult u optimaal van uw apparaat kunnen genieten en het op een veilige manier gebruiken.

Veiligheidsinstructies

Lees de volgende gebruiksaanwijzingen aandachtig door:

- Steek de stekker alleen in een geaard stopcontact (220/240 V / 10 A).
- Raadpleeg een erkende elektriciën wanneer het geaarde stopcontact vervangen moet worden (stekker past niet).
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen verzekerd indien het correct en volgens wettelijke voorschriften aangesloten is. De fabrikant is niet aansprakelijk voor onjuiste of niet geaarde aansluiting. In geval van twijfel contact opnemen met vakbekwaam personeel.
- Vul het reservoir eerst met water voordat u het apparaat aanzet.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het maken van espresso en het produceren van heet water en stoom. Brandt u niet aan het hete water of de stoom!
- Raak geen hete onderdelen aan (filter, filterhouder, stoompijpje).
- Haal de filterhouder niet uit het apparaat terwijl het in werking is.
- Leeg en reinig het filter zodra uw koffie klaar is.
- Laat niet onnodig water in het apparaat staan. Bij temperaturen onder het vriespunt kan het bevroren.
- Controleer het apparaat zorgvuldig nadat u het uitgepakt heeft. Gebruik het apparaat niet in geval van twijfel en neem contact op met De Longhi Nederland of met een erkende elektricien.
- Houd het verpakkingsmateriaal (plastic zakken e.d.) uit de buurt van kinderen.
- Gebruik geen verlengsnoer of ander aanpassingsmateriaal. Indien dit strict noodzakelijk mocht zijn, gebruik dan alleen stekkers of verlengsnoeren die aan de wettelijke veiligheidsvoorschriften voldoen. Let vooral op dat u de maximale potentie die wordt aangegeven niet overschrijdt.

- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bedoeld. Elk ander gebruik wordt daarom onjuist en gevaarlijk beschouwd.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor enigerlei schade door onjuist of oneigenlijk gebruik.
- Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen enkele regels in acht genomen te worden.

In het bijzonder:

- Raak het apparaat nooit aan met natte of vochtige handen of voeten.
- Gebruik het apparaat nooit in de badkamer.
- Trek nooit aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Laat het apparaat niet in de zon, regen of kou staan.
- Laat kinderen of onbevoegden het apparaat niet zonder toezicht bedienen.
- Dompel het nooit in water.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het wilt schoonmaken of er iets aan moet repareren.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren wanneer het niet of slecht functioneert. Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de Technische Dienst van De Longhi Nederland. De veiligheid van het apparaat kan alleen zo verzekerd worden.
- Knip het netsnoer door wanneer het apparaat niet langer geschikt is voor gebruik.
- Het apparaat moet volgens de gebruiksaanwijzingen van de fabrikant geïnstalleerd worden.
- Het snoer van dit apparaat dient niet door de klant zelf vervangen te worden aangezien er speciaal gereedschap voor nodig is. Indien het snoer dus kapot mocht zijn neemt u contact op met een door de fabrikant erkende Technische Dienst.
- Neem contact op met de Technische Dienst van De Longhi Nederland wanneer het netsnoer beschadigd is of vervangen moet worden.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt. Laat het apparaat niet onnodig aan staan en zet het op OFF wanneer u het niet gebruikt.

Dit apparaat voldoet aan EG-richtlijn 87/308 m.b.t. de radiostoringsvoorschriften.

Onderdeelbenaming

- A. Opbergvakje
- B. Draagvlak voor het uitdruipen en verwarmen van de kopjes
- C. Stoomhendel
- D. Waterreservoir
- E. Stoompijpje
- F. Brandbeveiliging
- G. Netsnoer
- H. Manometer (indien aanwezig)
- I. Rek voor de kopjes
- J. Lekbakje
- K. Opening van het hogedrukreservoir
- L. Maatschepje tevens te gebruiken voor het aandrukken van koffie
- M. Filterhouder
- N. Filter voor 1 kopje
- O. Filter voor 2 kopjes
- P. Filterklem
- Q. Cappuccino - mondstuk (indien aanwezig)
- R. Aandrukplaatje (indien aanwezig)
- S. ON/OFF knop
- T. Espressoknop
- U. Stoomknop
- V. ON/OFF lampje
- W. OK lampje dat aan gaat wanneer het apparaat gereed is
- X. Lampje dat brandt wanneer het apparaat stoom produceert
- Y. Markeringsstreepje waterniveau

Sinds kort zijn er ook koffiezakjes (vergelijkbaar met theezakje) verkrijgbaar waarin de juiste hoeveelheid koffie al is afgemeten. Dit maakt ook het schoonmaken van de machine een stuk eenvoudiger.

Voor het eerste gebruik

Voordat u het apparaat gaat gebruiken, dient u alle losse onderdelen (filterhouder, maatschepje, twee filters, waterreservoir) goed af te wassen in handwarm water en zorgvuldig af te spoelen. Laat vervolgens eerst alleen water doorlopen, zodat het apparaat ook van binnen schoon wordt. Ga hiertoe als volgt te werk:

Vullen van het waterreservoir

Haal het waterreservoir uit het apparaat. Het zuigslangetje gaat hierbij 'automatisch' omhoog (fig. 1).

Spoel het reservoir om en vul het tot aan het bovenste markeringsstreepje met schoon water (fig. 2). Er drijft een balletje in het reservoir waardoor u makkelijk het niveau kunt controleren. Plaats het reservoir vervolgens terug in het apparaat (fig. 3) en duw het zorgvuldig naar achteren.

U kunt het reservoir natuurlijk ook gedeeltelijk uitschuiven en het water erin gieten. Maak het reservoir echter regelmatig goed schoon.

Inschakelen van het apparaat

- Steek de stekker in het stopcontact (zie veiligheidsinstructies).
- Druk op de ON/OFF knop (S). Het ON/OFF lampje gaat nu branden (V) (fig. 4).
- Druk op de espressoknop (T). De pomp wordt nu in werking gesteld (fig. 5).
- Zodra er water uit de opening van het hogedrukreservoir komt (fig. 6) drukt u opnieuw op de espressoknop.
- Na ca. twee minuten gaat het OK lampje (W) branden (fig. 7).
- Druk nogmaals op de espressoknop (T) en laat het water uit het hogedrukreservoir stromen (fig. 6).
- Na ongeveer 15/20 seconden drukt u weer op de espressoknop (T). Er stroomt nu geen water meer uit de machine.
- Laat het water in het hogedrukreservoir opnieuw op temperatuur komen en herhaal deze handeling zodra het OK lampje gaat branden.

Om het apparaat van binnen goed schoon te maken, dient u bovenstaande handelingen 5 à 6 keer te herhalen. Gebruik steeds schoon water.

Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Bijzonderheden

Plaats de filterhouder in de machine door hem onder de opening van het hogedrukreservoir te houden (fig. 8), omhoog te drukken en tegelijkertijd een kwartslag naar rechts te draaien.

In de achterkant van de deksel zit een vakje waar u de twee filters en het maatschepje op kunt bergen (fig. 9).

Enkele tips:

- Spoel het reservoir goed om en vul het met schoon water.
- Wacht altijd tot het lampje OK gaat branden voordat u de espresso knop indrukt. Dit wil zeggen dat de ideale temperatuur in het hogedrukreservoir is bereikt.
- Gebruik liever geen plastic of papieren bekertjes.
- Verwarm de kopjes, filterhouder en filters alvorens ze te gebruiken.

U kunt de kopjes, filterhouder en filters met warm water uit de kraan verwarmen of zoals hieronder wordt aangegeven:

- Druk op de ON/OFF (S) knop om het apparaat aan te zetten (fig. 4).
- Plaats naar wens een filter voor één of twee kopjes in de filterhouder en draai die zonder koffie in de machine zoals al eerder werd aangegeven. Plaats de kopjes onder de filterhouder.
- Wacht totdat het OK lampje gaat branden (fig. 7).
- Druk op de espressoknop en laat heet water door de filter en filterhouder in de kopjes lopen om ze te verwarmen.
- Druk nogmaals op de espressoknop, verwijder de filterhouder, filter en kopjes en laat ze uitdruipen.

Deze handelingen zijn niet nodig als de kopjes boven op de machine worden geplaatst.

Nadat u stoom heeft gemaakt dient het hogedrukreservoir opnieuw gevuld te worden. Druk op de espressoknop (T) en wacht totdat het water enkele seconden doorloopt. Hierdoor bereikt u ook opnieuw de ideale temperatuur voor het maken van een kopje espresso.

Gebruik voor het maken van een heerlijke espresso koffie van uitstekende kwaliteit, op de juiste manier gebrand en gemalen.

Espresso is een geurige sterke koffie met een karakteristieke smaak. Om ook thuis lekkere espresso te kunnen zetten, dient u versgemalen espressokoffie te gebruiken die op de juiste manier is gebrand. U kunt deze koffie kant-en-klaar in de winkel kopen. Er zijn echter verschillende variëteiten: aromatisch, zoet/zuur met weinig cafeïne (Arabica) of bitterzoet met weinig aroma en veel cafeïne.

De ideale hoeveelheid koffie is 6,5 gr voor één kopje (één schepje) en 13 gr voor twee kopjes (twee schepjes).

Druk de koffie aan met het daartoe bestemde aandrukplaatje. Als de koffie vochtig of fijn gemalen is hoeft u slechts zachtjes te drukken. Als de koffie

niet vochtig is of grof gemalen moet hij flink aangedrukt worden. Draai vervolgens de filterhouder in de machine zoals al eerder werd aangegeven. De juiste doorlooptijd is 20 à 30 seconden. Een langere of kortere doorlooptijd geeft een minder goed resultaat.

Gebruik van de manometer (indien voorzien)

Het bereiden van een espresso is grotendeels afhankelijk van de druk waarmee het water door de koffie heen wordt geperst.

Uw apparaat is voorzien van een manometer verdeeld in drie vakken zodat u de druk makkelijk kunt controleren (fig. 11):

- Vak 1: onvoldoende druk
- Vak 2: juiste druk
- Vak 3: te hoge druk

Bovendien kunt u door de druk te controleren een espresso bereiden die precies aan uw wens voldoet. Controleer de stand van de wijzer terwijl de espressoknop ingedrukt is: als de wijzer zich **boven** vak 2 bevindt betekent het dat:

- uw espresso slap wordt
- de koffie grof gemalen is
- er te weinig koffie in de filter zit
- de koffie niet voldoende aangedrukt is

**Vak
2**

Als de wijzer zich **onder** vak 2 bevindt betekent het dat:

- uw espresso sterk wordt
- de koffie fijn gemalen is
- er veel koffie in de filter zit
- de koffie te hard is aangedrukt

**Vak
2**

Door de doorlooptijd te variëren krijgt u een sterkere of slappere espresso, afhankelijk van de stand van het wijzertje.

Bereiden van espresso

- Zet het apparaat aan door op de ON/OFF knop te drukken (fig. 4) en wacht totdat het OK lampje gaat branden (fig. 7). Dit lampje geeft aan dat het apparaat gereed is.
Er kan wat water uit het hogedrukreservoir druppelen. Dit is normaal.
- Doe de desgewenste filter (één of twee kopjes) in de filterhouder (fig. 12).
- Plaats de filterhouder met filter in de machine en druk enkele seconden op de espressoknop om ze door en door te verwarmen. Laat ze uitdruipen en doe er vervolgens één of twee schepjes koffie in. Verdeel de koffie over het filter en druk hem licht aan (fig. 13).
- Op sommige modellen zit naast de opening in het hogedrukreservoir een pinnetje waarop een speciaal aandrukplaatje bevestigd kan worden (fig. 14). Met dit aandrukplaatje kunt u de koffie gelijkmatig aandrukken. Hoe gelijkmatiger de koffie wordt aangedrukt des te lekkerder is de smaak. Veeg eventueel gemorste koffie van de rand van de filterhouder. Gebruik het filter voor één kopje indien u koffiezakjes gebruikt en druk het zakje voorzichtig met een vlakke hand aan.

Let op: ga voorzichtig met de koffiezakjes om zodat ze niet vervormd worden.

- Plaats de filterhouder in het apparaat zoals al eerder werd aangegeven (fig. 8).
- Zet het kopje of de kopjes op het rekje onder de schenkpipjes van de filterhouder. Zodra het OK lampje gaat branden drukt u op de espressoknop. Druk de espresso knop voor de tweede keer in als de juiste hoeveelheid koffie is doorgelopen (ca. 20 à 30 seconden) (fig. 15).
- Wacht enkele seconden voordat u de filterhouder van rechts naar links uit het apparaat draait.
- Blokkeer het filter met behulp van de speciale klem in de handgreep. Klop daarna het koffiedik of het koffiezakje uit het filter (fig. 16).
Bij gebruik van gemalen koffie kunt u ook de filterhouder met filter gewoon onder de kraan houden en daarna uit laten druipen.
- Als u denkt de machine voor langere tijd niet te gebruiken raden we aan hem uit te zetten en het waterreservoir leeg te maken.
Bij het eerstvolgende gebruik spoelt u het apparaat door zoals al eerder werd aangegeven.

Alleen stoom

Het stoompijpje is niet alleen geschikt om melk te schuimen voor een kopje cappuccino, maar ook om vloeistoffen te verwarmen.

Ga als volgt te werk:

- Druk op de ON/OFF knop en op de stoomknop (fig. 17).
Het ON/OFF lampje en het stoomlampje gaan nu branden.
- Na enkele seconden gaat ook het OK lampje branden (fig. 18). Dit betekent dat het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt om stoom te produceren.
- Laat het stoompijpje in de vloeistof zakken (fig. 19) en draai de stoomhendel omlaag (fig. 20).
Met de stoomhendel kunt u de hoeveelheid stoom die uit het pijpje komt regelen.
- Draai de stoomhendel dicht zodra de vloeistof warm is en druk de stoomknop opnieuw in. Het lampje gaat nu weer uit.
- Let op! Soms spuit er wat heet water uit het hogedrukreservoir. Dit is normaal maar pas op dat u zich niet brandt!
- Reinig het stoompijpje direct na gebruik (fig. 21).

N.B. De eerste paar seconden komt er zowel water als stoom uit het stoompijpje. Wacht daarom even voordat u het stoompijpje in de vloeistof laat zakken.

Bereiden van een heerlijke cappuccino

- Gebruik liefst een smal en hoog kannetje van metaal.
Vul het voor eenderde met melk zodat het niet overkookt.
De melk moet vers en niet gekookt zijn en liefst koud.
- Laat het stoompijpje diep in het kannetje zakken (fig. 19).
- Laat daarna het kannetje zakken zodat het pijpje net onder de oppervlakte van de melk komt (fig. 22) en laat het slechts enkele seconden dieper naar beneden zakken.
- Bij de modellen die voorzien zijn van een "cappuccino - mondstuk" laat u het stoompijpje tot aan het streepje in de melk zakken (fig. 22).

N.B. Draai het "cappuccino - mondstuk" meteen na gebruik los en spoel het af (fig. 23).

- Maak de gaatjes van het "cappuccino - mondstuk" zo nu en dan met behulp van een speld schoon (fig. 24).

Alleen heet water

(voor het maken van thee, bouillon enz.)

- Druk op de ON/OFF knop om het apparaat aan te zetten (fig. 4).
- Wacht totdat het OK lampje gaat branden (fig. 7).
- Zet een beker of kopje onder het stoompijpje.
- Druk op de stoomknop en open tegelijkertijd de stoomhendel.
- Heet water vloeit nu uit het pijpje. Zodra uw beker vol is draait u de hendel dicht en drukt u nogmaals op de stoomknop.

Reiniging en onderhoud

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat goed afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.
- Reinig het apparaat uitsluitend met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen reinigingsmiddelen of schuursponsjes.
- Was de filterhouder, het filter, lekbakje en waterreservoir regelmatig af.
- Dompel het apparaat nooit in water!
- Stop geen onderdelen van het apparaat in de afwasmachine.

Ontkalken

Ontkalk het apparaat regelmatig (iedere vier tot acht maanden, afhankelijk van de hardheid van het water in uw omgeving en van het gebruik).

Gebruik schoonmaakazijn en water en ga als volgt te werk:

- Vul het waterreservoir met water en los hier drie eetlepels schoonmaakazijn in op.
- Gebruik het apparaat net zoals wanneer u koffie zet totdat het waterreservoir leeg is. Spoel het reservoir daarna goed om.
- Herhaal deze handeling 2-3 keer met schoon water totdat u geen azijn meer ruikt.

N.B. Het gebruik van andere middelen bij het ontkalken kan gevaarlijk zijn.

Lean con atención estas instrucciones antes de instalar y usar el aparato. Sólo así podrán obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

Advertencias de seguridad

¡Leer cuidadosamente las siguientes instrucciones!

- Antes del uso comprobar que la tensión de la red corresponda a la indicada en la placa de datos del aparato. Conectar el aparato sólo a las instalaciones y tomas de corriente, que tengan una intensidad mínima de 10A y dotadas de una eficaz toma de tierra.
- En caso de incompatibilidad entre la clavija y el enchufe del aparato, hacer sustituir el enchufe con otro de tipo apropiado por personal profesionalmente calificado.
- La seguridad eléctrica de este aparato está asegurada solamente cuando el mismo está correctamente conectado a una eficaz toma de tierra, como establecen las vigentes normas de seguridad eléctrica. El fabricante no se hace responsable por daños eventuales debidos a falta de toma de tierra en la instalación. En caso de dudas, diríjase a una persona profesionalmente calificada.
- ¡No poner en funcionamiento el aparato sin agua!
- Esta máquina está construida para hacer café y calentar líquidos: atención a no quemarse con los chorros de agua o de vapor por un uso incorrecto de la misma.
- No tocar las partes calientes (tubo del vapor, agua, zona de suministro en contacto con el portafiltro o filtro).
- No quitar la copita portafiltro con la máquina bajo presión o en suministro.
- No dejar café usado en la copita enganchada a la máquina, retirarlo enseguida después de su ejecución.
- No dejar la máquina conteniendo agua en un ambiente a temperatura inferior o igual a 0°C.
- Después de haber quitado el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato. En caso de dudas no lo utilicen y diríjase a personal profesionalmente calificado.

- Los elementos del embalaje (bolsitas de plástico, espuma de poliestireno, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños por ser potenciales fuentes de peligro.
- Es desaconsejable el uso de adaptadores, enchufes múltiples y/o cables de prolongación. En caso de que fuera indispensable usarlos, es necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y cables de prolongación conformes a las vigentes normas de seguridad, cuidando no superar los límites de potencia, marcados en el adaptador.
- Este aparato tendrá que destinarse sólo al uso para el cual ha sido concebido, es decir para uso doméstico. Cualquier otro uso es incorrecto y por consiguiente peligroso.
- El fabricante no puede ser considerado responsable de eventuales daños derivados de uso incorrecto, erróneo e irracional. El uso de cualquier aparato eléctrico está sometido al cumplimiento de algunas reglas fundamentales.

En particular:

- No tocar el aparato con manos o pies mojados o húmedos.
- No usar el aparato en el cuarto de baño o ducha.
- No tirar del cable de alimentación, o del aparato mismo, para sacar la clavija del enchufe.
- No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo, etc.).
- No permitir que el aparato sea usado por niños o por incapaces sin vigilancia.
- No sumergir el aparato en agua.
- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desenchufar el aparato de la red de alimentación eléctrica.
- En caso de avería y/o mal funcionamiento del aparato, apagarlo y no forzarlo. Para la eventual reparación dirigirse solamente a un Centro de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante y requerir la utilización de piezas de repuesto originales. La falta de respeto a lo sobredicho puede comprometer la seguridad del aparato.
- Cuando se decida no utilizar más el aparato, se recomienda dejarlo inactivo, después de haber quitado el enchufe de la toma de corriente cortando el cable de alimentación.
- La instalación tiene que ser ejecutada según las instrucciones del fabricante.
- El cable de alimentación de este aparato no debe ser sustituido por el usuario, ya que para su sustitución es necesaria una herramienta especial.

En caso de daños del cable, dirigirse exclusivamente a un Centro de Asistencia autorizado por el fabricante.

- Desconectar el enchufe de la red de alimentación cuando no se utilice el aparato durante mucho tiempo.
No dejar el aparato inútilmente conectado.
Apagar el interruptor general del aparato cuando no se utiliza.

Este aparato ha sido construido con arreglo a la

Descripción del aparato

- A - Alojamiento accesorios
- B - Plano de apoyo caliente/escurecimientos
- C - Palanquita abertura vapor
- D - Depósito del agua
- E - Tubo de salida vapor
- F - Protección contra las quemaduras
- G - Cable de alimentación
- H - Manómetro (donde es suministrado)
- I - Rejilla para apoyar las tazas
- J - Bandeja recoge gotas
- K - Ducha caldera
- L - Medidor - apisonador
- M - Copita portafiltro
- N - Filtro 1 taza
- O - Filtro 2 tazas
- P - Palanquita para bloquear el filtro
- Q - Boquilla para capuchino (donde es suministrada)
- R - Apisonador (donde es suministrado)
- S - Botón ON/OFF
- T - Botón para suministro café
- U - Botón vapor
- V - Piloto botón ON/OFF
- W - Piloto OK "listo café"
- X - Piloto función vapor
- Y - Indicador del nivel

Para hacer más fácil y rápida la preparación del café es mejor usar café en pastillas. De esta manera, además de tener siempre la dosis correcta de café, será más fácil limpiar el aparato.

Cómo debe ponerse en funcionamiento el aparato por primera vez

Después de haber sacado el aparato del embalaje quitar los accesorios. Cuando el aparato es nuevo es necesario lavar con agua tibia y detergente, enjuagando con agua abundante los accesorios: copita portafiltro, medidor, dos filtros y el depósito. A continuación efectuar un prelavado del circuito interno de la máquina, obrando como se indica a continuación:

Llenado del depósito

Extraer el depósito tirándolo lateralmente: el tubo de aspiración subirá automáticamente (fig. 1).

Enjuagarlo y llenarlo de agua fresca sin superar el máximo nivel (fig. 2). El control del nivel de agua es facilitado por una bolita flotante. Volver a colocar el depósito en su alojamiento (fig. 3), cuidando empujarlo a fondo. Más simple todavía: el depósito puede ser llenado sin quitarlo, sacando sólo la parte necesaria para echar el agua directamente con un recipiente también durante el uso.

No olvidar limpiarlo con regularidad.

Prelavado

- Insertar la clavija teniendo en cuenta las advertencias de seguridad.
- Pulsar el botón ON/OFF (S). Se enciende el piloto ON/OFF (V) (fig. 4).
- Pulsar el botón de suministro (T). La bomba empieza a cargar agua (fig. 5).
- Esperar hasta que el agua salga de la ducha caldera (fig. 6), luego volver a pulsar el botón de suministro.
- Después de unos 2 minutos se enciende el piloto "OK" (W) (fig. 7).
- Pulsar de nuevo el botón de suministro (T) dejando salir el agua de la ducha caldera (fig. 6).
- Después de unos 15/20 segundos, interrumpir la salida de agua, pulsando de nuevo el botón de suministro (T).
- Esperar que el agua en la caldera se caliente de nuevo y, al encenderse el piloto "OK", repetir la operación anterior.

Para un adecuado prelavado, proceder como se indica más arriba al menos cinco o seis veces.

Ahora la máquina está lista para el uso.

Algunas particularidades

Para enganchar la copita a la máquina, colocarla debajo de la ducha de la caldera (fig. 8), luego empujar la copita hacia arriba y al mismo tiempo girarla a la derecha.

En la parte posterior de la tapa se ha obtenido un alojamiento para los accesorios, en que se pueden guardar los 2 filtros y el medidor (ver fig. 9).

En el plano superior se pueden apoyar las tazas (fig. 10) para escurrirlas y calentarlas.

Un específico dispositivo dirige el agua de las tazas directamente en la bandeja recogegotas. Si el aparato sigue estando encendido durante mucho tiempo, este plano de apoyo sirve también para calentar las tazas.

Algunas sugerencias para hacer un buen café

- Usar siempre agua fresca y mantener limpio el depósito.
- Esperar hasta que se encienda el piloto "OK" antes de hacer café; éste indica que el agua en la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para hacer café.
- Para obtener un café de calidad óptima se desaconseja usar copitas de material plástico o de papel.
- **Las tazas, la copita portafiltro y los filtros se deben calentar antes de hacer el café.**

Para calentar las tazas, la copita portafiltro y los filtros se puede usar agua caliente del grifo o proceder de esta manera:

- Encender la máquina pulsando el botón ON/OFF (S) (fig. 4).
- Insertar el filtro para 1 ó 2 tazas (según su necesidad) en la copita, enganchándolo vacío a la máquina como se describe anteriormente. Colocar las tazas debajo de la copita.
- Esperar hasta que se encienda el piloto OK (fig. 7).
- Pulsar el botón de suministro para que el agua caliente salga, de modo que la copita, el filtro y las tazas se calienten.
- Pulsar de nuevo el botón de suministro, desenganchar y escurrir la copita, el filtro y las tazas.

Las operaciones de calentamiento no son necesarias si las tazas se colocan sobre el plano de apoyo de las tazas.

Después de haber producido vapor, es necesario volver a cargar la caldera pulsando el botón de suministro (T) y dejando salir el agua durante unos segundos. Con esto el aparato vuelve a tener la temperatura óptima para hacer un café perfecto.

Para un mejor resultado, es oportuno usar café de óptima calidad, bien tostado y molido.

Es importante que el café sea el específico para cafeteras domésticas. Referente al tipo de café a usar es aconsejable la especie Arábica que tiene un

limitado contenido de cafeína. Además el Arábigo es dulce, con ligera acidez y un eficaz efecto digestivo.

La dosis de café ideal es de 6,5 g para una taza y 13 g para dos tazas (1 ó 2 medidores).

Prensar con el apisonador el café. Si el café está húmedo o demasiado fino, es suficiente prensarlo suavemente. En cambio, si el café está menos húmedo o más grueso, se deberá prensar algo más. Luego enganchar la copita portafiltro como ya se ha explicado. El tiempo óptimo para tener una tacita de café exprés es de 20-30 segundos. Si el tiempo es superior o inferior, la bebida puede no salir perfecta.

Uso del manómetro (donde es suministrado)

Cuando se prepara el café exprés, el resultado depende sobre todo de la presión con que el agua ha sido empujada a través del café.

Para controlar visualmente si la presión **durante el suministro de café** es la correcta, su máquina está dotada de un manómetro dividido en 3 sectores (ver fig. 11).

- Sector 1: Presión insuficiente
- Sector 2: Presión correcta
- Sector 3: Presión excesiva

Además, el control de la presión podrá ser útil para obtener un café como se desea.

Durante el suministro de café, verificar dónde está el indicador: si se halla en la **parte superior** del sector 2, indica que:

- se obtendrá un café ligero
 - el café es demasiado grueso
 - la cantidad de café en el filtro es insuficiente
 - el café no ha sido prensado suficientemente en el filtro.
- Sector 2**

Si el indicador se halla en la parte inferior del sector 2, indica que:

- se obtendrá un café fuerte
 - el café es demasiado fino
 - la cantidad de café en el filtro es elevada
 - el café ha sido prensado demasiado en el filtro.
- Sector 2**

Variando el tiempo de suministro, se obtendrá un café más o menos fuerte y más o menos largo, según la posición del indicador.

Preparación del café exprés

- Encender la máquina pulsando el botón ON/OFF (fig. 4), luego esperar que se encienda la lámpara "OK" (fig. 7). El encendido de esta lámpara testigo indica que la máquina está lista para ejecutar la función requerida, en este caso: hacer café. Si salen unas gotas de agua de la ducha es normal y no un defecto.
- Introducir en la copita portafiltro el filtro de 1 ó 2 tazas, según la necesidad (fig. 12).
- Calentar el grupo copita portafiltro y el filtro, enganchándolos vacíos a la máquina, y presionar durante algunos segundos el botón de suministro, luego escurrir y echar 1 ó 2 medidores de café molido en el filtro, repartiéndolo uniformemente (fig. 13) y prensándolo ligeramente.
- Para las cafeteras equipadas con el apisonador esta operación se puede ejecutar con el apisonador que se encuentra al lado de la ducha (fig. 14), de esta manera el café resultará prensado más uniformemente y por esto también su sabor será mejor.
Quitar los eventuales restos de café del borde del filtro.
Si para el café exprés se utiliza café en pastillas, hay que usar el filtro para una taza; insertar el café prensando bien con la palma de la mano o con el apisonador.

Importante: las pastillas de café se deben guardar, manejar e insertar en el portafiltro de manera que se evite cualquier deformación.

- Enganchar la copita como se ha indicado anteriormente (fig. 8).
- Apoyar sobre la bandeja recogegotas la taza o las tazas ya calientes, en correspondencia con las bocas de la copita. Cuando el piloto "OK" está encendido, pulsar el botón de suministro, interrumpiéndolo sólo cuando se haya obtenido la cantidad de café deseada (cerca de 20-30 segundos) (fig. 15).
- Para desenganchar la copita, esperar unos segundos luego girar el mango hacia la izquierda.
- Para extraer el café usado, tener el filtro bloqueado con la palanquita incorporada en el mango y hacer salir el café o la pastilla golpeando la copita girada hacia abajo (fig. 16).
Si se ha usado café en polvo, un práctico sistema sería también el de tener el grupo copita + filtro debajo del agua corriente dejando después escurrir el grupo.
- Si no se tiene que usar la máquina durante mucho tiempo, apagarla y vaciar el depósito del agua. Cuando se va a utilizar la máquina nuevamente, hay que ejecutar un prelavado como se describe anteriormente.

Producción de vapor

La función "vapor" es muy útil tanto para preparar el capuchino como para calentar líquidos.

Operaciones

- Encender la máquina pulsando el botón ON/OFF y el botón del vapor (fig. 17).
Se enciende la lámpara testigo ON/OFF, y aquella del vapor.
 - Después de unos minutos se encenderá también el piloto "OK" (fig. 18) indicando que la máquina ha alcanzado la temperatura apropiada para ejecutar la función elegida, en este caso la producción de vapor.
 - Sumergir el tubo de suministro del vapor en el líquido a calentar (fig. 19) y girar la palanquita "apertura vapor" hacia abajo (fig. 20). Por medio de esta palanquita se puede regular la cantidad de vapor que sale del tubo.
 - Cuando el líquido está caliente, cerrar de nuevo completamente el mando del vapor y pulsar nuevamente el botón del vapor (también el piloto relativo se apaga).
 - ¡Cuidado! Es posible que durante esta fase, sobresalgan de la ducha algunas gotas de vapor: esto es normal, pero cuidar de no quemarse.
 - El tubo debe limpiarse inmediatamente después de su uso, ya que las incrustaciones de leche son difíciles de quitar posteriormente (fig. 21).
- N.B.: Durante los primeros segundos de erogación, el vapor sale mezclado con agua, entonces, para obtener un vapor más seco esperar un rato con el mando del vapor abierto.

Cómo hacer un buen capuchino

- Utilizar un recipiente metálico, a ser posible de pequeño diámetro y alto. Llenarlo de leche 1/3 solamente para evitar que esta última rebose hirviendo. La leche tiene que ser fresca y sin hervir, preferentemente fría.
 - Sumergir el tubo para la erogación del vapor en profundidad en la leche para calentarla (fig. 19).
 - Luego bajar el recipiente de manera que el tubo roce la superficie de la leche (fig. 22), sumergiéndolo de vez en cuando y durante pocos segundos.
 - En la versión equipada con la boquilla para capuchino, sumergir el tubo en la leche hasta la muesca que se encuentra en la campana de la boquilla (fig. 22).
- N.B.: Inmediatamente después de su uso desatornillar y enjuagar la boquilla para capuchino para evitar que se formen incrustaciones de leche (fig. 23).
- De vez en cuando, con el auxilio de un alfiler, limpiar los agujeros de la boquilla para capuchino (fig. 24).

Producción de agua caliente

(para preparar té, caldo, etc.)

- Encender la máquina pulsando el botón ON/OFF (fig. 4).
- Esperar que se encienda el piloto "OK" (fig. 7).
- Colocar un vaso o una taza debajo del tubito para el suministro del vapor.
- Pulsar el botón del vapor y al mismo tiempo abrir la palanquita "abertura vapor".
- El agua caliente saldrá del tubo y una vez obtenida la cantidad deseada, cerrar la palanquita y pulsar nuevamente el botón del vapor.
- Si se utiliza más de 1 litro de agua, esperar al menos 5 minutos antes de utilizar más agua.

Limpieza y mantenimiento

- Antes de cualquier operación para limpieza y mantenimiento, apagar el aparato, desenchufarlo y dejar enfriar la cafetera.
- Para la limpieza de la máquina no usar disolventes, detergentes, ni productos abrasivos. Será suficiente un paño húmedo, suave.
- Limpiar con regularidad la copita portafiltro, los filtros, la bandeja recogegotas y el depósito del agua.
- ¡No sumergir la máquina en agua, es un aparato eléctrico!
- No poner los componentes ni los accesorios en el lavavajillas.

Descalcificación

Es aconsejable efectuar una descalcificación de la máquina cada 4 - 8 meses, según la dureza del agua y la frecuencia del uso. Se aconseja descalcificarla con agua y vinagre del siguiente modo:

- Llenar el depósito de agua diluyendo 3 cucharadas soperas de vinagre.
- Hacer funcionar la máquina como si se hiciera el café, hasta vaciar el depósito y enjuagar.
- Repetir la operación sólo con agua por 2 - 3 depósitos, enjuagando hasta que ya no huela a vinagre.

N.B.: Ejecutar esta operación con otras sustancias puede ser peligroso.

PORTUGUÊS

Leia as instruções atentamente antes de instalar e utilizar o aparelho. Somente desta forma poderá obter os melhores resultados e um elevado grau de confiança para poder utilizar a máquina.

Medidas de segurança

Leia atentamente as seguintes instruções:

- Antes de utilizar a máquina, verifique se a voltagem da rede de alimentação eléctrica corresponde à que está assinalada na placa de especificações. Ligue a máquina apenas a uma tomada que assegure uma ligação à terra eficaz, com o mínimo de 10 A de capacidade.
- Em caso de incompatibilidade entre a tomada e o terminal eléctrico, peça a um Técnico qualificado para a substituir.
- A segurança eléctrica desta máquina é assegurada somente quando estiver correctamente ligada à terra, de acordo com as normas em vigor. O fabricante não se responsabiliza por danos verificados na máquina, caso a máquina não esteja correctamente ligada à terra. Em caso de dúvida, consulte um Electricista qualificado.
- Não utilize a máquina sem água no reservatório!
- Esta máquina foi produzida para fazer café e aquecer líquidos. Tenha cuidado quando utilizar a água ou o vapor: evite as queimaduras.
- Não toque nas peças que estão quentes (tubo de vapor, água, área em volta do filtro e o filtro).
- Não retire o filtro enquanto a máquina estiver a produzir vapor ou água quente.
- Não deixe a borra de café no filtro, estando o punho na máquina; retire-o imediatamente depois de fazer o café.
- Não deixe ficar água na máquina caso a temperatura da sala onde está a máquina seja de 0° ou abaixo.
- Depois de desembalar, verifique se a máquina não está danificada. Em caso de dúvida, não utilize a máquina e contacte um Técnico qualificado.
- Material de embalagem (sacos de plástico, material em polistireno, etc.) têm de ser mantidos fora do alcance das crianças visto as mesmas serem uma potencial fonte de risco.
- Não aconselhamos a utilização de adaptadores, fichas triplas e/ou extensões. Se precisar destes utilize somente adaptadores simples ou múltiplos e extensões conformes o decreto da lei referente

às medidas de segurança. Faça atenção a não ultrapassar o limite de potência marcado no adaptador.

- Esta máquina é apenas para a utilização doméstica. Qualquer outro tipo de utilização da máquina é considerado impróprio ou incorrecto.
- O fabricante não se responsabiliza por danos provenientes do uso impróprio ou incorrecto desta máquina.
- Quando utilizar qualquer aparelho eléctrico, eis algumas das normas a serem seguidas.

Em particular:

- Não toque no aparelho com as mãos ou os pés, molhados ou húmidos.
- Não utilize o aparelho em casas de banho.
- Não puxe o fio eléctrico ou mesmo o aparelho para desligar a tomada da corrente.
- Não deixe o aparelho indevidamente exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo, etc.).
- Não deixe que o aparelho seja utilizado por crianças ou pessoas irresponsáveis, a não ser que supervisionadas.
- Não imergir a máquina na água.
- Desligue o aparelho retirando a tomada da corrente, antes de qualquer operação de limpeza ou de manutenção.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento, desligue o aparelho e não force qualquer botão. As reparações devem ser efectuadas por um Centro de Serviços devidamente autorizado, utilizando peças de origem. Caso não sejam seguidos os pontos anteriores, a segurança da máquina poderá ficar comprometida.
- Quando decidir não utilizar mais o aparelho, depois de o ter desligado da corrente, aconselha-se que o ponha fora de uso eliminando os principais fios condutores.
- A instalação deve ser efectuada de acordo com as instruções do fabricante.
- O fio eléctrico deste aparelho não deve ser substituído pelo utente, pois para a sua substituição é preciso utilizar utensílios especiais. No caso dos fios estarem danificados, contacte o Centro de Assistência devidamente autorizado.
- Retire a tomada da corrente quando o aparelho não estiver a ser utilizado durante muito tempo. Não deixe o aparelho ligado desnecessariamente. Desligue o interruptor ON/OFF do aparelho caso não esteja a ser utilizado.

Este aparelho está conforme o decreto da lei 87/308 da E.E.C. referente à supressão de interferências de rádio.

Descrição do aparelho

- A - Vão para os acessórios
- B - Plano de apoio para esquentar e secar
- C - Manípulo para abrir o vapor
- D - Reservatório de água
- E - Tubo de vapor
- F - Proteção para não se queimar
- G - Fio eléctrico
- H - Manómetro (alguns modelos)
- I - Grelhas para apoiar as chávenas
- J - Bacia recolhadora
- K - Duche da caldeira
- L - Doseador-calcador
- M - Porta-filtros
- N - Filtro 1 chávena
- O - Filtro 2 chávenas
- P - Pequena alavanca para bloquear o filtro
- Q - Acessório para fazer o "Cappuccino"(nos modelos providos)
- R - Calcador(nos modelos providos)
- S - Interruptor ON/OFF
- T - Interruptor erogação café
- U - Interruptor vapor
- V - Luz piloto interruptor ON/OFF
- W - Luz piloto OK "pronto"
- X - Luz função vapor
- Y - Indicador de nível

De forma a poder facilitar e acelerar a preparação de café, pode-se utilizar o café em pastilhas, assim, para além de ter sempre uma boa qualidade do café, a limpeza do aparelho também se torna mais fácil.

Quando utilizar a máquina pela primeira vez

Depois de desembalar a máquina, retire todos os acessórios. Como o aparelho é novo, todos os acessórios devem ser lavados com detergente e água morna, e depois enxaguá-los com muito cuidado. Os acessórios são representados por: porta-filtros, colher doseadora, dois filtros, reservatório da água. Depois é necessário efectuar a pré-lavagem do circuito de água interno da seguinte forma:

Encher o reservatório

Retire o reservatório puxando-o para o lado. O tubo levantar-se-á automaticamente durante esta operação (fig.1).

Seque-o e encha-o com água fria até à marca superior (fig. 2). O controlo do nível da água é feito por meio de uma pequena bola boiante. Ponha novamente o reservatório no seu alojamento (fig. 3) e empurre-o até o fundo.

Uma forma mais simples de encher o reservatório é somente puxá-lo ligeiramente para fora, de forma a poder lá verter água de uma caneca.

Não se esqueça de o limpar periodicamente.

Pré-lavagem

- Ligue a ficha à tomada de corrente, tendo em conta as medidas de segurança;
- Pressione o interruptor ON/OFF (S). A luz piloto ON/OFF acende (V) (fig. 4).
- Pressione o interruptor erogação (T) a bomba começará a carregar água (fig. 5).
- Aguarde até que a água saia do duche da caldeira (fig. 6), depois pressione novamente o interruptor erogação.
- Depois de cerca 2 minutos, a luz piloto "OK" (W) acende (fig. 7).
- Carregue novamente no interruptor erogação (T) deixando que a água saia do duche da caldeira (fig. 6).
- Depois de 15/20 segundos, parar a erogação de água carregando novamente no interruptor erogação (T).
- Aguarde até que a água na caldeira aqueça novamente e, quando a luz piloto "OK" acende, volte a repetir a operação anterior.
- Para uma pré-lavagem adequada, repita o processo acima mencionado pelo menos cinco ou seis vezes.

Agora a máquina está pronta para ser utilizada.

Características

Para posicionar o porta-filtros na máquina, coloque-o debaixo da saída de café (fig. 8). De seguida empurre-o para cima e, ao mesmo tempo, rode-o para a direita.

Na parte posterior da tampa há um prático vão porta-acessórios para guardar os dois filtros e o doseador (fig. 9)

Na parte superior podem ser colocadas as chávenas (fig. 10) para que aqueçam e sequem.

Um dispositivo apropriado transporta a água das chávenas directamente para a bacia recolhedora. Se a máquina estiver ligada a muito tempo, este plano de apoio pode ser utilizado para aquecer as chávenas.

Boas sugestões que ajudam a fazer um bom café

- Utilize sempre água fresca e mantenha a água do reservatório limpa.
- Antes de fazer o café, aguarde sempre que a luz do "OK" acenda: indica que a água já atingiu a temperatura ideal para fazer o café.
- Para obter um café de primeira qualidade, deve evitar o uso de chávenas de plástico ou de papel.
- As chávenas, o porta-filtros e os filtros devem ser aquecidos antes de fazer café.

Para este efeito poderá utilizar água quente da torneira ou então procederá da seguinte forma:

- Ligue a máquina apertando o interruptor ON/OFF (S) fig.4)
- Coloque o filtro para fazer 1 ou 2 chávenas de café (dependendo isto das suas necessidades) na taça porta-filtros, sem pôr café e coloque o porta-filtros na máquina conforme previamente descrito; ponha as chávenas debaixo do porta-filtro.
- Aguarde até que a luz piloto "OK" acenda (fig. 7)
- Aperte o interruptor erogação para que a água quente saia esquentando, desta maneira, a taça porta-filtros, o filtro e as chávenas.
- Aperte novamente o interruptor erogação; remover e deixar secar o filtro, a taça porta-filtros e chávenas.

As operações de aquecimento não tornam-se necessárias se as chavenas estiverem colocadas por cima do plano para apoiar as chávenas.

Depois do vapor ter saído, é necessário carregar novamente a caldeira apertando o interruptor erogação (T) e deixando que a água saia durante uns segundos. Isto permite à máquina atingir a temperatura ideal para fazer um café perfeito.

São obtidos melhores resultados se for utilizado grão de café de boa qualidade e bem moído.

Café moído, deve ser especialmente para máquinas expresso, de uso doméstico. Café Árábico é o

recomendado dado que contem uma percentagem muito pequena de cafeína e ao mesmo tempo é doce e ligeiramente ácido e digestivo.

A dose ideal de café é de 6,5 g por 1 chávena e cerca de 13 g para 2 chávenas (1 ou 2 colheres doseadoras).

Pressione o café com o calcador. Se o café estiver húmido ou muito fino, será suficiente pressionar levemente. Se o café estiver menos húmido ou muito grosso, é necessário pressionar um pouco mais. Coloque o porta- filtro conforme já foi descrito. Para obter uma boa chávena de café expresso, o tempo ideal é de 20/30 segundos.

Mais tempo ou menos tempo pode resultar uma

Utilização do manómetro (quando previsto)

Quando fazer um café expresso o bom resultado depende, geralmente, da pressão com que a água sai através do café.

Para controlar visualmente se a pressão, **enquanto o café estiver a sair**, estiver correcta, a sua máquina possui um manómetro dividido em 3 sectores (ver fig. 11):

Sector 1:	Pressão insuficiente
Sector 2:	Pressão correcta
Sector 3:	Pressão excessiva

Além disto, o controlo da pressão poderá se tornar útil para obter um café a seu gosto.

Durante a saída do café, verifique a posição do ponteiro: se este está na **parte superior** do sector 2, isto significa que:

- obterá um café muito aguado
 - a moedura do café resulta ser demasiado grossa
 - a quantidade de café no filtro é insuficiente
 - o café que está no filtro não foi comprimido suficientemente
- Sector 2**

Se o ponteiro está na **parte inferior** do sector 2, isto significa que:

- obterá um café forte
 - a moedura do café é fina
 - a quantidade de café no filtro é elevada
 - o café foi demasiado comprimido
- Sector 2**

Dependendo do tempo de erogação e sua variação, poderá obter um café mais ou menos aguado ou mais ou menos forte, conforme a posição do ponteiro.

Preparar café expresso

- Pressione o interruptor ON/OFF (fig. 4) para ligar a máquina, e espere até que a luz piloto "OK" (fig. 7) acende. Esta luz piloto indica que a máquina está pronta para executar a função escolhida, ou seja o café.

Algumas gotas de água poderão sair pelo tubo, o que é normal, e não sinal de avaria.

- Coloque o filtro 1 ou 2 conforme for necessário na tampa porta-filtro (fig. 12).
- Coloque o porta-filtros com o filtro inserido na máquina e aqueça-os pressionando o interruptor erogação durante alguns segundos. Deixe secar o porta-filtros e coloque 1 ou 2 medidas de café moído no filtro. Espalhe o café (fig. 13) e pressione com o calcador.
- Nas máquinas de café equipadas com calcador, este fica encaixado perto do duche (fig. 14); o café pode ser calcado com este acessório, resultando num café mais uniforme e consequentemente de melhor qualidade. Retire os restos de café das bordas do filtro. No caso de utilizar doses individuais de café em pastilhas utilize o filtro para 1 chávena, coloque uma pastilha e calque-a com a palma da mão.

Importante: os pacotes de café em doses individuais, devem ser guardados e manuseados com cuidado, e as pastilhas devem ser colocadas no filtro de forma a evitar deformação das mesmas.

- Coloque o porta-filtros conforme foi descrito (fig. 8).
- Coloque a chávena ou chávenas previamente aquecidas na grelha, por baixo dos orifícios do porta-filtro. Quando a luz piloto "OK" acende, pressione o interruptor erogação e mantenha-o assim até ter obtido a quantidade desejada de café (em geral cerca de 20-30 segundos) (fig. 15).
- Aguarde alguns segundos, antes de desapertar o punho do filtro, movendo-o da direita para a esquerda.
- Para retirar o café moído, prenda o filtro com a alavanca especial no punho e vire o filtro ao contrário e bata até sair a borra (fig. 16). Uma outra forma prática de retirar a borra, é segurar o filtro debaixo de água quente da torneira, e deixar secar.
- Se a máquina não vai ser utilizada durante um longo período de tempo, desligue o interruptor ON/OFF e esvazie o reservatório da água. Quando ligar de novo a máquina, proceda a uma pré-lavagem, conforme descrito.

Para produzir vapor

O vapor utiliza-se para preparar o "Cappuccino" e para aquecer líquidos.

Instruções de funcionamento

- Para ligar a máquina ligue o interruptor ON / OFF e o interruptor vapor (fig. 17). Acender-se-ão a luz piloto ON/OFF e a luz piloto vapor.
- Depois de uns minutos, a luz piloto "OK" acende (fig. 18), o que significa que a máquina já alcançou a temperatura ideal para produzir vapor.
- Coloque o tubo de erogação no líquido a ser aquecido (fig. 19) e rode o manípulo da água quente e vapor para baixo (fig. 20). Ao mover o manípulo é possível regular a quantidade de vapor que sai do tubo.
- Quando o líquido estiver quente, feche por completo o manípulo do vapor e desligue o interruptor vapor (a luz piloto vapor desliga).
- Atenção: neste tipo de operação podem cair algumas gotas de água pela saída do café: o que é completamente normal; de qualquer forma é necessário ter cuidado para não se queimar.
- Depois de aquecer leite, limpe o tubo de vapor imediato, evitando que se acumule depósito de leite (fig. 21).

N.B. De início o vapor sairá do tubo misturado com um pouco de água, logo, e para se poder obter um vapor mais seco, deve aguardar uns segundos até o manípulo do vapor abra.

Como preparar um bom "cappuccino"

- Ponha de parte um recipiente de metal, de preferência de diâmetro pequeno e fundo. Encha 1/3 do recipiente com leite, evitando que deite por fora quando ferver. O leite deve ser fresco, não deve ter sido previamente fervido e, se possível, frio.
- Deite o tubo de vapor no leite para aquecer (fig. 19).
- De seguida baixe o recipiente, para que o tubo permaneça à superfície do leite (fig. 22) e mergulhe-o lentamente de vez em quando durante alguns segundos.
- Para a versão com acessório para fazer o "cappuccino", coloque o tubo dentro do leite até à marca no acessório (fig. 22).

N.B. Imediatamente depois de o ter utilizado, desaparafuse e limpe o tubo do "cappuccino" evitando que se acumule depósito de leite (fig. 23).

- De vez em quando, com a ajuda de um alfinete, limpe os furos do acessório para fazer o "cappuccino" (fig. 24).

Para produzir água quente

(para preparar chá, caldo, etc...)

- Para ligar pressione o interruptor ON/OFF (fig. 4).
- Espere até que a luz "OK" acenda (fig. 7).
- Coloque uma chávena ou copo debaixo do tubo de vapor.
- Pressione o interruptor erogação e, ao mesmo tempo, abra o manípulo do vapor.
- Pelo tubo de vapor sairá água quente. Logo que obtenha a quantidade de água quente desejada, feche o manípulo e desligue o botão interruptor erogação.
- Se tirar mais de um litro de água, é preciso esperar pelo menos 5 minutos antes de tirar outra.

Limpeza e manutenção

- Antes de efectuar qualquer limpeza, desligue sempre o aparelho, retirando a tomada de corrente e deixe a máquina arrefecer.
- Não utilize solventes, detergentes ou abrasivos de limpeza para limpar a máquina. Utilize apenas um pano húmido e macio.
- Limpe os filtros, a saída de café, o tabuleiro e o reservatório de água com regularidade.
- Não imergir a máquina, pois trata-se de aparelho eléctrico!
- Nunca lave os acessórios ou peças anexas na máquina de lavar a louça.

Descalcificar o aparelho

É necessário descalcificar o aparelho cada 4/8 meses, dependendo da dureza da água e frequência de utilização. A descalcificação é efectuada com água e vinagre conforme segue:

- Encha o reservatório com água misturada com 3 colheres de sopa de vinagre.
- Ligue a máquina, como que seja para fazer café, até esvaziar o reservatório, e de seguida lave-o.
- Repita este processo 2-3 vezes somente com água, até desaparecer o cheiro de vinagre.

N. B. Este tipo de operação pode tornar-se perigosa caso seja efectuada com outras substâncias.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Διαβάστε με προσοχή αυτό το βιβλιário οδηγίων πριν εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε την συσκευή. Μόνο έτσι θα μπορέσετε να πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα.

Προειδοποιήσεις για την ασφάλεια

Διαβάστε με προσοχή τις ακόλουθες οδηγίες

- Πριν απο την χρήση, βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος της εγκαταστάσεως αντιστοιχεί με αυτή που αναφέρεται στην πινακίδα της συσκευής. Συνδέστε την συσκευή μόνο σε εγκατάσταση και σε μπρίζες ρεύματος που διαθέτουν ελάχιστη ροή 10 A και που είναι εφοδιασμένες με αποτελεσματική γείωση.
- Σε περίπτωση που η μπρίζα δεν είναι συμβατή με τον ρευματολήπτη (φίς) της συσκευής, προβείτε στην αντικατάσταση της μπρίζας με αλλη κατάλληλου τύπου, απο επαγγελματικά ειδικευμένο προσωπικό.
- Η ηλεκτρική ασφάλεια αυτής της συσκευής είναι εξασφαλισμένη μόνο όταν αυτή είναι συνδεδεμένη σωστά σε μια αποτελεσματική εγκατάσταση γειώσεως, όπως προβλέπεται απο τους ισχύοντες κανόνες ηλεκτρικής ασφάλειας. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για πιθανές ζημιές που θα προέλθουν απο την έλλειψη γειώσεως στην εγκατάσταση. Σε περίπτωση αμφιβολιών απευθυνθείτε σε ενα επαγγελματικά ειδικευμένο πρόσωπο.
- Μην θέτετε σε λειτουργία την συσκευή χωρίς νερό.
- Αυτή η συσκευή έχει κατασκευαστεί για να "φτιάχνει καφέ" και για να "ζεσταίνει ποτά", προσοχή να μην καίτε απο τα φυσίγματα νερού η ατμού η απο την ανάρμοστη χρήση της.
- Μην ακουμπάτε τα ζεστά μέρη (σωλήνα ατμού, νερό, την ζώνη διανομής που εφάπτεται με το κύπελλο υποδοχής των φίλτρων και το φίλτρο).
- Μην αφαιρείτε το κύπελλο υποδοχής των φίλτρων όταν η μηχανή βρίσκεται υπό πίεση ή κατά την διανομή.
- Μην αφήνετε τον εξαντλημένο καφέ στο φίλτρο που είναι αγγιστρωμένο στη μηχανή, αφαιρέστε τον μετά την διανομή.
- Μην αφήνετε την μηχανή, αν περιέχει νερό, σε ενα περιβάλλον που η θερμοκρασία είναι κατώτερη ή ίση με 0°C.
- Αφού αφαιρέσετε την συσκευασία, βεβαιωθείτε για την ακεραιότητα της συσκευής. Σε περίπτωση αμφιβολιών, μην χρησιμοποιείτε την συσκευή και απευθυνθείτε σε επαγγελματικά ειδικευμένο προσωπικό.

- Τα στοιχεία της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, φελιζόλ, κλπ) δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά, λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
- Σας συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε προσαρμοστές, πολλαπλές μπρίζες ή μπαλαντέζες. Οποιαδήποτε στιγμή που η χρήση τους θα είναι απαραίτητη, είναι αναγκαίο να χρησιμοποιείτε μόνο απλούς ή πολλαπλούς προσαρμοστές και μπαλαντέζες που είναι σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις ασφαλείας, κάνοντας προσοχή στο να μην υπερβαίνεται τα όρια ισχύος που αναγράφεται πάνω στον προσαρμοστή.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για οικιακή χρήση. Η οποιαδήποτε αλλη χρήση θα πρέπει να θεωρηθεί καταχρηστική και κατά συνέπεια επικίνδυνη.
- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για πιθανές ζημιές που θα προέλθουν απο κάθε ανάρμοστη, λανθασμένη η παράλογη χρήση.
- Η χρήση οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής επιφέρει την τήρηση ορισμένων βασικών κανόνων.

Ειδικά

- Μην ακουμπάτε την συσκευή με υγρά ή βρεγμένα χέρια και πόδια.
- Μην την χρησιμοποιείτε σε χώρους που προορίζονται για μπάνιο ή ντούζ.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας ή την συσκευή για να αποσυνδέσετε τον ρευματολήπτη (φίς) απο την μπρίζα του ρεύματος.
- Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη στους ατμοσφαιρικούς παράγοντες (πάγος, βροχή, ήλιος κλπ).
- Μην επιτρέπετε την χρήση της συσκευής σε παιδιά ή σε ανίκανα άτομα, χωρίς επίτηρηση.
- Μην βυθίζετε την συσκευή στο νερό.
- Πριν κάνετε οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού ή συντήρησης αποσυνδέστε την συσκευή απο το κύκλωμα ηλεκτρικής τροφοδοσίας, βγάζοντας την μπρίζα.
- Σε περίπτωση βλάβης η κακής λειτουργίας της συσκευής, σβήστε την και μην την παραβιάζετε. Για πιθανές επισκευές απευθυνθείτε σε ένα Κέντρο Τεχνικών Επισκευών που είναι εξουσιοδοτημένο απο τον κατασκευαστή και ζητήστε την χρησιμοποίηση αυθεντικών ανταλλακτικών. Η έλλειψη σεβασμού σε όσα προαναφέρονται, μπορεί να εκθέσει σε κίνδυνο την ασφάλεια της συσκευής.
- Όταν αποφασίσετε να μην ξαναχρησιμοποιήσετε πιά την συσκευή, αφού αποσυνδέσετε τον ρευματολήπτη (φίς) απο την μπρίζα του ρεύματος, σας συνιστούμε να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας.

- Η εγκατάσταση πρέπει να γίνει σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας αυτής της συσκευής δεν πρέπει να αντικατασταθεί από τον καταναλωτή γιατί η αντικατάσταση θέλει ειδικά κλειδιά. Σε περίπτωση βλάβης του καλωδίου, απευθυνθείτε αποκλειστικά σε ένα Κέντρο Τεχνικών Επισκευών, εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή.
- Αποσυνδέστε τον ρευματολήπτη (φισ) από το κύκλωμα τροφοδοσίας όταν ή συσκευή δεν χρησιμοποιείται για πολύ χρόνο. Μην αφήνετε την συσκευή συνδεδεμένη άσκοπα. Κλείστε τον γενικό διακόπτη της συσκευής όταν δεν την χρησιμοποιείτε.

Αυτή η συσκευή είναι σύμφωνη με την οδηγία της Ε. Ο. Κ. 87/308 για την εξάλειψη των ραδιοταραχών (ραδιοπαρεμβολών).

Περιγραφή της συσκευής

- A - Θέση αξεσουάρ
- B - Μέρος για να ζεσταίνονται και στεγνώνουν τα φλυντζάνια
- C - Μοχλός ανοίγματος ατμού
- D - Δεξαμενή νερού
- E - Σωλήνας διανομής ατμού
- F - Προστασία αντικαψυμάτων
- G - Καλώδιο τροφοδοσίας
- H - Μανόμετρο (όπου προβλέπεται)
- I - Θέση φλυντζανιών
- J - Δοχείο περισυλογής σταγόνων
- K - Ντούζ καυστήρα
- L - Μετρητής / πιεστήρας
- M - Θήκη φίλτρου
- N - Φίλτρο για 1 φλυντζάνι
- O - Φίλτρο για 2 φλυντζάνια
- P - Μοχλός μπλοκαρίσματος φίλτρου
- Q - Παρασκευαστής καπουτσίνο (όπου προβλέπεται)
- R - Πιεστήρας (όπου προβλέπεται)
- S - Διακόπτης ON/OFF
- T - Διακόπτης διανομής καφέ
- U - Διακόπτης ατμού
- V - Λαμπάκι ON/OFF
- W - Λαμπάκι OK έτοιμος
- X - Λαμπάκι λειτουργίας ατμού
- Y - Δείκτης επιπέδου

Για να γίνει περισσότερο εύκολη και πιο γρήγορη η παρασκευή του καφέ, μια καλή ιδέα είναι η χρησιμοποίηση καφέ σε παστίλιες. Με αυτόν τον τρόπο εκτός του ότι θα έχετε πάντοτε την σωστή δόση, απλουστεύεται και ο καθαρισμός της μηχανής.

Πως να θέσετε σε λειτουργία για πρώτη φορά την μηχανή

Αφού βγάλετε την συσκευή από την συσκευασία αφαιρέστε την σακκούλα που περιέχει τα αξεσουάρ. Όταν η συσκευή είναι καινούργια, είναι αναγκαίο να πλυθούν και μετά να ξεβγαλθούν με πολύ νερό τα αξεσουάρ, το κύπελλο υποδοχής των φίλτρων, η μίζουρα, τα δύο φίλτρα, η δεξαμενή. Κατόπιν προβείτε στο πλύσιμο του εσωτερικού κυκλώματος της μηχανής κατά τον ακόλουθο τρόπο.

Γέμισμα της δεξαμενής

Βγάλτε την δεξαμενή τραβώντας την πλαγίως. Ο σωλήνας θα σηκωθεί αυτόματα με αυτήν την πράξη (σχέδιο 1).

Ξαναπλύνετε την και γεμίστε την με φρέσκο νερό χωρίς να υπερβήτε το μέγιστο επίπεδο (σχέδιο 2). Το κοντρόλ του επιπέδου του νερού διευκολύνετε από ένα επιπλέοντα μπαλάκι.

Ξαναβάλτε την δεξαμενή στην θέση της (σχέδιο 3) σπρωχνοντάς την μέχρι το βάθος.

Πιο απλά η δεξαμενή μπορεί να γεμίσει, τραβώντας την όσο φτάνει για να χύσετε μέσα το νερό, απευθείας με μια κανάτα, ακόμη και κατά την διάρκεια της χρήσης.

Θυμηθείτε να την καθαρίζετε τακτικά.

Προπλύσιμο

- Συνδέστε τον ρευματολήπτη (φισ) λαμβάνοντας υπόψιν τις οδηγίες ασφαλείας.
- Πατήστε το κουμπί ON-OFF (S) και διανομής καφέ ανάβει το λαμπάκι από το κουμπί ON-OFF (V) (σχ. 4).
- Πατήστε το κουμπί διανομής (T). Η τρόμπα θα αρχίσει να γεμίζει νερό (σχέδιο 5).
- Περιμένετε έως ότου το νερό βγει από το ντούζ (σχέδιο 6), και κατόπιν κλείσετε με το κουμπί διανομής του καφέ.
- Κατόπιν περίπου 2 λεπτά ανάβει το λαμπάκι "OK" (W) (σχέδιο 7).
- Πατήστε ξανά το κουμπί διανομής (T) αφήνοντας να τρέξει το ντούζ (σχέδιο 6).
- Μετά 15/20 δευτερόλεπτα σταματήστε την βροχή του νερού πατώντας ξανά το κουμπί διανομής (T).
- Περιμένεται να ξαναξεσταθεί το νερό στον καυστήρα και όταν ανάψει το λαμπάκι "OK", επαναλάβεται την προηγούμενη πράξη.

Για ένα κανονικό προπλύσιμο, ακολουθήστε την προηγούμενη πράξη με τουλάχιστον 5 ή 6 φορές. Σ αυτό το σημείο η μηχανή είναι έτοιμη για την κανονική χρήση.

Ορισμένες ιδιαιτερότητες

Για να αγγιστρώσετε το κύπελλο της μηχανής, φέρτε το κύπελλο κάτω από το ντούζ του λέβητα (σχέδιο 8). Στη συνέχεια σπρώξτε το κύπελλο προς τα πάνω και ταυτόχρονα περιστρέψτε το προς τα δεξιά. Στην πίσω πλευρά του καπακιού υπάρχει μια πρακτική θήκη για τα αξεσουάρ στο εσωτερικό της

οποίας μπορούν να τοποθετηθούν τα δύο φίλτρα και η μιζούρα (σχέδιο 9). Στο επάνω μέρος μπορούν να τοποθετηθούν τα φλυντζάνια (σχέδιο 10) για να στεγνώσουν και να ζεσταθούν.

Μια ειδική κατασκευή οδηγεί το νερό των φλυντζανιών κατευθεία στο δοχείο για την χρήση αυτή. Εάν η συσκευή είναι από ώρα αναμμένη η θέση αυτή χρησιμεύει για να ζεσταίνεται τα φλυντζάνια.

Ορισμένες συμβουλές για να φτιάξετε ένα καλό καφέ

- Χρησιμοποιείτε πάντοτε φρέσκο νερό και διατηρείτε καθαρή την δεξαμενή.
- Πριν βγάλετε τον καφέ, περιμένετε πάντοτε έως ότου ανάψει το πράσινο λαμπάκι του OK αυτό δείχνει ότι το νερό που βρίσκεται στη δεξαμενή έφτασε στην θερμοκρασία για την παρασκευή του καφέ.
- Για να πετύχετε ένα καφέ αρίστης ποιότητας, είναι προτιμότερο να μην χρησιμοποιείτε πλαστικά ή χάρτινα φλυντζάνια.
- Τα φλυντζάνια, το κύπελλο που περιέχει το φίλτρο και τα φίλτρα πρέπει να ζεσταθούν πριν κάνετε τον καφέ.
- Για να ζεστάνετε τα φλυντζάνια, το κύπελλο που περιέχει τα φίλτρα και τα φίλτρα, μπορείτε να χρησιμοποιείτε το ζεστό νερό της βρύσης του σπιτιού ή μπορείτε να πράξετε ως ακολούθως:
- Ανάψτε την μηχανή πατώντας τον διακόπτη ON/OFF (S) (σχέδιο 4).
- Τοποθετήστε τα φίλτρα για 1 ή 2 φλυντζάνια (ανάλογα με τις ανάγκες) στο κύπελλο και χωρίς να βάλετε μέσα καφέ, αγγιστρώστε το κύπελλο στη μηχανή, όπως φαίνεται προηγουμένως.
- Περιμένετε έως ότου ανάψει το λαμπάκι OK (σχέδιο 7).
- Πατήστε τον διακόπτη της διανομής για να τρέξει το ζεστό νερό και να ζεστάνει το κύπελλο, το φίλτρο και τα φλυντζάνια.
- Πατήστε ξανά τον διακόπτη της διανομής, απαγγιστρώστε και στεγνώστε το κύπελλο, το φίλτρο και τα φλυντζάνια.

Η προθέρμανση δεν είναι αναγκαία όταν τα φλυντζάνια τοποθετηθούν στο επάνω μέρος της συσκευής.

Αγού βγή ο ατμός, χρειάζεται να γεμίστε την δεξαμενή πατώντας τον διακόπτη ατμού (T) αφήνοντας το νερό να βγή για μερικά δευτερόλεπτα. Αυτό βοηθάει και την μηχανή να πάρει την κανονική θερμοκρασία για να κάνετε έναν τέλειο καφέ.

Για ένα καλύτερο αποτέλεσμα, είναι αναγκαίο να χρησιμοποιήσετε καφέ αρίστης ποιότητας, ανθεκτικό και κομμένο σωστά. Είναι σπουδαίο, όσον αφορά τον κομμένο καφέ, να είναι αυτός ο ειδικός για οικιακές μηχανές εσπρέσσο.

Όσον αφορά το είδος του καφέ που θα χρησιμοποιήσετε,

σας συνιστούμε το είδος Αραβικός, ο οποίος έχει περιορισμένη περιεκτικότητα σε καφεΐνη. Εκτός αυτού ο Αραβικός είναι γλυκός με ελάχιστη οξύτητα και διαθέτει μια αποτελεσματική χωνευτική δράση. Η ιδανική δόση του καφέ είναι 6,5 γραμμάρια για 1 φλυντζάνι και γύρω στα 13 γραμμάρια για 2 φλυντζάνια (1 ή 2 μιζούρες).

Πιέστε με τον κατάλληλο πιεστήρα την σκόνη. Εάν ο καφές είναι υγρός ή κομμένος ψηλά, αρκεί μια ελαφριά πίεση. Εάν ο καφές είναι λίγο υγρός ή κομμένος χοντρά πρέπει να πιέσετε περισσότερο. Εν συνεχεία αγγιστρώστε το κύπελλο υποδοχής των φίλτρων όπως έχει ήδη εξηγηθεί. Ο ιδανικός χρόνος διάθεσης είναι 20-30 δευτερόλεπτα. Αν ο χρόνος είναι περισσότερος ή λιγότερος ο καφές μπορεί να

Χρήσι του μανόμετρου (όπου προβλέπεται)

Όταν ετοιμάζεται έναν καφέ εσπρέσσο, το αποτέλεσμα εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από την πίεση του πιεστικού νερού δια μέσου του καφέ.

Δια να ελέγχετε οπτικώς εάν η πίεση κατά την διάρκεια παροχής καφέ είναι σωστή η συσκευή σας είναι εφοδιασμένη με μανόμετρο χωρισμένο σε τρία τμήματα (σχέδιο 11).

Τμήμα 1.	Ανεπαρκής πίεση
Τμήμα 2.	Σωστή πίεση
Τμήμα 3.	Υπερβολική πίεση

Ο έλεγχος της πίεσης είναι χρήσιμος για να επιτύχετε ένα καφέ όπως τον θέλετε.

Κατά την παροχή του καφέ ελέγχετε την θέση του δείκτη.

Εάν βρίσκετε στο ανώ σημείο του τμήματος 2:

- Επιτυχάνετε ελαφρό καφέ
- Ο κόκκος του καφέ είναι χονδρός (καφές χονδροκομμένος)
- Η ποσότητα του καφέ στο φίλτρο είναι ανεπαρκής
- Ο καφές του φίλτρου δεν έχει πιεσθεί αρκετά

**Τμήμα
2**

Εάν ο δείκτης βρίσκετε στο κάτω σημείο του τμήματος 2:

- Επιτυχάνετε καφέ δυνατό
- Η ποσότητα του καφέ στο φίλτρο είναι υπερβολική
- Ο καφές έχει πιεσθεί υπερβολικά στο φίλτρο

**Τμήμα
2**

Μετατρέποντας τον χρόνο παροχής επιτυχάνετε καφέ λίγο ή πολύ δυνατό ή λίγο ή πολύ νερομένο σύμφωνα με την θέση του δείκτη.

Παρασκευή του καφέ εσπρέσσο

- Ανοίξτε την μηχανή πατώντας το κουμπί **ON/OFF** (σχέδιο 4) και περιμένετε να ανάψει το λαμπάκι **OK** (σχέδιο 7). Αυτό λαμπάκι δείχνει ότι η συσκευή είναι έτοιμη για να κάνει έναν καλό καφέ. Αν βγαίνουν σταγόνες νερού από το ντούζ αυτό είναι κανονικό και δεν είναι ελάττωμα.
- Τοποθετήστε μέσα στο κύπελλο υποδοχής των φίλτρων, ανάλογα με τις ανάγκες, το φίλτρο για 1 ή 2 φλυντζάνια (σχέδιο 12).
- Ζεστάνετε το σύνολο, κύπελλο και φίλτρο, αγγιστρώνοντας τα αδεια στην μηχανή, και πατώντας το κουμπί διανομής. Μετά μερικά δευτερόλεπτα αφήστε τον επιλογέα να στραγγίξει και, στη συνέχεια, βγάλτε 1-2 μιζούρες κομμένο καφέ στο φίλτρο (σχέδιο 13), διανέμοντας τον κανονικά και πιέζοντας τον ελαφρά.
- Στις μηχανές εφοδιασμένες με πιεστήρα, αυτή η ενέργεια μπορεί να γίνει χρησιμοποιώντας τον πιεστήρα που είναι τοποθετημένος δίπλα στο ντούζ (σχέδιο 14), έτσι εξασφαλίζεται μία πίεση περισσότερο ομοιόμορφη και κατά συνέπεια, καφέ καλύτερης ποιότητας. Αφαιρέστε τον καφέ που πιθανώς περισσεύει από τα χείλια του φίλτρου. Αν για τον καφέ εσπρέσσο σας χρησιμοποιείτε καφέ σε παστίλιες, κάντε χρήση του φίλτρου για ένα φλυντζάνι, τοποθετήστε μέσα την παστίλια του καφέ και πιέστε σε βάθος με την παλάμη του χεριού ή με τον πιεστήρα.

Σπουδαία: Οι παστίλιες του καφέ, πρέπει να διατηρούνται, να τις μεταχειρίζεστε και να τοποθετούνται στον χώρο υποδοχής φίλτρων, με τέτοιο τρόπο έτσι ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε παραμόρφωσή των.

- Αγγιστρώστε το κύπελλο όπως σας υποδείξαμε προηγουμένως (σχέδιο 8).
- Ακουμπήστε πάνω στο δοχείο περισυλλογής σταγόνων το φλυντζάνι ή τα φλυντζάνια ήδη ζεστά, κάτω από τα αντίστοιχα στόμια των κυπέλλων. Όταν ανάψει το λαμπάκι **OK**, πατήστε το κουμπί διανομής και αφήστε το μόνο όταν έχετε την ποσότητα από τον καφέ που θέλετε (περίπου 20-30 δευτερά) (σχέδιο 15).
- Για να απαγγιστρώσετε το κύπελλο περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και κατόπιν, στέψτε την λαβή από τα δεξιά προς τα αριστερά.
- Για να εξάγετε τον ήδη χρησιμοποιημένο καφέ, κρατήστε ακινητοποιημένο το φίλτρο με τον ειδικό μοχλό που είναι τοποθετημένος μέσα στη λαβή και, εξάγετε τον καφέ ή την παστίλια, χτυπώντας το αναποδογυρισμένο κύπελλο (σχέδιο 16). Αν χρησιμοποιήσατε καφέ σε σκόνη, ένα πρακτικό σύστημα είναι το ακόλουθο: κρατάτε το σύνολο, κύπελλο, φίλτρο, κάτω από το τρεχούμενο νερό

έτσι ώστε να ξεπλυθεί το σύνολο.

- Αν θα πρέπει να αφήσεται αχρησιμοποίητη την συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα, σβήστε την μηχανή και αδειάστε την δεξαμενή του νερού. Κατά την επόμενη πρώτη χρήση, προβείτε σε ένα προπλύσιμο, όπως είδαμε προηγουμένως.

Διάθεση ατμού

Η λειτουργία του ατμού είναι χρήσιμη αφενός για την παρασκευή του καπουτσίνο και αφ' εταίρου για να ζεστάνονται υγρά.

Ενέργειες

- Ανάψτε την συσκευή πατώντας το κουμπί **ON/OFF** και το κουμπί διανομής (σχέδιο 17). Θα ανάψουν το λαμπάκι **ON/OFF** και το λαμπάκι διανομής.
- Μετά μερικά λεπτά θα ανάψει το λαμπάκι **"OK"** (σχέδιο 18) που δείχνει ότι η συσκευή έχει την κατάλληλη θερμοκρασία για να "δημιουργήσει" τον ατμό.
- Βυθίστε τον σωλήνα διάθεσης του ατμού μέσα στο υγρό που πρόκειται να ζεστάνετε (σχέδιο 19) και στρέψτε τον μοχλό που ανοίγει τον ατμό προς τα κάτω (σχέδιο 20). Δρώντας πάνω στο μοχλό, είναι δυνατόν να διαφοροποιήσετε την ποσότητα του ατμού που θα βγει από τον σωλήνα.
- Όταν το υγρό είναι ζεστό, ξανακλείστε πλήρως τον μοχλό του ατμού και σβήστε το κουμπί ατμού (το λαμπάκι διανομής θα σβήσει).
- Προσοχή: Είναι δυνατόν, κατά την διάρκεια αυτής της φάσης να χυθούν από το ντούζ λίγες σταγόνες ατμού, αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό. Προσέξτε μόνον μην καίτε.
- Αμέσως μετά την χρήση, καθαρίστε τον σωλήνα, λόγω του ότι το ξερό γάλα είναι δύσκολο να αφαιρεθεί μετέπειτα (σχέδιο 21).

Προσοχή: Κατά τις πρώτες στιγμές διάθεσης, ο ατμός βγαίνει ανάμικτος με νερό και, κατά συνέπεια για να έχετε ατμό που θα είναι περισσότερο ξηρός, περιμένετε μερικές στιγμές με τον μοχλό ρύθμισης ανοικτό.

Πως να ετοιμάσετε ένα καλό καπουτσίνο

- Χρησιμοποιήστε ένα μεταλλικό δοχείο, αν είναι δυνατόν μικτής διαμέτρου και ψηλό.

Γεμίστε το μέχρι το 1/3 με γάλα έτσι ώστε να αποφύγετε την περίπτωση να χυθεί το γάλα καθώς θα βράζει.

Είναι προτιμότερο το γάλα να είναι φρέσκο και όχι βρασμένο, ούτε κρύο.

- Βυθίστε τον σωλήνα διάθεσης του ατμού βαθιά μέσα στο γάλα για να το ζεστάνετε (σχέδιο 19).
- Κατόπιν χαμηλώστε το δοχείο με τέτοιο τρόπο ώστε ο σωλήνας να εφάπτεται της επιφάνειας του γάλακτος (σχέδιο 22), βυθίζοντάς τον τότε πότε λίγο και για μερικά δευτερόλεπτα.
- Στο μοντέλλο που είναι εφοδιασμένο με παρασκευαστή καπουτσίνο, βυθίστε τον σωλήνα στο γάλα μέχρι το σημάδι που υπάρχει πάνω στην καμπάνα του παρασκευαστή καπουτσίνο (σχέδιο 22).

Προσοχή: Αμέσως μετά την χρήση, ξεβιδώστε και ξεπλύνετε τον παρασκευαστή καπουτσίνο, για να αποφύγετε την επικάλυψη από ξερό γάλα (σχέδιο 23).

- Κάθε τόσο με την βοήθεια ενός βελονιού καθαρίστε τις τρύπες του παρασκευαστή καπουτσίνο (σχέδιο 24).

Παρασκευή ζεστού νερού

(για να ετοιμάσετε τσαι,σούπες κλπ)

- Ανάψτε την μηχανή πατώντας τον επιλογέα ON-OFF (σχέδιο 4).
- Αναμείνατε έως ότου ανάψει το λαμπάκι "OK" (σχέδιο 7).
- Τοποθετήστε ένα ποτήρι ή ένα φλυτζάνι κάτω από τον σωλήνα διανομής ατμού.
- Πατήστε το κουμπί διανομής και ταυτόχρονα, ανοίξτε τον μοχλό που ελευθερώνει τον ατμό.
- Το ζεστό νερό θα βγει από τον σωλήνα και αφού πάρετε την ποσότητα που επιθυμείτε, κλείστε τον μοχλό και πατήστε ξανά το κουμπί διανομής.
- Εάν πάρετε πάνω από ένα λίτρο νερό περιμένετε τουλάχιστον 5 λεπτά προτού χαναπάρετε.

Καθαρισμός και συντήρηση

- Πριν από κάθε ενέργεια καθαρισμού ή συντήρησης, σβήστε την μηχανή, αποσυνδέστε τον ρευματολήπτη (φίς) από την μπρίζα του ρεύματος και αφήστε την μηχανή να κρυώσει.
- Για τον καθαρισμό της μηχανής μην χρησιμοποιείτε διαλυτικά, απορρυπαντικά ούτε και υλικά που ξύνουν. Θα είναι αρκετό ένα απαλό υγρό πανί.
- Καθαρίζετε τακτικά το κύπελλο που περιέχει τα φίλτρα, το δοχείο που μαζεύει τις σταγόνες και την δεξαμενή του νερού.
- Μην βυθίζετε την μηχανή, είναι μια ηλεκτρική συσκευή.
- Μην βάζετε τα μέρη της ή τα αξεσουάρ της στο πλυντήριο πιάτων.

Απασβέστωση (αφαίρεση αλάτων)

Σας συμβουλεύουμε να προβαίνετε σε μια απασβέστωση της μηχανής κάθε 4-8 μήνες, σε σχέση με την σκληρότητα του νερού και την συχνότητα χρήσεως. Σας συμβουλεύουμε να την απασβεστώνετε με νερό και ξύδι κατά τον ακόλουθο τρόπο:

- Γεμίστε την δεξαμενή με νερό διαλύοντας μέσα 3 μεγάλα κουτάλια ξύδι.
- Θέστε σε λειτουργία την μηχανή, σαν να ετοιμάζατε καφέ, μέχρις ότου αδειάσει τελείως η δεξαμενή και, εν συνεχεία ξεβγάλετε την.
- Επαναλάβετε την ενέργεια μόνο με νερό για 2-3 δεξαμενές, ξεβγάζοντας την έως ότου δεν θα αισθάνεστε πια την μυρωδιά του ξυδιού.

Προσοχή: Κάνοντας αυτή την ενέργεια με άλλες ουσίες, μπορεί να είναι επικίνδυνο.