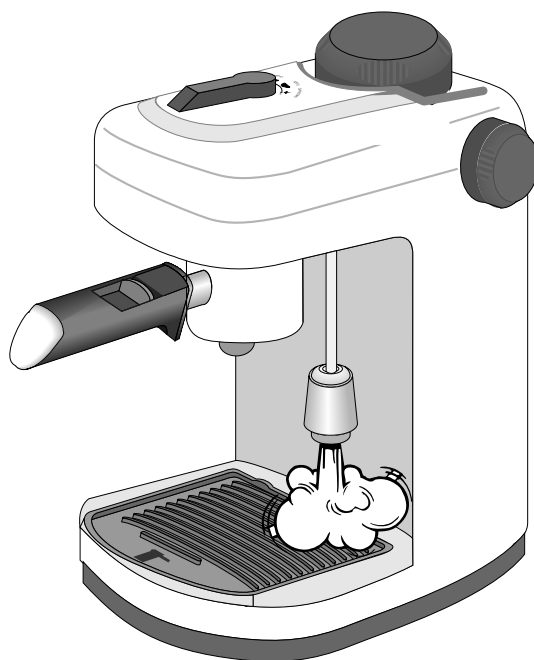
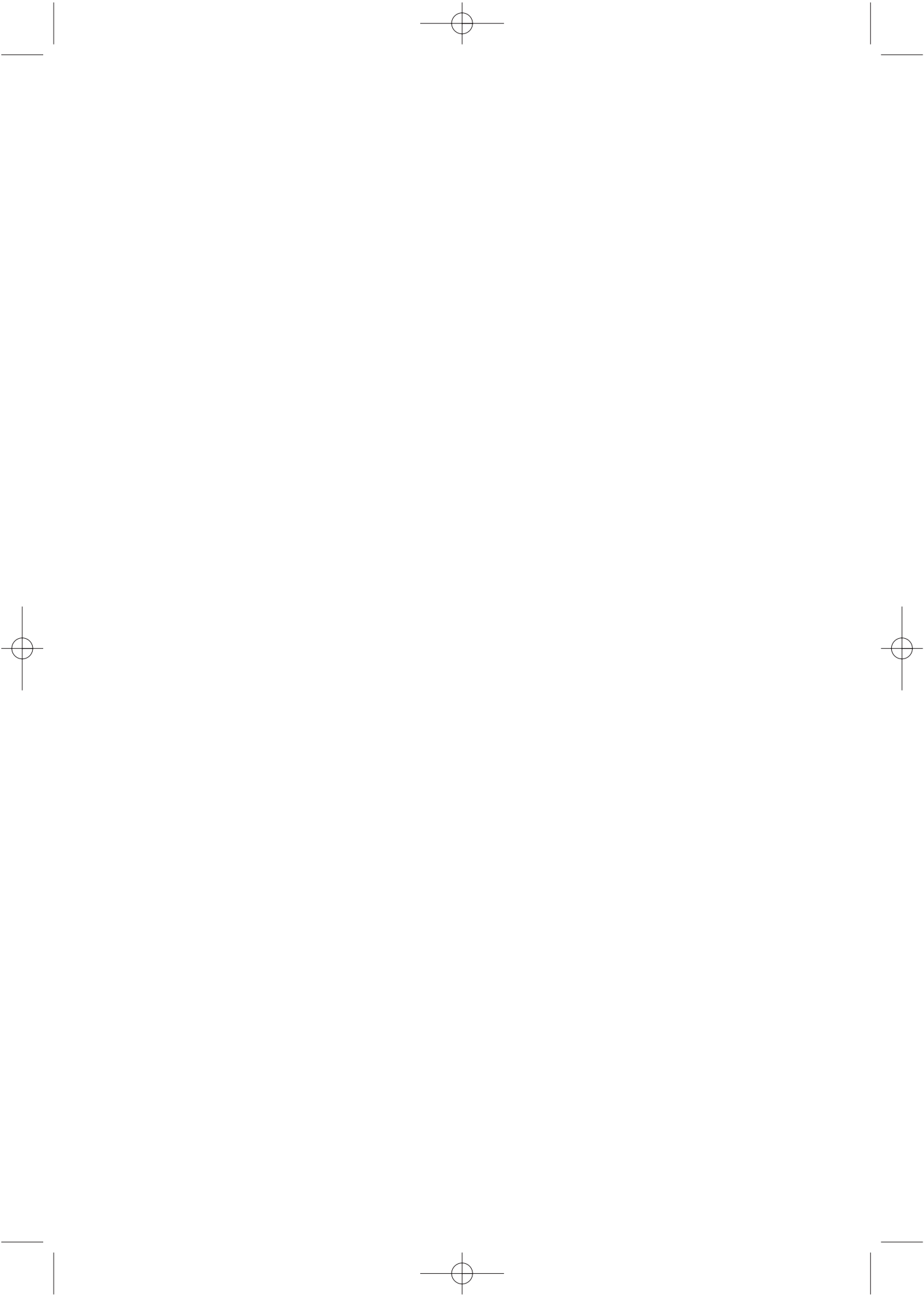


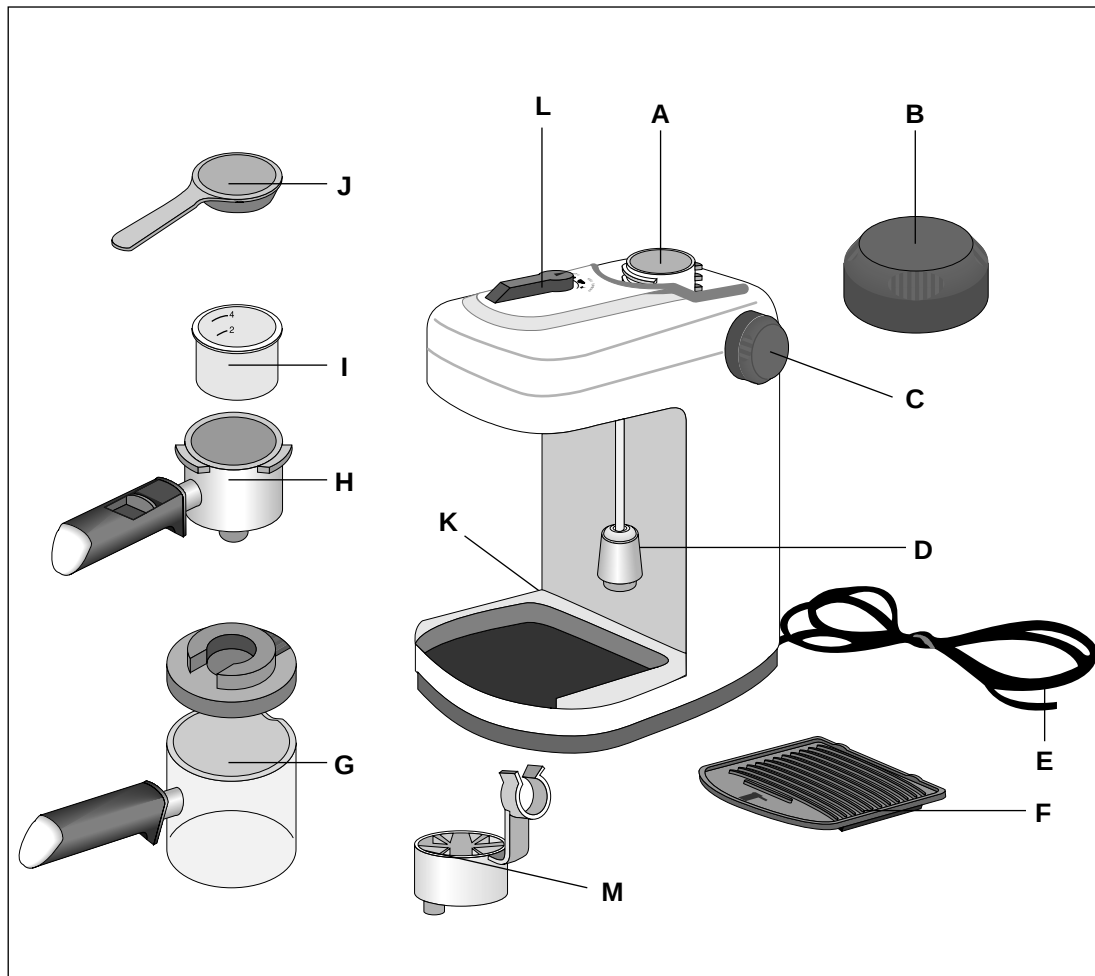
Coffee Machine
Machine à café
Espressomaschine
Macchina da caffè
Espresso - Apparaat
Cafetera eléctrica
Máquinas de café

Μηχανή καφέ



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





ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.

WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard.

With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse.

If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

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

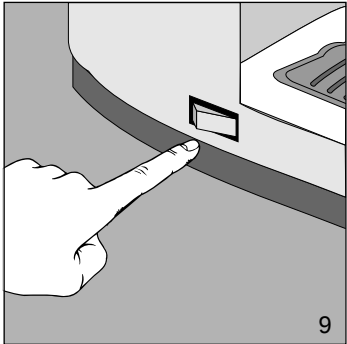
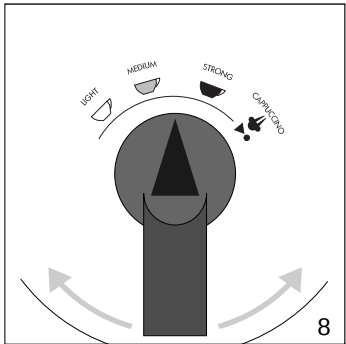
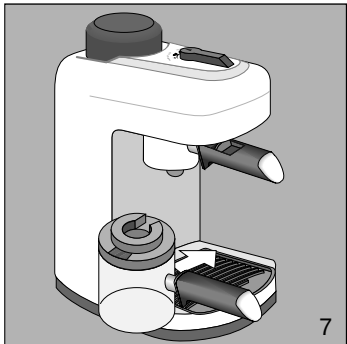
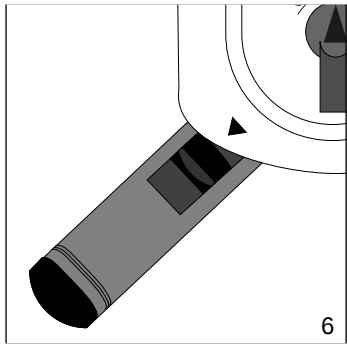
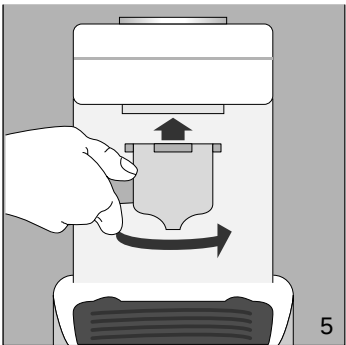
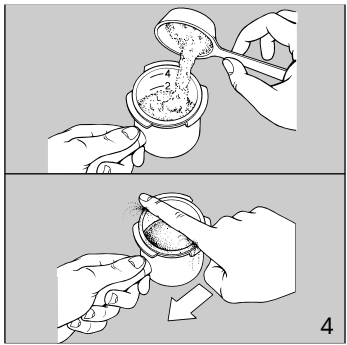
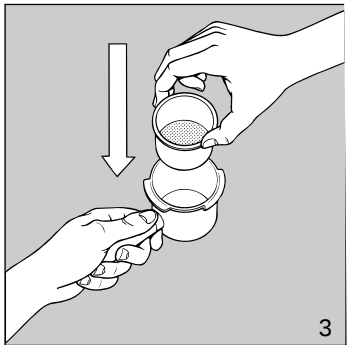
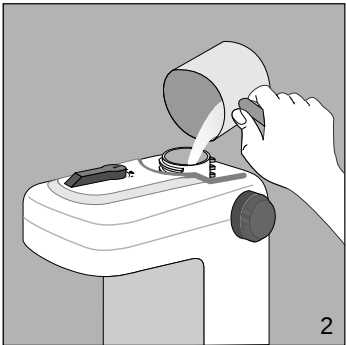
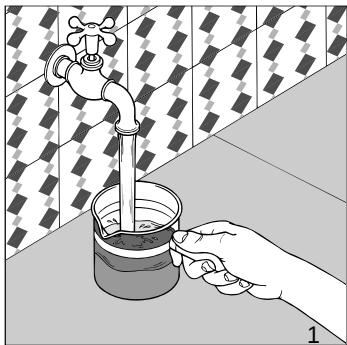


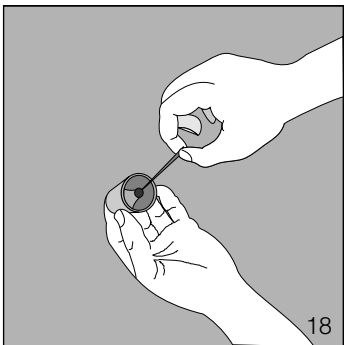
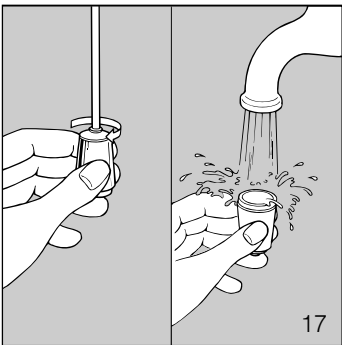
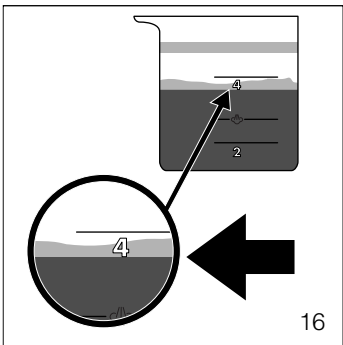
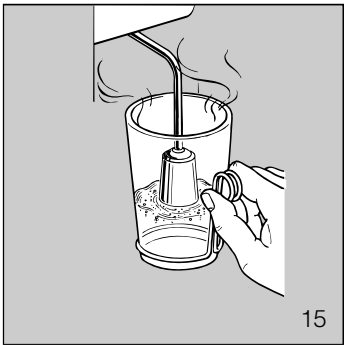
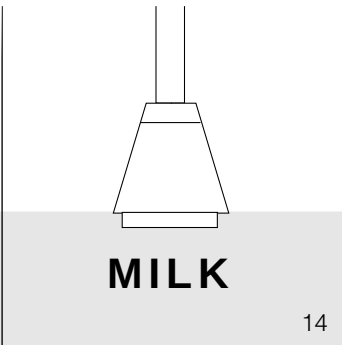
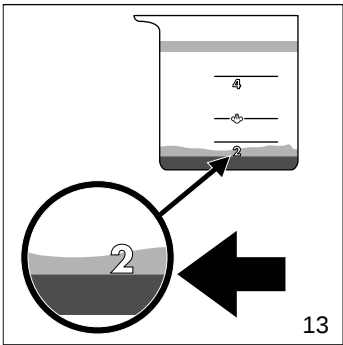
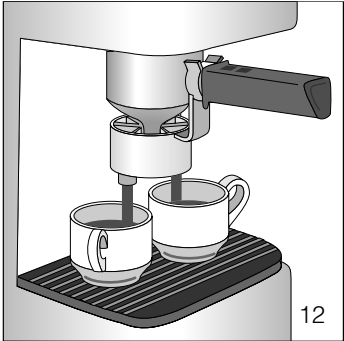
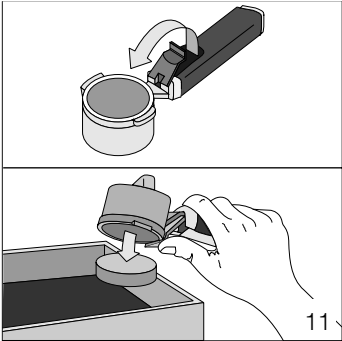
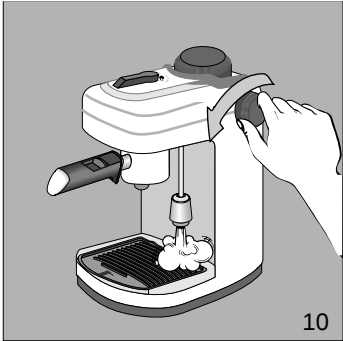
As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

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.





ENGLISH

Please read this instruction booklet carefully before installing the appliance and keep it handy for future consultation. In so doing you will obtain the best result and maximum safety in its use.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance without first having water in the tank.
- Do not fill the water tank with milk.
- Be careful not to scald yourself with spouts of water or vapour or by using the appliance incorrectly and do not touch hot parts (water, dispensing area in contact with the filter-holder and filter).
- **Do not remove the filter-holder while the appliance is under pressure or dispensing.**
- Once the packaging has been removed, check the appliance is in full working order. If in doubt, do not use the appliance and contact qualified service staff.
- Packaging materials (plastic bags, foam polystyrene, etc.) should not be left within reach of children as they could be a potential source of danger.
- This appliance is for domestic use only. Any other use is to be considered improper and therefore dangerous.
- Do not touch the appliance when hands or feet are wet or damp.
- Do not allow children or irresponsible people to operate the appliance.
- Installation must be carried out according to the manufacturer's instructions.
- The appliance's power-cable must not be replaced by the user as special tools are required in order to replace it. In the event of damage to the cable, or if the cable needs replacing, contact only the nearest after-sales assistance centre authorised by the manufacturer.

INSTALLATION

- Position the appliance on a level surface away from faucets and wash basins.
- Make sure the power supply corresponds to that specified on the appliance's data plate. Only connect the appliance to a power socket which has a minimum load of 10A and which is efficiently earthed.
- In the event of the plug on the appliance, have plug replaced with a suitable one, by qualified professional staff.
- 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 install the appliance in rooms that may reach temperatures of or below to 0°C (as freezing may cause damage).

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

These terms are referred to in the following pages:

- A.** Boiler
- B.** Boiler cap
- C.** Steam knob
- D.** Steam tube with cappuccino nozzle
- E.** Power cable
- F.** Drip tray
- G.** Carafe with lid
- H.** Filter holder
- I.** Filter
- J.** Measuring spoon
- K.** ON/OFF Switch
- L.** Coffee selector
- M.** Cup adaptor

PREPARING ESPRESSO COFFEE

- 1 Remove the boiler cap by turning it anti-clockwise.
- 2 Using the carafe supplied (fig. 1) pour water into the boiler (fig. 2) according to the amounts shown in the table at the end of the text. **Do not exceed the amounts shown as this could cause the appliance to malfunction.** While filling

- the water tank make sure the ON/OFF switch is in the OFF position.
- 3 Carefully close the boiler cap by turning it clockwise.
 - 4 Insert the filter into the filter-holder. (fig. 3).
 - 5 Place the coffee evenly into the filter (fig. 4) according to the amounts shown in the following table. It is important to use medium ground coffee. (Avoid using too finely ground coffee otherwise the filter could become blocked, MOKA coffee is suitable).
 - 6 Remove excess coffee from the filter-rim (fig. 4).
 - 7 To attach the filter holder to the machine place the bowl under the heater-faucet (fig. 5) and line up with the arrow marked on the machine lid (fig. 6). At this point press the filter-holder upwards while at the same time rotating it to the right all the way. It does not matter if the filter-holder's handle is not centrally aligned with the machine. It is important that the bowl be firmly set in its housing.
 - 8 The carafe with lid must be positioned under the filter-holder so that the 2 holes under the filter-holder are inside the opening on the carafe's lid (fig. 7).
Make sure that the steam knob is turned off.
 - 9 Set the coffee selector (**L**) to the type of coffee required: "LIGHT" for a weak coffee, "MEDIUM" for a normal coffee, "STRONG" for a strong coffee (fig. 8).
 - 10 Check that the steam knob is turned off firmly and press the ON/OFF switch (fig. 9). The pilot light will come on.
 - 11 About three minutes are required before the coffee begins to be dispensed. Wait until all the water of the boiler has been dispensed. Turn off the power switch after the coffee has been dispensed.
 - 12 **Before unscrewing the boiler cap or removing the filter-holder, residual pressure must be released by slowly turning the steam knob (fig. 10) so that the residual steam can escape.**
In models with the "safety cap", it is not possible to open the boiler cap when the boiler is hot as the cap turns without unscrewing. If it has to be removed for any reason, it is always necessary to let off steam from the boiler using the steam knob as

described immediately above.

- 13 To remove coffee grounds from the filter-holder, turn upside down and knock it repeatedly until all grounds have been removed (fig. 11), or rinse the filter holder unit under running water and let drip dry.

NOTE To eliminate the "new" smell, the first time you use the coffee machine, carry out a number of coffee cycles without using coffee.

CUP ADAPTOR ASSEMBLY

The adaptor (**M**) must be used every time the coffee is required to be made directly in the cup. For it to be assembled, it only needs to be inserted in the lower part of the filter-holder (fig. 12).

PREPARING CAPPUCCINOS

- 1 Prepare the coffee as described in points 1 to 10 of the paragraph "PREPARING THE COFFEE", using the amount of water necessary to obtain 2 cappuccinos as shown in the table at the end of the text. Note that more water is needed to make 2 cappuccinos than to make 2 normal coffees as steam is required in order to emulsify the milk. It is advisable to set the coffee selector (**L**) to "MEDIUM".
- 2 Let the coffee drip into the carafe until it reaches number 2 marked on the side as shown in fig. 13, before setting the coffee selector to "4 CAPPUCCINO".

WARNING: the level of the coffee which lies under the cream must reach the bottom of number 2 (see fig. 13). This procedure must be carried out with great care: if the coffee level exceeds number 2 there will not be enough steam left at the end to froth the milk.

- 3 Pour the coffee into 2 cups.
- 4 Pour approx. 200 grams of milk into the carafe (to make it easier, use the carafe by the measure as shown in the figure at the end of the text). **Only fresh milk should be used, not boiled milk and especially not hot milk.** Then pour the milk into a carafe. The carafe must be large enough to allow the milk to expand by about 3 times its volume.
- 5 Place the carafe under the steam nozzle (fig. 14) so as the steam nozzle is just on the surface of the milk and open slowly the steam

valve by turning the steam knob counter clockwise.

- 6 Move the carafe up and down under the steam nozzle as in fig. 15 (this will give maximum froth). **Froth the milk until the steam in the boiler has been completely used up**, then turn the steam knob in a clockwise direction in order to close the steam valve and set the ON/OFF switch to "OFF".
- 7 Pour gently or preferably spoon the frothy milk onto the coffee, then sprinkle on a little chocolate powder for perfect cappuccino coffee.
- 8 In order to make 4 cappuccinos, the previous procedures should be repeated, with care being taken to respect the amounts of water and milk shown in the table at the end of the text. Before setting the selector (L) to "CAPPUCCINO" also let the coffee drip into the jug until it reaches number 4 as shown in figure 16.
- 9 **Warning: always empty the boiler of any residual water or steam after using the appliance by turning on the steam knob (see fig. 10). This will help avoid malfunctioning when the appliance is next used.**

Then, taking care as the steam tube may be hot:

- unscrew the cappuccino nozzle by turning gently to the left (fig. 17) and wash it carefully in hot water.
- clean the steam tube and replace the cappuccino nozzle.
(from time to time, use a pin to clean the holes in the cappuccino nozzle (fig. 18).

HINTS

Making good espresso and cappuccino is not difficult however it does require practice. The following tips will help you get the best results from your machine:

- Warm the cups before filling with coffee.
- Use a moka coffee for best results.
- Freshly ground coffee provides the best flavour. To maintain flavour, fresh coffee is best stored in an airtight container in a cool place, even in the fridge.

CLEANING AND MAINTENANCE

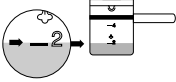
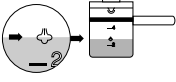
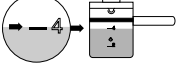
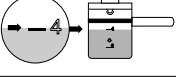
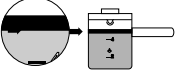
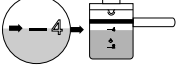
- Before carrying out any cleaning or maintenance, switch the machine off, remove the plug from the socket and leave the machine to cool.
- Do not use solvents, detergents or abrasive products to clean the machine. A soft damp cloth is sufficient.
- Clean the filter-holder, filter and drip tray regularly.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

DESCALING

If you live in a hard-water area, minerals and calcium found in the water will accumulate and affect the operation of the machine.

Approximately every six months (depending on the hardness of the water), your espresso maker should be cleaned with vinegar as follows:

1. Before cleaning your espresso maker, turn the switch to OFF and remove the plug from the wall socket.
2. Fill the carafe with vinegar and pour into the water tank.
3. Replace the tank cap.
4. Set the coffee selector to "LIGHT".
5. Fit the filter and filter-holder (without any coffee).
6. Place the carafe on the drip tray.
7. Insert the plug into the wall socket.
8. Turn the switch to ON. After a few minutes, the hot vinegar will begin to flow through the filter-holder into the carafe.
9. Place the steam tube in a glass or mug. Turn on the steam knob for a few seconds while the vinegar flows through the filter-holder. This will clear any milk residue from the inside of the tube.
10. Close the steam knob (the vinegar will continue to flow into the carafe).
11. When no more vinegar flows into the carafe, turn the switch to OFF and allow the machine to cool. Remove the filter-holder, the filter and the carafe and rinse with hot water.
12. Repeat the last two steps using cold water in order to remove any residual vinegar. Repeat twice.

To make	Water quantity in the carafe	Coffee quantity in the filter	Milk quantity in the carafe
2 espressos			
2 cappuccinos	Water level must coincide with the "steam" symbol on the carafe 		Use max. 1 carafe filled to the 4 level. 
4 espressos			
4 cappuccinos	Water level must coincide with the bottom part of metal band 		Use max. 2 carafes filled to the 4 level. 

FRANCAIS

Nous vous prions de bien vouloir lire attentivement ce mode d'emploi avant d'installer votre nouvel appareil, et de le conserver pour d'autres consultations. Cela vous permettra d'en tirer les meilleurs résultats et de garantir une utilisation en toute sécurité.

AVERTISSEMENTS DE SECURITE

- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne pas utiliser l'appareil avant d'avoir rempli le réservoir d'eau.
- Ne pas verser de lait dans le réservoir d'eau
- Faire attention à ne pas se brûler avec des jets d'eau ou de vapeur, ou avec un usage impropre de l'appareil; veiller à ne pas toucher les parties chaudes (eau, zone de débit en contact avec le porte-filtre et le filtre).
- **Ne pas enlever le porte-filtre lorsque l'appareil est sous pression ou qu'il fonctionne.**
- Après avoir enlevé l'emballage, contrôler que l'appareil soit intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser exclusivement à un personnel qualifié.
- Les éléments de l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, pouvant représenter pour eux une source de danger.
- Cet appareil ne doit être destiné qu'à un usage domestique. Tout autre usage doit être considéré comme impropre et par conséquent dangereux.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou de personnes incapables.
- L'installation doit être effectuée suivant les instructions du fabricant
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne peut pas être remplacé par l'utilisateur étant donné que cette opération exige l'utilisation d'outils spéciaux. Si le cordon d'alimentation est abîmé, ou s'il doit être remplacé, faire appel exclusivement à un centre de service après-vente agréé par le fabricant.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A.** Chaudière
- B.** Bouchon de la chaudière
- C.** Manette débit vapeur
- D.** Buse débit vapeur avec dispositif pour la préparation du cappuccino
- E.** Cordon d'alimentation
- F.** Cuvette recueille-gouttes
- G.** Verseuse avec couvercle
- H.** Porte-filtre
- I.** Filtre
- J.** Mesure
- K.** Interrupteur ON/OFF
- L.** Régulateur pour sélectionner un café fort, moyen ou léger
- M.** Adaptateur pour tasses

INSTALLATION

- Positionnez l'appareil sur un plan de travail loin de robinets et éviers.
- Vérifiez que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Branchez l'appareil uniquement à une prise de courant ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une mise à la terre efficace.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, faites remplacer la prise par une prise de type approprié, par un personnel qualifié.
- La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que si ce dernier est correctement relié à une installation de mise à la terre efficace. En cas de doute, faites appel à un personnel qualifié.
- N'installez pas l'appareil dans une pièce pouvant atteindre une température inférieure ou égale à 0°C (en cas de gel, la machine pourrait subir des dommages).

PREPARATION DU CAFE EXPRESSO

1. Dévissez le bouchon de la chaudière en le tournant dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre.
2. En utilisant la verseuse fournie (fig. 1), versez l'eau dans la chaudière (fig. 2) en respectant les indications fournies dans le tableau présenté à la fin du texte. **Ne dépassez jamais les quantités indiquées afin d'éviter un mauvais fonctionnement de l'appareil.** Lors du rem-

- plissage de la chaudière, vérifiez que l'interrupteur ON/OFF soit sur la position OFF.
3. Fermez soigneusement le bouchon de la chaudière en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
 4. Insérez le filtre dans le porte-filtre (fig. 3).
 5. Placez du café dans le filtre aussi (fig. 4) en respectant les indications fournies dans le tableau présenté ci-après. Il est important d'utiliser du café de mouture moyenne. (N'utilisez pas du café moulu trop fin qui pourrait obstruer le filtre. Nous vous conseillons d'utiliser le café spécial pour cafetières italiennes MOKA).
 6. Enlevez l'éventuel excédent de café sur le bord du filtre (fig. 4).
 7. Pour accrocher le porte-filtre à la machine, placez le porte-filtre en dessous de la douchette de la chaudière (fig. 5) en l'alignant avec la flèche imprimée sur le couvercle de la machine (fig. 6). Poussez ensuite le porte-filtre vers le haut en le faisant tourner en même temps vers la droite jusqu'au fond. Cela n'a aucune importance si la poignée du porte-filtre n'est pas centrée par rapport à la machine. Par contre, il est important que le porte-filtre soit bien inséré dans son logement.
 8. La verseuse avec son couvercle doit être positionnée sous le porte-filtre de sorte que les deux fours se trouvent à l'intérieur de l'ouverture présente sur le couvercle de la verseuse (fig. 7).
 9. Positionnez le sélecteur café (L) sur le type de café que vous souhaitez obtenir: "LIGHT" pour un café allongé, "MEDIUM" pour un café normal, "STRONG" pour un café fort (fig. 9).
 10. Contrôlez que la manette de la vapeur soit bien fermée et appuyez sur l'interrupteur ON/OFF (fig. 9). Le voyant lumineux s'allume.
 11. Le débit du café commencera après 3 minutes environ. Attendre jusqu'à ce que l'eau contenue dans la chaudière soit complètement sortie. Après avoir fait le café, éteignez l'interrupteur.
 12. **Avant de dévisser le bouchon de la chaudière ou d'enlever le porte-filtre, il est nécessaire d'éliminer la pression résiduelle en tournant lentement la manette de la vapeur (fig. 10) afin que la vapeur résiduelle puisse s'échapper.**

Dans les modèles munis de "bouchon de sécurité", il n'est pas possible dévisser le bouchon de la chaudière lorsqu'elle est chaude étant donné qu'il s'agit d'un bouchon anti-dévisage. Si pour une raison quelconque vous devez enlever le bouchon, vous devrez tout d'abord évacuer toute la vapeur de la chaudière à l'aide de la manette de la vapeur comme décrit au point précédent.

13. Pour éliminer le marc de café du porte-filtre, retournez-le et tapez-le à plusieurs reprises jusqu'au moment où le marc sort (fig. 11). Vous pouvez, si vous préférez, rincer le porte-filtre à l'eau courante puis le laisser s'égoutter.

REMARQUE: Lors de la première utilisation de la machine à café, afin de supprimer l'odeur typique du nouvel appareil, effectuez des cycles de café sans utiliser de mouture.

MONTAGE DE L'ADAPTATEUR

L'adaptateur (M) doit être utilisé chaque fois que vous souhaitez obtenir le café directement dans la tasse. Pour l'installer, il suffit de l'introduire dans la partie inférieure de la coupelle (fig. 12).

PREPARATION DU CAPPUCCINO

Un cappuccino est un café expresso recouvert d'une mousse de lait chaud.

1. Préparez le café comme décrit aux points 1-10 du paragraphe "Préparation du café", en utilisant la quantité d'eau nécessaire pour préparer 2 cappuccini, comme indiqué dans le tableau présenté à la fin du texte. Attention: la quantité d'eau nécessaire pour préparer 2 cappuccini est supérieure à celle utilisée pour préparer 2 tasses de café normales étant donné qu'il faut également produire la vapeur pour faire mousser le lait. Il est conseillé de positionner le sélecteur café (L) sur "MEDIUM".
2. Laissez couler le café dans la verseuse jusqu'à ce que le niveau du numéro 2 indiqué à côté soit atteint, comme illustré à la fig. 13. Puis positionnez le sélecteur sur "CAPPUCCINO".

ATTENTION: le niveau de café qui se trouve en dessous de la mousse crémeuse doit coïncider avec le niveau inférieur du numéro 2 (voir fig. 13). Cette opération doit être accomplie très minutieusement: si le niveau de café dépasse

le numéro 2, à la fin il ne restera plus assez de vapeur pour faire mousser le lait.

3. Versez le café dans 2 tasses.
4. Versez environ 200 g de lait dans la verseuse (pour plus de facilité, utilisez la verseuse avec les mesures comme illustré aux figures présentées à la fin du texte). **Utilisez exclusivement du lait frais, non bouilli et surtout pas chaud.** Puis versez le lait dans un pot. Le pot doit être suffisamment large afin de permettre au lait de bien mousser en triplant son volume.
5. Positionnez le pot contenant le lait en dessous de la buse de débit de la vapeur (fig. 14) de sorte que l'ouverture de la buse se trouve juste à la surface du lait et ouvrez lentement la vapeur en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.
6. Déplacez le pot avec un mouvement vertical vers le haut et vers le bas en dessous du bec de la vapeur comme indiqué à la fig. 15 (cette opération permet d'obtenir une plus grande quantité de mousse). **Faites mousser le lait jusqu'à ce que la vapeur soit complètement épuisée dans la chaudière.** Tournez ensuite la manette de la vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la vapeur ne sort plus et éteignez l'interrupteur.
7. Versez lentement le café dans les tasses, ou bien versez de préférence le lait mousseux sur le café à l'aide d'une petite cuillère. Pour obtenir un excellent cappuccino, saupoudrez ensuite un peu de chocolat en poudre.
8. Pour préparer 4 cappuccini, renouvelez les opérations précédentes en veillant à respecter les quantités d'eau et de lait indiquées dans le tableau présenté à la fin du texte. Avant de positionner le sélecteur (L) sur "CAPPUCCINO", laissez couler le café dans la verseuse jusqu'à ce que le numéro 4 soit atteint comme illustré à la fig. 16.

Attention: après avoir utilisé l'appareil, purgez toujours la chaudière pour éliminer tout résidu d'eau ou de vapeur en ouvrant la manette de la vapeur (voir fig. 10). Cette opération doit être effectuée afin d'éviter un mauvais fonctionnement lors de la prochaine utilisation de l'appareil.

Puis, en faisant fort attention étant donné que la buse de débit de la vapeur pourrait être très chaude:

- 1 dévissez le dispositif pour la préparation du cappuccino en le tournant lentement vers la gauche (fig. 17) et nettoyez-le soigneusement à l'eau chaude;
- 2 nettoyez la buse de débit de la vapeur et revissez le dispositif pour la préparation du cappuccino. (Utilisez de temps en temps une aiguille pour nettoyer l'orifice du dispositif pour la préparation du cappuccino - fig. 18).

CONSEILS PRATIQUES

Cela n'est pas difficile de préparer un bon espresso ou un bon cappuccino, toutefois il faut acquérir un peu d'expérience. Les conseils suivants vous aideront à obtenir d'excellents résultats avec votre nouvelle machine à café.

- Réchauffez les tasses avant d'y verser le café.
- Utilisez un type de café spécial pour espresso afin d'obtenir de meilleurs résultats. Ils sont en vente aujourd'hui dans tous les supermarchés.
- Pour obtenir plus de saveur, utilisez du café à peine moulu. Pour conserver tout l'arôme du café, gardez le café frais dans un pot hermétique en un lieu frais, même au réfrigérateur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteignez la machine à café, débranchez la fiche de la prise de courant et laissez la machine refroidir.
- Pour nettoyer la machine à café, n'utilisez jamais de solvants, détergents ou abrasifs. Utilisez tout simplement un linge humide et doux.
- Nettoyez régulièrement le porte-filtre, le filtre et la cuvette recueil-gouttes.
- Ne plongez jamais dans l'eau la machine à café. C'est un appareil électrique!
- Ne lavez jamais les composants et les accessoires en lave-vaisselle.

DETARTRAGE

Si votre eau est dure, les minéraux et le calcaire contenus dans cette eau pourront s'accumuler en causant des dommages à la machine.

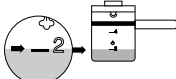
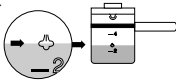
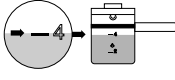
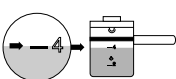
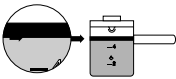
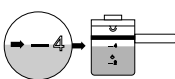
En fonction de la dureté de l'eau, il est nécessaire de nettoyer votre machine à café en utilisant du vinaigre. Procéder de la façon suivante:

1. Avant de nettoyer la machine à café, éteignez-la et débranchez la fiche de la prise de courant.

2. Remplissez la verseuse avec du vinaigre et versez-le dans la chaudière.
3. Fermez le bouchon de la chaudière.
4. Positionnez le sélecteur café (L) sur la position "LIGHT".
5. Accrochez le filtre et le porte-filtre (sans café).
6. Placez la verseuse sur la cuvette recueille-gouttes.
7. Branchez la fiche dans la prise de courant.
8. Allumez la machine à café. Après quelques minutes, le vinaigre chaud commencera à s'écouler à travers le porte-filtre dans la verseuse.
9. Placez un verre ou un pot en dessous de la buse de débit de la vapeur. Ouvrez la manette de la vapeur durant quelques secondes

pendant que le vinaigre s'écoule à travers le porte-filtre. De cette manière, les éventuels résidus de lait à l'intérieur de la buse seront éliminés.

10. Fermez la manette de la vapeur (le vinaigre continuera à s'écouler dans la verseuse).
11. Lorsque le vinaigre ne coule plus dans la verseuse, éteignez et laissez refroidir la machine à café. Décrochez le porte-filtre et le filtre, enlevez la verseuse et rincez à l'eau chaude.
12. Faisez au moins deux cycles de café en utilisant de l'eau froide afin d'éliminer tout résidu de vinaigre.

Pour préparer	Quantité d'eau dans la verseuse	Quantité de café dans le filtre	Quantité de lait dans la verseuse
2 CAFES EXPRESSO			
2 CAPPUCCINI	Le niveau de l'eau doit coïncider avec le symbole de la vapeur imprimé sur la verseuse. 		Utiliser max. 1 carafe remplie jusqu'au symbol 4. 
4 CAFES EXPRESSO			
4 CAPPUCCINI	Le niveau de l'eau doit coïncider avec la partie inférieure de la bande métallique. 		Utiliser max. 2 carafes remplies jusqu'au symbol 4. 

DEUTSCH

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der Installation aufmerksam durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachlesen sorgfältig auf. Nur dann können Sie beste Ergebnisse und höchste Betriebssicherheit erzielen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, ohne vorher den Heizkessel mit Wasser gefüllt zu haben.
- Füllen Sie den Heizkessel nicht mit Milch.
- Achten Sie darauf, sich nicht mit Wasserspritzern oder heißem Dampf zu verbrennen bzw. sich durch den unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes zu verletzen und berühren Sie keine heißen Teile (Wasser, Brühbereich in Kontakt mit Siebhalter und Sieb).
- Nehmen Sie den Siebhalter nicht heraus, wenn das Gerät unter Druck steht bzw. in Betrieb ist.
- Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken auf seine Unversehrtheit. Im Zweifelsfall das Gerät auf keinen Fall verwenden und sich an einen Fachmann wenden.
- Lassen Sie das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, PUR-Schaumstoff usw.) nicht in der Reichweite von Kindern, da dies eine Gefahrenquelle darstellt.
- Dieses Gerät darf ausschließlich als Haushaltsgerät verwendet werden. Jeder andere, zweckentfremdete Gebrauch kann gefährlich sein.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen bzw. feuchten Händen oder wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät darf nicht von Kindern oder gebrechlichen Personen bedient werden.
- Die Installation hat gemäß den Anweisungen des Herstellers zu erfolgen.
- Das Netzkabel des Gerätes darf nicht vom Verbraucher ausgetauscht werden, da hierzu Spezialwerkzeuge erforderlich werden. Wenden Sie sich bei Beschädigung des

Netzkabels oder zum Austausch desselben ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.

BESCHREIBUNG

- A.** Heizkessel
- B.** Heizkessel-Verschluß
- C.** Dampfgriff
- D.** Dampfabgabedüse mit Aufschäumvorrichtung
- E.** Netzkabel
- F.** Auffangschale
- G.** Kanne mit Deckel
- H.** Siebhalter
- I.** Sieb
- J.** Dosierlöffel
- K.** Hauptschalter ON/OFF
- L.** Flußregler
- M.** Tassen-Adapter

INSTALLATION

- Stellen Sie das Gerät auf einer Arbeitsfläche und entfernt von Wasserhähnen und Spülbecken auf.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Typen-/Leistungsschild angegebene Spannung mit der Ihrer elektrischen Anlage übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10 A an.
- Sollte der Gerätestecker für Ihre Steckdose ungeeignet sein, lassen Sie den Netzstecker durch einen Fachmann auswechseln.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es vorschriftsmäßig und korrekt geerdet ist. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Fachmann.
- Der Hersteller ist für eventuelle Schäden, die durch eine nicht vorgenommene Erdung der Anlage entstehen könnten, nicht verantwortlich. Wenden Sie sich an den Fachmann.
- Installieren Sie das Gerät nicht in Räumen, in denen eine Temperatur unter oder gleich 0°C erreicht werden kann (das Gefrieren des Wassers kann Schäden am Gerät verursachen).

ESPRESSOZUBEREITUNG

1. Den Verschluß des Heizkessels durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn lösen.
2. Mit Hilfe der mitgelieferten Kanne (Abb. 1) Wasser in den Heizkessel (Abb. 2) einfüllen und dabei die in der am Ende dieses Textes angeführten Tabelle angegebenen Mengen beachten. **Überschreiten Sie die angegebenen Mengen nicht, da dies zu Betriebsstörungen des Gerätes führen könnte.** Der Hauptschalter ON/OFF muß auf Stellung OFF geschaltet sein, während der Heizkessel aufgefüllt wird.
3. Den Verschluß des Heizkessels durch Drehen im Uhrzeigersinn sorgfältig verschließen.
4. Setzen Sie das Sieb in den Siebhalter ein (Abb. 3).
5. Füllen Sie das Kaffeepulver in das Sieb (Abb. 4) und beachten Sie dabei die in der am Ende dieses Textes angeführten Tabelle angegebenen Mengen. Verwenden Sie mittelfein gemahlene Kaffeepulver. (Wird zu fein gemahlene Kaffeepulver verwendet, könnte das Sieb verstopfen. Kaffeepulver für die MOKA ist bestens geeignet).
6. Entfernen Sie das eventuell überschüssige Kaffeepulver vom Siebrand (Abb. 4).
7. Um den Siebhalter an der Maschine einzuhaken, bringen Sie ihn unter die Austrittsstelle am Heizkessel (Abb. 5) und richten seinen Griff mit dem Pfeil aus, der sich am Maschinendeckel (Abb. 6) befindet. Dann drücken Sie den Siebhalter nach oben und drehen ihn gleichzeitig nach rechts bis zum Anschlag. Der Griff des Siebhalters muß nicht unbedingt zentral zur Maschine stehen: Es ist vielmehr erforderlich, daß der Siebhalter richtig in seiner Aufnahme eingesetzt ist.
8. Die Kanne wird unter den Siebhalter gestellt, so daß sich die Austrittsöffnung innerhalb der Aussparung im Kannendeckel befindet.
9. Stellen Sie den Kaffee-Wahlschalter (L) auf die gewünschte Kaffeestärke ein: " LIGHT" für einen leichten Espresso, " MEDIUM" für einen normalen Espresso, " STRONG" für einen starken Espresso (Abb. 8).
10. Vergewissern Sie sich, daß der Dampfgriff richtig geschlossen ist und betätigen Sie den Hauptschalter ON/OFF (Abb. 9). Die Kontrollampe schaltet ein.
11. Es sind etwa 3 Minuten erforderlich, bis der Espresso auszuströmen beginnt. Abwarten,

bis das im Wasserbehälter befindliche Wasser vollkommen ausgeströmt ist. Nach der Abgabe den Hauptschalter abschalten.

12. Bevor Sie den Verschluß des Heizkessels aufschrauben oder den Siebhalter entfernen, muß stets der gesamte Restdampf des Heizkessels abgelassen werden indem der Dampfgriff (Abb. 10) so gedreht wird, daß der verbliebene Dampf austreten kann.

Bei den Modellen mit "Sicherheitsverschluß" kann der Verschluß des Heizkessels nicht geöffnet werden, solange dieser heiß ist. Muß er aus irgendeinem Grund dennoch geöffnet werden, den Heizkessel vorher stets so entlüften, wie unter dem vorhergehenden Punkt beschrieben.

13. Zum Entfernen des Kaffeesatzes den Siebhalter umdrehen und durch wiederholtes Klopfen den Kaffeesatz entfernen (Abb. 11). Sie können den Siebhalter und das Sieb aber auch unter fließendem Wasser ausspülen und danach abtropfen lassen.

HINWEIS: Um bei der ersten Inbetriebnahme den Geruch des "Neuen" zu beseitigen, sollten Sie einige Espressos ohne Kaffeepulver zubereiten.

MONTAGE DES ADAPTERS

Es können 2 bzw. 4 Tassen Espresso mit der Karaffe zubereitet werden. Sollen nur 2 Tassen Espresso zubereitet werden, wird der Adapter unter den Filterhalter montiert (Abb. 12) und dann die Tassen unter die Auslaufdüsen gestellt. Auf diese Weise läuft der Kaffee direkt in die Tassen.

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINOS

1. Den Espresso so zubereiten, wie im Abschnitt "Espressozubereitung" von Punkt 1 bis Punkt 10 beschrieben, dabei jedoch die erforderliche Wassermenge für 2 Cappuccinos verwenden, wie in der Tabelle am Ende dieses Textes vorgeschrieben. Achtung: die Wassermenge für die Zubereitung von 2 Cappuccinos größer ist als die für 2 Espressos, da auch der Dampf zum Aufschäumen der Milch erforderlich ist. Der Espresso-Wahlschalter (L) sollte auf Position " MEDIUM" eingestellt werden.
2. Bevor Sie den Schalter auf "4 Cappuccinos" stellen, lassen Sie den Espresso in die Kanne

ausfließen, bis die an der Seite angezeigte Nummer 2 erreicht ist (wie auf Abb. 13 gezeigt).

Achtung: Der Espresso-stand, der sich unter dem Schaum befindet, muß den Stand unter der Nummer 2 erreichen (siehe Abb. 13). Dieser Vorgang muß mit der größtmöglichen Sorgfalt ausgeführt werden: überschreitet der Espresso-stand die Nummer 2, verbleibt nicht mehr genug Dampf, um die Milch aufzuschäumen.

3. Gießen Sie den Espresso in 2 Tassen.
4. Geben Sie etwa 200 g Milch in die Kanne. (Verwenden Sie hierzu die Kanne mit den Maßangaben, wie auf den Abbildungen am Ende des Textes gezeigt, um sich die Arbeitsvorgänge zu erleichtern). **Verwenden Sie ausschließlich frische, nicht abgekochte und vor allen Dingen keine heiße Milch.** Geben Sie die Milch danach in eine Milchkanne, die so groß sein muß, daß die Milch ihr Volumen verdreifachen kann.
5. Stellen Sie den Milchbehälter so unter die Dampfabgabedüse (Abb. 14), daß sich die Öffnung der Düse auf der Milchoberfläche befindet und öffnen Sie dann langsam den Dampf, indem Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen.
6. Bewegen Sie die Milchkanne unter der Dampf Düse auf und ab wie auf Abb. 15 gezeigt (so erhalten Sie die größtmögliche Milchschaummenge). **Schäumen Sie die Milch so lange auf, bis der gesamte Dampf im Heizkessel verbraucht ist, drehen Sie danach den Dampfgriff nach recht**, bis das Dampfventil geschlossen ist und schalten Sie den Hauptschalter aus (Position "OFF").
7. Füllen Sie den Espresso in die Tassen. Gießen Sie - oder noch besser - geben Sie den Milchschaum mit einem Löffel auf den Espresso und streuen Sie etwas Schokoladenpulver darauf, um einen perfekten Cappuccino zu erhalten.
8. Um 4 Cappuccinos zuzubereiten, müssen Sie die vorstehend beschriebenen Arbeitsgänge wiederholen und dabei die Wasser- und Milchmengen beachten, die in der Tabelle am Ende des Textes angegeben sind. Bevor Sie den Wahlschalter (L) auf

"CAPPUCCINO" stellen, lassen Sie so viel Espresso ausfließen, bis die Nummer 4 erreicht wurde (wie auf Abbildung 16 gezeigt).

9. **Achtung: Entleeren Sie den Heizkessel stets von allen Wasser- bzw. Dampfdruckständen, nachdem Sie das Gerät verwendet haben. Drehen Sie hierzu den Dampfgriff (siehe Abb. 10). Sie vermeiden dadurch, daß beim Folgebetrieb Betriebsstörungen auftreten.**

Danach verfahren Sie wie folgt, gehen dabei aber vorsichtig vor, da die Dampf Düse sehr heiß sein könnte:

- Lösen Sie die Aufschäumvorrichtung, indem Sie diese langsam nach links drehen (Abb. 17) und reinigen Sie sie vorsichtig unter warmem Wasser.
- Reinigen Sie die Dampf abgabedüse und schrauben Sie die Aufschäumvorrichtung wieder fest. (Reinigen Sie die Öffnung der Aufschäumvorrichtung von Zeit zu Zeit mit einer Nadel - Abb. 18).

NÜTZLICHE HINWEISE

Es ist nicht schwierig einen guten Espresso bzw. Cappuccino zuzubereiten, dennoch ist etwas Praxis erforderlich. Nachstehende Ratschläge werden Ihnen helfen, mit Ihrer Maschine die besten Ergebnisse zu erzielen:

- Erwärmen Sie die Tassen, bevor Sie den Espresso einfüllen.
- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, verwenden Sie Kaffee für Moka.
- Frisch gemahlene Kaffeebohnen verleihen das beste Aroma. Damit Sie das Aroma nicht verlieren, bewahren Sie frischen Kaffee am besten in einem luftdicht verschlossenen Behälter an einem kühlen Ort - auch im Kühlschrank - auf.

REINIGUNG UND WARTUNG

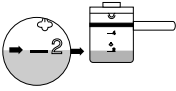
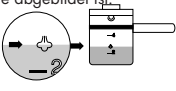
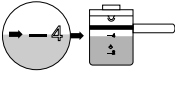
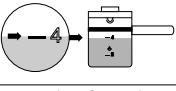
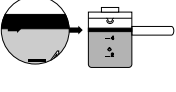
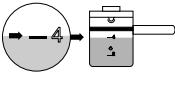
- Vor Beginn einer jeden Reinigungs- bzw. Wartungsarbeit schalten Sie die Maschine aus, ziehen den Netzstecker und warten ab, bis die Maschine abgekühlt ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Maschine keine Lösungs- Reinigungs- oder Scheuermittel. Ein weiches, feuchtes Tuch ist ausreichend.
- Reinigen Sie regelmäßig den Siebhalter, das Sieb und die Tropfwasserschale.

- Tauchen Sie die Maschine nicht ins Wasser, denken Sie daran, daß es sich um ein Elektrogerät handelt.
- Spülen Sie die Bestandteile bzw. das Zubehör nie in der Spülmaschine.

ENTKALKUNG

Ist das Wasser in Ihrer Region besonders hart, setzen sich nach gewisser Zeit Mineralien und Kalkstein im Leistungssystem der espressomaschine ab. Die durch Kalkstein hervorgerufene Verkalkungen können den einwandfreien Betrieb des Gerüates beeinträchtigen. Ungefähr alle 6 Monate, je nach Härtegrad des Wassers, sollte Ihre espressomaschine mit Essig entkalkt werden; gehen Sie dabei folgendermaßen vor:

1. Bevor Sie die Maschine entkalken, schalten Sie sie aus und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Füllen Sie die Kanne mit Essig und gießen Sie diesen in den Heizkessel.
3. Schließen Sie den Verschuß des Heizkessels sorgfältig.
4. Stellen Sie den Espresso-Wahlschalter (L) auf Position "LIGHT".
5. Haken Sie den Siebhalter mit dem Sieb ein (ohne Kaffeepulver).
6. Stellen Sie die Kanne auf die Tropfwasserschale.
7. Schließen Sie den Netzstecker an der Steckdose an.
8. Schalten Sie die Maschine ein. nach einigen Minuten beginnt der heiße Essig durch den Siebhalter in die Kanne auszufließen.
9. Positionieren Sie die Dampfdüse in ein Glas oder einen Krug. Öffnen Sie den Dampfgriff einige Sekunden während der Essig durch den Siebhalter fließt. Dadurch werden alle Milchrückstände im Düseninneren entfernt.
10. Schließen Sie den Dampfgriff (der Essig fließt weiter in die Kanne).
11. Fließt kein Essig mehr in die Kanne, schalten Sie die Maschine ab und lassen sie abkühlen. Entfernen Sie den Siebhalter, das Sieb und die Kanne und spülen Sie alle Teile mit warmem Wasser aus.
12. Wiederholen Sie die letzten beiden Arbeitsgänge mit kaltem Wasser, um jeglichen Kaffeerückstand zu beseitigen. Zweimal wiederholen.

Zur Zubereitung von	Wassermenge in der Kanne	Kaffeepulvermenge im Sieb	Milchmenge in der Kanne
2 ESPRESSOS			
2 CAPPUCCINOS	Der Wasserstand muß mit dem Dampfsymbol übereinstimmen, das auf der Kanne abgebildet ist. 		Verwenden Sie max. 1 Kanne bis zu Nummer 4 gefüllt. 
4 ESPRESSOS			
4 CAPPUCCINIS	Der Wasserstand muß mit der unteren Grenzmarke des Metallstreifens übereinstimmen. 		Verwenden Sie max. 2 Kanne bis zu Nummer 4 gefüllt. 

ITALIANO

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

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Non immergere l'apparecchio nell'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchio senza aver riempito la caldaia d'acqua.
- Non riempire la caldaia con latte.
- Fare attenzione a non scottarsi con getti d'acqua o di vapore o con un uso improprio dell'apparecchio e non toccare le parti calde (acqua, zona di erogazione a contatto con porta filtro e filtro).
- **Non rimuovere la coppetta porta filtro mentre l'apparecchio è in pressione o sta funzionando.**
- Una volta aperto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbi, non usare l'apparecchio e contattare il personale professionalmente qualificato.
- I pezzi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, poiché possono essere fonti di pericolo.
- L'apparecchio deve essere impiegato solo per uso domestico. Ogni altro uso è da ritenersi improprio e dunque pericoloso.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- Non permettere che l'apparecchio venga utilizzato da bambini o da incapaci senza sorveglianza.
- L'installazione deve essere effettuata secondo le indicazioni del costruttore.
- Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente in quanto la sostituzione richiede l'impiego di utensili speciali. In caso di danneggiamento del cavo, o di sua sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un Centro di Assistenza autorizzato dal costruttore.

INSTALLAZIONE

- Posizionare l'apparecchio sopra ad un piano di lavoro lontano da fonti di calore e lavandini.
- Verificare che la tensione della rete corrisponda quella indicata nella placca dell'apparecchio. Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente che abbia una portata minima di 10A e che sia collegato a terra in modo corretto.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con un'altra adatta, 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 installare l'apparecchio in un ambiente che può raggiungere una temperatura inferiore o uguale a 0°C (se si ghiaccia, può danneggiarsi).

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

La seguente terminologia sarà continuamente usata nelle pagine successive.

- A. Caldaia
- B. Tappo caldaia
- C. Manopola apertura vapore
- D. Tubo erogazione vapore
- E. Cavo di alimentazione
- F. Vaschetta raccogliocce
- G. Caraffa con coperchio
- H. Coppetta portafiltro
- I. Filtro
- J. Misurino
- K. Interruttore ON/OFF
- L. Regolatore di flusso
- M. Adattatore per tazze

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO

- 1 Svitare il tappo caldaia ruotandolo in senso antiorario.
- 2 Utilizzando la caraffa in dotazione (fig.1) versare l'acqua nella caldaia (fig.2) secondo le indicazioni della tabella riportata alla fine del testo. **Non eccedere oltre le quantità indicate poiché si potrebbe causare un malfunzionamento dell'apparecchio.** Mentre si riempie la caldaia, fare attenzione che l'interruttore ON/OFF sia nella posizione OFF.
- 3 Chiudere con attenzione il tappo caldaia ruotandolo in senso orario.
- 4 Inserire il filtro nel porta filtro (fig.3).
- 5 Mettere il caffè nella giusta dose nel filtro secondo le indicazioni riportate nella tabella alla fine del testo (fig.4). E' importante usare caffè di media macinatura. (Se si utilizza del caffè troppo fine, il filtro può otturarsi. Si consiglia caffè MOKA).
- 6 Togliere l'eccedenza di caffè dal bordo del filtro (fig.4).
- 7 Per agganciare il porta filtro alla macchina portare il porta filtro sotto la doccia della caldaia (fig.5) e allineare alla freccia stampata sul coperchio della macchina (fig.6). A questo punto spingere il porta filtro verso l'alto e contemporaneamente ruotarlo verso destra sino in fondo. Non ha nessuna importanza se il manico del porta filtro non è centrato rispetto alla macchina. E' importante che il portafiltro sia ben inserita nella sua sede.
- 8 La caraffa con il coperchio deve essere posizionata sotto il porta filtro in modo tale che i due fori sotto il portafiltro si trovino all'interno dell'apertura praticata sul coperchio della caraffa (fig. 7).
9. Posizionare il regolatore di flusso (L) secondo il tipo di caffè richiesto: "LIGHT" per un caffè leggero, "MEDIUM" per un caffè normale, "STRONG" per un caffè forte (fig.8).
- 10 Controllare che la manopola vapore sia ben chiusa e premere l'interruttore ON/OFF (fig. 9). La spia luminosa si accende.
- 11 Sono necessari circa tre minuti affinché il caffè inizi a fuoriuscire. Attendere fino a quando tutta l'acqua nella caldaia è fuoriuscita. Spegnerne l'interruttore dopo la fuoriuscita del caffè.

- 12 **Prima di svitare il tappo della caldaia o di rimuovere il porta filtro, è necessario eliminare la pressione residua ruotando lentamente la manopola vapore (fig.10) in modo tale che il vapore residuo possa fuoriuscire.**

Nei modelli con il "tappo di sicurezza", non è possibile svitare il tappo caldaia quando la caldaia è calda poiché il tappo è antisvitamento. Se deve essere rimosso per una qualsiasi ragione, è sempre necessario far uscire il vapore usando la manopola vapore come descritto immediatamente sopra.

- 13 Per eliminare i fondi di caffè dal porta filtro, capovolgerlo e batterlo ripetutamente affinché i fondi fuoriescano (fig.11), oppure risciacquare il porta filtro sotto l'acqua corrente e fare poi sgocciolare.

NOTA: Per eliminare l'odore di "nuovo", la prima volta che usate la macchina, fare qualche ciclo di caffè senza usare caffè.

MONTAGGIO DELL'ADATTATORE

L'adattatore (M) deve essere utilizzato ogniquale volta si vuole fare il caffè direttamente in tazza. Per il suo montaggio è sufficiente inserirlo nella parte inferiore della coppetta (fig. 12).

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

- 1 Preparare il caffè come descritto nei punti 1-10 del paragrafo "Preparazione del caffè", usando la quantità di acqua necessaria per ottenere 2 cappuccini come indicato nella tabella alla fine del testo. Attenzione: è necessaria una maggiore quantità d'acqua per fare 2 cappuccini di quanta ne serva per fare 2 caffè normali in quanto serve del vapore per emulsionare il latte. E' consigliabile posizionare il regolatore di flusso (L) su "MEDIUM".
- 2 Lasciare gocciolare il caffè nella caraffa fino al raggiungimento del numero 2 segnato a lato come mostrato in fig.13, prima di selezionare "4 CAPPUCCINO".

ATTENZIONE: il caffè che si trova sotto la crema deve raggiungere il livello inferiore del numero 2 (vedere fig.13). Questa procedura deve essere condotta con molta attenzione: se il livello di caffè supera il numero 2, alla fine non ci sarà abbastanza vapore per schiumare il latte.

- 3 Versare il caffè in 2 tazze.
- 4 Versare circa 200 gr. di latte nella caraffa (per facilitare, utilizzare la caraffa con le misure come mostrato nelle figure alla fine del testo). **Dovrà essere usato solo latte fresco, non bollito e soprattutto non caldo.** Poi versare il latte in un bricco. Il bricco deve essere abbastanza grande da permettere al latte di triplicare il suo volume.
- 5 Posizionare il contenitore del latte sotto al tubo erogazione vapore (fig. 14) in modo che l'apertura del tubo stesso sia giusto sulla superficie del latte ed aprire lentamente il vapore ruotando la manopola in senso antiorario.
- 6 Agitare il bricco su e giù sotto cappuccinatore come in fig.15 (per ottenere la schiuma massima). Schiumare il latte fino ad **esaurimento del vapore nella caldaia**, poi girare la manopola del vapore in senso orario finché non esce più vapore e spegnere l'interruttore.
- 7 Versare lentamente il latte montato sul caffè aiutandosi con un cucchiaino, poi spruzzare con un po' di cioccolato in polvere per un perfetto cappuccino.
- 8 Per fare 4 cappuccini, le operazioni precedenti dovranno essere ripetute, facendo attenzione a rispettare le quantità d'acqua e di latte indicate nella tabella alla fine del testo. Prima di posizionare il selettore (L) su "CAPPUCCINO", permettere al caffè di gocciolare nella caraffa fino a raggiungere il numero 4 come mostrato in figura 16.
- 9 **Attenzione: svuotare sempre la caldaia da ogni residuo di acqua o di vapore dopo aver usato l'apparecchio aprendo la manopola vapore (vedere fig.10). Ciò permette di evitare il malfunzionamento quando l'apparecchio verrà utilizzato la volta successiva.**

Poi facendo attenzione poiché il tubo erogazione vapore potrebbe essere molto caldo:

- svitare il cappuccinatore girando lentamente verso sinistra (fig.17) e pulire sotto l'acqua calda facendo molta attenzione.
- pulire il tubo erogazione vapore e rimettere il cappuccinatore.
(di tanto in tanto, utilizzare un spillo per pulire il foro del cappuccinatore - fig. 18).

SUGGERIMENTI

Non è difficile fare un buon espresso o un cappuccino, tuttavia richiede un po' di pratica. I seguenti consigli vi aiuteranno ad ottenere i migliori risultati dalla vostra macchina:

- Riscaldare le tazze prima di versare il caffè.
- Utilizzare un caffè moka per ottenere il miglior risultato.
- Il caffè appena macinato dà il migliore aroma. Per mantenere l'aroma, il caffè fresco si conserva meglio in un contenitore a tenuta d'aria in un luogo fresco, anche in frigorifero.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di effettuare la pulizia o la manutenzione, spegnere la macchina, rimuovere la spina dalla presa della corrente e lasciare che la macchina si raffreddi.
- Non usare solventi, detergenti o prodotti abrasivi per pulire la macchina. E' sufficiente un panno morbido e umido.
- Pulire regolarmente il porta filtro, il filtro e la vaschetta porta gocce.
- Non immergere la macchina nell'acqua - ricordare che è un apparecchio elettrico.
- Non lavare mai i componenti o gli accessori in lavastoviglie.

DECALCIFICAZIONE

Se l'acqua nella vostra zona è dura, i minerali ed il calcare che contiene si accumuleranno col passare del tempo. I depositi di calcare possono compromettere il buon funzionamento dell'apparecchio. Ogni sei mesi circa (a seconda della durezza dell'acqua) è necessario decalcificare la vostra macchina da caffè con dell'aceto.

Procedere come segue:

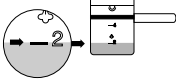
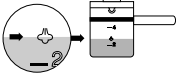
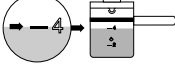
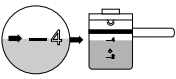
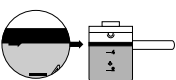
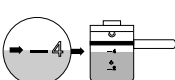
1. Prima di pulire la macchina del caffè, spegnere e rimuovere la spina dalla presa di corrente.
2. Riempire una caraffa con aceto e versare nella caldaia.
3. Riavvitare il tappo caldaia.
4. Posizionare il selettore (L) nella posizione "LIGHT"..
5. Sistemare il filtro ed il porta filtro (senza caffè).
6. Posizionare la caraffa sulla vaschetta raccogli gocce.
7. Inserire la spina nella presa di corrente.
8. Accendere la macchina. Dopo pochi minuti, l'aceto caldo comincerà a defluire attraverso il porta filtro nella caraffa.

9. Posizionare il tubo di vapore in un bicchiere o in tazza. Aprire la manopola vapore per alcuni secondi mentre l'aceto defluisce attraverso il porta filtro. Ciò pulirà ogni residuo di latte dall'interno del tubo.

10. Chiudere la manopola del vapore (l'aceto continuerà a defluire nella caraffa).

11. Quando non defluirà più aceto nella caraffa, spegnere e lasciare raffreddare la macchina.
- na. Rimuovere il porta filtro, il filtro e la caraffa e sciacquare con acqua calda.

12. Per togliere le tracce di aceto, è necessario fare almeno 2 cicli di caffè senza utilizzare la polvere.

Per fare	Quantità d'acqua nella caraffa	Quantità di caffè nel filtro	Quantità di latte nella caraffa
2 espresso			
2 cappuccini	Il livello dell'acqua deve coincidere con la linea del simbolo vapore impresso nella caraffa 		Utilizzare max 1 caraffa riempita fino alla linea 4 
4 espresso			
4 cappuccini	Il livello dell'acqua deve coincidere con il limite inferiore della fascetta metallica 		Utilizzare max 2 caraffe riempite fino alla linea 4 

NEDERLANDS

Leest u dit boekje aandachtig door alvorens het apparaat te installeren en bewaart u het boekje om het in de toekomst te kunnen raadplegen. Op deze manier verkrijgt u de beste resultaten en grootst mogelijke veiligheid tijdens het gebruik.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Het apparaat niet in water dompelen
- Het apparaat niet gebruiken zonder het reservoir gevuld te hebben met water.
- Het waterreservoir niet vullen met melk.
- Let u erop dat u zich niet brandt aan heet water of aan stoom of doordat het apparaat niet op de juiste manier gebruikt wordt, niet de onderdelen die heet worden aanraken (water, de afgifte zone in contact met filterhouder en filter).
- **De filterhouder niet verwijderen wanneer het apparaat onder druk staat of tijdens het functioneren.**
- Wanneer de verpakking verwijderd is controleren of het apparaat in goede staat verkeerd. In geval van twijfel het apparaat niet gebruiken en vakbekwame assistentie inroepen.
- De onderdelen van de verpakking (plastic zakken, schuimplastic, enz) dienen niet binnen het bereik van kinderen achtergelaten te worden, omdat dit een bron van gevaar zou kunnen zijn.
- Het apparaat dient alleen gebruikt te worden in een huishoudelijke omgeving. Elk ander gebruik dient als oneigenlijk en dus gevaarlijk beschouwd te worden.
- Het apparaat niet aanraken met natte of vochtige handen of voeten.
- Niet toelaten dat het apparaat gebruikt wordt door kinderen of onbekwame personen.
- De installatie dient te geschieden volgens de instructies van de fabrikant.
- Het electriciteits snoer dient niet door de gebruiker vervangen te worden omdat voor

de vervanging ervan speciaal gereedschap nodig is. In geval van beschadiging van het snoer, of voor de vervanging ervan, dient men zicht uitsluitend te wenden tot een door de fabrikant geautoriseerd Assistentie Centrum.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

De volgende termen zullen doorlopend gebruikt worden op de volgende bladzijden.

- A. Water boiler
- B. Dop boiler
- C. Stoomknop
- D. Buis afgifte stoom met cappuccino element
- E. Electriciteits snoer
- F. Lekbakje
- G. Kan met deksel
- H. Filterhouder
- I. Filter
- J. Maatlepel
- K. ON/OFF schakelaar
- L. Stroomregelaar
- M. Schenkpijpjes

INSTALLATIE

- Het apparaat op een werkvlak zetten uit de buurt van kranen en wasbakken.
- Controleren of de netspanning overeenkomt met die aangegeven op het plaatje van het apparaat. Het apparaat alleen aansluiten op een stopcontact dat een minimum draagkracht heeft van 10A en dat op de juiste manier verbonden dient te zijn met een aardleiding.
- Indien het stopcontact en de stekker van het apparaat niet passend zijn, het stopcontact laten vervangen door een geschikt type, door een vakman.
- In het geval dat de stekker van het apparaat niet in overeenstemming is met het stopcontact, dient het stopcontact vervangen te worden door een passend type door een vakman: Indien het snoer beschadigingen opgelopen heeft, dient men zich voor vervanging uitsluitend te wenden tot een Assistentie Centrum dat geautoriseerd is door de fabrikant omdat hiervoor een speciaal instrument nodig is.
- Het apparaat niet installeren in een omgeving waar de temperatuur kan dalen tot of onder 0°C (bevriezing kan schade opleveren).

HET BEREIDEN VAN ESPRESSO KOFFIE

- 1 De dop van het waterreservoir openen door te draaien tegen de wijzers van de klok in.
- 2 Door de bijgeleverde kan (fig. 1) te gebruiken water in de boiler gieten (fig. 2) waarbij de aanwijzingen in de tabel, die weergegeven staat aan het eind van deze tekst, opgevolgd dienen te worden. **Niet de aangegeven hoeveelheden overschrijden omdat het apparaat hierdoor niet goed zou functioneren.** Terwijl de boiler gevuld wordt erop letten dat de ON/OFF schakelaar op OFF staat.
- 3 De dop van de boiler nauwkeurig sluiten door deze kloksgewijs te draaien.
- 4 Het filter in de filterhouder plaatsen (fig. 3).
- 5 De koffie in het filter (fig. 4) doen volgens de aanwijzingen van de volgende tabel. Het is belangrijk een middelfijn gemalen soort koffie te gebruiken. (Indien té fijn gemalen koffie gebruikt wordt, kan het filter verstopt raken. Aangeraden wordt koffie voor MOKA te gebruiken).
- 6 Het te veel aan koffie van de rand van het filter vegen (fig. 4).
- 7 Om de filterhouder aan het apparaat vast te haken, de filterhouder onder de sproeikop van de boiler (fig. 5) brengen overeenkomend met de pijl die op het deksel van het apparaat afgedrukt staat (fig. 6). Op dit punt aangekomen de filterhouder omhoog drukken en tegelijkertijd kloksgewijs draaien tot hij niet verder kan. Het is helemaal niet belangrijk indien het handvat van de filterhouder niet precies in het midden staat ten opzichte van het apparaat. Het is wel belangrijk dat de filterkop goed op zijn plaats zit.
- 8 De kan met deksel dient onder de filterhouder geplaatst te worden en wel zo dat het tuitje steekt in de opening die zich in de deksel van de kan bevindt (fig. 7).
9. De keuzeknop van het koffiezetapparaat (L) instellen al naar gelang de gewenste soort koffie: "LIGHT" voor slappe koffie, "MEDIUM" voor normale koffie, "STRONG" voor sterke koffie (fig. 8).
- 10 Controleren dat de stoomknop goed gesloten is en op de ON/OFF schakelaar drukken (fig. 10). Het controlelampje gaat branden.
- 11 Er zullen ongeveer drie minuten verstrijken voordat de koffie begint te lopen. De schakelaar afzetten nadat de koffie gezet is.

- 12 **Alvorens de dop van de boiler open te draaien of de filterhouder te verwijderen, is het noodzakelijk de overgebleven druk te laten ontsnappen door langzaam de stoomknop open te draaien (fig. 10) op deze manier kan de achtergebleven stoom ontsnappen.**

Bij de modellen met de "beveiligde dop", is het niet mogelijk de dop van de boiler te openen wanneer de boiler heet is omdat de dop beveiligd is. Indien de dop om welke reden dan ook verwijderd moet worden, zal het altijd noodzakelijk zijn eerst de stoom te laten ontsnappen door de stoomknop te gebruiken zoals hierboven beschreven staat.

- 13 Om het koffiedik uit de filterhouder te verwijderen, de houder ondersteboven houden en herhaadelijk kloppen totdat het koffiedik eruit valt. (fig. 11), of de filterhouder omspoelen onder stromend water en daarna uit laten lekken.

N.B.: Om de geur van "nieuwigheid" te verwijderen de eerste keer dat het apparaat gebruikt wordt, éénmaal koffie zetten zonder koffie te gebruiken.

HET MONTEREN VAN DE SCHENKTUITJES

Als u maar twee kopjes koffie wilt maken bevestigt u de schenktuitjes onder de filterhouder (fig. 12) en plaatst u de twee kopjes onder de tuitjes. Zo wordt de koffie direct in de kopjes geschonken.

HET BEREIDEN VAN CAPPUCCINO

- 1 Koffie zetten zoals beschreven in de punten 1-10 van de paragraaf "Het bereiden van koffie", waarbij de hoeveelheid water gebruikt moet worden die nodig is voor het verkrijgen van 2 koppen cappuccino zoals aangegeven in de tabel aan het einde van deze tekst. Er is een grotere hoeveelheid water nodig voor het maken van 2 koppen cappuccino dan voor 2 koppen normale koffie, omdat stoom nodig is voor het opschuimen van de melk. Aangeraden wordt de koffie keuzeknop (**L**) op "MEDIUM" te zetten.
- 2 De koffie in de kan laten lopen tot het bereiken van het nummer 2 dat op de zijkant gedrukt staat zoals aangegeven in fig. 13, voordat men de toets "4 CAPPUCCINO" indrukt.

LET OP: Het niveau van de koffie dat zich onder de crème bevindt dient te reiken tot aan de onderkant van het nummer 2 (zie fig. 13). Deze proce-

dure dient zeer nauwkeurig uitgevoerd te worden: indien het niveau van de koffie boven het nummer 2 reikt, zal er aan het einde niet voldoende stoom over zijn om de melk op te schuimen.

- 3 De koffie in 2 koppen gieten.
- 4 Ongeveer 200 gr. melk in de kan gieten (om het eenvoudiger te maken, de kan met de niveauaanduidingen gebruiken zoals aangeven in de figuren aan het einde van deze tekst). **Er dient uitsluitend verse melk gebruikt te worden, niet gekookt en vooral niet warm.** Hierna de melk in een kannetje gieten. Het kannetje moet groot genoeg zijn om de melk tot drie keer het volume te kunnen laten toenemen.
- 5 Het melkkannetje onder het stoomafgifte buisje plaatsen (fig. 14) en wel zo dat de opening van het buisje tot op de oppervlakte van de melk reikt en langzaam de stoomafgifte openen door de knop kloksgewijs te draaien.
- 6 Het kannetje op en neer bewegen onder het stoomtuitje zoals in fig. 15 (hierdoor wordt de maximale hoeveelheid schuim verkregen). **De melk opschuimen totdat de stoom in de boiler opgebruikt is**, hierna de stoomknop kloksgewijs draaien totdat het stoomventiel gesloten is en de schakelaar op af zetten ("OFF").
- 7 De koffie in de koppen gieten, langzaam of beter met behulp van een lepel, het schuim van melk op de koffie gieten, hierna besprenkelen met een beetje cacao om een perfecte cappuccino te verkrijgen.
- 8 Voor het maken van 4 koppen cappuccino, dienen de voorafgaande handelingen herhaald te worden, waarbij erop gelet moet worden dat men de hoeveelheden water en melk moet gebruiken die aangegeven staan in de tabel aan het einde van deze tekst. Voordat de keuzeknop (L) op "CAPPUCCINO" gezet wordt, eerst de koffie in de kan laten lopen tot aan het nummer 4 zoals aangegeven in figuur 16.
- 9 **Let op: de boiler moet altijd leegge maakt worden door de stoomknop open te draaien er dient geen water of stoom in achter te blijven nadat het**

apparaat gebruikt is (zie fig. 10). Dit om te vermijden dat het apparaat niet goed functioneert als het de volgende keer gebruikt wordt.

Nu heel voorzichtig omdat het buisje voor stoomafgifte zeer heet kan zijn:

- het cappuccino element losdraaien door het langzaam naar links te draaien (fig. 17) en onder warm water voorzichtig wassen.
- het buisje voor stoomafgifte schoonmaken en het cappuccino element er weer op zetten (af en toe met behulp van een naald de opening van het cappuccino element schoonmaken- fig. 18).

AANWIJZINGEN

Het is niet moeilijk een lekkere kop espresso koffie of een cappuccino te maken, het vereist echter een beetje ervaring. De volgende raadgevingen zullen u helpen om de beste resultaten te bereiken met uw apparaat:

- De koppen verwarmen alvorens de koffie erin te gieten.
- Een geschikte soort espresso koffie gebruiken om het beste resultaat te bereiken. Deze zijn overal te verkrijgen in de supermarkten.
- Met vers gemalen koffie verkrijgt men het beste aroma. Om het aroma te behouden, dient de verse koffie bewaard te worden in een luchtdicht blik op een koele plaats, ook in de koelkast.

REINIGEN EN ONDERHOUD

- Alvorens over te gaan tot het schoonmaken of tot onderhoud, het apparaat afzetten en de stekker uit het stopcontact nemen en het apparaat laten afkoelen.
- Geen oplosmiddelen, schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen gebruiken om het apparaat schoon te maken. Een zachte, vochtige doek is voldoende.
- Regelmatig de filterhouder, het filter en het lekbakje schoonmaken.
- Het apparaat nooit in water dompelen - denkt u eraan dat het een elektrisch apparaat is.
- Nooit de onderdelen of de accessoires in de afwasmachine wassen.

ONTKALKING

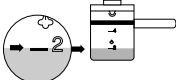
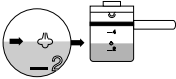
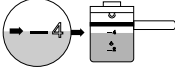
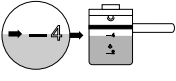
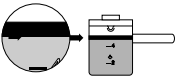
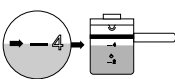
Indien in uw woonplaats het water hard is, zullen de mineralen en de kalk die zich in het water bevinden ophopingen veroorzaken die

het correct functioneren van het apparaat in gevaar zouden kunnen brengen.

Ongeveer om de 6 maanden (afhankelijk van de hardheid van het water), zal uw koffiezetapparaat schoongemaakt moeten worden met azijn en wel op de volgende manier.

1. Voordat u het koffiezetapparaat schoonmaakt, het apparaat afzetten en de stekker uit het stopcontact halen.
2. Een kan vullen met azijn en in de boiler gieten.
3. De dop van de boiler weer dichtdraaien.
4. De koffie keuzeknop (L) op "LIGHT" zetten.
5. Het filter en de filterhouder (zonder koffie) op hun plaats haken.
6. De kan op het lekbakje plaatsen.
7. De stekker in het stopcontact steken.
8. Het apparaat aanzetten. Na enkele minuten zal het warme azijn uit de filterhouder in de kan beginnen te lopen.

9. Het stoombuisje in een glas of in een beker plaatsen. De stoomknop gedurende enkele seconden opendraaien terwijl het azijn door de filterhouder loopt. Hierdoor zullen alle melkresten in de buis verwijderd worden.
10. De stoomknop sluiten (het azijn zal in de kan blijven lopen).
11. Wanneer er geen azijn meer in de kan druppelt, het apparaat afzetten en laten afkoelen. De filterhouder, het filter en de kan verwijderen en onspoelen met warm water.
12. De laatste twee handelingen herhalen met koud water om alle eventuele azijnresten te verwijderen. Tweemaal herhalen.

Voor het maken van	Hoeveelheid water in de kan	Hoeveelheid koffie in het filter	Hoeveelheid melk in de kan
2 KOPPEN ESPRESSO KOFFIE			
2 KOPPEN CAPPUCCINO KOFFIE	Het niveau van het water dient overeen te komen met het stoom symbool op de kan. 		
4 KOPPEN ESPRESSO KOFFIE			
4 KOPPEN CAPPUCCINO KOFFIE	Het niveau van het water dient overeen te komen met de onderkant van de metalen band. 		

ESPAÑOL

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

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- No sumergir el aparato en el agua.
- No usar el aparato sin haber llenado el depósito de agua.
- No llenar el depósito de agua con leche.
- Poner atención para no quemarse con chorros de agua o vapor o usando incorrectamente el aparato y no tocar las partes calientes (agua, zona de erogación en contacto con porta filtro y filtro).
- **No sacar el porta filtro cuando el aparato está bajo presión o está funcionando.**
- Una vez abierto el embalaje, controlar la integridad del aparato. En caso de dudas, no usar el aparato y contactar a personal especializado.
- Las piezas del embalaje (bolsas de plásticos, poliesterol expandido etc.) no tienen que dejarse al alcance de los niños, porque pueden ser fuente de peligro.
- Se debe usar el aparato sólo en ambiente doméstico. Cualquier otro uso tiene que considerarse inadecuado y por lo tanto peligroso.
- No tocar el aparato con las manos o pies mojados o húmedos.
- No permitir que el aparato sea usado por niños o incapaces.
- La instalación debe efectuarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
- El cable de alimentación del aparato no tiene que ser cambiado por el usuario, ya que para dicho cambio son necesarias herramientas especiales. En el caso que el cable esté dañado o se deba cambiar, dirigirse exclusivamente a un Centro de Asistencia Autorizado por el fabricante.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A.** Caldera agua
- B.** Tapón caldera
- C.** Manopla apertura vapor
- D.** Tubo erogación vapor para batidor de capuchinos
- E.** Cable de alimentación
- F.** Bandeja recoge gotas
- G.** Garrafa con tapa
- H.** Porta filtro
- I.** Filtro
- J.** Medida
- K.** Interruptor ON/OFF
- L.** Regulador de flujo
- M.** Adaptador para tazas

INSTALACION

- Colocar el aparato sobre un plano de trabajo lejos de grifos y lavaderos.
- Verificar que la tensión de la red corresponda a la indicada en la placa del aparato: Conectar el aparato sólo a un toma corriente que tenga una capacidad mínima de 10A y que tenga una correcta descarga a tierra.
- En el caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato, hacer cambiar la toma, por otra adecuada, por personal profesionalmente calificado
- La seguridad eléctrica del aparato está confirmada sólo cuando se ha realizado una correcta descarga a tierra. En caso de dudas dirigirse al personal profesionalmente calificado.
- No instalar el aparato en un ambiente que puede alcanzar una temperatura inferior o igual a 0°C (si se hiela, puede dañarse).

PREPARACION DEL CAFE EXPRESO

1. Destornillar el tapón del depósito de agua girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj
2. Utilizando la garrafa que viene con el aparato (fig.1) verter el agua en la caldera (fig. 2) según las indicaciones de la tabla que se encuentra al final del texto. **No exceder la cantidad indicada ya que podría causar un mal funcionamiento del aparato.** Mientras se llena el hervidor poner atención a que el interruptor ON/OFF esté en la posición OFF.

3. Cerrar con cuidado el tapón hervidor girando en sentido de las agujas del reloj.
4. Colocar el filtro en el porta filtro (fig.3).
5. Poner la dosis justa de café en el filtro, de acuerdo a las indicaciones de la tabla que sigue (fig.4). Es importante usar café molido medio. (Si se usa café demasiado fino, el filtro puede obturarse. Se aconseja café para MOKA).
6. Sacar el café excedente del borde del filtro (fig.5).
7. Para enganchar el porta filtro a la máquina, llevar el porta filtro debajo de la ducha de la caldera (fig.6) y alinear la flecha estampada en la tapa de la máquina (fig.7). A este punto empujar el porta filtro hacia arriba y al mismo tiempo girarlo hacia la derecha hasta el fondo. No tiene ninguna importancia si el mango del porta filtro no está centrado con respecto a la máquina. Es importante que el porta filtro esté bien colocada en su lugar.
8. La garrafa con la tapa debe estar colocada debajo del porta filtro de tal modo que el pico se encuentre en el interior de la abertura hecha en la tapa de la garrafa.
9. Colocar el selector del café (L) de acuerdo al tipo de café solicitado: "LIGHT" per un café liviano, "MEDIUM" para un café normal, "STRONG" para un café fuerte (fig.8).
10. Controlar que la manopla vapor esté bien cerrada y apretar el interruptor ON/OFF (fig.10). La señal luminosa se enciende
11. Después de tres minutos aprox., el café comenzará a salir. Apagar el interruptor después de la salida del café.
12. Antes de destornillar el tapón de la caldera o extraer el porta filtro, es necesario eliminar la presión residual girando lentamente la manopla vapor (fig.10) de manera que el vapor que queda pueda salir.
En los modelos con el tapón de seguridad no es posible abrir el tapón de la caldera cuando está caliente ya que el tapón está bloqueado. Si se debe sacar por cualquier motivo, es siempre necesario hacer salir el vapor usando la manopla vapor como apenas descrito.
13. Para eliminar los fondos de café del porta filtro, volcarlo y golpearlo repetidamente hasta que los fondos salgan (fig. 11) enjuagar el porta filtro debajo de agua corriente y escurrir.

NOTA: Per eliminare el olor de "nuevo", la primera vez que se usa la máquina, hacer un ciclo de café sin usar café.

Montaje del adaptador

En el jarro se pueden preparar 2 ó 4 tazas de café. Si, en cambio, se desea servir directamente en 2 tazas, montar el adaptador en la parte inferior de la copa (fig. 12) y colocar las tazas debajo de las boquillas.

PREPARAR UN CAPUCHINO

1. Preparar el café como descrito en los puntos 1-10 del parágrafo "Preparación del café", usando la cantidad de agua necesaria para obtener 2 capuchinos, como indicado en la tabla al final del texto. Atención: es necesaria una mayor cantidad de agua para hacer 2 capuchinos, de la cantidad que sirve para hacer 2 cafés normales, porque es necesario vapor para emulsionar la leche. Se aconseja colocar el selector café (L) en "MEDIUM".
2. Dejar gotear el café en la garrafa hasta llegar al número 2 indicado en el costado, como muestra la fig.14, antes de seleccionar el botón de arriba "4 CAPUCHINOS"

ATENCIÓN: el nivel de café que se encuentra debajo de la crema tiene que alcanzar el nivel inferior del número 2 (ver fig.13). Se tiene que realizar este procedimiento con mucha atención: si el nivel del café es superior al número 2, al final no habrá bastante vapor para batir la leche.

3. Volcar el café en 2 tazas.
4. Verter aprox. 200 g. de leche en la garrafa (para facilitar, usar la garrafa con las medidas como muestran las figuras al final del texto). **Se tendrá que usar sólo leche fresca no hervida y sobre todo no caliente.** Luego verter la leche en una jarra, que tendrá que ser suficientemente grande para permitir que la leche triplique su volumen.
5. Poner el recipiente con la leche bajo el tubo del vapor (fig. 14) y girar lentamente el mando hacia la izquierda.
6. Agitar la jarra arriba y abajo debajo del pico de vapor como en fig. 15 (esto permite la máxima espuma). Batir la leche hasta que

se agote el vapor en la caldera, después girando la manopla de vapor en sentido de las agujas del reloj hasta cerrar la válvula de vapor y apagar el interruptor (posición "OFF").

7. Verter con una cuchara la espuma de leche sobre el café, después rociar con un poco de chocolate en polvo, para un perfecto capuchino.
8. Para hacer 4 capuchinos, tendrán que respetarse las operaciones anteriores, poniendo atención de poner la cantidad de agua y leche indicadas en la tabla al final del texto. Antes de colocar el selector (L) en "CAPUCHINO", permitir al café gotear en la jarra hasta alcanzar el número 4 como muestra la figura 14.
9. **Atención: vaciar siempre la caldera de cualquier resto de agua o de vapor, después de haber usado el aparato, abriendo la manopla vapor (ver fig.10). Esto permite evitar el mal funcionamiento cuando el aparato se usará la vez siguiente.**

Después, poniendo atención porque el tubo de erogación podría estar muy caliente:

- destornillar el batidor de capuchino girando lentamente hacia la izquierda (fig.17) y limpiar debajo de agua caliente, poniendo mucha atención.
- limpiar el tubo erogación vapor y volver a poner el batidor. (de vez en cuando, usar un alfiler para limpiar el agujero del batidor - fig. 18).

SUGERIMENTOS

No es difícil hacer un buen expreso o un capuchino, sin embargo, es necesaria un poco de práctica. Los siguientes consejos le ayudarán a obtener los mejores resultados de la máquina:

- Calentar las tazas antes de verter el café.
- Utilizar un café expreso adecuado para obtener el mejor resultado. En la actualidad hay gran variedad en los supermercados
- El café apenas molido es el que da mejores resultados, el café fresco se conserva mejor en un contenedor hermético y en un lugar fresco, también en frigorífico.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de realizar la limpieza o mantenimiento, apagar la máquina, desenchufarla y dejar que se enfríe.
- No usar disolventes, detergentes o productos abrasivos para limpiar la máquina. Es suficiente un paño suave y húmedo.

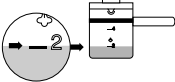
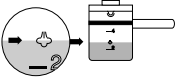
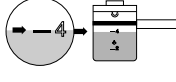
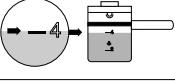
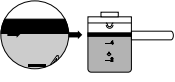
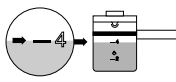
- Limpiar regularmente el porta filtro, el filtro y la bandeja recoge gotas.
- No sumergir la máquina en el agua - recordar que es un aparato eléctrico.
- No lavar nunca los componentes o los accesorios en lavaplatos.

DESCALCIFICACIÓN

Si se utiliza agua muy dura, a lo largo del tiempo se forman unos depósitos de sarro que pueden comprometer el funcionamiento de la máquina.

Aproximadamente cada seis meses (según la dureza del agua) es necesario descalcificar la cafetera con vinagre. Proceder como sigue:

1. Antes de limpiar la máquina de café, apagarla y desenchufarla.
2. Llenar una garrafa con vinagre y verterlo en la caldera.
3. Atornillar el tapón de la caldera.
4. Colocar el selector café (L) en posición "LIGHT".
5. Colocar el filtro y el porta filtro (sin café).
6. Ubicar la garrafa en la bandeja recoge gotas.
7. Enchufarla.
8. Encender la máquina. Después de algunos minutos, el vinagre caliente comenzará a salir a través del porta filtro en la garrafa.
9. Colocar el tubo de vapor en un vaso o taza. Abrir la manopla vapor por algunos segundos mientras el vinagre sale a través del porta filtro. Esto limpiará todo residuo de leche dentro del tubo.
10. Cerrar la manopla vapor (el vinagre continuará a salir en la garrafa).
11. Cuando no saldrá más vinagre, apagar y dejar enfriar la máquina. Sacar el porta filtro, el filtro y la garrafa y enjuagar con agua caliente.
12. Repetir los últimos dos pasos usando agua fría para sacar cualquier residuo de café. Repetir dos veces.

Para hacer	Cantidad de agua en la garrafa	Cantidad de café en el filtro	Cantidad de leche en la garrafa
2 EXPRESO			
2 CAPUCHINO	El nivel de agua debe coincidir con el símbolo del vapor en la garrafa. 		Utilizar max 1 jarra llenada hasta a linea 4 
4 EXPRESO			
4 CAPUCHINO	El nivel de agua debe coincidir con la parte inferior de la banda de metal. 		Utilizar max 2 jarras llenadas hasta a linea 4 

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

- Não imergir o aparelho em água.
- Não utilizar o aparelho sem ter enchido o reservatório com água
- Não encher o reservatório de água com leite.
- Prestar atenção para não se queimar com jactos de água ou de vapor, ou mesmo com o uso impróprio do aparelho. Não tocar partes quentes (água, zona de saída do café em contacto com o suporte do filtro e filtro).
- Não remover o suporte do filtro enquanto o aparelho estiver sob pressão ou estiver a funcionar.
- Depois de ter aberto a embalagem, certificar-se de que o aparelho esteja íntegro. Se houver dúvidas, não utilizar o aparelho e contactar pessoas profissionalmente qualificadas.
- As peças da embalagem (saquinhos em plástico, poliestireno expandido, etc.) não devem ser deixadas ao alcance das crianças, pois podem ser fontes de perigo.
- O aparelho deve ser utilizado somente em ambiente doméstico. Toda outra utilização deve ser considerada imprópria e perigosa.
- Não tocar o aparelho com as mãos ou pés molhados ou húmidos.
- Não permitir que o aparelho seja utilizado por crianças ou por pessoas incapazes.
- A instalação deve ser efectuada segundo as indicações do fabricante.
- O cabo de alimentação do aparelho não deve ser substituído pelo utente, pois a substituição necessita do uso de ferramentas especiais. Em caso de avaria do cabo, ou de sua substituição, contactar somente um Centro de Assistência autorizado pelo fabricante.

- Os materiais e os objectos destinados ao contacto com os alimentos estão em conformidade com as prescrições das directrizes CEE 89/109.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- A.** Caldeira para água
- B.** Tampa da caldeira
- C.** Botão de abertura do vapor
- D.** Tubo de saída do vapor com dispositivo para cappuccino
- E.** Cabo de alimentação
- F.** Bandeja recolhe-gotas
- G.** Jarro com tampa
- H.** Suporte do filtro
- I.** Filtro
- J.** Medidor
- K.** Interruptor ON/OFF
- L.** Regulador do fluxo
- M.** Adaptador para as chávicas

INSTALAÇÃO

- Colocar o aparelho sobre uma mesa de trabalho distante de torneiras e bancas.
- Verificar que a tensão da rede corresponda àquela indicada na plaqueta do aparelho. Ligar o aparelho somente a uma tomada de corrente que tenha uma intensidade mínima de 10 A e que tenha uma ligação à terra correcta.
- Em caso de incompatibilidade entre a tomada de corrente e a ficha do aparelho, mandar substituir por uma tomada de tipo adequado. Este trabalho deve ser feito por pessoa profissionalmente qualificada
- A segurança eléctrica do aparelho é garantida somente quando estiver correcto e eficientemente ligado à terra. Em caso de dúvidas, contactar uma pessoa profissionalmente qualificada.
- Não instalar o aparelho num ambiente que possa chegar a uma temperatura inferior ou igual a 0°C (se o aparelho congela, pode avariar-se).

PREPARAÇÃO DO CAFÉ EXPRESSO

1. Soltar a tampa do reservatório de água girando-a no sentido anti-horário.
2. Utilizando o jarro entregue com o aparelho (fig. 1), deitar a água na caldeira (fig. 2) segundo as informações da tabela no final do texto. **Nunca superar as quantidades indicadas, pois isto poderia causar o funcionamento irregular do aparelho.** O enchimento do ebulidor deve ser feito com o interruptor ON/OFF na posição OFF.
3. Fechar com atenção a tampa do ebulidor, girando-a no sentido horário.
4. Colocar o filtro no seu suporte (fig. 3).
5. Colocar a dose correcta de café no filtro, respeitando as quantidades indicadas na tabela a seguir (fig. 4). É importante utilizar café de moedura média. (Se for usado café moído muito fino, o filtro pode obstruir-se. Recomenda-se café para cafeteira italiana).
6. Retirar o excesso de café do bordo do filtro (fig. 4).
7. Para enganchar o suporte do filtro na máquina, colocá-lo sob o duche da caldeira (fig. 5), alinhando com a seta impressa na tampa da máquina (fig. 6). Em seguida, empurrar o suporte do filtro para cima e, simultaneamente, girá-lo no sentido horário até ao final. Não há nenhum problema se a pega do suporte do filtro não ficar centrada com a máquina. É importante que o suporte fique bem encaixado na sua sede.
8. O jarro com tampa deve ser colocado sob o suporte do filtro de modo que o bico do suporte fique dentro da abertura existente na tampa do jarro. Prestar atenção para que o botão de abertura de saída do vapor esteja na posição off.
9. Posicionar o selector do café (L) segundo o tipo de café desejado: "LIGHT" para um café fraco, "MEDIUM" para um café normal, "STRONG" para um café forte (fig.8).
10. Controlar que o botão de vapor esteja bem fechado e carregar no interruptor ON/OFF (fig. 9). A luz-piloto acende-se.
10. São necessários aproximadamente 3 minutos para que comece a sair café. Desligar o interruptor depois que saiu o café.

12. **Antes de soltar a tampa da caldeira ou de retirar o suporte do filtro, é necessário eliminar a pressão residual girando lentamente o botão de vapor (fig. 10) de tal modo que o vapor residual possa sair.**

Nos modelos com a "tampa de segurança", não é possível abrir a tampa da caldeira quando estiver quente, pois a tampa é a prova de abertura. Se se deve abrir por qualquer motivo, é sempre necessário deixar sair o vapor usando o botão de vapor conforme descrito imediatamente acima.

13. Para retirar o pó de café usado do suporte, girá-lo para baixo e batê-lo repetidamente para que o pó de café saia (fig. 11). Pode-se também enxaguar o suporte do filtro, com água corrente e deixar escorrer.

NOTA: Para eliminar o odor de "novo", a primeira vez que usar a máquina, fazer um ciclo de café sem usar o pó de café.

MONTAGEM DO ADAPTADOR

É possível preparar tanto 2 como 4 chávénas de café utilizando o jarro. Se desejar somente duas chávénas de café, ponha o adaptador na parte inferior do portafiltros (fig. 14) e coloque as chávénas por baixo dos bicos. Obter-se-á um café directamente na chávénas.

PREPARAR UM CAPPUCCINO

1. Preparar o café conforme descrito nos pontos 1-10 do parágrafo "Preparação do café", usando a quantidade de água necessária para obter 2 cappuccini conforme indicado na tabela no final do texto. Atenção: é necessária uma maior quantidade de água para fazer 2 cappuccini do que para fazer 2 cafés normais, pois serve vapor para emulsionar o leite. Recomenda-se posicionar o selector de café (L) em "MEDIUM".
2. Deixar gotejar o café no jarro até alcançar o número 2 marcado no lado, conforme ilustra a fig.14, antes de seleccionar a tecla superior "4 CAPPUCCINO".

ATENÇÃO: o nível de café que se encontra sob o creme deve alcançar o nível inferior do número 2 (ver fig.13). Este procedimento deve ser feito com muita atenção; se o nível de café superar o número 2, no final não haverá vapor suficiente para fazer a espuma de leite.

3. Deitar o café em 2 chávenas.
4. Deitar aproximadamente 200 gr. de leite no jarro (para facilitar, utilizar o jarro com as medidas, conforme ilustrado nas figuras no final do texto). **Deverá ser usado somente leite fresco, não fervido e, principalmente, não quente.** Então, deitar o leite num recipiente. O recipiente deve ser bem largo para permitir que o leite triplique o seu volume.
6. Agitar o recipiente para cima e para baixo sob o bico do vapor conforme ilustra a fig. 15 (isto permite fazer o máximo de espuma). Fazer a espuma de leite **até terminar o vapor na caldeira**, então girar o botão do vapor no sentido horário até fechar a válvula do vapor e desligar o interruptor.
7. Deitar o café nas chávenas, deitá-lo lentamente, ou de preferência deitar a espuma com uma colher pequena sobre o café, então distribuir um pouco de chocolate em pó para obter um cappuccino perfeito.
8. Para fazer 4 cappuccini, as operações precedentes deverão ser repetidas, prestando atenção em respeitar as quantidades de água e de leite indicadas na tabela no final do texto. Antes de colocar o selector (L) em "CAPPUCCINO", deixar o café gotejar no jarro até alcançar o número 4 como ilustra a figura 16.
9. **Atenção: esvaziar sempre a caldeira retirando todos os resíduos de água e de vapor após ter usado o aparelho, abrindo o botão do vapor (ver a fig. 10). Isto permite evitar o funcionamento incorrecto quando o aparelho for ser utilizado na próxima vez.**

Em seguida, prestando atenção, pois o tubo de saída do vapor pode estar muito quente:

- soltar o dispositivo para cappuccino girando lentamente para a esquerda (fig.15) e limpar sob a água quente prestando sempre muita atenção;
- limpar o tubo de saída de vapor e recolocar o dispositivo para cappuccino.
(de vez em quando, utilizar uma agulha para limpar o furo do dispositivo para cappuccino).

SUGESTÕES

Não é difícil fazer um bom expresso ou um cappuccino, todavia, é preciso um pouco de prática. As sugestões a seguir ajudarão a obter os melhores resultados da sua máquina:

- Aquecer as chávenas antes de deitar o café.
- Utilizar um café expresso apropriado para obter o melhor resultado. Hoje há uma grande escolha nos supermercados.
- O café que acabou de ser moído dá o melhor aroma. Para manter o aroma, o café fresco conserva-se melhor num recipiente vedado num lugar fresco, até mesmo no frigorífico.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de fazer a limpeza ou a manutenção, desligar a máquina, retirar a ficha da tomada de corrente e deixar que a máquina arrefeça.
- Não usar solventes, detergentes ou produtos abrasivos para limpar a máquina. Basta um pano macio e húmido.
- Limpar regularmente o suporte do filtro, o filtro e a bandeja recolhe-gotas.
- Não imergir a máquina em água – lembrar-se de que é um aparelho eléctrico.
- Nunca lavar os componentes ou os acessórios na máquina de lavar louça.

DESCALCIFICAÇÃO

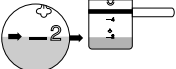
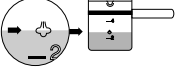
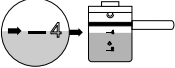
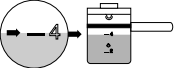
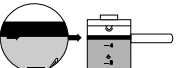
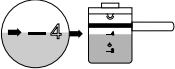
Se mora num lugar onde há água dura, os minerais e o cálcio que se encontram na água criarão acúmulos e poderiam comprometer o funcionamento da máquina.

A cada seis meses aproximadamente (segundo a dureza da água), a sua máquina de café deverá ser limpa com vinagre da seguinte maneira:

1. Antes de limpar a máquina de café, desligar e retirar a ficha da tomada de corrente.
2. Encher um jarro com vinagre e deitar na caldeira.
3. Fechar a tampa da caldeira.
4. Colocar o selector de café (L) na posição "LIGHT".
5. Colocar o filtro e o suporte (sem café).
6. Posicionar o jarro na bandeja recolher-gotas.
7. Inserir a ficha na tomada de corrente.
8. Ligar a máquina, após alguns minutos o vinagre vai começar a sair através do suporte do filtro para a garrafa.
9. Posicionar o tubo de vapor num copo ou numa caneca. Abrir o botão do vapor por alguns segundos, enquanto o vinagre sai através do suporte do filtro. Isto limpará todos os resíduos de leite que estão na parte interna do tubo.

10. Fechar o botão do vapor (o vinagre continuará a sair para o jarro).
11. Quando não sair mais vinagre para o jarro, desligar e deixar arrefecer a máquina. Retirar o suporte do filtro, o filtro e o jarro e enxaguar com água quente.

12. Fazer dois ciclos de café para retirar todos os resíduos de vinagre.

Para fazer	Quantidade de água no jarro	Quantidade de café no filtro	Quantidade de leite no jarro
2 EXPRESSO			
2 CAPPUCCINO	O nível da água deve coincidir com o símbolo do vapor no jarro. 		Usar max 1 jarro levada fino alla linea 4 
4 EXPRESSO			
4 CAPPUCCINO	O nível da água deve coincidir com a parte inferior da banda em metal. 		Usar max 2 jarros levadas fino alla linea 4 

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Διαβάστε με προσοχή τις παρούσες οδηγίες χρήσης πριν εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση. Μόνο έτσι θα έχετε άριστα αποτελέσματα και μέγιστη ασφάλεια κατά τη χρήση.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς να έχετε προηγουμένως προσθέσει νερό στο δοχείο.
- Μη γεμίζετε το δοχείο νερού με γάλα.
- Προσέξτε να μην καίτε από σταγόνες νερού ή ατμό ή λόγω εσφαλμένης χρήσης της συσκευής και μην αγγίζετε τα θερμά μέρη/εξαρτήματα της συσκευής (νερό, στο σημείο επαφής του φίλτρου με τη θήκη υποδοχής του φίλτρου).
- **Μην αφαιρείτε τη θήκη του φίλτρου ενώ η συσκευή θρίσκεται υπό πίεση ή φτιάχνει καφέ.**
- Όταν βγάλετε τη συσκευή από τη συσκευασία της, βεβαιωθείτε για την ακεραιότητα και την καλή λειτουργία της. Σε περίπτωση αμφιβολιών, μην επιχειρήσετε να την χρησιμοποιήσετε και απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο προσωπικό σέρβις.
- Τα υλικά συσκευασίας της συσκευής (πλαστικές σακούλες, αφρώδες πολυστρώλη, κλπ.) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά διότι μπορεί να γίνουν πηγές πιθανού κινδύνου.
- Η συσκευή αυτή θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για οικιακή χρήση. Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται ακατάλληλη και επομένως επικίνδυνη.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια ή πόδια.
- Μην επιτρέπετε τη χρήση της συσκευής σε μικρά παιδιά ή ανήμπορα άτομα.
- Η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνει σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο της συσκευής δεν πρέπει να αντικαθίσταται από τον χρήστη, γιατί για την εργασία αυτή απαιτείται η χρήση ειδικών εργαλείων. Σε περίπτωση ζημιάς στο καλώδιο τροφοδοσίας, ή όταν για κάποιους λόγους πρέπει να αντικατασταθεί, απευθυνθείτε αποκλειστικά και μόνο στο πλησιέστερο Κέντρο Σέρβις και Εξυπηρέτησης εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή.
- Τα μέρη και τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις της οδηγίας EOK 89/109, σχετικές με τα υλικά που είναι κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Οι παρακάτω όροι και γράμματα αναφέρονται συνεχώς στις επόμενες σελίδες.

- A. Δοχείο νερού
- B. Τάπα δοχείου νερού
- C. Διακόπτης ατμού
- D. Σωλήνας παροχής ατμού με ακροφύσιο για cappuccino
- E. Καλώδιο ρεύματος
- F. Δίσκος βάσης
- G. Κανάτα με καπάκι
- H. Θήκη υποδοχής φίλτρου
- I. Φίλτρο
- J. Μεζούρα καφέ
- K. Πλήκτρο λειτουργίας συσκευής ON/OFF
- L. Επιλογέας τύπου καφέ
- M. Εξάρτημα προσαρμογής φλυτζανιού

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη επιφάνεια μακριά από βρύσες και νεροχύτες.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού δικτύου αντιστοιχεί σε εκείνη που αναγράφεται στην πινακίδα της συσκευής. Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε μια κατάλληλα γειωμένη πρίζα ρεύματος με ελάχιστη παροχή 10 A.
- Σε περίπτωση που το φις της συσκευής δεν ταιριάζει με την πρίζα, ένας ηλεκτρολόγος πρέπει να αντικαταστήσει την πρίζα με μία άλλη συμβατή.
- Η ασφαλής από ηλεκτρολογική άποψη λειτουργία της συσκευής διασφαλίζεται μόνον εάν αυτή είναι συνδεδεμένη με κατάλληλη διάταξη γείωσης. Σε περίπτωση αμφιβολιών, ζητήστε τη συμβουλή ενός ηλεκτρολόγου.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή σε χώρους όπου η θερμοκρασία μπορεί να φτάσει στους 0°C (αν το νερό παγώσει, η συσκευή μπορεί να πάθει ζημιά).

ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΚΑΦΕ ESPRESSO

1. Βγάλετε την τάπα του λέβητα γυρίζοντάς την κατά την αριστερόστροφη φορά.
2. Χρησιμοποιώντας την κανάτα της συσκευής (εικ.1), ρίξτε κρύο νερό μέσα στο δοχείο νερού (εικ.2), ακολουθώντας τις οδηγίες σχετικά με τις ποσότητες νερού που δίνονται στον πίνακα που υπάρχει στο τέλος αυτού του κειμένου. **Μην υπερβαίνετε ποτέ τις ποσότητες που υποδεικνύονται από τις οδηγίες γιατί μπορεί να προκληθεί θλάση στη συσκευή.** Όταν γεμίζετε το δοχείο νερού με νερό, βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης λειτουργίας ON/OFF βρίσκεται στη θέση OFF.
3. Κλείστε προσεκτικά την τάπα του λέβητα γυρίζοντάς την κατά τη δεξιόστροφη φορά.
4. Τοποθετήστε το φίλτρο μέσα στην ειδική θήκη της συσκευής (εικ.3).

5. Βάλτε τον καφέ στο φίλτρο χρησιμοποιώντας την ειδική μεζούρα και ισιώστε την επιφάνειά του (εικ.4). Για τις ποσότητες, ακολουθήστε τις οδηγίες που δίνονται στον πίνακα που ακολουθεί. Είναι σημαντικό να χρησιμοποιείτε μετρίως αλεσμένο καφέ (αποφύγετε τον πολύ λεπτοαλεσμένο καφέ γιατί μπορεί να βουλώσει το φίλτρο, ενώ μπορείτε να χρησιμοποιείτε και καφέ ΜΟΚΑ).
6. Σκουπίστε τυχόν υπολείμματα καφέ από το χείλος της θήκης του φίλτρου (εικ.5).
7. Για να προσαρτήσετε τη θήκη υποδοχής φίλτρου στη συσκευή, τοποθετήστε την κάτω από τη μονάδα θερμότητας (εικ.6) και ευθυγραμμίστε την με το βέλος που είναι σημειωμένο επάνω στο καπάκι της συσκευής (εικ.7). Στο σημείο αυτό, πιέστε τη θήκη υποδοχής φίλτρου προς τα επάνω, ενώ ταυτόχρονα την γυρίζετε δεξιόστροφα μέχρι να σταματήσει. Δεν έχει σημασία αν η λαβή της θήκης του φίλτρου δεν βρίσκεται στο κέντρο της συσκευής. Αυτό που έχει σημασία είναι να τοποθετηθεί σωστά και σταθερά η θήκη στη θέση της.
8. Η κανάτα μαζί με το καπάκι της πρέπει να τοποθετηθεί κάτω από τη θήκη υποδοχής του φίλτρου και κατά τρόπο ώστε το ακροφύσιο να βρίσκεται μέσα στο άνοιγμα του καπακιού της κανάτας (εικ.8). Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ατμού είναι κλειστός.
9. Με τον επιλογέα τύπου καφέ (L) επιλέξτε το είδος του καφέ που θέλετε να ετοιμάσετε: επιλέξτε "LIGHT" για ελαφρύ καφέ, "MEDIUM" για μέτριο και "STRONG" για δυνατό καφέ (εικ.9).
10. Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ατμού είναι καλά κλεισμένος και πιέστε το πλήκτρο λειτουργίας ON/OFF (εικ.10). Η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία της συσκευής θα ανάψει.
11. Χρειάζονται περίπου τρία λεπτά πριν αρχίσει η απόσταξη του καφέ από τη συσκευή. Αφού ολοκληρωθεί η απόσταξη του καφέ, κλείστε το διακόπτη λειτουργίας ON/OFF.
12. **Πριν ξεβιδώσετε την τάπα του δοχείου νερού/λέβητα ή πριν βγάλετε τη θήκη υποδοχής του φίλτρου από τη συσκευή, πρέπει να επιτρέψετε να γίνει εκτόνωση της πίεσης που έχει απομείνει στη συσκευή, γυρίζοντας σιγά-σιγά το διακόπτη ατμού (εικ.11). Με τον τρόπο αυτό θα απομακρύνετε από τη συσκευή το υπόλοιπο του ατμού. Στα μοντέλα που διαθέτουν τάπες ασφαλείας, δεν είναι δυνατόν να ανοίξετε την τάπα του λέβητα όταν ο λέβητας είναι ακόμα ζεστός, γιατί η τάπα δεν είναι βιδωτή. Αν για κάποιον λόγο, πρέπει οπωσδήποτε να ανοίξετε την τάπα, αφήστε τον ατμό να βγει από τον λέβητα χρησιμοποιώντας τον διακόπτη ατμού, όπως ακριβώς περιγράψαμε παραπάνω.**
13. Για να αδειάσετε τον καφέ από τη θήκη υποδοχής του φίλτρου, γυρίστε τη θήκη ανάποδα και χτυπήστε την ελαφρά μερικές

φορές, μέχρι να φύγει όλος ο καφές (εικ.12). Εναλλακτικά, μπορείτε να ξεπλύνετε τη θήκη κάτω από τρεχούμενο νερό και να την αφήσετε να στεγνώσει τελείως.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, για να εξαλείψετε τη χαρακτηριστική μυρωδιά του "καινούριου" και για τη σωστή λειτουργία της, καλό είναι να βάλετε τη συσκευή να φτιάχνει καφέ για μερικούς κύκλους λειτουργίας, χωρίς όμως να χρησιμοποιήσετε καφέ.

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗΣ

ΦΛΥΤΖΑΝΙΟΥ

Το ειδικό εξάρτημα προσαρμογής φλυτζανιού (M) πρέπει να χρησιμοποιείται κάθε φορά που θέλετε ο καφές να αποσπάζεται απευθείας μέσα στο φλυτζάνι. Για να προσαρτήσετε το εξάρτημα αυτό, αρκεί να το τοποθετήσετε στο κάτω μέρος της θήκης υποδοχής του φίλτρου (εικ.13).

ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ CAPPUCINO

1. Φτιάξτε τον καφέ ακολουθώντας τις οδηγίες των βημάτων από 1 έως 10 του κεφαλαίου "ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΚΑΦΕ". Χρησιμοποιήστε την ποσότητα νερού που είναι απαραίτητη για να ετοιμάσετε 2 φλυτζάνια cappuccino, σύμφωνα με τις οδηγίες του πίνακα στο τέλος του κειμένου. Έχετε υπόψη σας ότι η ποσότητα νερού που απαιτείται για να φτιάξετε 2 φλυτζάνια cappuccino είναι μεγαλύτερη από αυτήν που απαιτείται για να φτιάξετε 2 φλυτζάνια κανονικού καφέ, και αυτό γιατί η συσκευή θα χρειαστεί και ατμό για να "φουσκώσει" το γάλα. Συνιστούμε να τοποθετήσετε τον επιλογέα τύπου καφέ (L) στη θέση "MEDIUM".
2. Αφήστε τον καφέ να αποσπάεται μέσα στην κανάτα μέχρι ότου η στάθμη του καφέ φτάσει στην ένδειξη 2 που υπάρχει σημειωμένη στο πλάι της κανάτας (όπως φαίνεται στην εικ.14), πριν τοποθετήσετε τον επιλογέα καφέ στη θέση "4 CAPPUCINOS".

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η στάθμη του καφέ που βρίσκεται κάτω από την κρέμα πρέπει να φτάσει στο κάτω μέρος της ένδειξης 2 (δείτε εικ.14). Η διαδικασία αυτή πρέπει να γίνεται με μεγάλη προσοχή: αν η στάθμη του καφέ ξεπεράσει την ένδειξη 2, τότε δεν θα απομείνει αρκετή ποσότητα ατμού στο τέλος για να "φουσκώσετε" το γάλα.

3. Αδειάστε τον καφέ σε δύο φλυτζάνια.
4. Ρίξτε στην κανάτα περίπου 200 γραμ. γάλα (για να διευκολυνθείτε, χρησιμοποιήστε την κανάτα σαν μεζούρα, όπως φαίνεται στην εικόνα στο τέλος του κειμένου). **Χρησιμοποιήστε μόνον φρέσκο γάλα, όχι βρασμένο και κυρίως, όχι ζεστό.** Κατόπιν ρίξτε το γάλα σε ένα άλλο δοχείο. Το δοχείο αυτό πρέπει να είναι αρκετά μεγάλο ώστε να επιτρέπει στο γάλα να φουσκώνει

- τουλάχιστον 3 φορές περισσότερο από τον αρχικό του όγκο.
5. Τοποθετήστε το δοχείο που περιέχει το γάλα κάτω από τον σωλήνα παροχής ατμού (εικ.14), έτσι ώστε το ακροφύσιο του σωλήνα να βρίσκεται ακριβώς επάνω στην επιφάνεια του γάλακτος και αρχίστε σιγά-σιγά την παροχή ατμού, γυρίζοντας τον διακόπτη ατμού δεξιόστροφα.
 6. Μετακινήστε το δοχείο του γάλακτος πάνω-κάτω, φροντίζοντας να βρίσκεται πάντοτε κάτω από το ακροφύσιο του σωλήνα ατμού, όπως φαίνεται στην εικ.15 (με τον τρόπο αυτό θα πάρετε πλούσιο αφρό). **Αφήστε το γάλα να “φουσκώσει” μέχρι ότου εξαντληθεί ο ατμός που υπάρχει μέσα στον λέβητα.** Κατόπιν κλείστε τον διακόπτη ατμού, γυρίζοντάς τον κατά τη δεξιόστροφη φορά, προκειμένου να κλείσετε τη βαλβίδα ατμού. Τοποθετήστε το πλήκτρο λειτουργίας ON/OFF στη θέση “OFF”.
 7. Ρίξτε προσεκτικά τον αφρό του γάλακτος (για καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιήστε ένα κουταλάκι) επάνω στον καφέ, πασπαλίστε με λίγη σκόνη σοκολάτας και θα έχετε έναν τέλειο καφέ cappuccino.
 8. Για να φτιάξετε 4 φλυτζάνια cappuccino, ακολουθήστε την παραπάνω διαδικασία προσέχοντας τις ποσότητες νερού και γάλακτος που θα χρησιμοποιήσετε. Για το σκοπό αυτό, συμβουλευτείτε τις οδηγίες του πίνακα που υπάρχει στο τέλος του κειμένου. Πριν τοποθετήσετε τον επιλογέα (L) στη θέση “CAPPUCCINO”, αφήστε τον καφέ να αποστάζεται μέσα στην κανάτα μέχρις ότου η στάθμη του φτάσει στην ένδειξη 4, όπως φαίνεται στην εικόνα 14.
 9. **Προειδοποίηση: μετά από κάθε χρήση της συσκευής, φροντίστε να αδειάζετε τον λέβητα/δοχείο νερού από τυχόν υπολείμματα νερού ή ατμού γυρίζοντας τον διακόπτη ατμού (δείτε εικ.11). Αυτό θα αποτρέψει πιθανές δυσλειτουργίες ή θλάδες της συσκευής στον επόμενο κύκλο χρήσης της.**

Επίσης, να είστε προσεκτικοί γιατί ο σωλήνας παροχής ατμού μπορεί να είναι ζεστός:

- Ξεβιδώστε το ακροφύσιο για cappuccino, στρέφοντάς το απαλά προς τα αριστερά (εικ.17), και πλύντε το προσεκτικά με ζεστό νερό.
- καθαρίστε τον σωλήνα ατμού και ξανατοποθετήστε το ακροφύσιο για cappuccino.
(Από καιρού εις καιρόν, χρησιμοποιήστε μια καρφίτσα για να καθαρίσετε τις τρύπες που υπάρχουν επάνω στο ακροφύσιο του cappuccino, εικ.18.)

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Δεν είναι δύσκολο να φτιάξετε καλό cappuccino και espresso. Για να τα καταφέρετε όμως χρειάζεται να εξασκηθείτε και να αποκτήσετε μια καλή πρακτική

Οι παρακάτω συμβουλές θα σας βοηθήσουν να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα από τη συσκευή σας:

- Καλό είναι να ζεσταίνετε τα φλυτζάνια πριν τα γεμίσετε με καφέ.
- Για άριστα αποτελέσματα χρησιμοποιήστε αποκλειστικά καφέ ειδικό για espresso. Μπορείτε να βρείτε πολλές ποικιλίες καφέ espresso στα σούπερ-μάρκετ.
- Ο φρεσκοαλεσμένος καφές δίνει την καλύτερη γεύση και άρωμα. Για να διατηρήσετε το άρωμα του καφέ, φυλάξτε τον σε δοχείο με αεροστεγές κλείσιμο και σε μέρος δροσερό, ακόμα και στο ψυγείο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Πριν από οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού ή συντήρησης, κλείστε τη συσκευή, αποσυνδέστε το φις της συσκευής από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
- Για τον καθαρισμό της συσκευής μη χρησιμοποιείτε διαλυτικά, καθαριστικά, διαβρωτικά προϊόντα ή συρματάκια. Ένα μαλακό υγρό πανί είναι αρκετό.
- Καθαρίζετε τακτικά τη θήκη υποδοχής του φίλτρου, το φίλτρο και το δίσκο της βάσης της συσκευής.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή στο νερό - έχετε πάντοτε υπόψη σας ότι πρόκειται για ηλεκτρική συσκευή.
- Μην πλένετε τα εξαρτήματα και αξεσουάρ της συσκευής σε πλυντήριο πιάτων.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΑΛΑΤΩΝ

Αν χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε περιοχή με σκληρό νερό, τα μεταλλικά στοιχεία και το ασβέστιο που περιέχονται στο νερό, με την πάροδο του χρόνου συσσωρεύονται και προκαλούν εναποθέσεις που μπορούν να επηρεάσουν την καλή λειτουργία της μηχανής καφέ.

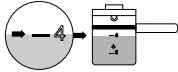
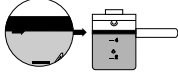
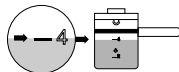
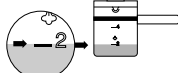
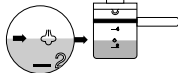
Κάθε έξι μήνες περίπου (ανάλογα με τη σκληρότητα του νερού), πρέπει να καθαρίζετε με ξίδι τη μηχανή του καφέ, ακολουθώντας την παρακάτω διαδικασία:

1. Πριν αρχίσετε τη διαδικασία καθαρισμού με ξίδι, κλείστε το διακόπτη λειτουργίας της συσκευής (θέση “OFF”) και αποσυνδέστε το φις από την πρίζα του ρεύματος.
2. Γεμίστε τη κανάτα με ξίδι και αδειάστε το περιεχόμενο μέσα στο δοχείο του νερού.
3. Κλείστε την τάπα του δοχείου νερού.
4. Τοποθετήστε τον επιλογέα καφέ στη θέση “LIGHT”.
5. Τοποθετήστε στη συσκευή τη θήκη υποδοχής του φίλτρου και το ίδιο το φίλτρο (χωρίς να προσθέσετε καφέ).
6. Τοποθετήστε την κανάτα επάνω στο δίσκο βάσης της συσκευής.
7. Συνδέστε το φις της συσκευής στην πρίζα.
8. Ανοίξτε το διακόπτη λειτουργίας της συσκευής (θέση “ON”). Μετά από λίγα λεπτά,

- το ζεστό ξίδι θα αρχίσει να τρέχει από τη θήκη του φίλτρου μέσα στην κανάτα.
9. Βάλτε το σωλήνα ατμού μέσα σε ένα ποτήρι ή μεγάλο φλυτζάνι. Ανοίξτε το διακόπτη ατμού για ελάχιστα δευτερόλεπτα ενώ το ξίδι τρέχει από το φίλτρο. Με τον τρόπο αυτό θα καθαρίσετε τα τυχόν υπολείμματα γάλακτος από το εσωτερικό του σωλήνα.
 10. Κλείστε το διακόπτη ατμού (το ξίδι θα συνεχίσει να τρέχει μέσα στην κανάτα).
 11. Όταν σταματήσει η ροή του ξιδιού στην κανάτα, κλείστε το διακόπτη λειτουργίας της συσκευής (θέση "OFF") και αφήστε τη

συσκευή να κρυώσει. Αφαιρέστε από τη συσκευή τη θήκη υποδοχής φίλτρου, το φίλτρο και την κανάτα και ξεπλύνετε καλά με ζεστό νερό.

12. Επαναλάβετε τα δύο τελευταία βήματα χρησιμοποιώντας κρύο νερό, για να απομακρύνετε τα υπολείμματα ξιδιού από τα εξαρτήματα. Επαναλάβετε δύο φορές.

Για να φτιάξετε	Ποσότητα νερού στην κανάτα	Ποσότητα καφέ στο φίλτρο	Ποσότητα γάλακτος στην κανάτα
2 φλυτζάνια espresso			
2 φλυτζάνια cappuccino	Η ΣΤΑΘΜΗ ΝΕΡΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΣΥΜΠΙΠΤΕΙ ΜΕ ΤΟ ΚΑΤΩ ΜΕΡΟΣ ΤΗΣ ΜΕΤΑΛΛΙΚΗΣ ΤΑΙΝΙΑΣ 		ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΑΧ 2 ΚΑΝΑΤΕΣ ΓΕΜΑΤΕΣ ΜΕΧΡΙ ΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΤΗΣ ΜΕΤΑΛΛΙΚΗΣ ΤΑΙΝΙΑΣ 
4 φλυτζάνια espresso			
4 φλυτζάνια cappuccino	Η ΣΤΑΘΜΗ ΝΕΡΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΣΥΜΠΙΠΤΕΙ ΜΕ ΤΟ ΣΥΜΒΟΛΟ ΑΤΜΟΥ ΕΠΑΝΩ ΣΤΗΝ ΚΑΝΑΤΑ 		ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΑΧ 1 ΚΑΝΑΤΑ ΓΕΜΑΤΗ ΜΕΧΡΙ ΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΤΗΣ 4ης ΓΡΑΜΜΗΣ 