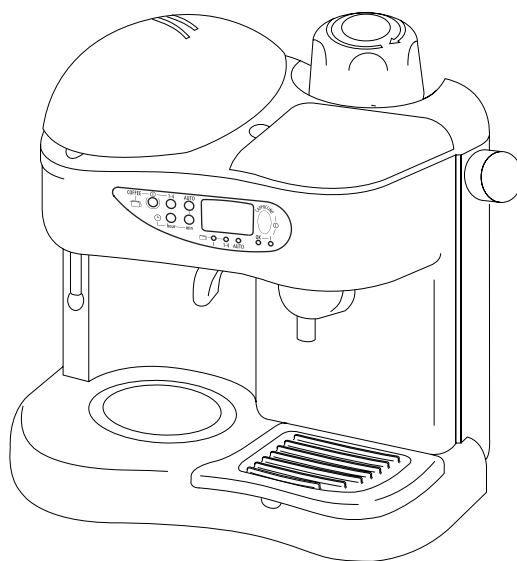
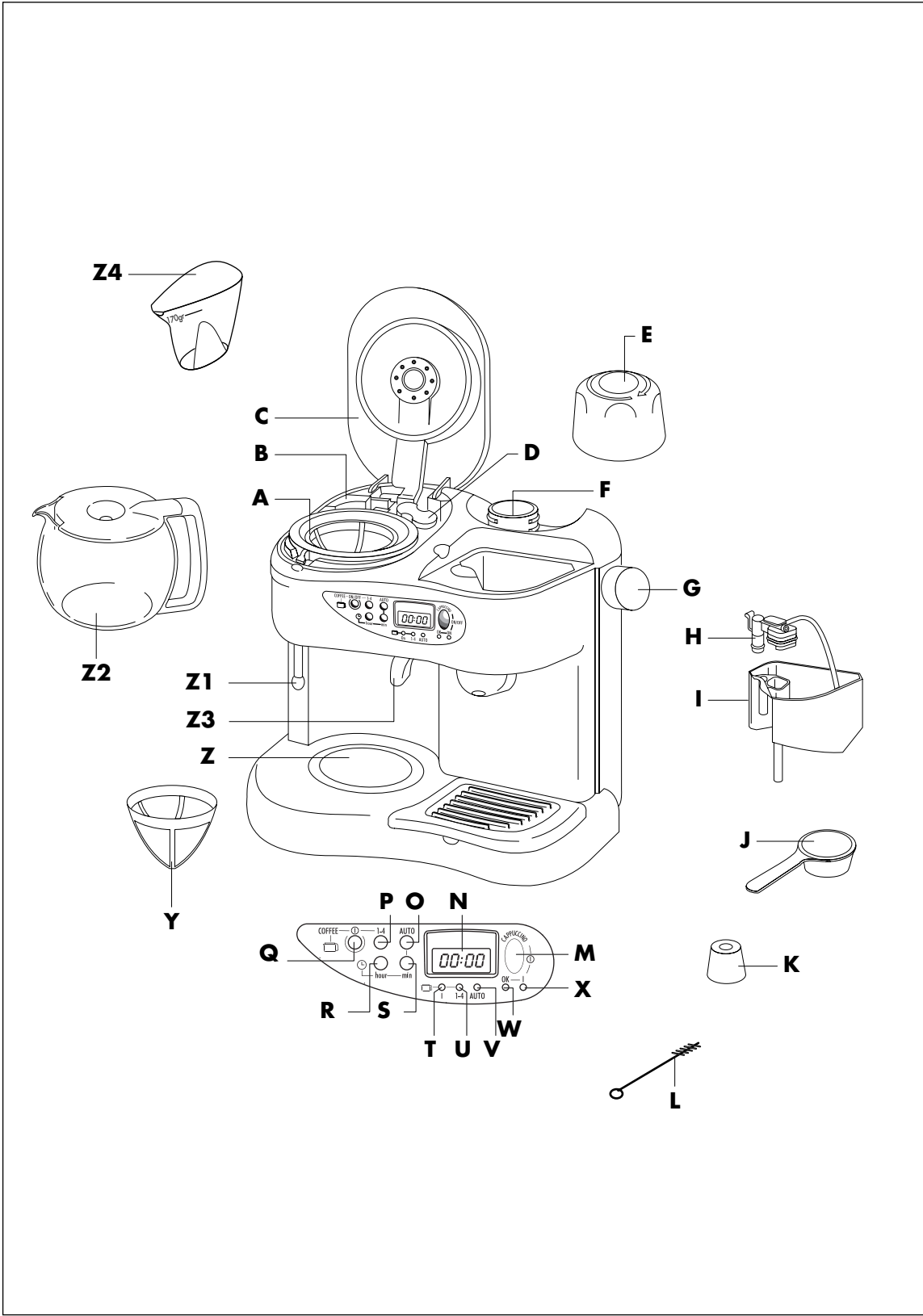
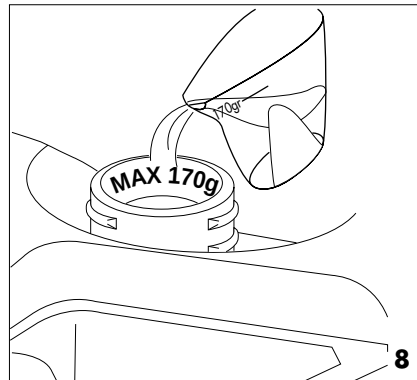
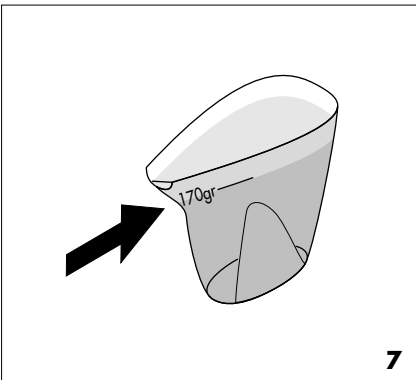
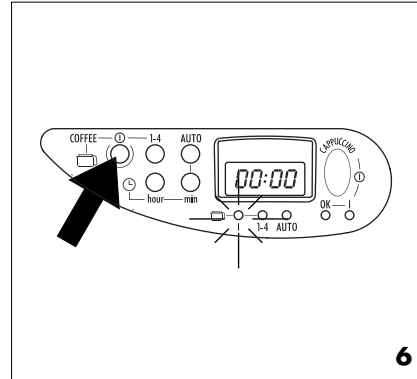
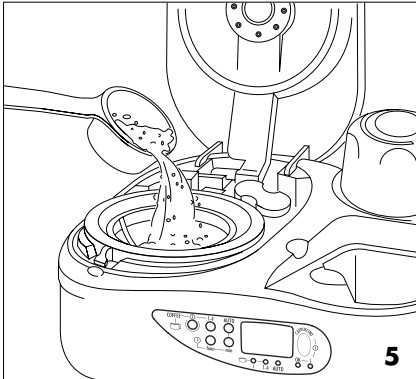
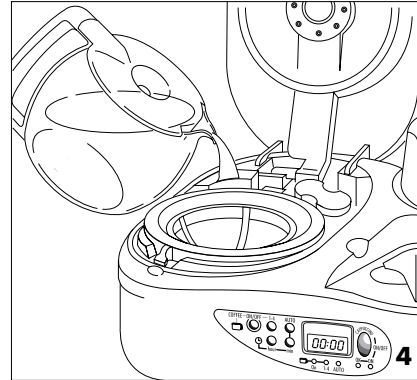
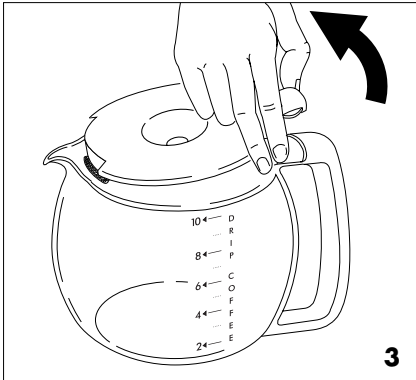
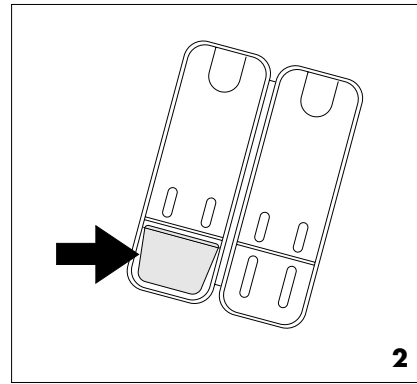
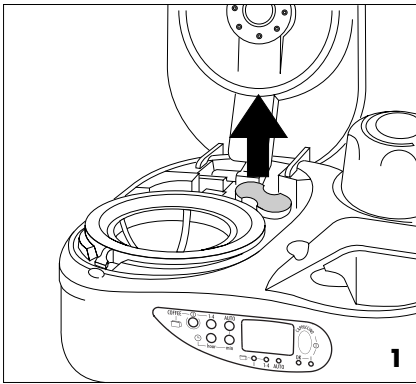
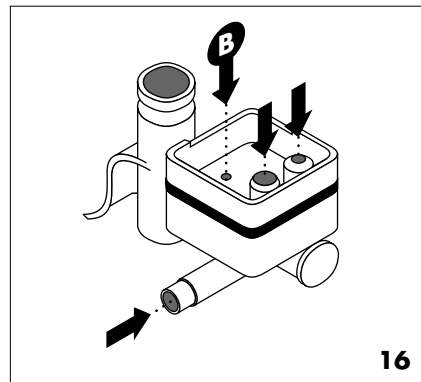
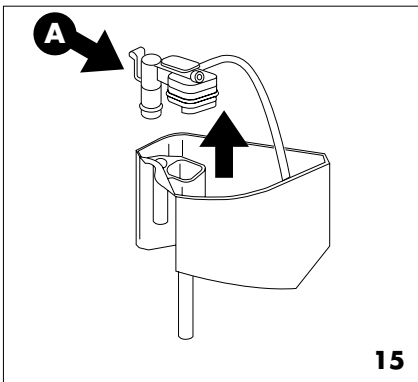
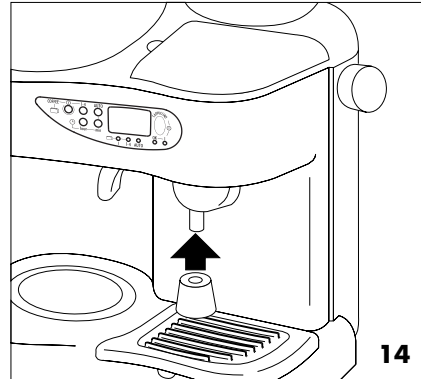
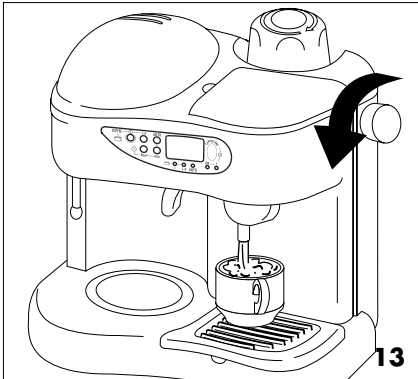
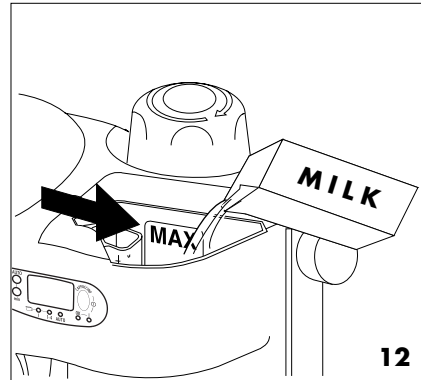
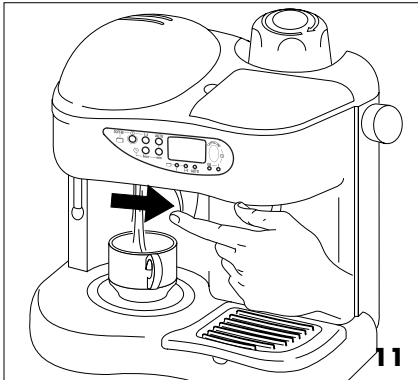
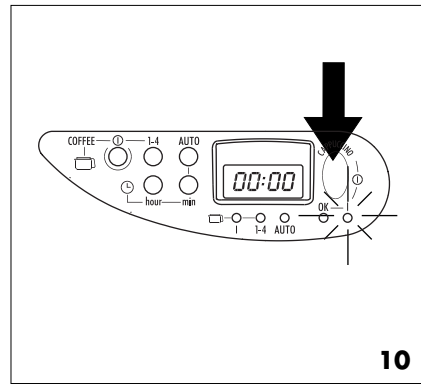
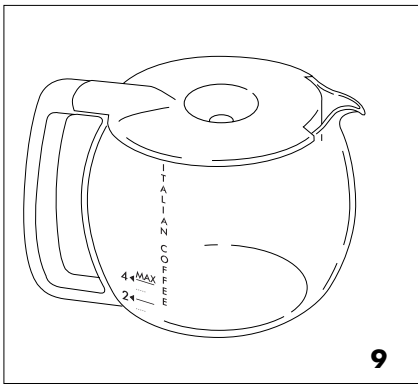

COFFEE MAKER
CAFETERIE
KAFFEEAUTOMATEN
MACCHINA DA CAFFÈ
KOFFIEZETTER
CAFETERA
CAFETEIRA
ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΦΕ



Owner's instructions
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Instruções
Οδηγες χρήσης







Read this instruction book carefully before installing and using the appliance and keep it for future reference. This is the only way to ensure optimum results and maximum safety.

DESCRIPTION OF APPLIANCE

(See diagram on page 3)

The following terminology will be used continuously in the following pages

- A. Filter holder
- B. Water tank
- C. Coffee lid
- D. Chlorine filter holder
- E. Boiler cap
- F. Steam boiler
- G. Steam knob
- H. Emulsifier
- I. Milk tank
- J. Coffee measure
- K. Anti-spray hood
- L. Pipe brush
- M. Cappuccino switch (steam boiler)
- N. Display
- O. AUTO key
- P. 1-4 cups key
- Q. Coffee key
- R. HOUR key
- S. MIN key
- T. ON/OFF coffee light
- U. 1-4 cups light
- V. AUTO light
- W. OK light
- X. Cappuccino light (steam boiler)
- Y. Coffee filter
- Z. Hot plate
- Z1. Water level indicator
- Z2. Jug
- Z3. Coffee dispenser control for making "Italian Coffee" (for cappuccino)
- Z4. Measuring jug

SAFETY WARNINGS

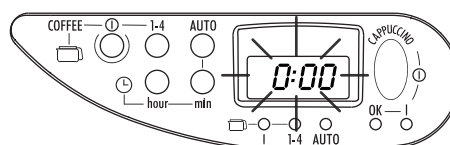
- After unpacking, check the appliance is complete and undamaged. In case of doubt, do not use the appliance. Consult a qualified professional.
- This appliance is for domestic use only. Any other use is considered as improper and therefore hazardous.
- When the appliance is in use, avoid touching hot surfaces.
- Do not allow the appliance to be used by children or unfit persons (danger of burns).
- The parts which could come into contact with coffee or milk conform to the provisions of the EEC directive 89/109 relating to materials suitable for contact with foodstuffs.

INSTALLATION

- Place the appliance on a work top away from taps and sinks.
- Check that the voltage corresponds to that indicated on the appliance rating plate. The appliance must always be connected to a well-earthed socket rated at 10 A minimum. The manufacturer is not liable for damage caused by inadequate earthing of the appliance.
- In the event of incompatibility between the plug socket and the plug on the appliance, have the socket replaced with another of a suitable type by qualified staff. In the event of damage to the cable, contact only a Service Centre authorised by the manufacturer, as a special tool is necessary.
- Do not expose the machine to temperatures near to or below 0°C (freezing may damage the appliance).

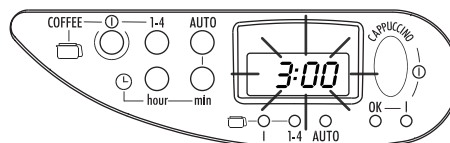
HOW TO SET THE CLOCK

When the coffee machine is connected up to the domestic power supply for the first time the figures "0:00" will flash on the display (N):



To set the time of day, proceed as follows:

1. Press the **HOUR** key for around 2 seconds until the number of hours on the display increases:



2. Before the display stops flashing (after about 5 seconds), set the desired time by repeatedly pressing the **HOUR** key .
3. Set the minutes by repeatedly pressing the **MIN** key. (The process can be speeded up by keeping your finger pressed down on the key.)
4. After 5 seconds, the display will stop flashing and the clock will start to work.

If you need to reset the time, press the **HOUR** key for about 2 seconds, then set the new time, as described from point 2 down.

The time set will not be held in the memory in the event of a temporary power cut.

HOW TO SET THE DELAYED START (TIMER)

Check that the time of day has been set correctly.

To set the delayed start (the time when you want to make the coffee), proceed as follows:

1. Press the **AUTO** key for about 2 seconds until "0:00" flashes on the display;
2. Before the display stops flashing (after about 5 seconds) set the desired time by repeatedly pressing the **HOUR** key.
3. Set the minutes by repeatedly pressing the **MIN** key.
4. After 5 seconds, the display will stop flashing and the programmed time will be memorised.
5. After programming the machine in this way, you need only press the 'AUTO' key each time in order to have the coffee at the time set.

If you wish to change the delayed start time once it has been set, press the **AUTO** key for about 2 seconds before setting a new time as described from point 2 down.

Bear in mind that at the set time, the machine only begins making the coffee but the steam boiler does not come on.

AUTO SHUT OFF TIME

The machine is programmed by the maker to keep the coffee warm for 2 hours after percolation. It is, however, possible to change this time by proceeding as follows:

1. Press the coffee key for about 2 seconds until "2:00" flashes on the display.
2. Modify the desired time by repeatedly pressing the **HOUR** key (and also the **MIN** key if required).
3. After setting the time wait for 5 seconds; when the display stops flashing the time selected will be memorised.

Note: if you set "0:00", the machine keeps the coffee warm for an unlimited period.

SETTING FOR 1-4 CUPS

In order to increase the strength of the coffee and improve the aroma when fewer than 5 cups are made, press both the ON/OFF and the 1-4 cups key. The 1-4 cups light will come on.

CHLORINE FILTER

The filter removes the taste of chlorine from the water. To fit it, proceed as follows:

- Remove the chlorine filter from the plastic bag and rinse it under the tap.
- Raise the coffee lid and remove the filter case from its housing by pulling it upwards (fig. 1).
- Open the case by pressing on the special areas marked "PUSH" and carefully position the filter in the compartment as shown in fig. 2.
- Close the case and reinsert it in the housing, pushing it right down.
- After 80 coffee cycles and after every six months use, the chlorine filter should be replaced. As it is made of biodegradable material, the filter can be disposed of along with normal household waste.

PREPARING THE COFFEE

- Fill the jug with cold water up to the level marked (signed on the "drip coffee" side of the jug), according to the number of cups of coffee required (fig. 3).

WARNING: never exceed the 10-cup line to avoid causing water to leak out through the rear slots in the machine; do not use water which has been heated, to avoid the machine signalling the end of the coffee percolation prematurely.

- Pour the water into the tank (fig. 4). The amount of coffee obtained is slightly less than the amount of water poured into the tank because some of the water remains in the coffee grounds and some is lost through steam.
- Position the jug on the hotplate (**Z**), making sure that the lid is on. The perforations in the lid serve to preserve the coffee aroma and this is why it is necessary to lift the jug by the handle side in order to open it (fig. 3).
- Place the coffee in the filter using the measure supplied and level it off uniformly (fig. 5). **As a general guide, put a level measure of coffee (about 7 grams) for each cup required (i.e. 10 measures for 10 cups).** The amount of coffee to be used may, however, vary according to personal taste. Use good quality coffee designed for filter coffee machines.

- Close the coffee lid (C). Press the 'COFFEE' key; the 'ON' light will come on (fig. 6) and the machine will begin to make the coffee. (To make coffee at the pre-set time press the 'AUTO' key and the 'AUTO' light will come on.) The coffee will begin to trickle out after a few seconds; when it is ready, there will be 4 beeps to signal that the coffee has been made.

It is completely normal for the appliance to emit steam during coffee percolation and for a few drops of condensation to form around the lid.

After percolation, the hotplate (Z) keeps the coffee in the jug warm at the appropriate temperature for 2 hours (to modify this time see the paragraph headed "AUTO SHUT OFF TIME").

PREPARING CAPPUCCINOS

Filling and switching on the boiler

- Unscrew the boiler cap (E) by turning it in an anti-clockwise direction.
- Fill the measuring jug (Z4) with water up to the 170 g – 6 oz line (fig. 7).
- Pour it slowly into the boiler, first making sure that the "cappuccino" switch is off and that **the steam knob is turned off**. When it is filled like this the boiler provides enough water for between 15 and 20 cappuccinos.
- **Warning: if the boiler is filled while it is hot (for example when the water runs out while a cappuccino is being made) pour in only the amount of water shown above and NEVER TRY TO FILL THE BOILER UP TO THE MAX 170 g – 6 oz MARK (fig. 8) otherwise the milk will not froth properly.**
- Next close the boiler cap by turning it firmly clockwise.

Note: for safety reasons it is not possible to open the cap when the boiler is warm because it turns without unscrewing; it is necessary to wait for all the water contained in the boiler to be completely used up in order to fill it, or else to wait for the boiler to cool down.

Further Boiler Refills

- Further boiler refills must be carried out as described in the previous paragraph and **ONLY** when the water in the boiler has completely run out.

Preparing the "Italian Coffee" for the Cappuccinos

- Before the frothed milk is ready to be poured the steam boiler should preheat for about 10 minutes. To this end, the 'ON/OFF' cappuccino switch (fig. 10) must be pressed before the coffee is prepared; this will allow the steam boiler all the time it needs to heat up.

- Fill the jug with cold water up to the level shown on the jug itself on the "Italian coffee" side, in order to obtain the required number of cappuccinos (from 1 to 4 cappuccinos, fig. 9). **Warning: never exceed the MAX line shown on the jug as while the machine is working there could be some "Italian coffee" leakage.**
- Pour the water in the jug into the tank (fig. 4) and **DO NOT** place the jug on the hotplate.
- Put the coffee into the filter and level it off uniformly. **As a general rule, use two measures of coffee (7 + 7 grams) for each cup of cappuccino required.** However, the amount of coffee to be used can vary according to personal taste. The type of coffee used can be filter coffee or moka coffee; a good Italian cappuccino is obtained with the latter.
- Close the coffee lid and press the 'ON/OFF' coffee switch (fig. 6).
- When the four beeps which signal that the percolation is complete are heard, place the cup (not a plastic one to avoid it becoming deformed by the heat) on the centre of the hotplate (fig. 11).
- At this point, move the coffee dispenser switch to the right so as to pour the coffee (approx. 60 cc) into the cup (fig. 11). The coffee ceases to emerge automatically with the release of the coffee dispenser switch.

Preparing the Milk for the Cappuccinos

(The "ON/OFF CAPPUCCINO" switch must be pressed down).

- To make a cappuccino, pour into the milk tank **milk which is neither boiling nor hot**. With the milk tank filled to the "MAX" line, 2 or 3 cappuccinos can be made. **Never exceed the little mark which is placed immediately above the word "MAX" (fig. 12) or the milk may continue to drip from the pipe after the cappuccino has been prepared.**
- Before beginning to dispense the milk, always wait for the "OK" light (W) to come on to indicate that the ideal temperature for the frothing of the milk has been reached.
- Place the cup containing the coffee under the milk tank pipe, making sure that the milk tank is firmly attached, then turn the steam knob **at least a turn** in an anti-clockwise direction. The frothy milk will start to emerge from the milk tank pipe (fig. 13). Should small sized cups be used, the anti-spray cap should be fitted onto the milk tank pipe (fig. 14) to avoid milk from splashing.
- Fill the cup with the required amount of frothy milk; **In order to obtain an optimum frothy milk, always**

wait for the "OK steam ready" light (fig. 8) to come on between one cappuccino and the next.

As soon as the tank has been emptied and the machine has begun to puff, turn off the steam by turning the knob in a clockwise direction.

- In order to obtain a perfect cappuccino the following proportions are recommended: 1/3 coffee, 1/3 warm milk, 1/3 frothy milk.

Important: after each use and before turning off the steam boiler, always thoroughly clean the machine as described in the following paragraph.

Suggestion: in order to have a higher temperature when more than one cappuccino is to be made, it is advisable to pour one cup of coffee at a time and then fill it immediately with frothy milk, rather than first pouring out all the cups of coffee together before filling them with frothy milk.

WARNING: to eliminate the "new" smell and above all to ensure that the appliance functions properly, a few coffee cycles should be completed without coffee powder the first time the appliance is used, and the steam boiler should be washed in the following way: fill it with water, press the 'ON/OFF' cappuccino switch and after 5 minutes turn the steam knob and leave it on until all the steam has been used up (about 15 minutes).

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning the milk frother

The cleaning of the milk frother must be done after each use and before turning off the steam boiler. Proceed as follows:

- Remove the milk tank by pressing the lever marked "PRESS", and the red emulsifier by pressing the A lever (fig. 15)
- Wash with hot water. To facilitate the cleaning of the tube of the milk tank, use the pipe brush which has been included with the machine.
- Remove the rubber mixing bit. Wash and clean the emulsifier and the mixing bit with hot water, taking care to accurately clean the holes indicated fig. 16 (if necessary, clean each hole individually with the aid of a needle).
- Make particularly sure that the hole marked with the B arrow is not blocked (fig. 16). Once clean, all the pieces must be reassembled correctly. Be careful that the rubber mixing bit is inserted properly and that the red emulsifier is pressed until a click is heard.

- Reinsert the milk tank into its housing and fill it with a small quantity of water.
- Position an empty recipient under the milk tank tube and open the tap, turning the steam knob until all the water has come out. With this operation, a thorough cleaning of the internal system can be done, eliminating all traces of milk.
- Turn off the steam boiler.

Other cleaning

- Clean the jug and the coffee filter on a regular basis.
- To clean the plastic parts of the machine, do not use solvents or abrasive detergents. A soft cloth is sufficient.
- **Never immerse the appliance in water.**

DESCALING

Lime present in the water is deposited in the internal system, compromising the proper functioning of the coffee maker and requiring a special procedure to remove this lime from time to time. The amount of time between cleanings depends on the hardness of the water and how often the coffee maker is used. In any case, it is advisable to descale the machine once after 80 uses (or 40 if the water is particularly hard in the area) according to the following procedure:

- remove the chlorine filter (D) and the coffee filter (Y) from the appliance (so as to not contaminate them);
- pour three cups of white wine vinegar and three cups of tap water into the water tank;
- place the jug with its lid onto the hotplate and the filter holder into its housing without ground coffee;
- press the ON/OFF switch (Q), and percolate the equivalent of about one cup of coffee before turning off the appliance;
- allow the solution to take effect for one hour;
- turn the machine back on and percolate the rest of the solution;
- rinse the machine by running plain water through the system at least three more times (3 whole jugs of water each time);

The coffee machine is equipped with an automatic system which warns when the lime deposits reaches an exceedingly high level. If the ON coffee light (T) flashes, an accurate descaling must be done according to the following procedure:

- remove the chlorine filter holder (D) and the coffee filter (Y) from the appliance (so as to not contaminate them);

- pour into the jug a 30 gram sachet of descaling powder for coffee machines or use an equal quantity of citric acid (which can be found in pharmacies or drugstores);
- pour one quarter of a dose of this solution into the jug;
- dissolve the descaling agent by stirring well with a spoon and pour it into the water tank (B);
- place the jug with its lid onto the hotplate and the filter holder into its housing without ground coffee;
- press the ON/OFF coffee switch (Q);
- when the water begins to drip into the jug, turn off the appliance and let the solution take effect for 12 hours (approximately overnight);
- fill the water tank with a jug of water and press

the ON/OFF coffee switch (Q) and allow the rest of the solution to percolate through the machine;

- rinse the machine by running plain water through the system at least three times (3 full jugs of water each time);
- if the ON light (T) is still flashing at the end of the operation, repeat the descaling process.

WARNING: the steam boiler must never be descaled.

SERVICE AND REPAIR

If the appliance should break down or fail to work properly, contact your nearest authorised technical service centre. Repairs carried out by unauthorised staff will invalidate the guarantee.

ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY)

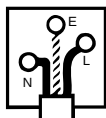
- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below. **warning:** Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert 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.

FRANÇAIS

Avant d'installer et d'utiliser votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire attentivement ce mode d'emploi 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.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

(Voir dessin à la page 3)

Les termes ci-dessous seront utilisés dans les instructions fournies aux pages suivantes.

- A. Porte-filtre
- B. Réservoir d'eau
- C. Couvercle café
- D. Enveloppe Filtre anti-chlore
- E. Bouchon chaudière
- F. Chaudière vapeur
- G. Manette vapeur
- H. Emulseur
- I. Réservoir lait
- J. Mesure pour café
- K. Cloche anti-éclaboussure
- L. Goupillon
- M. Bouton poussoir cappuccino (chaudière vapeur)
- N. Afficheur
- O. Touche AUTO
- P. Touche 1- 4 tasses café
- Q. Touche café
- R. Touche HOUR
- S. Touche MIN
- T. Voyant lumineux café
- U. Voyant lumineux 1-4 tasses café
- V. Voyant lumineux AUTO
- W. Lampe témoin "OK" (température de la vapeur)
- X. Lampe témoin cappuccino (chaudière vapeur)
- Y. Filtre pour café
- Z. Plaque chauffante
- Z1. Indicateur niveau d'eau
- Z2. Verseuse
- Z3. Commande débit café "italian coffee" (pour cappuccino)
- Z4. Doseur

AVERTISSEMENTS DE SECURITE

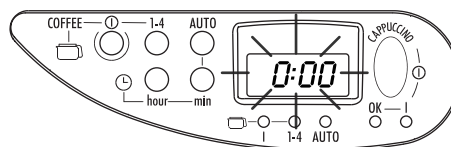
- Après avoir enlevé l'emballage, contrôlez que l'appareil soit intact. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et faites appel à un personnel qualifié.
- Cet appareil ne doit être destiné qu'à un usage domestique. Tout autre usage doit être considéré comme impropre et pas conséquent dangereux.
- Pendant l'utilisation évitez de toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes incapables (qui risqueraient de se brûler).
- Les parties destinées à entrer en contact avec le café ou le lait sont conformes aux prescriptions des Directives CEE 89/109 concernant les matériaux appropriés au contact avec des produits alimentaires.

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 plaquette signalétique de l'appareil. Branchez l'appareil uniquement à une prise de courant ayant une intensité minimale de 10A et munie d'une mise à la terre efficace. Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels dommages dérivant de l'absence de mise à la terre de l'installation.
- 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. Si le cordon d'alimentation est abîmé, adressez-vous exclusivement à un centre de service après-vente agréé par le fabricant pour le faire remplacer, étant donné qu'un outil spécial est nécessaire pour effectuer cette opération.
- N'installez pas la machine à café dans une pièce pouvant atteindre une température inférieure ou égale à 0°C (en cas de gel, l'appareil pourrait subir des dommages).

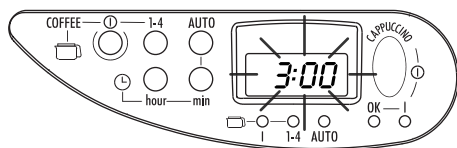
MISE A L'HEURE DE L'HORLOGE

Lors du premier branchement de la fiche de la machine à café dans la prise secteur, l'afficheur (N) visualisera les chiffres 0:00 qui clignotent:



Pour la mise à l'heure de l'horloge, procédez comme décrit ci-dessous:

1. Appuyez sur la touche **HOUR** pendant environ 2 secondes de manière à faire défiler les heures sur l'afficheur:



2. Avant que l'indication digitale cesse de clignoter (environ 5 secondes), appuyez à plusieurs reprises sur la touche **HOUR** jusqu'à ce que l'heure souhaitée soit affichée.
3. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche **MIN** pour régler les minutes (en maintenant cette touche enfoncée, les chiffres défilent rapidement).
4. Après 5 secondes l'afficheur cesse de clignoter et l'horloge est en ordre de marche.

Pour remettre l'horloge à l'heure, appuyez sur la touche **HOUR** pendant environ 2 secondes, puis effectuez la remise à l'heure en renouvelant les opérations à partir du point 2.

Dans le cas d'une coupure de courant même temporaire, l'heure réglée n'est pas maintenue en mémoire.

PRESELECTION DE L'HEURE DE MISE EN MARCHE (PROGRAMMATEUR)

Assurez-vous que l'horloge indique l'heure exacte. Pour programmer l'heure de mise en marche (l'heure à laquelle vous souhaitez préparer le café), procédez de la manière suivante:

1. Appuyez sur la touche **AUTO** pendant environ 2 secondes jusqu'à ce que l'afficheur visualise les chiffres 0:00 qui clignotent.
2. Avant que l'afficheur cesse de clignoter (environ 5 secondes), programmez l'heure de mise en marche souhaitée en appuyant à plusieurs reprises sur la touche **HOUR**.
3. Réglez les minutes en appuyant à plusieurs reprises sur la touche **MIN**.
4. Après 5 secondes, l'afficheur cesse de clignoter et l'heure programmée est mémorisée.
5. Enfonchez la touche **AUTO**, le voyant lumineux **AUTO** s'allumera et la machine à café préparera le café à l'heure programmée.

Si vous souhaitez modifier l'heure de mise en marche, une fois programmée, appuyez sur la touche **AUTO** pendant environ 2 secondes et renouvelez les opérations à partir du point 2 pour reprogrammer l'heure de mise en marche.

Remarque: à l'heure programmée, la machine prépare le café mais ne met pas en marche la chaudière vapeur.

DUREE DE MAINTIEN AU CHAUD (AUTO SHUT OFF TIME)

La machine a été programmée par le fabricant afin de tenir le café au chaud pendant 2 heures après la percolation. Toutefois, il est possible de modifier cette durée en procédant de la manière suivante:

1. Appuyez sur la touche café pendant environ 2 secondes jusqu'à ce que l'afficheur visualise 2:00 clignotant.
2. Modifiez la durée souhaitée en appuyant à plusieurs reprises sur la touche **HOUR** (et sur la touche **MIN** aussi si vous le désirez).
3. Après avoir programmé la durée, attendez 5 secondes; lorsque l'afficheur cesse de clignoter, la durée programmée sera enregistrée.

Remarque: Si vous programmez 0:00, la machine tient le café au chaud pendant un temps illimité.

SELECTION 1-4 TASSES

Afin d'améliorer le procédé de filtrage et l'arôme lorsque vous souhaitez préparer moins de 5 tasses, appuyez sur la touche ON/OFF et la touche 1-4 tasses de café. Le voyant lumineux 1-4 tasses de café s'allumera.

FILTRE ANTI-CHLORE

Le filtre supprime le goût du chlore de l'eau.

Pour l'installer, procédez de la manière suivante:

- Enlevez le filtre anti-chlore du sachet en plastique et rincez-le sous l'eau du robinet.
- Soulevez le couvercle café, enlevez l'étui de son logement en le tirant vers le haut (fig. 1).
- Ouvrez l'étui en poussant sur les zones spéciales portant l'inscription "PUSH" et positionnez soigneusement le filtre dans son logement comme indiqué à la fig. 2.
- Fermez l'étui et remettez-le dans son logement en le poussant à fond vers le bas.
- Après 80 cycles et de toute façon après six mois de fonctionnement, le filtre anti-chlore doit être remplacé. Le filtre, étant d'origine végétale, peut être éliminé avec les ordures ménagères ordinaires.

PREPARATION DU CAFE

- Versez de l'eau froide dans la verseuse jusqu'au niveau des graduations correspondantes aux tasses de café que vous souhaitez obtenir (fig. 3).

ATTENTION: veillez à ne jamais dépasser la ligne des 10 tasses, cela pourrait en effet provo-

quer des fuites d'eau à travers les fentes arrière de la machine à café. De plus, n'utilisez jamais de l'eau chauffée afin d'éviter que la machine ne signale la fin de la percolation en avance.

- Versez l'eau dans le réservoir (fig. 4). La quantité de café obtenue est légèrement inférieure à la quantité d'eau versée dans le réservoir étant donné qu'un peu d'eau est absorbée par la poudre de café et un peu d'eau s'évapore aussi.
- Placez la verseuse sur la plaque chauffante (Z) en contrôlant qu'elle ait bien son couvercle. Les petits trous du couvercle permettent de conserver tout l'arôme du café et, par conséquent, pour l'ouvrir soulevez le couvercle du côté du manche (fig. 3).
- Placez le café dans le filtre, en utilisant la mesure fournie à cet effet, et uniformisez son niveau (fig. 5). **De manière générale, versez une mesure rase de café (environ 7 grammes) pour chaque tasse de café souhaitée (par exemple, 10 mesures pour obtenir 10 tasses).** Toutefois, la quantité de café à utiliser varie énormément en fonction des goûts personnels. Utilisez du café de bonne qualité et de mouture moyenne approprié pour les machines à café filtre.
- Fermez le couvercle (C) et pressez la touche COFFEE, le voyant lumineux **ON** s'éclairera (fig. 6) et la machine commencera à faire le café. (Pour faire le café à l'heure programmée, appuyez sur la touche **AUTO** et le voyant lumineux **AUTO** s'éclairera). Le débit de café commencera après quelques secondes; 4 bips sonores signaleront que le café est prêt.

Pendant la percolation du café il est tout à fait normal que l'appareil dégage de la vapeur et que quelques gouttes de condensation se forment près du couvercle.

A la fin de la percolation, la plaque chauffante (Z) gardera le café contenu dans la verseuse au chaud à la bonne température pendant 2 heures (pour modifier cette durée, voir le paragraphe "DUREE DE MAINTIEN AU CHAUD").

PREPARATION DU CAPPUCCINO

Remplissage et mise en marche de la chaudière

- Dévissez le bouchon de la chaudière (E) en le tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.
- Versez de l'eau dans le doseur (Z4) jusqu'à la ligne 170 g - 6 oz (fig. 7).
- Versez **lentement** l'eau dans la chaudière après avoir vérifié que l'interrupteur "cappuccino" soit

éteint et que la **manette vapeur** soit fermée. Ainsi remplie la chaudière permet de préparer entre 15 et 20 cappuccini.

- **Attention: si vous devez ajouter de l'eau lorsque la chaudière est chaude (par exemple lorsque la chaudière se vide pendant la préparation d'un cappuccino) versez uniquement la quantité d'eau indiquée ci-dessus et N'ESSAYEZ JAMAIS DE REMPLIR LA CHAUDIERE JUSQU'À LA MARQUE MAX. 170 g - 6 oz (fig. 8) sinon le lait ne moussera pas bien lors de l'opération suivante.**
- Fermez ensuite le bouchon de la chaudière en le tournant fermement dans le sens des aiguilles d'une montre.

REMARQUE: pour des raisons de sécurité, quand la chaudière est chaude il n'est pas possible d'ouvrir le bouchon qui tourne fou; pour remplir la chaudière, il faudra attendre que toute l'eau qui y est contenue soit épuisée ou que la chaudière se soit refroidie.

Remplissages successifs de la chaudière avec de l'eau

- Les remplissages successifs de la chaudière doivent être exécutés selon les indications fournies au paragraphe précédent et **UNIQUEMENT** lorsque la chaudière est tout à fait vide.

Préparation du café "italian coffee" pour les cappuccini

- Avant de commencer le débit du lait mousseux, il est indispensable que la chaudière vapeur soit préchauffée pendant environ 10 minutes. A cet effet, le bouton poussoir "ON/OFF CAPPUCCINO" (fig. 10) doit être pressé avant de commencer à préparer le café; la chaudière vapeur aura ainsi tout le temps nécessaire pour le préchauffage.
- Versez de l'eau froide dans la verseuse jusqu'au niveau imprimé sur la verseuse, côté "italian coffee", afin d'obtenir le nombre de cappuccini souhaités (de 1 à 4 cappuccini, fig. 9). **Attention: veillez à ne jamais dépasser la ligne MAX. imprimée sur la verseuse, cela pourrait en effet provoquer des fuites de café "italian coffee" pendant le fonctionnement.**
- Versez l'eau de la verseuse dans le réservoir (fig. 4) mais ne placez pas la verseuse sur la plaque chauffante.
- Placez le café dans le filtre et uniformisez son niveau. **De manière générale, versez deux mesures de café (7 + 7 grammes) pour chaque tasse de cappuccino souhaitée.** Toutefois, la quantité

de café à utiliser varie énormément en fonction des goûts personnels. Vous pouvez utiliser du café de type filtre ou "moka", ce dernier vous permettra d'obtenir un excellent cappuccino italien.

- Fermez le couvercle café et pressez la touche "ON/OFF coffee" (fig. 6).
- Lorsque les 4 bips sonores signalent la fin de la percolation, placez la tasse (pas une tasse en plastique qui pourrait se déformer avec la chaleur) au centre de la plaque chauffante (fig. 11).
- A présent, déplacez la commande de débit café vers la droite de manière à verser le café (environ 60 cc) dans la tasse (fig. 11). Le débit de café s'arrête automatiquement en relâchant la commande de débit café.

Préparation du lait pour les cappuccini

(L'interrupteur "ON/OFF cappuccino" doit être pressé)

- Pour préparer un cappuccino, versez dans le réservoir du lait du **lait ni bouilli ni chaud**. En le remplissant jusqu'à la ligne MAX., vous pourrez **obtenir de 2 à 3 cappuccini. Ne dépassez jamais la ligne qui se trouve juste au-dessus de l'inscription "MAX."** (fig. 12) **sinon du lait pourrait continuer à s'écouler du tuyau même après avoir terminé le cappuccino.**
- Avant de commencer le débit du lait, attendez toujours que la lampe témoin "OK" (W) s'allume, signalant que la température idéale pour faire mousser le lait a été atteinte.
- Placez la tasse contenant le café en dessous du tuyau du réservoir du lait, vérifiez que le réservoir du lait soit parfaitement accroché, puis tournez la manette de la vapeur **d'un tour au moins** dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre. Le lait mousseux commencera à s'écouler du tuyau du réservoir lait (fig. 13). Afin d'éviter les éclaboussures de lait lorsque vous utilisez des petites tasses, enfitez la cloche anti-éclaboussure sur le tuyau du réservoir lait (fig. 14).
- Laissez couler dans la tasse la quantité de lait mousseux souhaitée; **Afin que le lait mousse bien, entre une préparation et la suivant fermer la manette et attendre que le voyant "OK" s'allume.** Dès que le réservoir est vide et que la machine commence à "crachoter", fermez la vapeur en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Pour obtenir un parfait cappuccino, nous vous conseillons les proportions suivantes: 1/3 de café, 1/3 de lait chaud et 1/3 de lait mousseux.

Important: après l'utilisation et avant d'éteindre la chaudière vapeur, effectuez toujours le nettoyage comme décrit au paragraphe ci-après.

***Conseil:** lorsque vous souhaitez préparer plusieurs cappuccini, afin d'obtenir une température plus élevée, préparez une tasse de café à la fois puis remplissez-la immédiatement avec le lait mousseux au lieu de préparer toutes les tasses de café ensemble et de verser ensuite le lait mousseux.*

***Attention:** lors de la première mise en service de l'appareil, afin d'enlever l'odeur typique du nouvel appareil et garantir surtout son fonctionnement correct, il est nécessaire d'effectuer quelques cycles de café sans utiliser de poudre à café et laver la chaudière vapeur de la manière suivante: remplissez d'eau la chaudière, enlevez le réservoir du lait, appuyez sur le bouton poussoir "ON/OFF cappuccino" et après 5 minutes tournez la manette de la vapeur et laissez couler jusqu'à ce que la chaudière soit complètement vide (environ 15 minutes).*

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage du dispositif pour faire mousser le lait

Cette opération de nettoyage doit être effectuée après chaque utilisation et avant d'éteindre la chaudière vapeur. Procédez de la manière suivante:

- Enlevez le réservoir du lait en appuyant sur le levier "PRESS" et l'émulseur de couleur rouge en poussant sur le levier A (fig. 15).
- Lavez à l'eau chaude. Pour faciliter le nettoyage du tuyau du réservoir du lait, utilisez le goupillon fourni avec la machine.
- Enlevez le mélangeur de caoutchouc. Lavez et nettoyez l'émulseur et le mélangeur à l'eau chaude surtout les orifices indiqués à la fig. 16 (si nécessaire, nettoyez tous les orifices en utilisant la pointe d'une aiguille).
- Vérifiez surtout si l'orifice indiqué par la flèche B n'est pas obstrué (fig. 16). Une fois nettoyés, tous les éléments doivent être remis en place correctement. Vérifiez notamment si le mélangeur de caoutchouc est inséré bien à fond et si l'émulseur de couleur rouge est poussé à fond jusqu'à ce que le déclic se produise.
- Remettez le réservoir en place dans son logement et remplissez-le avec un petit verre d'eau.
- Positionnez en dessous du tuyau du réservoir du lait un récipient vide et ouvrez le robinet en tournant la manette de la vapeur jusqu'à ce que toute l'eau soit sortie. Cette opération permet de nettoyer le circuit intérieur en éliminant tous résidus de lait.
- Eteindre la chaudière vapeur.

Autres opérations de nettoyage

- Nettoyez régulièrement aussi la verseuse et filtre à café.
- Pour le nettoyage des composants en plastique de la machine, n'utilisez jamais de solvants ou de détergents abrasifs. Utilisez tout simplement un linge doux.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

DETARTRAGE

Le calcaire contenu dans l'eau se dépose dans les circuits intérieurs en compromettant le bon fonctionnement de votre machine à café et exige par conséquent une opération de détartrage de temps en temps. Le laps de temps entre un détartrage et le suivant dépend de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation de la machine. En tout cas, il est conseillé de la détartrer toutes les 80 utilisations (ou bien toutes les 40 utilisations si l'eau est particulièrement dure). Pour accomplir cette opération, procédez de la manière suivante:

- Enlevez de l'appareil l'élément porte-filtre antichlore (D) et le filtre à café (Y) (pour ne pas les imbiber de vinaigre).
- Versez 3 tasses de vinaigre de vin blanc et 3 tasses d'eau dans le réservoir de l'eau.
- Placez la verseuse avec son couvercle sur la plaque chauffante et le porte-filtre sans café moulu dans son logement.
- Appuyez sur la touche café (Q), laissez couler l'équivalent d'une tasse puis éteignez l'appareil.
- Laissez agir la solution pendant une heure.
- Rallumez la machine et laissez toute la solution s'écouler.
- Rincez ensuite en faisant fonctionner l'appareil avec de l'eau claire seulement, au moins 3 fois (3 verseuses pleines d'eau).

La machine à café est équipée d'un système automatique qui signale quand les dépôts de tartre atteignent une quantité très élevée. Si le voyant ON café (T) commence à clignoter, il est indispensable d'effectuer immédiatement un détartrage adéquat en suivant la procédure suivante:

- Enlevez de l'appareil l'élément porte-filtre antichlore (D) et le filtre à café (Y) (pour ne pas les imbiber).
- Versez dans la verseuse 30 grammes de détartrant pour machines à café ou bien une quantité équivalente d'acide citrique (disponible dans les pharmacies ou drogueries).
- Versez le quart d'un doseur d'eau dans la verseuse.

- Tournez à l'aide d'une cuillère pour dissoudre le détartrant et versez la solution dans le réservoir de l'eau (B).
- Placez la verseuse avec son couvercle sur la plaque chauffante et le porte-filtre sans café moulu dans son logement.
- Appuyez sur la touche café (Q).
- Quand l'eau commence à couler dans la verseuse, éteignez la machine et laissez agir la solution pendant 12 heures (une nuit environ).
- Versez une verseuse pleine d'eau dans le réservoir et appuyez sur la touche café (Q) et laissez toute la solution s'écouler.
- Rincez ensuite la machine au moins trois fois (3 verseuses pleines d'eau).
- Si le voyant ON café (T) clignote encore à la fin de ces opérations, effectuez un autre détartrage.

Attention: la chaudière vapeur ne doit jamais être détartrée.

SERVICE APRES-VENTE ET REPARATION

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, adressez-vous au centre de Service Après-Vente agréé le plus proche de chez vous. Les réparations effectuées par un personnel non autorisé entraîneront l'invalidation de la garantie.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung von der Installation und dem Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch und bewahren sie diese zum späteren Nachlese sorgfältig auf. Nur so können Sie beste Ergebnisse und Betriebssicherheit erzielen.

GERÄTEBESCHREIBUNG

(siehe Abbildung auf Seite 3)

Auf den Folgeseiten wird nachstehende Terminologie verwendet.

- A. Filteraufnahme
- B. Wasserbehälter
- C. Deckel
- D. Chlorfilteraufnahme
- E. Kesselverschluß
- F. Dampfkessel
- G. Dampfabgabeschalter
- H. Aufschäumvorrichtung
- I. Milchbehälter
- J. Dosierlöffel
- K. Spritzschutzglocke
- L. Reinigungsbürste
- M. Schalter Cappuccino (Dampfkessel)
- N. Display
- O. Taste AUTO
- P. Taste 1-4 Tassen Kaffee
- Q. Taste Kaffee
- R. Taste HOUR
- S. Taste MIN
- T. Leuchtanzeige Kaffee
- U. Leuchtanzeige 1-4 Tassen Kaffee
- V. Leuchtanzeige AUTO
- W. OK-Bereitschaftsanzeige (Dampftemperatur)
- X. Kontrollampe Cappuccino (Dampfkessel)
- Y. Kaffeefilter
- Z. Warmhalteplatte
- Z1. Wasserstandsanzeige
- Z2. Glaskanne
- Z3. Espressoausgabeschalter "Italian coffee" (für Cappuccino)
- Z4. Dosierer

SICHERHEITSHINWEISE

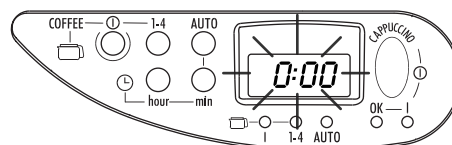
- Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf seine Unversehrtheit. Im Zweifelsfall das Gerät auf keinen Fall verwenden und sich an einen Fachmann wenden.
- Dieses Gerät wurde für den Gebrauch im Haushalt konzipiert. Jede andere, zweckentfremdete Verwendung ist daher gefährlich.
- Berühren Sie während dem Betrieb des Gerätes keine Flächen, die heiß werden können.
- Vermeiden Sie, daß das Gerät unbeaufsichtigt von Kindern oder gebrechlichen Personen bedient wird (Verbrennungsgefahr).
- Die Teile, die mit Kaffee oder Milch in Berührung gelangen, entsprechen den Vorschriften der EU-Richtlinie 89/109 hinsichtlich geeigneter Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln.

INSTALLATION

- Stellen Sie das Gerät auf einer Arbeitsfläche entfernt von Wasserhähnen und Spülbecken auf.
- Vergewissern Sie sich, daß die Netzspannung mit der auf dem Typen/Leistungsschild des Gerätes angegebenen übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10 A an. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschrift verursacht werden sollten.
- Sollte die Steckdose nicht für den Netzstecker Ihres Gerätes geeignet sein, lassen Sie diesen von einem Fachmann auswechseln. Bei Beschädigung des Netzkabels wenden Sie sich zum Auswechseln ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle, da hierzu Spezialwerkzeuge erforderlich sind.
- Installieren Sie das Gerät nicht in Räumen, in denen Temperaturen unter oder um 0°C erreicht werden können (friert das Wasser, kann das Gerät Schäden erleiden).

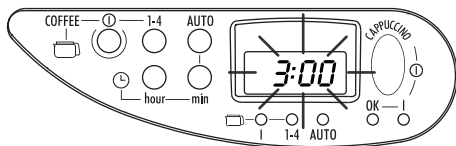
EINSTELLEN DER UHR

Wenn Sie die Kaffeemaschine zum ersten Mal an das Hausnetz anschließen, erscheinen auf dem Display (N) blinkend die Zahlen 0:00:



Um die Uhrzeit des Tages einzugeben verfahren Sie wie nachfolgend beschrieben:

1. Drücken Sie etwa 2 Sekunden die Taste **HOUR**, bis Sie auf dem Display das Aufeinanderfolgen der Stunden sehen:



2. Bevor das Display aufhört zu blinken (nach etwa 5 Sekunden), stellen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **HOUR** die gewünschte Uhrzeit ein.
3. Drücken Sie wiederholt die Taste **MIN**, um die Minuten einzugeben (wenn Sie die Taste gedrückt halten, können Sie diesen Vorgang beschleunigen).
4. Nach 5 Sekunden blinkt das Display nicht mehr und die Uhr beginnt zu arbeiten.

Sollte es erforderlich werden, die Uhrzeit neu einzugeben, drücken Sie etwa 2 Sekunden lang die Taste **HOUR**, dann geben Sie die Zeit so neu ein, wie ab Punkt 2 beschrieben.

Die eingestellte Uhrzeit verbleibt nach einem zeitweiligen Stromausfall nicht im Speicher.

EINSTELLEN DES VERZÖGERTEN STARTS

Vergewissern Sie sich, daß die Uhrzeit des Tages richtig eingegeben ist.

Um den verzögerten Start zu programmieren, (die gewünschte Uhrzeit, um den Kaffee zu brühen) verfahren Sie wie nachstehend beschrieben:

1. Drücken Sie etwa 2 Sekunden die Taste **AUTO**, bis auf dem Display blinkend 0:00 erscheint;
2. Bevor das Display aufhört zu blinken (nach etwa 5 Sekunden), stellen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **HOUR** die gewünschte Uhrzeit ein.
3. Drücken Sie wiederholt die Taste **MIN**, um die Minuten einzugeben.
4. Nach etwa 5 Sekunden blinkt das Display nicht mehr und die programmierte Uhrzeit wird gespeichert.
5. Nachdem Sie die Maschine auf diese Weise programmiert haben, drücken Sie jedes Mal dann die Taste **AUTO**, wenn Sie den Kaffee zur eingegebenen Zeit brühen möchten.

Möchten Sie die eingegebene Uhrzeit für den verzögerten Start verändern, drücken Sie etwa 2 Sekunden die Taste **AUTO** und geben dann die Uhrzeit, wie ab Punkt 2 beschrieben, neu ein.

Beachten Sie, daß die Maschine zur eingegebenen Zeit mit dem Brühen des Kaffees, beginnt, jedoch nicht den Dampfkessel einschaltet.

WARMHALTEZEIT

Die Maschine wurde vom Hersteller so konstruiert, daß Sie den Kaffee nach dem Brühen 2 Stunden warmhält. Es ist dennoch möglich, diese Zeit wie nachstehend beschrieben zu verändern:

1. Drücken Sie etwa 2 Sekunden lang die Taste Kaffee bis das Display blinkend 2:00 anzeigt.
2. Verändern Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **HOUR** diese Zeit (falls gewünscht auch die Minuten mit der Taste **MIN**).
3. Nachdem Sie die Zeit eingegeben haben, warten Sie 5 Sekunden ab. Sobald das Display nicht mehr blinkt, wurde die eingestellte Zeit gespeichert.

Hinweis: Wenn Sie 0:00 eingeben, hält die Maschine den Kaffee über einen unbegrenzten Zeitraum warm.

EINGABE 1 - 4 TASSEN

Um beim Brühen von weniger als 5 Tassen den Auszug und das Aroma zu verbessern, drücken Sie die Taste **COFFEE** und 1-4 Tassen Kaffee. Die Leuchtanzeige 1-4 Tassen Kaffee schaltet ein.

CHLORFILTER

Der Filter beseitigt den Chlorgeruch des Wassers.

Zur Installation verfahren Sie wie folgt:

- Nehmen Sie den Chlorfilter aus dem Plastikbeutel und spülen Sie ihn unter fließendem Wasser ab.
- Heben Sie den Deckel an und entnehmen Sie die Filteraufnahme heraus, indem Sie diese nach oben ziehen (Abb. 1).
- Öffnen Sie die filteraufnahme, indem Sie auf den entsprechenden Bereich, gekennzeichnet mit der Aufschrift "PUSH", drücken und setzen Sie den filter ein, wie auf Abb. 2 gezeigt.
- Verschließen Sie die Filteraufnahme und setzen Sie diese ein, indem Sie sie ganz nach unten drücken.
- Nach 80 Zyklen und in jedem Fall nach 6 Betriebsmonaten muß der Chlorfilter ausgewechselt werden. Da die Bestandteile des Filters pflanzlicher Natur sind, kann er mit den normalen Haushaltsabfällen entsorgt werden.

KAFFEEZUBEREITUNG

- Füllen Sie die Glaskanne in Übereinstimmung mit der Anzahl der Tassen, die Sie zubereiten möchten, bis zur Maßangabe (eingraviert auf der Seite "drip coffee" der Glaskanne) mit kaltem Wasser (Abb. 3).

ACHTUNG: Überschreiten Sie nie die Maßangabe für 10 Tassen, da dies das Austreten des Wassers

aus den Öffnungen auf der Geräterückseite verursachen würde. Verwenden Sie desweiteren kein warmes Wasser, da die Maschine ansonsten das Brühende vorzeitig anzeigt.

- Füllen Sie das Wasser in den Wasserbehälter (Abb. 4). (Die gebrühte Kaffeemenge liegt aufgrund des Wassers, das im Kaffeepulver zurückbleibt bzw. verdampft etwas unter der eingefüllten Wassermenge.)
- Stellen Sie die Glaskanne mit aufgesetztem Deckel auf die Warmhalteplatte (Z). Die Öffnungen im Deckel dienen der Bewahrung des Kaffeearomas und um ihn zu öffnen, muß er an der Griffseite angehoben werden (Abb. 3).
- Geben Sie mit Hilfe des mitgelieferten Meßlöffels das Kaffeepulver in den Filter und verteilen Sie es gleichmäßig (Abb. 5). **Im allgemeinen wird ein gestrichener Meßlöffel Kaffeepulver (etwa 7 g) pro Tasse Kaffee verwendet (beispielsweise 10 Meßlöffel für 10 Tassen).** Die Kaffeepulvermenge kann natürlich je nach persönlichem Geschmack variiert werden. Verwenden Sie mittelfein gemahlene, hochqualitativen Kaffee für Filterkaffeemaschinen.
- Schließen Sie den Deckel der Kaffeemaschine (C). Drücken Sie die Taste **COFFEE**, die Leuchtanzeige ON schaltet ein (Abb. 6) und die Maschine beginnt, Kaffee zu brühen. (Um den Kaffee zur vorprogrammierten Zeit zuzubereiten, drücken Sie die Taste **AUTO** und die Leuchtanzeige **AUTO** schaltet ein). Nach wenigen Sekunden beginnt die Kaffeeabgabe. 4 Beep-Töne weisen darauf hin, daß der Brühvorgang beendet ist.

Es ist völlig normal, daß während dem Kaffeebrühen aus dem Gerät Dampf austritt und sich in Deckelnähe Kondenswasser bildet. Nach dem Brühen hält die Warmhalteplatte (Z) den in der Glaskanne enthaltenen Kaffee 2 Stunden auf der richtigen Temperatur (um diese Zeit zu verändern, siehe Abschnitt "Warmhaltezeit").

CAPPUCCINOZUBEREITUNG

Auffüllen des Heizkessels mit Wasser

- Drehen Sie den Heizkesseldeckel (E) entgegen dem Uhrzeigersinn auf.
- Füllen Sie den Dosierer (Z4) bis zur Markierungslinie 170 g - 6 oz mit Wasser (Abb. 7).
- Füllen Sie das Wasser **langsam** in den Heizkessel und vergewissern Sie sich zuvor, daß der Schalter "Cappuccino" ausgeschaltet und der Dampfgriff geschlossen ist. Mit dieser in den Heizkessel eingefüllten Wassermenge können 15 bis 20 Cappuccinos zubereitet

werden.

- **Achtung:** Sollten Sie den Heizkessel auffüllen, wenn er heiß ist, (beispielsweise, wenn das Wasser zur Neige geht, während Sie einen Cappuccino zubereiten) füllen Sie nur die oben angegebene Wassermenge in den Heizkessel und versuchen Sie nicht, den Heizkessel bis zur Markierungslinie **Max 170 g - 6 oz (Abb. 8)** zu füllen, da ansonsten das nachfolgende Aufschäumen der Milch nicht ordnungsgemäß gelingt.
- Den Deckel des Heizkessels durch Drehen im Uhrzeigersinn gut verschließen.

Hinweis: Aus Sicherheitsgründen kann der Deckel nicht geöffnet werden, wenn der Heizkessel heiß ist. Zum eventuellen Auffüllen muß daher abgewartet werden, bis das gesamte Wasser verbraucht bzw. der Heizkessel abgekühlt ist.

Nachfüllen des Heizkessels mit Wasser

- Das spätere Nachfüllen des Heizkessels darf nur so erfolgen, wie im vorhergehenden Absatz beschrieben und erst dann, wenn das Wasser im Heizkessel vollständig aufgebraucht ist.

Zubereitung von Espresso "italian coffee" für Cappuccinos

- Bevor Sie mit der Abgabe der aufgeschäumten Milch beginnen, muß der Dampfkessel etwa 10 Minuten vorgeheizt werden. Drücken Sie daher den Schalter "Cappuccino" (Abb. 10) bevor Sie mit der Espressozubereitung beginnen, damit der Dampfkessel die erforderliche Zeit zum Aufheizen hat.
- Füllen Sie die Glaskanne bis zur Markierungslinie, die auf der Seite "italian coffee" eingraviert ist, mit kaltem Wasser, um die gewünschte Anzahl an Cappuccinos zuzubereiten (von 1 bis 4 Cappuccinos, Abb. 9). **Achtung: Überschreiten Sie nie die auf der Glaskanne angegebene Markierungslinie MAX, da ansonsten während dem Betrieb Espresso "italian coffee" austreten könnte.**
- Füllen Sie das Wasser der Glaskanne in den Behälter (Abb. 4) und stellen Sie die Glaskanne nicht auf die Warmhalteplatte.
- Geben Sie das Kaffeepulver in das Sieb und verteilen Sie es gleichmäßig. **Im allgemeinen werden zwei Meßlöffel Kaffeepulver (7 + 7 g) pro Tasse Cappuccino verwendet.** Die Kaffeepulvermenge kann natürlich je nach persönlichem Geschmack variiert werden. Es kann Kaffeepulver für Filterkaffeemaschinen oder für die Moka verwendet werden. Mit letzterem erzielen Sie

einen guten italienischen Cappuccino.

- Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Schalter "coffee" (Abb. 6).
- Wenn 4 Beep-Töne ertönen, die das Brühende anzeigen, stellen Sie die Tassen (keine Plastiktassen verwenden, da sie sich durch die Wärme verformen könnten) in die Mitte der Warmhalteplatte (Abb. 11).
- Jetzt stellen Sie den Kaffeeausgabeschalter nach rechts, damit der Kaffee (etwa 60 cc) in die Tasse fließen kann (Abb. 11). Sobald Sie den Kaffeeausgabeschalter loslassen, endet die Kaffeeausgabe automatisch.

Zubereitung der Milch für Cappuccinos

(Der Schalter "Cappuccino" muß eingeschaltet sein).

- Um einen Cappuccino zuzubereiten, füllen Sie nicht abgekochte, **kalte Milch in den Milchbehälter**. Ist der Milchbehälter bis zur Markierungslinie MAX gefüllt, können 2 bis 3 Cappuccinos zubereitet werden. **Überschreiten Sie nie die Markierungslinie über dem Schriftzug MAX (Abb. 12), da andernfalls nach Beendigung der Cappuccinozubereitung, weiter Milch aus der Düse austreten könnte.**
- Bevor Sie mit der Milchausgabe beginnen, warten Sie stets ab, bis die grüne "OK"-Bereitschaftsanzeige (W) eingeschaltet hat, die das Erreichen der idealen Temperatur zum Milchaufschäumen anzeigt.
- Stellen Sie die mit Espresso gefüllte Tasse unter die Düse des Milchbehälters, vergewissern Sie sich, daß der Milchbehälter ordnungsgemäß eingehakt ist und drehen Sie dann den Dampfabgabeschalter **zumindest um eine ganze** Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn. Die "aufgeschäumte" Milch tritt aus der Düse des Milchbehälters aus (Abb. 13). Um bei der Verwendung kleiner Tassen Milchspritzer zu vermeiden, ziehen Sie die Spritzschutzglocke über die Düse des Milchbehälters (Abb. 14).
- Füllen Sie die Tasse mit der gewünschten Menge aufgeschäumter Milch. **Warten Sie vor der Zubereitung eines weiteren Cappuccinos stets ab, bis die "OK"-Dampfbereitschaftsanzeige wieder einschaltet.** Ist der Behälter leer und die Maschine beginnt zu gurgeln, schließen Sie den Dampfausgabeschalter, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
- Um einen perfekten Cappuccino zuzubereiten

empfehlen wir folgende Mengenverhältnisse: 1/3 Espresso und 2/3 aufgeschäumte Milch.

Wichtig: Nach dem Gebrauch und bevor Sie den Dampfkessel ausschalten, stets die Reinigung so durchführen wie im nachfolgenden Abschnitt beschrieben.

Empfehlung: Möchten Sie mehrere Cappuccinos nacheinander zubereiten, sollten Sie, um eine höhere Temperatur beizubehalten, eine Tasse nach der anderen mit Espresso füllen und sofort mit aufgeschäumter Milch auffüllen und nicht zuerst alle Tassen mit Espresso und danach mit aufgeschäumter Milch.

Achtung: Um bei der ersten Inbetriebnahme des Gerätes den Geruch des Neuen zu entfernen und vor allen Dingen den ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten, müssen einige Kaffeebrühvorgänge ohne Kaffeepulver durchgeführt und der Dampfkessel wie folgt gereinigt werden: Füllen Sie den Dampfkessel mit Wasser, drücken Sie den Schalter Cappuccino, drehen Sie nach 5 Minuten den Dampfabgabeschalter und lassen Sie den gesamten Dampf austreten (etwa 15 Minuten).

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung der Milchaufschäumvorrichtung

Die Reinigung der Milchaufschäumvorrichtung muß nach jedem Gebrauch und vor dem Ausschalten des Dampfkessels durchgeführt werden. Verfahren Sie hierzu wie folgt:

- Nehmen Sie den Milchbehälter heraus, indem Sie den Hebel "PRESS" drücken und die rote Milchaufschäumvorrichtung, indem Sie den Hebel (A) drücken (Abb. 15).
- Reinigen Sie die Teile mit warmem Wasser. Um die Reinigung der Milchbehälterdüse zu erleichtern, verwenden Sie die mitgelieferte Reinigungsbürste.
- Die Mischvorrichtung aus Gummi entfernen. Spülen und reinigen Sie die Milchaufschäumvorrichtung und die Mischvorrichtung mit warmem Wasser, vor allen Dingen die auf Abb. 16 gezeigten Öffnungen (falls erforderlich, alle Öffnungen mit Hilfe einer Nadel reinigen).
- Vergewissern Sie sich insbesondere, daß die mit Pfeil B gekennzeichnete Öffnung nicht verstopft ist (Abb. 16). Nach der Reinigung müssen alle Einzelteile wieder korrekt zusammengesetzt werden. Vergewissern Sie sich insbesondere, daß die Mischvorrichtung aus Gummi richtig eingesetzt ist und drücken Sie die rote Aufschäumvorrichtung

nach unten, bis Sie ein Klick vernehmen.

- Setzen Sie den Behälter wieder in seine Aufnahme und füllen Sie ihn mit einem Gläschen Wasser.
- Stellen Sie einen leeren Behälter unter die Milchbehälterdüse und öffnen Sie den Hahn, indem Sie den Dampfdrehgriff drehen, bis das gesamte Wasser ausgelaufen ist. Durch diesen Arbeitsgang wird der innere Kreis gereinigt, wobei alle Milchrückstände beseitigt werden.
- Schalten Sie den Dampfkessel aus.

Weitere Reinigungsarbeiten

- Reinigen Sie auch regelmäßig die Glaskanne und den Kaffeefilter.
- Zur Reinigung der Plastikteile des Gerätes keine Lösungs- oder Scheuermittel verwenden. Ein weicher Lappen ist ausreichend.
- **Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser.**

ENTKALKEN

Der im Wasser enthaltene Kalk setzt sich in den inneren Kreisen ab und beeinträchtigt den sachgemäßen Betrieb der Espressomaschine. Daher muß sie von Zeit zu Zeit entkalkt werden. Die Zeitspanne zwischen einer und der nächsten Entkalkung hängt von der Wasserhärte und der Gebrauchshäufigkeit ab. Es wird in jedem Fall empfohlen, nach 80maligem Gebrauch eine Entkalkung vorzunehmen (bei besonders hartem Wasser nach 40maligem Gebrauch). Hierzu verfahren Sie wie folgt:

- Ziehen Sie Antichlorfilter-Halterung (D) und den Kaffeefilter (Y) (um sie nicht zu verschmutzen) aus dem Gerät;
- Füllen Sie drei Tassen Weißweinessig und 3 Tassen Wasser in den Wasserbehälter;
- Stellen Sie die Glaskanne mit aufgesetztem Deckel auf die Wärmeplatte und setzen Sie die Filterhalterung ohne Kaffeepulver in ihre Aufnahme ein;
- Drücken Sie den Schalter Espresso (Q), lassen Sie eine Tasse ausfließen und schalten Sie das Gerät danach aus;
- Lassen Sie die Lösung 1 Stunde wirken;
- Schalten Sie die Maschine wieder ein, und lassen Sie den Rest der Lösung ausfließen;
- Spülen Sie nach, indem Sie das Gerät mindestens drei Mal nur mit Wasser betreiben (3 volle Glaskannen Wasser);
- Die Espressomaschine verfügt über ein automatisches System, das darauf hinweist, wenn sich sehr viel Kalk abgelagert hat. Wenn die Kontrolllampe ON Espresso (T) zu blinken beginnt, muß sofort

eine ordnungsgemäße Entkalkung durchgeführt werden. Verfahren Sie hierzu wie folgt:

- Ziehen Sie Antichlorfilter-Halterung (D) und den Kaffeefilter (Y) (um sie nicht zu verschmutzen) aus dem Gerät;
- Füllen Sie 30 Gramm Entkalker für Kaffeemaschinen oder die gleiche Menge an Zitronensäure (erhältlich in der Apotheke oder in der Drogerie) in die Glaskanne;
- Füllen Sie einen zu einem Viertel gefüllten Dosierlöffel Wasser in die Glaskanne;
- Lösen Sie den Entkalker auf, indem Sie ihn mit einem Löffel umrühren und füllen Sie die Lösung in den Wasserbehälter (B);
- Stellen Sie die Glaskanne mit aufgesetztem Deckel auf die Wärmeplatte und setzen Sie die Filterhalterung ohne Kaffeepulver in ihre Aufnahme ein;
- Drücken Sie den Schalter Espresso (Q),
- Sobald das Wasser beginnt in die Glaskanne auszufließen, schalten Sie die Maschine aus und lassen die Lösung 12 Stunden wirken (etwa eine Nacht);
- Füllen Sie den Wasserbehälter mit einer Glaskanne Wasser, drücken Sie den Schalter Espresso (Q) und lassen Sie den Rest der Lösung ausfließen;
- Spülen Sie die Maschine mindestens drei Mal nach (3 volle Glaskannen Wasser);
- Blinkt die Anzeige ON Espresso (T) nach diesem Arbeitsgang immer noch, führen Sie eine weitere Entkalkung durch.

Achtung: Der Dampfkessel darf niemals entkalkt werden.

KUNDENDIENST UND REPARATUR

Bei Schaden oder Betriebsstörung wenden Sie sich an die nächstgelegene autorisierte Kundendienststelle. Werden Reparaturen von nicht autorisiertem Personal ausgeführt, verliert die Garantie ihre Gültigkeit.

Leggete con attenzione questo libretto istruzioni prima di installare ed usare l'apparecchio e conservatelo per future consultazioni. Solo così potrete ottenere le migliori prestazioni e la massima sicurezza d'uso.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

(Vedere disegno a pag. 3)

La seguente terminologia sarà continuamente usata nelle pagine successive.

- A. Porta filtro
- B. Serbatoio acqua
- C. Coperchio caffè
- D. Astuccio porta filtro anticloro
- E. Tappo caldaia
- F. Caldaia vapore
- G. Manopola vapore
- H. Emulsionatore
- I. Serbatoio latte
- J. Misurino caffè
- K. Campana antispruzzo
- L. Scovolino
- M. Pulsante cappuccino (accensione/spengimento caldaia vapore)
- N. Display
- O. Tasto AUTO
- P. Tasto 1-4 tazze caffè
- Q. Tasto caffè acceso/spento
- R. Tasto HOUR
- S. Tasto MIN
- T. Indicatore luminoso caffè acceso
- U. Indicatore luminoso 1-4 tazze caffè
- V. Indicatore luminoso AUTO
- W. Spia OK (temperatura del vapore)
- X. Spia cappuccino (accensione/spengimento caldaia vapore)
- Y. Filtro per caffè
- Z. Piastra riscaldante
- Z1. Indicatore livello acqua
- Z2. Caraffa
- Z3. Comando erogatore caffè "italian coffee" (per cappuccino)
- Z4. Misurino acqua

AVVERTENZE DI SICUREZZA

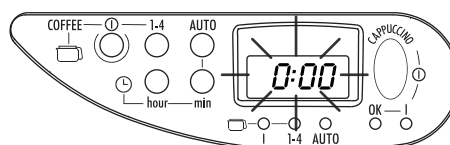
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzarlo e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Questo apparecchio dovrà essere impiegato solo per uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Durante l'uso non toccare le superfici calde dell'apparecchio.
- Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci (pericolo di scottature).
- Le parti che possono venire in contatto con il caffè o il latte sono conformi alle prescrizioni delle direttive EEC 89/109 relative ai materiali idonei al contatto con sostanze alimentari.

INSTALLAZIONE

- Posizionare l'apparecchio sopra un piano di lavoro lontano da rubinetti dell'acqua e lavelli.
- Verificare che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata nella targa dati dell'apparecchio. Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente avente una portata minima di 10A e dotata di efficiente messa a terra. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali incidenti causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale qualificato. In caso di danneggiamento del cavo, per la sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un Centro di Assistenza autorizzato dal costruttore essendo necessario un utensile speciale.
- Non installare la macchina in un ambiente che può raggiungere una temperatura inferiore o uguale a 0°C (se l'acqua ghiaccia, l'apparecchio può danneggiarsi).

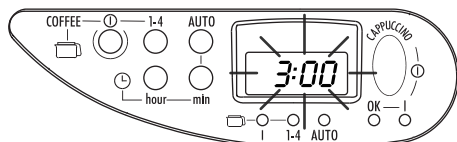
COME REGOLARE L'OROLOGIO

Quando la macchina da caffè viene collegata per la prima volta alla rete elettrica domestica sul display (N) compariranno le cifre 0:00 lampeggianti:



Per impostare l'ora del giorno, procedere come descritto di seguito:

1. Premere il tasto **HOUR** per circa 2 secondi finché sul display si incrementa il numero delle ore:



2. Prima che il display finisca di lampeggiare (circa 5 secondi), impostare l'ora desiderata premendo ripetutamente il tasto **HOUR**.
3. Impostare i minuti premendo ripetutamente il tasto **MIN**. (L'operazione può essere velocizzata tenendolo premuto).
4. Dopo 5 secondi, il display smetterà di lampeggiare e l'orologio inizierà a funzionare.

Se è necessario reimpostare l'ora, premere il tasto **HOUR** per circa 2 secondi, poi procedere ad una nuova impostazione, come descritto dal punto 2.

L'ora impostata non verrà tenuta in memoria in caso di mancanza temporanea di energia elettrica.

COME REGOLARE LA PARTENZA RITARDATA

Assicurarsi che l'ora del giorno sia impostata correttamente.

Per programmare la partenza ritardata (l'ora alla quale si desidera avere il caffè), procedere come descritto di seguito:

1. Premere il tasto **AUTO** per circa 2 secondi finché il display visualizza 0:00 lampeggiante;
2. Prima che il display finisca di lampeggiare (circa 5 secondi), impostare l'ora desiderata premendo ripetutamente il tasto **HOUR**.
3. Impostare i minuti premendo ripetutamente il tasto **MIN**.
4. Dopo 5 secondi, il display finirà di lampeggiare e l'ora programmata verrà memorizzata;
5. Dopo aver programmato la macchina in questo modo, per avere il caffè all'ora impostata, è sufficiente ogni volta premere il tasto **AUTO** ed il led **AUTO** si illuminerà.

Se volete cambiare l'ora della partenza ritardata, una volta impostata, premere il tasto **AUTO** per circa 2 secondi e poi procedere ad una nuova impostazione, come descritto dal punto 2.

Tenere presente che, all'ora impostata, la macchina inizia a fare solo il caffè ma non accende la caldaia vapore.

DURATA DI MANTENIMENTO AL CALDO

La macchina è programmata dal costruttore per mantenere il caffè caldo per 2 ore dopo la percolazione. Tuttavia è possibile cambiare questo tempo operando nel seguente modo:

1. Premere il tasto caffè (**Q**) per circa 2 secondi finché il display visualizza 2:00 lampeggiante.
2. Modificare il tempo desiderato premendo ripetutamente il tasto **HOUR** (e se si desidera anche tasto **MIN**).
3. Dopo aver impostato il tempo attendere 5 secondi; quando il display finirà di lampeggiare il tempo selezionato verrà memorizzato.

Nota: Se si imposta 0:00, la macchina mantiene il caffè caldo per un tempo illimitato.

IMPOSTAZIONE 1 - 4 TAZZE

Per migliorare l'estrazione e l'aroma quando si fanno meno di 5 tazze, oltre il tasto caffè (**Q**), premere il tasto 1-4 tazze di caffè. Il led 1-4 tazze caffè si illuminerà.

FILTRO ANTICLORO

Il filtro elimina il sapore di cloro dall'acqua.

Per l'installazione operare come segue:

- Togliere il filtro anticloro dal sacchetto in plastica e risciacquarlo sotto l'acqua del rubinetto.
- Sollevare il coperchio caffè, estrarre l'astuccio portafiltro dalla sua sede tirandolo verso l'alto (fig. 1).
- Aprire l'astuccio premendolo sulle apposite zone contrassegnate con la scritta "PUSH" e posizionare con cura il filtro nell'alloggio come indicato in fig. 2.
- Chiudere l'astuccio e reinserirlo nella sede premendolo a fondo verso il basso.
- Dopo 80 cicli e comunque dopo sei mesi di funzionamento, il filtro anticloro deve essere sostituito. Il filtro, essendo di costituzione vegetale, può essere eliminato con i normali rifiuti casalinghi.

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

- Riempire la caraffa con acqua fredda fino al livello delle graduazioni (stampigliate sul lato "drip coffee" della caraffa stessa), corrispondenti alle tazze di caffè che si vogliono ottenere (fig. 3).

ATTENZIONE: non superare mai la linea delle 10 tazze altrimenti si provocherebbero delle fuoriuscite di acqua dalle fessure posteriori della macchina; inoltre non utilizzare acqua riscaldata per evitare che la macchina segnali in anticipo la fine della percolazione del caffè.

- Versare l'acqua all'interno del serbatoio acqua (fig. 4). La quantità di caffè che si ottiene a fine percolazione è leggermente inferiore all'acqua versata in serbatoio a causa dell'acqua che rimane nella polvere di caffè e di quella persa in vapore.

- Posizionare la caraffa sulla piastra riscaldante (Z) assicurandosi che abbia il coperchio.
- Mettere il caffè nel filtro utilizzando il misurino in dotazione e livellarlo uniformemente (fig. 5).
Come regola generale mettere un misurino raso di caffè (circa 7 grammi) per ogni tazza che si vuole ottenere (esempio 10 misurini per ottenere 10 tazze). Tuttavia la quantità di caffè da utilizzare può variare secondo i gusti personali. Utilizzare del caffè di buona qualità confezionato per macchine da caffè filtro.
- Chiudere il coperchio caffè (C). Premere il tasto caffè (Q), l'indicatore luminoso ON (T) si illuminerà (fig. 6) e la macchina inizierà a fare il caffè. (Per fare il caffè all'ora programmata premere il tasto AUTO e l'indicatore luminoso AUTO si illuminerà). Il caffè inizierà a fuoriuscire dopo pochi secondi; al termine, 4 beep avvertiranno che il caffè è stato fatto.

È del tutto normale che durante la percolazione del caffè l'apparecchio emetta vapore e si formi qualche goccia di condensa in prossimità del coperchio. Dopo la percolazione, la piastra riscaldante (Z) mantiene caldo alla giusta temperatura il caffè contenuto nella caraffa per 2 ore (per modificare questo tempo vedere il paragrafo "DURATA DI MANTENIMENTO AL CALDO").

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Primo riempimento ed accensione della caldaia

- Svitare il tappo caldaia (E) ruotandolo in senso antiorario.
- Riempire il dosatore (Z4) di acqua fino alla linea 170 gr - 6 oz (fig. 7).
- Versare l'acqua **lentamente** nella caldaia assicurandosi prima che l'interruttore "cappuccino" sia spento e **la manopola vapore sia chiusa**. La caldaia così riempita permette di fare da 15 a 20 cappuccini.
Attenzione: se il riempimento dovesse essere fatto quando la caldaia è calda (per esempio quando finisce l'acqua mentre si sta facendo il cappuccino) introdurre solo la quantità di acqua sopraindicata e NON CERCARE MAI DI RIEMPIRE LA CALDAIA FINO ALLA SCRITTA MAX 170 gr - 6 oz (fig. 8) altrimenti la successiva montatura del latte riuscirà imperfetta.
- Quindi chiudere il tappo della caldaia ruotandolo con decisione in senso orario.
Nota: per motivi di sicurezza quando la caldaia è calda, non è possibile aprirne il tappo in quanto gira a vuoto; per un eventuale riempimento

bisogna attendere il completo esaurimento dell'acqua in essa contenuta oppure attendere che la caldaia si raffreddi.

Successivi riempimenti della caldaia con acqua

- I successivi riempimenti della caldaia devono essere eseguiti secondo quanto descritto nel paragrafo precedente e **SOLO quando l'acqua nella caldaia si è completamente esaurita.**

Preparazione del caffè "italian coffee" per i cappuccini

- Prima di iniziare l'erogazione del latte montato è necessario che la caldaia vapore si preriscaldi per circa 10 minuti. A tale scopo il pulsante "CAPPUCCINO" (M) (fig. 10) deve essere premuto prima di cominciare a preparare il caffè; la caldaia vapore avrà così tutto il tempo necessario per preriscaldarsi.
- Riempire la caraffa con acqua fredda, fino al livello indicato sulla caraffa stessa, lato "italian coffee", per ottenere il numero desiderato di cappuccini (da 1 a 4 cappuccini, fig. 9). **Attenzione: non superare mai la linea di MAX indicata sulla caraffa in quanto durante il funzionamento si potrebbero verificare delle fuoriuscite di caffè "italian coffee".**
- Versare l'acqua della caraffa all'interno del serbatoio acqua (fig. 4) e NON posizionare la caraffa sulla piastra riscaldante.
- Mettere il caffè nel filtro e livellarlo uniformemente. **Come regola generale mettere due misurini di caffè (7+7 grammi) per ogni tazza di cappuccino che si vuole ottenere.** Tuttavia la quantità di caffè da utilizzare può variare secondo i gusti personali. Il tipo di caffè da utilizzare può essere filtro oppure moka; con quest'ultimo si ottiene un buon cappuccino italiano.
- Chiudere il coperchio caffè e premere il tasto caffè (fig. 6).
- Quando si sentono i 4 beep che indicano la fine percolazione, posizionare la tazza (non di plastica poiché col calore potrebbe deformarsi) al centro della piastra riscaldante (fig. 11).
- A questo punto, spostare il comando erogatore caffè verso destra in modo da versare il caffè (circa 60 cc) nella tazza (fig. 11). La fuoriuscita di caffè termina automaticamente rilasciando il comando erogatore caffè.

Preparazione del latte per i cappuccini

(L'interruttore cappuccino deve essere premuto)

- Per fare il cappuccino versare nel serbatoio latte del **latte non bollito e non caldo**. Con il serbatoio latte riempito fino alla linea MAX si possono fare da 2 a 3 cappuccini. **Non superare mai il piccolo gradino che si trova subito sopra la scritta**

MAX (fig. 12) altrimenti può succedere che una volta terminato il cappuccino, il latte continui a gocciolare dal tubo.

- Prima di iniziare l'erogazione del latte attendere sempre l'accensione della spia "OK" (W) che indica il raggiungimento della temperatura ideale per la montatura del latte.
- Posizionare la tazza contenente il caffè sotto il tubo del serbatoio latte, assicurarsi che il serbatoio latte sia ben agganciato, quindi ruotare la manopola vapore in senso antiorario di **almeno un giro**. Il latte "montato" comincerà a fuoriuscire dal tubo del serbatoio latte (fig. 13). Qualora venissero utilizzate delle tazze di piccole dimensioni per evitare spruzzi di latte, è necessario infilare la campana antispruzzo sul tubo del serbatoio latte (fig. 14).
- Riempire la tazza con la quantità desiderata di latte montato. **Affinché il latte monti in maniera adeguata, tra un cappuccino e il successivo, attendere sempre che la spia "OK" si accenda.** Appena il serbatoio latte è svuotato e la macchina comincerà a sbuffare, chiudere il vapore ruotando la manopola in senso orario.
- Per ottenere un cappuccino perfetto si consigliano le seguenti proporzioni: 1/3 di caffè, 1/3 di latte caldo e 1/3 di schiuma di latte.

Importante: dopo l'uso e prima di spegnere la caldaia vapore, effettuare sempre la pulizia come descritto nel paragrafo successivo.

***Consiglio:** quando si deve fare più di un cappuccino per avere una temperatura più alta conviene riempire una tazza di caffè alla volta e poi aggiungere subito il latte montato, piuttosto che riempire prima tutte le tazze di caffè assieme e poi aggiungere latte montato.*

***Attenzione:** la prima volta che si utilizza l'apparecchio, per togliere l'odore di nuovo e soprattutto per un corretto funzionamento, è necessario far qualche ciclo di caffè senza utilizzare la polvere e lavare la caldaia vapore nel seguente modo: riempirla con acqua, togliere il serbatoio latte, premere il pulsante cappuccino e dopo 5 minuti aprire la manopola vapore e lasciare erogare fino a completo esaurimento (circa 15 minuti).*

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia del montalatte

La pulizia del montalatte deve essere effettuata dopo ogni utilizzo e prima di spegnere la caldaia vapore. Procedere come segue:

- Rimuovere il serbatoio latte premendo la leva "PRESS", e l'emulsionatore di colore rosso premendo la leva A (fig. 15).
- Lavare con acqua calda. Per facilitare la pulizia del tubo del serbatoio latte, utilizzare lo scovolino in dotazione.
- Rimuovere il miscelatore di gomma. Lavare e pulire l'emulsionatore ed il miscelatore con acqua calda soprattutto i fori indicati in fig. 16 (se necessario, pulire tutti i fori con l'aiuto di un ago).
- Assicurarsi in particolare che il foro contrassegnato con la freccia B non sia otturato (fig. 16).** Una volta puliti, tutti i particolari devono essere rimontati in modo corretto. In particolare modo accertarsi che il miscelatore di gomma sia inserito bene a fondo e che l'emulsionatore di colore rosso sia premuto fino a quando si sente il clic.
- Reinserire il serbatoio nel suo alloggiamento e riempirlo con un bicchierino d'acqua.
- Posizionare sotto il tubo del serbatoio latte un contenitore vuoto e aprire il rubinetto girando la manopola vapore finché tutta l'acqua è fuoriuscita. **Con quest'operazione si effettua la pulizia del circuito interno, eliminando ogni residuo di latte.**
- Spegnere la caldaia vapore.

Altre pulizie

- Pulire regolarmente anche la caraffa ed il filtro caffè.
- Per la pulizia delle parti di plastica della macchina non usare solventi o detergenti abrasivi. È sufficiente un panno morbido.
- **Non immergere MAI l'apparecchio in acqua.**

DECALCIFICAZIONE

Il calcare contenuto nell'acqua si deposita nei circuiti interni compromettendo il buon funzionamento della macchina da caffè e richiedendo un'operazione di decalcificazione di tanto in tanto. Il tempo tra una pulizia e l'altra dipende dalla durezza dell'acqua e da quanto spesso la macchina da caffè viene utilizzata. In ogni caso, si consiglia di decalcificare ogni 80 utilizzi (oppure 40 se l'acqua è particolarmente dura) secondo la seguente procedura:

- estrarre l'astuccio porta-filtro anticloro (D) e il filtro caffè (Y) (per non inquinarli) dall'apparecchio;
- versare 3 tazze di aceto di vino bianco e 3 tazze di acqua dentro il serbatoio acqua;
- mettere la caraffa con il coperchio sopra il piattello riscaldante ed il porta filtro nella sua sede senza il caffè macinato;
- premere il pulsante caffè (Q), fare percolare l'equivalente di una tazza e poi spegnere l'apparecchio;
- lasciare agire la soluzione per 1 ora;
- riaccendere la macchina e far percolare il resto della soluzione;
- risciacquare facendo funzionare l'apparecchio con solo acqua per almeno tre volte (3 caraffe complete di acqua);

La macchina da caffè dispone di un sistema automatico che avverte quando il calcare depositato raggiunge una quantità molto elevata. Se il led ON caffè (T) inizia a lampeggiare, si deve eseguire subito un'adeguata decalcificazione secondo la seguente procedura:

- estrarre l'astuccio porta-filtro anticloro (D) e il filtro caffè (Y) (per non inquinarli) dall'apparecchio;
- versare nella caraffa 30 grammi di decalcificante per macchine da caffè oppure un'equivalente quantità di acido citrico (che può essere reperibile in farmacia o drogheria);
- versare un quarto di un dosatore di acqua nella caraffa;
- sciogliere il decalcificante mescolando con un cucchiaino e versare la soluzione nel serbatoio acqua (B);
- mettere la caraffa con il coperchio sopra il piattello riscaldante ed il porta filtro nella sua sede senza riempirlo con il caffè;
- premere il pulsante caffè (Q);
- quando l'acqua inizia a gocciolare nella caraffa, spegnere la macchina e lasciare agire la soluzione per 12 ore (circa una notte);
- riempire il serbatoio con una caraffa di acqua e premere il pulsante caffè (Q) e far percolare il resto della soluzione;
- risciacquare la macchina almeno tre volte (3 caraffe complete di acqua);
- se l'indicatore ON caffè (T) lampeggia ancora alla fine delle operazioni, eseguire un'altra decalcificazione.

Attenzione: la caldaia vapore non deve mai essere decalcificata.

ASSISTENZA E RIPARAZIONE

In caso di guasto o cattivo funzionamento dell'apparecchio, rivolgersi al centro assistenza tecnica autorizzato a voi più vicino. Le riparazioni effettuate da personale non autorizzato invalideranno la garanzia.

Aandachtig deze gebruiksaanwijzing doorlezen alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken, dit boekje bewaren om het eventueel te kunnen raadplegen in de toekomst. Alleen op deze manier verkrijgt u de beste resultaten en wordt de maximale veiligheid tijdens het gebruik gewaarborgd.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

(Zie de tekening op bladzijde 3)

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

- A. Filterhouder
- B. Water reservoir
- C. Koffie deksel
- D. Anti chloor filterhouder
- E. Dop boiler
- F. Boiler
- G. Stoom knop
- H. Melk opschuim element
- I. Melk reservoir
- J. Koffie maatlepel
- K. Anti spetter kegeltje
- L. Borsteltje
- M. Drukknop cappuccino (stoom boiler)
- N. Display
- O. Toets AUTO
- P. Toets 1-4 koppen koffie
- Q. Toets koffie
- R. Toets HOUR
- S. Toets MIN
- T. Controlelampje koffie
- U. Controlelampje 1-4 koppen koffie
- V. Controlelampje AUTO
- W. Controlelampje OK (stoom temperatuur)
- X. Controlelampje cappuccino (stoom boiler)
- Y. Koffiefilter
- Z. Verwarmingsplaat
- Z1. Aanduiding waterniveau
- Z2. Kan
- Z3. Bediening koffieafgifte "italian coffee" (voor cappuccino).
- Z4. Maatbeker

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

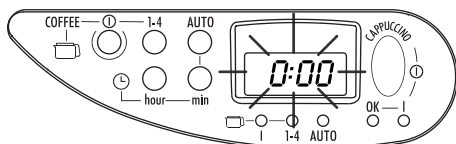
- Na de verpakking verwijderd te hebben, dient men zich ervan te verzekeren dat het apparaat in goede staat verkeert. In geval van twijfel, het apparaat niet gebruiken en zich wenden tot een vakbekwaam technicus.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik: Elke ander gebruik dient te worden beschouwd als oneigenlijk en dientengevolge als gevaarlijk.
- Tijdens het gebruik niet de hete gedeelten van het apparaat aanraken.
- Men dient te vermijden dat het apparaat gebruikt wordt door kinderen of door niet bekwame personen (gevaar voor brandwonden).
- De onderdelen die in contact kunnen komen met de koffie of de melk zijn conform de voorschriften van de EEG richtlijn 89/109 betreffende materialen die geschikt zijn om in contact te komen met voedingswaren.

INSTALLATIE

- Het apparaat op een werkvlak zetten uit de buurt van kranen en wasbakken.
- Controleren of de spanning van het elektriciteitsnet overeenkomt met de spanning aangegeven op het gegevensplaatje van het apparaat. Het apparaat alleen aansluiten op een stopcontact met een minimum draagkracht van 10 A en met een goed functionerende aardleiding. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade veroorzaakt door het feit dat het elektriciteitsnet niet geaard is.
- 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 gebruiken in een ruimte waar de temperatuur onder of rond de 0° C kan dalen (indien het water bevroert, kan dit het apparaat beschadigen).

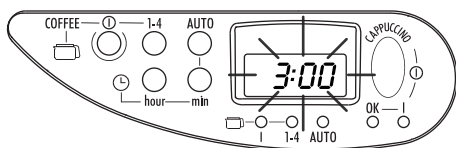
HOE DE KLOK IN TE STELLEN

Wanneer het koffiezetapparaat voor de eerste keer aangesloten wordt op het electriciteitsnet thuis, zullen op het display **(N)** de cijfers 0:00 knipperend verschijnen:



Voor het instellen van de tijd van de dag, als volgt te werk gaan:

1. Op de toets **HOOR** drukken gedurende ongeveer 2 seconden totdat op het display het aantal uren begint te veranderen:



2. Voordat het display ophoudt met knipperen (ongeveer 5 seconden), het gewenste uur instellen door herhaaldelijk op de toets **HOOR** te drukken.
3. De minuten instellen door herhaaldelijk op de toets **MIN** te drukken. (De handeling kan versneld worden door de toets ingedrukt te houden).
4. Na 5 seconden zal het display ophouden met knipperen en zal de klok beginnen te functioneren.

Indien het noodzakelijk mocht blijken de tijd opnieuw in te stellen, op de toets **HOOR** drukken gedurende ongeveer 2 seconden, hierna overgaan tot het opnieuw instellen, zoals beschreven vanaf punt 2.

De tijd zal niet in het geheugen bewaard blijven indien de electriciteit tijdelijk mocht uitvallen.

HOE DE UITGESTELDE START TE REGULEREN

Controleren of de tijd van de dag juist is ingesteld. Voor het programmeren van de uitgestelde start (het tijdstip waarop men koffie wenst te zetten), te werk gaan zoals hieronder beschreven staat:

1. Op de toets **AUTO** drukken gedurende ongeveer 2 seconden totdat op het display 0:00 knipperend verschijnt;
2. Voordat het display ophoudt met knipperen (ongeveer 5 seconden), het gewenste uur instellen door herhaaldelijk op de toets **HOOR** te drukken.
3. De minuten instellen door herhaaldelijk op de toets **MIN** te drukken.

4. Na 5 seconden, zal het display ophouden met knipperen en het geprogrammeerde tijdstip zal in het geheugen worden opgenomen;
5. Nadat het apparaat op deze manier geprogrammeerd is, om koffie te zetten op het ingestelde tijdstip, is het voldoende elke keer op de toets auto te drukken.

Indien het tijdstip van de uitgestelde start gewijzigd moet worden, nadat het reeds ingesteld is, op de toets **AUTO** drukken gedurende ongeveer 2 seconden en hierna overgaan tot een nieuwe programmering zoals beschreven vanaf punt 2.

Er dient rekening gehouden te worden met het feit dat het apparaat alleen koffie zal zetten op het ingestelde tijdstip, de stoom boiler zal niet aangezet worden.

DUUR VAN HET WARMHOUDEN

Het apparaat is geprogrammeerd door de fabrikant om de koffie gedurende 2 uren na de percolatie warm te houden.

Het is echter mogelijk deze tijd te veranderen door als volgt te werk te gaan:

1. Op de toets koffie drukken gedurende ongeveer 2 seconden totdat op het display 2:00 knipperend verschijnt
2. Het gewenste tijdstip veranderen door herhaaldelijk op de toets **HOOR** te drukken (en indien gewenst ook op de toets **MIN**).
3. Nadat de tijd ingesteld is 5 seconden wachten; wanneer het display ophoudt met knipperen zal de gekozen tijd in het geheugen worden opgenomen.

N.B.: Indien 0:00 ingesteld wordt, zal het apparaat de koffie voor onbepaalde tijd warmhouden.

INSTELLEN 1-4 KOPPEN

Om het extract en het aroma te verbeteren wanneer men minder dan 5 koppen koffie zet, op de toets ON/OFF en 1-4 koppen koffie drukken. Het lampje 1-4 koppen koffie zal gaan branden.

ANTI CHLOOR FILTER

Het filter verwijdt de chloor smaak uit het water.

Voor de installatie ervan als volgt te werk gaan:

- Het anti chloor filter uit het plastic zakje halen en onder de kraan afspoelen.
- Het koffie deksel optillen, de houder eruit halen door deze naar boven te trekken (fig. 1).
- De houder openen door te drukken op het gedeelte aangegeven met "PUSH" en voorzichtig het filter op zijn plaats in de houder schuiven zoals aangegeven in fig. 2.
- De houder sluiten en op zijn plaats terugzetten en voorzichtig helemaal naar beneden drukken.

- Na 80 keer koffiezetten of in ieder geval na zes maanden gebruik van het apparaat, dient het anti chloor filter vervangen te worden. Het filter, omdat het van plantaardige samenstelling is, kan weggegooid worden met het normale huishoudelijke afval.

KOFFIE ZETTEN

- De kan vullen met koud water tot aan het niveau (aangegeven op de kan zelf aan de kant "drip coffee"), dat overeenkomt met het aantal kopjes koffie dat men wenst te zetten (fig. 3).

LET OP: Nooit de lijn die 10 koppen aangeeft overschrijden, omdat anders water zou kunnen lopen uit de openingen aan de achterkant van het apparaat; bovendien dient geen verwarmd water gebruikt te worden om te voorkomen dat het apparaat het einde van de percolatie van de koffie té vroeg aangeeft.

- Het water in het waterreservoir gieten (fig. 4). (De hoeveelheid koffie die men verkrijgt is enigszins minder dan de hoeveelheid water die in het reservoir gegoten wordt dit komt omdat er water in de gemalen koffie achterblijft en omdat er water in stoom verloren gaat.).
- Zet de kan op de verwarmingsplaat (Z) denk erom het deksel erop te doen. De openingen in het deksel dienen voor het bewaren van het aroma van de koffie en om dezelfde reden moet het deksel geopend worden door het op te tillen aan de kant van het handvat. (fig. 3)
- Met behulp van de bijgeleverde maatlepel koffie in het filter doen en gelijkmatig verdelen (fig. 5). **Als algemene regel geldt één afgestreken maatlepel koffie (ongeveer 7 gr.) voor elke kop koffie die men wenst te zetten (bijvoorbeeld 10 maatlepels voor 10 koppen koffie).** De hoeveelheid koffie kan evenwel variëren al naar gelang de persoonlijke smaak. Koffie van goede kwaliteit gebruiken geschikt voor filterkoffiezetapparaten.
- Het koffie deksel (C) sluiten. Op de toets COFFEE drukken, het controlelampje zal gaan branden (fig. 6) en het apparaat zal beginnen met koffie zetten. (Om koffie te zetten op het geprogrammeerde tijdstip op de toets **AUTO** drukken en het controlelampje **AUTO** zal gaan branden). De koffie zal beginnen te lopen na enkele seconden, na afloop, zullen 4 pieptonen aangeven dat de koffie klaar is.

Het is volkomen normaal dat tijdens de percolatie van de koffie het apparaat stoom afgeeft en dat zich enkele druppels condensvocht vormen in de omgeving van het deksel.

Na de percolatie, zal de verwarmingsplaat (Z) de koffie in de kan op de juiste temperatuur warmhouden gedurende 2 uren (voor het wijzigen van deze tijd zie paragraaf "DUUR VAN HET WARMHOUDEN").

BEREIDING VAN CAPPUCCINO

Het vullen van de boiler met water.

- De dop van de boiler (E) losdraaien tegen de wijzers van de klok in.
- De maatbeker (Z4) vullen met water tot aan het streepje 170 gr. - 6 Oz (fig. 7).
- Het water **langzaam** in de boiler gieten nadat gecontroleerd is of de schakelaar "cappuccino" afstaat **en of de stoomknop dicht is**. Met de boiler op deze manier gevuld, kunnen 15 tot 20 cappuccino's gemaakt worden.
- **Let op: indien de boiler gevuld wordt wanneer de boiler warm is (bijvoorbeeld indien het water onverwachts opdraakt tijdens het maken van een cappuccino) uitsluitend de hierboven aangegeven hoeveelheid water toevoegen en NOOIT PROBEREN OM DE BOILER TE VULLEN TOT AAN HET NIVEAU MAX 170 gr-6 Oz (fig. 8) anders zal de eerstvolgende keer dat er melk opgeschuimd wordt dit niet perfect geschieden.**
- Hierna de dop van de boiler stevig met de wijzers van de klok mee dichtdraaien.

N.B.: wanneer de boiler warm is, zal het om veiligheidsredenen niet mogelijk zijn de dop open te draaien; voor het eventueel bijvullen dient men te wachten tot het water helemaal op is of tot de boiler afgekoeld is.

Volgende keren dat de boiler gevuld wordt met water

- De volgende keren dat de boiler gevuld wordt, dient dit te gebeuren zoals beschreven in de voorafgaande paragraaf en ALLEEN wanneer het water in de boiler helemaal op is.

Het zetten van koffie "Italian coffee" voor cappuccino's.

- Alvorens te beginnen met de afgifte van de opgeschuimde melk is het noodzakelijk dat de stoom boiler gedurende ongeveer 10 minuten voorverwarmd wordt. Om deze reden moet de drukknop "CAPPUCCINO" (fig. 10) ingedrukt zijn voordat men begint met koffie zetten; de stoomboiler zal op deze manier de noodzakelijke tijd hebben om voorverwarmd te worden.
- De kan vullen met koud water, tot aan het niveau aangegeven op de kan zelf, aan de kant "italian coffee", om het gewenste aantal cappuccino's te verkrijgen (van 1 tot 4 cappuccino's, fig. 9).

Let op: nooit de lijn MAX overschrijden die op de kan aangegeven staat omdat tijdens het functio-

neren de koffie "italian coffee" zou kunnen overlopen.

- Het water uit de kan in het reservoir gieten (fig. 4) en de kan NIET op de verwarmingsplaat zetten.
- De koffie in het filter doen en gelijkmatig verdelen. **Als algemene regel geldt twee maatlepels koffie (7+7 gram) voor elke gewenste kop cappuccino.** De hoeveelheid te gebruiken koffie kan echter variëren al naar gelang de persoonlijke smaak. Het te gebruiken koffie type kan zijn filter of moka; met het laatstgenoemde soort verkrijgt men een lekkere italiaanse cappuccino.
- Het koffie deksel sluiten en op de drukknop "coffee" drukken (fig. 6).
- Wanneer de 4 pieptonen weerklinken die het einde van de percolatie aangeven, de kop (niet van plastic omdat de warmte de kop zou kunnen vervormen) midden op de verwarmingsplaat zetten (fig. 11).
- Op dit punt aangekomen de bediening afgifte koffie naar rechts verplaatsen zodat de koffie (ongeveer 60cc) in het kopje loopt (fig. 11). De koffie afgifte stopt automatisch bij het loslaten van de bediening afgifte koffie.

Bereiding van de melk voor de cappuccino's

(De schakelaar "cappuccino" moet ingedrukt zijn).

- Voor het maken van een cappuccino melk in het melkreservoir gieten, **de melk dient niet gekookt te zijn en niet warm.** Met het melk reservoir gevuld tot aan de lijn MAX kunnen 2 tot 3 cappuccino's gemaakt worden. **Nooit het randje dat zich onmiddellijk boven het woord MAX bevindt (fig. 12) overschrijden, omdat het anders kan gebeuren dat, nadat de cappuccino gemaakt is, er melk uit de buis blijft druppelen.**
- Voordat men overgaat tot de melkafgifte altijd eerst wachten tot het controlelampje "OK" (W) gaat branden, hetgeen betekent dat de ideale temperatuur bereikt is voor het opschuimen van de melk.
- De kop met de koffie erin onder de buis van het melk reservoir plaatsen, zich ervan verzekeren dat het melk reservoir goed vastgehaakt is, hierna de stoom knop minstens **een hele** slag draaien tegen de wijzers van de klok in. De "opgeschuimde" melk zal uit de buis van het melkreservoir beginnen te lopen (fig. 13). Indien kleine kopjes gebruikt worden, teneinde melkspetters te voorkomen, is het nodig om het anti-spetter-element op de buis van het melkreservoir te schuiven (fig. 14).

- Het kopje vullen met de gewenste hoeveelheid opgeschuimde melk. **Tussen de ene cappuccino en de volgende altijd wachten totdat het controlelampje "OK stoom klaar" begint te branden.** Wanneer het reservoir leeg is en het apparaat begint te zuchten, de stoom afsluiten door de knop kloksgewijs te draaien.

- Voor het verkrijgen van een perfecte cappuccino worden de volgende verhoudingen aangeraden: 1/3 koffie en 2/3 opgeschuimde melk.

Belangrijk: Na gebruik en voordat de boiler afgezet wordt, altijd eerst het apparaat schoonmaken zoals beschreven staat in de volgende paragraaf.

Tip: wanneer men meer dan één cappuccino wenst te maken, om een hogere temperatuur te behouden, wordt aangeraden om één kopje per keer met koffie te vullen en hierna direct de opgeschuimde melk erin te laten lopen, liever dan eerst alle kopjes met koffie te vullen en daarna de opgeschuimde melk erin te laten lopen.

Let op: de eerste keer dat het apparaat gebruikt wordt, voor het verwijderen van de geur van nieuwigheid en vooral voor een juiste functionering, is het noodzakelijk een aantal keren koffie te zetten zonder het gebruik van gemalen koffie en de stoomboiler dient op de volgende manier schoongemaakt te worden: de boiler vullen met water, het melk reservoir verwijderen, op de knop "ON/OFF cappuccino" drukken en na 5 minuten de stoomknop opendraaien en alle stoom volkomen laten ontsnappen (ongeveer 15 minuten).

REINIGING EN ONDERHOUD

Het schoonmaken van de melkopschuimer

Na elk gebruik en voordat de boiler afgezet wordt, moet de melkopschuimer schoongemaakt worden, door als volgt te werk gaan:

- Het melkreservoir verwijderen door op de handel "PRESS" te drukken, en de rode melkopschuimer door op de handel A te drukken (fig. 15).
- Afwassen met warm water. Om het schoonmaken van de buis van het melkreservoir te vereenvoudigen, het bijgeleverde borsteltje gebruiken.
- De rubberen menger verwijderen. De melkopschuimer en de menger afwassen met warm water en schoonmaken let hierbij vooral op de gaatjes aangegeven op fig. 16 (indien nodig een naald gebruiken voor het schoonmaken van de gaatjes).

- Let er vooral op dat de opening aangegeven met pijl B niet verstopt zit (fig. 16). Na het schoonmaken, dienen alle onderdelen weer op de juiste manier gemonteerd te worden. Let er vooral op dat de rubberen menger goed op zijn plaats geschoven wordt tot hij niet verder kan en dat de rode melkopschuimer aangedrukt wordt tot men een klik hoort.
- Het reservoir weer op zijn plaats zetten en vullen met een glas water.
- Onder de buis van het melkreservoir een lege bak zetten en de watertoevoer openen door de stoomknop te draaien totdat al het water eruit gelopen is. Met deze handeling wordt het interne circuit schoongemaakt en alle eventuele melkresten verwijderd.
- De stoomboiler afzetten.

Andere schoonmaakhandelingen

- Regelmatig ook de kan en het koffiefilter schoonmaken.
- Voor het schoonmaken van de plastic onderdelen van het apparaat geen oplos- of schuurmiddelen gebruiken. Een zachte doek is voldoende.
- Nooit het apparaat in water dompelen.

ONTKALKING

De kalk die zich in water bevindt zet zich af in de interne circuits waardoor het goed functioneren van het koffiezetapparaat in gevaar gebracht wordt, om dit te voorkomen is het noodzakelijk het apparaat af en toe te ontkalken. De tijd die verloopt tussen de ene schoonmaakbeurt en de andere hangt af van de hardheid van het water van de frequentie waarmee het koffiezetapparaat gebruikt wordt. In ieder geval wordt aangeraden om de 80 keer gebruiken (of om de 40 keer als het water bijzonder hard is) te ontkalken waarbij de volgende procedure aangehouden moet worden:

- de anti-chloor filterhouder (D) en het koffiefilter (Y) verwijderen uit het apparaat (om ze niet te bederven);
- 3 koppen witte wijnazijn en 3 koppen water in het waterreservoir gieten; de kan met deksel op het warmhoudplaatje zetten en de filterhouder zonder gemalen koffie op zijn plaats schuiven;
- Op de knop voor koffieafgifte (Q) drukken en de hoeveelheid van één kop uit het apparaat laten lopen en hierna het apparaat afzetten;
- de oplossing laten inwerken gedurende 1 uur;
- het apparaat weer aanzetten en de rest van de oplossing laten percoleren;

- spoelen door het apparaat minstens drie keer te laten functioneren met alleen water (3 volle kannen water).

Het koffiezetapparaat beschikt over een automatisch systeem dat aangeeft wanneer de hoeveelheid kalk die afgezet is een te hoog niveau heeft bereikt. Indien het lampje ON koffie (T) begint te knipperen, dient onmiddellijk overgegaan te worden tot het ontkalken en wel op de volgende manier:

- de anti-chloor filterhouder (D) en het koffiefilter (Y) uit het apparaat verwijderen (om deze niet te bederven);
- 30 gram ontkalkingsmiddel voor koffiezetapparaten in de kan gieten of een gelijke hoeveelheid citroenzuur (verkrijgbaar in de apotheek of bij de drogist);
- een kwart liter water toevoegen in de kan;
- het ontkalkingsmiddel laten oplossen door met een lepel te roeren en de oplossing in het waterreservoir (B) gieten;
- de kan met deksel op het warmhoudplaatje zetten en de filterhouder zonder koffie op zijn plaats schuiven.
- op de knop voor koffieafgifte (Q) drukken;
- wanneer het water in de kan begint te lopen, het apparaat afzetten en de oplossing gedurende 12 uren (ongeveer één nacht) laten inwerken;
- het reservoir vullen met een kan water en op de knop voor koffieafgifte (Q) drukken en de rest van de oplossing laten percoleren;
- het apparaat minsten drie maal spoelen (3 hele kannen met water);
- indien het lampje ON koffie (T) nog steeds knippert na deze behandeling, dient men opnieuw te beginnen met ontkalken.

Let op: de stoomboiler dient nooit ontkalkt te worden.

ASSISTENTIE E REPARATIE

In geval van storing of slecht functioneren van het apparaat, zich wenden tot het dichtstbijzijnde geautoriseerde technische assistentie centrum. Reparaties uitgevoerd door niet geautoriseerd personeel zal de garantie doen vervallen.

Leer con atención este manual de instrucciones antes de instalar y usar el aparato, conservar el mismo para futuras consultas. Sólo de este modo podrán obtener las mejores prestaciones y la máxima seguridad de uso.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

(ver diseño en la página 3)

La siguiente terminología será utilizada en las sucesivas páginas.

- A. Sobre porta filtro
- B. Depósito agua
- C. Tapa del café
- D. Estuche de filtro anticloro
- E. Tapa caldera
- F. Caldera vapor
- G. Pomo vapor
- H. Emulsionador
- I. Depósito leche
- J. Medidor café
- K. Campana anti-salpicaduras
- L. Escobillón
- M. Interruptor capuchino (caldera vapor)
- N. Visualizador
- O. Pulsador AUTO
- P. Pulsador 1-4 pocillos de café
- Q. Pulsador ON/OFF café
- R. Pulsador HOUR
- S. Pulsador MIN
- T. Indicador luminoso café
- U. Indicador luminoso 1-4 pocillos de café.
- V. Indicador luminoso AUTO
- W. Luz indicadora OK (temperatura del vapor)
- X. Luz indicadora capuchino (caldera vapor)
- Y. Filtro del café
- Z. Plancha calentadora
- Z1. Indicador nivel de agua
- Z2. Garrafa
- Z3. Mando erogador café "Italian coffee" para capuchino
- Z4. Dosificador

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

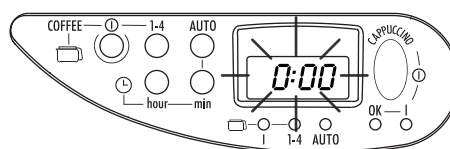
- Luego de haber desembalado, verificar la integridad del aparato. Ante cualquier duda es aconsejable no utilizar el mismo y consultar personal profesionalmente especializado.
- Este aparato deberá ser empleado sólo para uso doméstico, cualquier uso diverso se considera impropio y por ende peligroso.
- Durante el funcionamiento no se deben tocar las superficies calientes del aparato.
- No permita que niños o personas incapaces utilicen el aparato (peligro de quemaduras).
- Las partes que están en contacto con el café y la leche han sido fabricadas con arreglo a las prescripciones de las Normas EEC 89/109, relativas a los materiales idóneos para estar en contacto con sustancias alimenticias.

INSTALACIÓN

- Colocar el aparato sobre el plano de trabajo, lejos de canillas y lavaderos.
- Verificar que la tensión de la red eléctrica corresponda con la indicada en la placa datos del aparato. Conectar el aparato a un toma corriente con capacidad mínima de 10 A, con una eficiente descarga a tierra. El fabricante no puede ser considerado responsable de eventuales daños causados por la carencias de descarga a tierra de la instalación.
- En el caso que sean incompatibles el enchufe del aparato y la toma de corriente, hagan sustituir la toma de corriente con otra adecuada, trabajo que debe ser realizado por personal especializado. Si se estropea el cable, para sustituirlo diríjase exclusivamente a un Centro de Asistencia autorizado por el fabricante, ya que se trata de un elemento especial.
- No instalar la máquina en un ambiente que pueda alcanzar temperaturas inferiores a 0°C (si el agua se congela, el aparato puede dañarse).

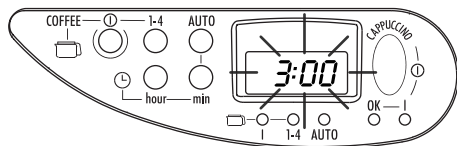
COMO REGULAR EL RELOJ

La primera vez que se conecta la máquina para café a la red eléctrica doméstica, en el visualizador (N) aparecerá la cifra 0:00 centelleante.



Para plantear la hora, comportarse según las siguientes instrucciones:

1. Apretar el pulsador **HOUR**, por aprox. 2 segundos, hasta que en el visualizador no se incremente el valor de las horas.



2. Antes que el visualizador termine de centellear (aprox. 5 segundos), plantear la hora deseada pulsando repetidamente el mando **HOUR**
3. Plantear los minutos pulsando repetidamente el mando **MIN**. (La operación puede acelerarse manteniéndolo apretado)
4. Después de 5 segundos, el visualizador termina de centellear y el reloj comenzará a funcionar.

Si es necesario volver a plantear la hora, apretar el pulsador **HOUR** por aprox. 2 segundos y proceder luego como indicado a partir del punto 2.

La hora planteada se pierde en caso de falta temporánea de corriente eléctrica.

COMO REGULAR EL ARRANQUE RETARDADO

Asegurarse que la hora esté correctamente planteada. Para programar el arranque retardado (la hora a la cual se desea tener el café), comportarse según las siguientes instrucciones:

1. Apretar el pulsador **AUTO**, por aprox. 2 segundos, hasta que en el visualizador aparece la cifra 0:00 centelleante.
2. Antes que el visualizador termine de centellear (aprox. 5 segundos), plantear la hora deseada pulsando repetidamente el mando **HOUR**.
3. Plantear los minutos pulsando repetidamente el mando **MIN**.
4. Después de 5 segundos el visualizador termina de centellear y la hora programada es operativa.
5. de haber programado en este modo la máquina, para tener el café listo a la hora programada es suficiente apretar el pulsante **AUTO** cada vez que se desee.

Si se quiere cambiar la hora del arranque retardado una vez planteada la misma, apretar el pulsante **AUTO** por aprox. 2 segundos y proceder luego a un nuevo planteado, según cuanto indicado a partir del punto 2. **Tener presente que a la hora planteada, la máquina comienza a preparar sólo el café, pero no enciende la caldera a vapor.**

DURACIÓN DE MANTENIMIENTO CALIENTE.

La máquina está programada por el fabricante para mantener el café caliente por dos horas después del filtrado. Es posible de todas maneras modificar este lapso operando en el siguiente modo:

1. Apretar el pulsador **COFFEE**, por aprox. 2 segundos, hasta que en el visualizador aparece la cifra 2:00 centelleante.
2. Modificar el tiempo deseado pulsando repetidamente el mando **HOUR** (y, si necesario también el pulsante **MIN**).
3. A planteado terminado esperar 5 segundos, cuando el visualizador termina de centellear el tiempo indicado quedará memorizado.

NOTA: si se plantea el tiempo con el valor 0:00, la máquina mantiene el café caliente por tiempo indeterminado.

PLANTEADO 1-4 POCILLOS

Para mejorar la extracción y el aroma cuando se preparan menos de 5 pocillos de café, apretar el mando café y el mando 1-4 pocillos. Esta acción enciende el indicador 1-4 pocillos.

FILTRO ANTICLORO

El filtro elimina el sabor a cloro del agua.

Para la instalación actuar en el siguiente modo:

- Sacar del sobre de plástico el filtro anticloro y enjuagarlo con agua corriente.
- Alzar la tapa café, extraer el estuche de su posición tirando hacia arriba (fig. 1).
- Abrir el estuche apretando en las zonas indicadas con la palabra "PUSH" y posicionar con extremo cuidado el filtro en el alojamiento, como indicado en la fig. 2.
- Cerrar el estuche y volver a introducir el mismo en su posición empujando hacia abajo, hasta el fondo.
- Luego de 80 ciclos, o de todos modos después de seis meses de funcionamiento, el filtro anticloro debe ser sustituido. El filtro, siendo de naturaleza vegetal, puede ser eliminado junto a los normales desechos domésticos.

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

- Llenar la jarra con agua fría hasta el nivel donde encuentran estampadas las gradaciones (en el lado drip coffee de la jarra misma) correspondientes a la cantidad de tazas de café que se desean (fig. 3).

ATENCIÓN: No se debe superar nunca el límite de los 10 pocillos, en caso contrario se provocará la pérdida de agua por las ranuras poste-

riores de la máquina; además es conveniente no usar agua caliente para evitar que la máquina indique en anticipo la terminación del filtrado del café.

- Verter el agua en el interior del depósito (fig.4). (La cantidad de café que se obtiene es apenas inferior al agua echada en el depósito pues una parte del agua se queda en el polvo de café y otra se pierde en el vapor.)
- Colocar la jarra en la base de soporte con resistencia (Z) cerciorándose de que tenga puesta la tapadera. Los orificios de la tapadera sirven para conservar el aroma del café y por ello, para abrirla hay que levantarla por la parte del asa. (fig. 3).
- Poner el café en el filtro utilizando el medidor en dotación y nivelar el café uniformemente (fig.5). **Como regla general poner un medidor de café (unos 7 gr.) por cada taza que se desea obtener (por ejemplo: 10 medidores para obtener 10 tazas).** De todas formas la cantidad de café puede variar según los gustos personales. Utilizar café de buena calidad y confeccionado para máquinas para café filtrado.
- Cerrar la tapa del café (C). Apretar el pulsante COFFEE; el indicador luminoso ON se ilumina (fig. 6) y la máquina comienza a preparar el café.
(Para hacer café a la hora programada apretar el pulsante AUTO y el indicador AUTO se encenderá). El café comenzará a salir después de pocos segundos; a operación concluida, 4 señales acústicas advertirán que el café está listo.

Es del todo normal que durante el filtrado del café el aparato emita vapor y que aparezcan algunas gotas de agua cerca de la tapa debido a la condensación del vapor.

Durante el filtrado la plancha recalentadora (Z) mantiene caliente, a adecuada temperatura, el café contenido en la garrafa por dos horas (para modificar este tiempo ver el parágrafo "DURACIÓN DE MANTENIMIENTO CALIENTE").

PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

Llenar de agua la caldera

- Desenroscar el tapón de la caldera (E) girándolo en sentido contrario al de las agujas del reloj.
- Llenar el dosificador (Z4) con agua hasta la línea 170 gr. - 6 oz. (Fig. 7).
- Verter lentamente en la caldera asegurándose previamente que el interruptor "capuchino" esté apagado y la manopla vapor esté cerrada. La

caldera, llenada de esta manera, permite hacer de 15 a 20 capuchinos.

- **Atención: si el llenado se efectúa a caldera caliente (por ejemplo cuando se termina el agua haciendo un capuchino) introducir la cantidad de agua arriba indicada y NO TRATAR NUNCA DE LLENAR LA CALDERA HASTA LA LEYENDA MAX 170 gr. - 6 oz. (Fig. 8), sino el sucesivo batido de la leche resultará imperfecto.**
- Cerrar el tapón de la caldera arrosándolo con decisión en el sentido de las agujas del reloj.

Nota: Por motivos de seguridad cuando la caldera está caliente no es posible abrir el tapón pues daría vueltas sin desenroscarse, para volver a llenarla eventualmente, hay que esperar hasta que se acabe totalmente el agua contenida en la caldera o hasta que se enfríe la caldera.

Sucesivos llenados de la caldera con agua

- Los sucesivos llenados de la caldera deben ser efectuados según las indicaciones del precedente párrafo y SOLO cuando el agua contenida en la caldera se agotó completamente.

Preparación del café "italian coffee" para capuchinos

- Antes de comenzar la erogación de la leche batida es necesario que la caldera a vapor se caliente por aprox. 10 minutos. A tal fin el pulsador "CAPUCHINO" (fig. 10) debe ser apretado antes de comenzar a preparar el café; la caldera a vapor tendrá de este modo todo el tiempo necesario para precalentarse.
- Llenar la garrafa con agua fría hasta el nivel indicado en la misma, lado "italian coffee), para obtener el número deseado de capuchinos (de 1 a 4, fig. 9). **Atención, no superar nunca la línea de MAX indicada en la garrafa porque durante el funcionamiento podría verificarse pérdidas de café "italian coffee".**
- Verter el agua de la jarra en el interior del depósito (fig.4) y no colocar la jarra sobre la base de soporte con resistencia.
- Poner el café en el filtro y allanarlo uniformemente. **Como regla general poner dos medidores de café (7 + 7 gramos) por cada taza de capuchino que se desea obtener.** De todas formas, la cantidad de café que debe ser utilizado puede cambiar según los gustos personales. El tipo de café que se utiliza puede ser para filtro o para exprés; con el último se obtiene un buen capuchino italiano.
- Cerrar la tapa del café y apretar el pulsante "coffee" (Fig. 6)

- Cuando se oyen los 4 señales acústicos que indican el fin del filtrado, colocar el pocillo (no debe ser de material plástico, en cuanto podría deformarse) en el centro de la plancha recalentadora (fig. 11).
- Posteriormente girar a la derecha el mando erogador de café para verter el café (unos 60 cc.) en la taza (fig. 11). La salida de café termina automáticamente al soltar el erogador de café.

Preparación de la leche para capuchinos.

(El interruptor "ON/OFF capuchino" debe estar presionado)

- Para hacer el capuchino verter en el depósito de la leche, **leche no hervida y ni siquiera caliente**. Con el depósito leche llenado hasta la línea de MAX se pueden hacer 2 o 3 capuchinos. **No superar nunca el pequeño escalón que se halla sobre la leyenda MAX (fig. 12) en cuanto una vez terminado el capuchino podría gotear leche por el tubo.**
- Antes de comenzar la erogación de la leche esperar siempre el encendido de la señal luminosa "OK" (W) que indica el alcance de la temperatura ideal para el batido de la leche.
- Colocar la taza que contiene café debajo del tubo del depósito de leche, cerciorarse de que el depósito de la leche esté bien enganchado, girar el selector de vapor en el sentido contrario al de las agujas del reloj por lo menos **1 vuelta**. Empieza entonces a salir por el tubo del depósito la leche "batida" (fig.13). Si utilizan tazas de pequeño tamaño, es necesario, para evitar salpicaduras, colocar la campana anti salpicaduras sobre el tubo del depósito de leche (fig. 14).
- Llenar la taza con la cantidad deseada de leche con espuma; **Entre un capuchino y otro esperar siempre hasta que el indicador luminoso "OK vapor listo" se haya encendido**. Cuando el depósito se habrá vaciado y la máquina empezará a resoplar, cerrar el vapor girando el selector en el sentido de las agujas del reloj.
- Para obtener un capuchino perfecto aconsejamos las siguientes proporciones: 1/3 de café y 2/3 de leche batida.

Importante: después del uso y antes de apagar la caldera a vapor, efectuar siempre las operaciones de limpieza según las siguientes descripciones.

Consejo: cuando se desea preparar más de un capuchino, para obtener una temperatura más

elevada, conviene llenar las tazas de café de una en una, añadiendo inmediatamente la leche batida, en vez de llenar todas las tazas de café y luego añadirles a todas la leche montada.

Atención : la primera vez que se utiliza el aparato, para quitar el olor a nuevo y sobre todo para un adecuado funcionamiento, es necesario efectuar algunos ciclos de café sin utilizar el polvo y lavar la caldera a vapor en el siguiente modo: llenarla con agua, quitar el depósito leche, apretar el pulsante "capuchino" y después de 5 minutos abrir la manopla vapor y dejar erogar hasta completo acabado (aprox. 15 minutos).

LIMPIEZA Y MANUTENCIÓN

Limpieza del batidor de leche

La limpieza del batidor de leche debe ser efectuada después de cada uso y antes de apagar la caldera a vapor. Proceder en el siguiente modo:

- Extraer el depósito de la leche presionando la palanca "PRESS", y el emulsificador rojo presionando la palanca A (fig. 15).
- Lavar con agua caliente. Para facilitar la limpieza del tubo del depósito de la leche, utilizar la escobilla en dotación.
- Extraer el mezclador de goma. Lavar y limpiar el emulsificador y el mezclador con agua caliente sobre todo los agujeros indicados en la fig. 16 (si necesario, limpiar todos los agujeros valiéndose de una aguja).
- Cerciorarse, en particular, que el agujero marcado con la flecha B no esté obturado (fig. 16). Una vez limpios, todos los particulares deben ser montados en modo correcto. En particular modo cerciorarse que el mezclador de goma esté introducido bien a fondo y apretar el emulsificador rojo hasta que se oiga el clic.
- Colocar el depósito en su alojamiento y llenarlo con un vaso de agua.
- Poner debajo del tubo del depósito de la leche un recipiente vacío y abrir el grifo girando la manopla del vapor hasta que salga toda el agua. Con esta operación se efectúa la limpieza del circuito interno, eliminando todos los residuos de leche.
- Apagar la caldera a vapor.

Otras limpiezas

- Limpiar regularmente también la garrafa y el filtro del café.
- Per la limpieza de las partes de material plástico de la máquina no usar solventes o detergentes abrasivos. Es suficiente un paño suave.
- **Non sumergir nunca el aparato en el agua.**

DESCALCIFICACIÓN

El calcáreo contenido en el agua se deposita en los circuitos internos comprometiendo el buen funcionamiento de la máquina de café y requiere una operación de descalcificación periódica. El intervalo, entre una limpieza y otra, depende de la dureza del agua y de la periodicidad de uso de la máquina de café. De todos modos, se aconseja decalcificar después de cada 80 utilizaciones (o bien 40 si el agua es particularmente dura) según el siguiente procedimiento:

- extraer el estuche porta filtro anticloro (D) y el filtro café (Y) (para no contaminarlos) del aparato;
- verter 3 tazas de vinagre de vino blanco y 3 tazas de agua dentro del depósito del agua;
- poner la garrafa con la tapa sobre el platillo calentador y el porta filtro en su sede sin el café molido;
- apretar el pulsador café (Q), hacer colar una cantidad equivalente a una taza y apagar luego el aparato;
- dejar actuar la solución por 1 hora;
- encender la máquina y hacer colar el resto de la solución;
- Enjuagar haciendo funcionar el aparato con agua solamente por lo menos tres veces (3 garrafas completas de agua);

La máquina de café dispone de un sistema automático que advierte cuando la caliza depositada alcanza una cantidad muy elevada. Si la señal ON café (T) comienza a centellear, se debe efectuar súbitamente una adecuada descalcificación según el siguiente procedimiento:

- extraer el estuche porta filtro anticloro (D) y el filtro café (Y) (para no contaminarlos) del aparato;
- verter en la jarra 30 gramos de decalcificador para máquinas de café o bien una cantidad igual de ácido cítrico (que puede conseguirse en farmacias o boticas);
- verter una cuarta parte de un dosificador de agua en la jarra;
- disolver el decalcificador mezclando con una cuchara y verter la solución en el depósito de agua (B);
- poner la garrafa con la tapa sobre el platillo calentador y el porta filtro en su sede sin llenarlo con café;
- apretar el pulsador de café (Q);
- cuando el agua comienza a gotear en la jarra, apagar la máquina y dejar actuar la solución por 12 horas (aproximadamente una noche);
- llenar el depósito con una garrafa de agua y apretar el pulsador café (Q) y hacer colar el resto de la solución;
- enjuagar la máquina por lo menos tres veces (3 garrafas completas de agua);
- si la señal ON café (T) aún centellea al final de las operaciones, efectuar otra descalcificación.

Atención: la caldera a vapor no debe ser nunca descalcificada.

ASISTENCIA Y REPARACIÓN

En caso de avería o mal funcionamiento del aparato, diríjase al Centro de Asistencia técnica autorizado más cercano. Las reparaciones efectuadas por personal no especializado anulan la garantía.

Ler com atenção este manual de instruções antes de instalar e usar o aparelho; conservá-lo para que possa ser consultado quando necessário. Somente deste modo pode-se obter os melhores resultados e a máxima segurança de uso.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

(ver figura à pág. 3)

A terminologia a seguir será usada nas páginas sucessivas.

- A. Porta-filtro
- B. Reservatório de água
- C. Tampa do café
- D. Estojo porta filtro anticloro
- E. Tampa de caldeira
- F. Caldeira de vapor
- G. Botão de vapor
- H. Emulsionador
- I. Reservatório de leite
- J. Medidor de café
- K. Campana antispruzzo
- L. Escovinha
- M. Botão cappuccino (caldeira de vapor)
- N. Visor
- O. Tecla AUTO
- P. Tecla 1-4 chávenas de café
- Q. Tecla café
- R. Tecla HOUR
- S. Tecla MIN
- T. Lâmpada piloto café
- U. Lâmpada piloto 1-4 chávenas de café
- V. Lâmpada piloto AUTO
- W. Lâmpada piloto OK (temperatura do vapor)
- X. Lâmpada piloto cappuccino (caldeira de vapor)
- Y. Filtro para café
- Z. Placa de aquecimento
- Z1. Indicador do nível de água
- Z2. Jarro
- Z3. Comando de saída de café "Italian Coffee" para cappuccino
- Z4. Dosador

MEDIDAS DE SEGURANÇA

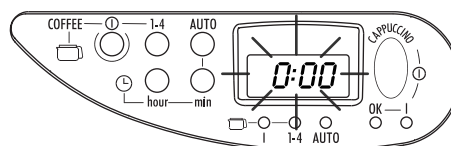
- Depois de ter retirado a embalagem, certificar-se que o aparelho esteja íntegro. Se houver dúvidas, não utilizar o aparelho e contactar pessoas profissionalmente qualificadas.
- Este aparelho deverá ser utilizado somente para o uso doméstico. Toda outra utilização deve ser considerada imprópria e perigosa.
- Durante o uso não tocar as superfícies quentes do aparelho.
- Não permitir que o aparelho seja utilizado por crianças ou por pessoas não responsáveis (perigo de queimaduras).
- As partes que podem entrar em contacto com o café ou com o leite estão em conformidade com as prescrições das directrizes CEE 89/109 relativas aos materiais apropriados para o contacto com substâncias alimentares.

INSTALAÇÃO

- Verificar que a tensão da rede eléctrica corresponda àquela indicada na placa de dados do aparelho. Ligar o aparelho somente a uma tomada de corrente que tenha uma intensidade mínima de 10A e que seja dotada de uma eficiente ligação à terra. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pela falta de ligação à terra do sistema.
- Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, mandar substituir a tomada por uma outra apropriada. Esta substituição deve ser feita por pessoal qualificado. Se o cabo estiver avariado, contactar exclusivamente um Centro de Assistência autorizado para fazer a substituição, pois é necessária uma ferramenta especial.
- No instalar la máquina en un ambiente que pueda alcanzar temperaturas inferiores a 0°C (si el agua se congela, el aparato puede dañarse).

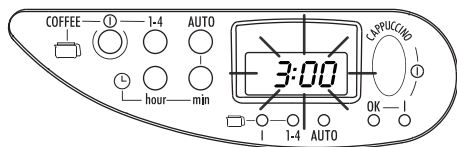
COMO REGULAR O RELÓGIO

Quando a máquina de café for ligada pela primeira vez na rede eléctrica doméstica, no visor (N) aparecerão as cifras 0:00 lampejantes:



Para programar a hora do dia, seguir as instruções abaixo:

1. premir a tecla **HOURL** por aproximadamente 2 segundos, até que no visor o número das horas aumente;



2. antes que o visor termine de lampear (aproximadamente 5 segundos), introduzir a hora desejada premendo repetidamente a tecla **HOURL**.
3. programar os minutos premendo repetidamente a tecla **MIN** (a operação pode ser mais rápida se a tecla for mantida premida);
4. após 5 segundos, o visor vai parar de lampear e o relógio começará a funcionar.

Se for necessário programar novamente a hora, premir a tecla **HOURL** por aproximadamente 2 segundos, em seguida fazer uma nova programação, conforme descrito no ponto 2.

A hora programada não vai ser mantida na memória se faltar temporariamente a energia eléctrica.

COMO REGULAR O FUNCIONAMENTO ATRASADO (TIMER)

Certificar-se de que a hora do dia esteja programada correctamente.

Para programar o funcionamento atrasado (a hora na qual se deseja fazer o café), seguir as instruções abaixo:

1. premir a tecla **AUTO** por aproximadamente 2 segundos até que no visor apareça 0:00 lampejante;
2. antes que o visor pare de lampear (aproximadamente 5 segundos), programar a hora desejada premendo repetidamente a tecla **HOURL**;
3. programar os minutos premendo repetidamente a tecla **MIN**;
4. após 5 segundos, o visor pára de lampear e a hora programada vai ser memorizada;
5. depois de ter programado a máquina deste modo, toda vez que quiser ter o café na hora programada, basta premir a tecla **AUTO**.

Se quiser modificar a hora do funcionamento atrasado, uma vez programada, premir a tecla **AUTO** por aproximadamente 2 segundos e, em seguida, fazer novamente a programação, conforme descrito a partir do ponto 2.

Lembrar-se de que, na hora programada, a máquina começa a fazer o café, mas não liga a caldeira de vapor.

DURAÇÃO DA CONSERVAÇÃO DO CAFÉ QUENTE

A máquina é programada pelo fabricante para conservar o café quente por 2 horas após a percolação. Todavia, é possível modificar este tempo da seguinte forma:

1. premir a tecla café por aproximadamente 2 segundos até que o visor apareça 2:00 lampejante;
2. modificar o tempo desejado premendo repetidamente a tecla **HOURL** (e se desejar também **MIN**);
3. depois de ter programado o tempo, aguardar 5 segundos; quando o visor parar de lampear, o tempo seleccionado vai ser memorizado.

Nota: se for programado 0:00, a máquina mantém o café quente por um tempo ilimitado.

PROGRAMAÇÃO 1 - 4 CHÁVENAS

Para melhorar a extracção e o aroma quando forem feitas menos de 5 chávenas, premir a tecla café a tecla 1-4 chávenas de café. A lâmpada piloto 1-4 chávenas de café acende-se.

FILTRO ANTICLORO

O filtro elimina o sabor de cloro da água.

Para a instalação, seguir as instruções abaixo:

- Retirar o filtro anticloro do saquinho de plástico e enxaguar-lo com a água da torneira.
- Levantar a tampa de café, retirar o estojo da sua sede puxando-o para cima (fig. 1).
- Abrir o estojo premendo-o nas respectivas zonas marcadas com a escrita "PUSH" e posicionar com cuidado o filtro no compartimento, conforme indicado na fig. 2.
- Fechar o estojo e recolocar-lo na sede premendo-o bem para baixo.
- Após 80 ciclos e, todavia, após seis meses de funcionamento, o filtro anticloro deve ser substituído. O filtro, sendo de consistência vegetal, pode ser deitado fora com o lixo doméstico.

COMO PREPARAR O CAFÉ

- Encher o jarro com água fria até ao nível das graduações (impressas no lado drip coffee do próprio jarro), correspondentes às chávenas que se desejam obter (fig. 3).

ATENÇÃO: nunca superar a linha das 10 chávenas, senão podem ser provocados vazamentos de água através das fissuras posteriores da máquina; não utilizar água aquecida para evitar que a máquina indique com antecedência o final da percolação do café.

- Deitar a água no reservatório (fig. 4). (A quantidade de café que se obtém é levemente inferior à água que foi deitada no reservatório por causa da água que fica retida no pó de café e daquela que se dispersa em forma de vapor.)
- Posicionar o jarro na placa de aquecimento (S) e certificar-se de que esteja com a tampa. Os furos da tampa servem para conservar o aroma do café e é por isso que, para abri-la, é preciso levantá-la pela parte da asa (fig.3).
- Colocar o café no filtro utilizando o medidor entregue com o aparelho e nivelá-lo uniformemente (fig. 5). **Como regra geral, colocar uma medida rasa de café (aproximadamente 7 g) para cada chávena que se deseja fazer (por exemplo: 10 medidas para fazer 10 chávenas).** Todavia, a quantidade de café a ser utilizado pode variar de acordo com os gostos pessoais. Utilizar café de boa qualidade e de moedura média embalado para máquinas de café filtro.
- Fechar a tampa (C). Premir a tecla COFFEE, a lâmpada piloto **ON** vai se acender (fig. 6) e a máquina vai começar a fazer o café (para fazer o café na hora programada, premir a tecla **AUTO** e a lâmpada piloto **AUTO** acende-se). O café vai começar a sair após poucos segundos; 4 beeps avisam que o café está pronto.

É totalmente normal que, durante a percolação do café, o aparelho emita vapor e que se formem algumas gotas de condensado próximo à tampa.

Após a percolação, a placa de aquecimento (Z) mantém quente com a temperatura correcta o café que está no jarro por 2 horas (para modificar este tempo, consultar o parágrafo "DURAÇÃO DE CONSERVAÇÃO DO CAFÉ QUENTE").

COMO PREPARAR O CAPPUCCINO

Enchimento da caldeira com água

- Soltar a tampa da caldeira (E) girando-a no sentido anti-horário.
- Encher o dosador (Z4) com água até à linha de 170 g – 6 oz (fig. 7).
- Deitar **lentamente** na caldeira, tendo controlado antes que o interruptor "cappuccino" esteja desligado e que **o botão de vapor esteja fechado**. Com a caldeira cheia pode-se fazer de 15 a 20 cappuccini. **Atenção: se o enchimento tiver de ser feito quando a caldeira estiver quente (por exemplo, quando termina a água enquanto está-se a fazer o cappuccino), introduzir somente a quantidade de água supracitada e NUNCA PROCURAR ENCHER**

A CALDEIRA ATÉ À ESCRITA MÁX. 170 g – 6 oz (fig. 8), senão não se consegue bater bem o leite.

- Então, fechar bem a tampa da caldeira girando-a no sentido horário.

NOTA: por motivos de segurança, quando a caldeira estiver quente, não é possível abrir a sua tampa, pois gira em vazio; e para enchê-la é necessário esperar que a água termine completamente ou que a caldeira se esfrie.

Ao encher novamente a caldeira com água

- As próximas vezes que for encher a caldeira, deve-se seguir as instruções do parágrafo precedente e **SOMENTE quando a água na caldeira tiver terminado completamente.**

Preparação do "italian coffee" para os cappuccini

- Antes de iniciar a distribuição do leite batido é necessário que a caldeira de vapor seja aquecida por aproximadamente 10 minutos. Para isto, o botão "CAPPUCINO (fig. 10) deve ser premido antes de começar a preparar o café; a caldeira de vapor terá todo o tempo necessário para o aquecimento.
- Encher o jarro com água fria, até ao nível indicado no próprio jarro, lado "Italian coffee", para obter o número desejado de cappuccini (de 1 a 4 cappuccini, fig. 9). **Atenção: nunca ultrapassar a linha MAX indicada no jarro durante o funcionamento, pois podem ser provocados vazamentos de "Italian coffee"**
- Deitar a água do jarro no reservatório (fig. 4) e **NÃO** colocar o jarro na placa de aquecimento.
- Colocar o café no filtro e nivelá-lo uniformemente. **Como regra geral, colocar duas medidas de café (7 + 7 gramas) para cada chávena de cappuccino que se deseja fazer.** Todavia, a quantidade de café a ser utilizado pode variar segundo os gostos pessoais. O tipo de café utilizado para ser aquele para café filtro ou cafeteira. Com este último, obtém-se um bom cappuccino italiano.
- Fechar a tampa do café e premir o botão "coffee" (fig. 6)
- Os 4 beeps indicam o fim da percolação, posicionar a chávena (não de plástico porque o calor poderia deformá-la) no centro da placa de aquecimento (fig. 11).
- Então, deslocar o comando de fornecimento de café para a direita de modo a deitar o café (cerca de 60 cc) na chávena (fig. 11). O café pára de escorrer automaticamente ao soltar o comando de fornecimento de café.

Preparação do leite para os cappuccini

(O interruptor "CAPPUCCINO" deve estar premido).

- Para fazer o cappuccino, deitar no reservatório **leite não fervido e não quente**. Com o reservatório cheio até à linha MAX podem ser feitos de 2 a 3 cappuccini. **Nunca superar o pequeno degrau que se encontra logo acima da escrita MAX (fig. 12), pois pode acontecer que - depois de ter terminado o cappuccino - continue a gotejar leite através do tubo.**
- Antes de abrir o leite, aguardar sempre que a lâmpada piloto "OK" (W) que indica que alcançou a temperatura ideal para bater o leite) se acenda.
- Colocar a chávena com café embaixo do tubo do reservatório de leite, certificar-se de que o reservatório esteja bem enganchado, girar o botão de vapor no sentido anti-horário pelo menos de **um giro**. O leite "batido" começa a sair através do tubo do reservatório de leite (fig. 13). Se forem usadas chávenas de pequenas dimensões, é necessário colocar a tampa de protecção contra borrifos no tubo do reservatório de leite para evitar borrifos (fig. 14).
- Encher a chávena com a quantidade desejada de leite batido; **Entre um cappuccino e o sucessivo, esperar sempre que a lâmpada piloto "OK vapor pronto" (fig. 8) se acenda.** Assim que o reservatório estiver vazio e a máquina começar a "soprar", fechar o vapor girando o botão no sentido horário.
- Para obter um cappuccino perfeito, recomendamos as seguintes proporções: 1/3 de café e 2/3 de leite batido.

Importante: após o uso e antes de desligar a caldeira do vapor, fazer sempre a limpeza conforme descrito no parágrafo sucessivo.

Conselho: quando se deve fazer mais de um cappuccino, para obter uma temperatura mais alta, é aconselhável preparar uma chávena de café por vez e, depois, enchê-la logo com o leite batido, ao invés de preparar primeiro todas as chávenas de café juntas e depois enchê-las com leite batido.

ATENÇÃO: a primeira vez que o aparelho for utilizado, para retirar o odor de novo e principalmente para que funcione correctamente, é necessário fazer alguns ciclos de café sem utilizar o pó e lavar a caldeira de vapor da seguinte forma: enchê-la com água, retirar o reservatório de leite, premer o botão "cappuccino" e após 5 minutos girar o botão de vapor e deixar que saia vapor até terminar completamente (aproximadamente 15 minutos).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza do batedor de leite

A limpeza do batedor de leite deve ser feita após cada utilização e antes de desligar a caldeira de vapor. Seguir estas instruções:

- retirar o reservatório de leite carregando na alavanca "PRESS", e o emulsionador de cor vermelha carregando na alavanca A (fig. 15);
- lavar com água quente. Para facilitar a limpeza do tubo do reservatório de leite, utilizar a escovinha entregue com a máquina;
- retirar o misturador de borracha. Lavar e limpar o emulsionador e o misturador com água quente, principalmente os furos indicados na fig. 16 (se necessário, limpar todos os furos com o auxílio de uma agulha);
- certificar-se de que o furo marcado com a seta B não esteja obstruído (fig. 16). Uma vez limpos, todas as peças devem ser remontadas correctamente. Certificar-se principalmente de que o misturador de borracha esteja bem colocado e que o emulsionador de cor vermelha tenha sido pressionado até ouvir o "clic";
- recolocar o reservatório na sua sede e enchê-lo com um copo de água;
- posicionar sob o tubo do reservatório de leite um recipiente vazio e abrir a torneira girando o botão de vapor até que toda a água saia. Com esta operação, faz-se a limpeza do circuito interno, eliminando todo resíduo de leite;
- desligar a caldeira de vapor.

Outras limpezas

- Limpar também regularmente a cafeteira e o filtro de café.
- Para a limpeza das partes de plástico da máquina, não usar solventes ou detergentes abrasivos. Basta um pano macio.
- Nunca imergir o aparelho em água.

DESCALCIFICAÇÃO

O calcário presente na água deposita-se nos circuitos internos e pode comprometer o funcionamento regular da máquina de café. É necessária uma operação de descalcificação de vez em quando. O tempo entre uma limpeza e a outra depende da dureza da água e da frequência com a qual é utilizada. Em todo caso, recomenda-se descalcificar a cada 80 utilizações (ou 40 se a água for particularmente dura) segundo as instruções abaixo:

- retirar o porta-filtro anticloro (D) e o filtro de café (Y) (para não sujá-los) do aparelho;

- deitar 3 chávenas de vinagre branco e 3 chávenas de água dentro do reservatório de água;
- colocar a cafeteira com a tampa sobre a placa térmica e o porta-filtro na sua sede sem o café moído;
- pressionar o botão do café (Q), deixar percolar o equivalente a uma chávena e então desligar o aparelho;
- deixar que a solução actue por 1 hora;
- ligar novamente a máquina e deixar percolar o restante da solução;
- enxaguar deixando o aparelho funcionar somente com água por pelo menos três vezes (3 cafeteiras cheias de água);

A máquina de café possui um sistema automático que avisa quando o calcário depositado alcança uma quantidade muito elevada. Se o led ON café (T) começa a lampejar, deve-se fazer logo uma descalcificação adequada segundo as instruções abaixo:

- retirar o porta-filtro anticloro (D) e o filtro de café (Y) (para não sujá-los) do aparelho;
- deitar na cafeteira 30 gramas de descalcificante para máquinas de café ou uma quantidade igual de ácido cítrico (que pode ser encontrado nas farmácias ou drogarias);
- deitar um quarto de um dosador de água na cafeteira;
- dissolver o descalcificante misturando com uma colher e deitar a solução no reservatório de água (B);
- colocar a cafeteira com a tampa sobre a placa térmica e o porta-filtro na sua sede sem o café moído;

- carregar no botão do café (Q);
- quando a água começa a gotejar na cafeteira, desligar a máquina e deixar a solução actuar por 12 horas (aproximadamente durante uma noite);
- encher o reservatório com uma cafeteira de água e carregar no botão do café (Q) e deixar percolar o restante da solução;
- enxaguar a máquina pelo menos três vezes (3 cafeteiras cheias de água);
- se o indicador ON café (T) ainda lampejar no final das operações, fazer uma outra descalcificação.

Atenção: a caldeira de vapor nunca deve ser descalcificada.

ASSISTÊNCIA E REPARAÇÃO

Em caso de defeito ou funcionamento incorrecto do aparelho, contactar o centro de assistência técnica autorizado mais próximo. As reparações feitas por pessoal não autorizado invalida a garantia.

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.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

(βλέπε εικόνα σελ. 3)

Οι παρακάτω όροι και γράμματα χρησιμοποιούνται συνεχώς στις επόμενες σελίδες.

- A.** υποδοχής φίλτρου
- B.** Δοχείο νερού
- C.** Καπάκι καφέ
- D.** Θήκη Φίλτρο χλωρίου
- E.** Τάπα λέβητα ατμού
- F.** Λέβητας ατμού
- G.** Διακόπτης ελέγχου ατμού
- H.** Γαλακτωματοποιητής
- I.** Δοχείο γάλακτος
- J.** Μεζούρα καφέ
- K.** Κάλυμμα προστασίας από πιτσιλίσματα
- L.** Βουρτσάκι
- M.** Διακόπτης λειτουργίας cappuccino (λέβητας ατμού)
- N.** Οθόνη
- O.** Πλήκτρο AUTO
- P.** Πλήκτρο 1-4 φλυτζάνια καφέ
- Q.** Πλήκτρο λειτουργίας καφέ
- R.** Πλήκτρο HOUR
- S.** Πλήκτρο MIN
- T.** Ενδεικτικό λαμπάκι λειτουργίας
- U.** Ενδεικτικό λαμπάκι 1-4 φλυτζάνια καφέ
- V.** Ενδεικτικό λαμπάκι AUTO
- W.** Ενδεικτική λυχνία OK (θερμοκρασία ατμού)
- X.** Ενδεικτική λυχνία cappuccino (λέβητας ατμού)
- Y.** Φίλτρο καφέ
- Z.** Θερμαινόμενη εστία
- Z1.** Ενδειξη στάθμης νερού
- Z2.** Κανάτα
- Z3.** Διακόπτης ελέγχου ροής "italian coffee" για cappuccino
- Z4.** Δοσομετρητή

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Όταν βγάλετε τη συσκευή από τη συσκευασία της, βεβαιωθείτε για την ακεραιότητά της. Σε περίπτωση αμφιβολιών μην επιχειρήσετε να την χρησιμοποιήσετε και απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο προσωπικό.

- Η συσκευή αυτή θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για οικιακή χρήση. Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται ακατάλληλη και επομένως επικίνδυνη.
- Κατά τη χρήση μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες της συσκευής.
- Μην επιτρέπετε τη χρήση της συσκευής σε μικρά παιδιά ή ανήμπορα άτομα (κίνδυνος εγκαυμάτων).
- Τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τον καφέ ή το γάλα συμμορφούνται με τις διατάξεις της οδηγίας EOK 89/109, σχετικές με τα υλικά που είναι κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα.

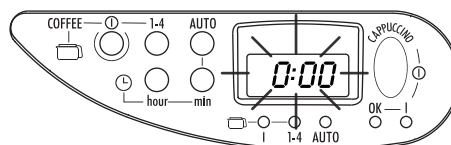
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε πάγκο εργασίας 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 γειωμένη πρίζα ρεύματος με ελάχιστη παροχή 10 A. Ο κατασκευαστής δεν θα πρέπει να θεωρείται υπεύθυνος για ενδεχόμενες ζημιές ή ατυχήματα που μπορεί να προκληθούν από την ελλιπή γείωση της συσκευής.
- Σε περίπτωση που το φως της συσκευής δεν ταιριάζει με την πρίζα, ένας ηλεκτρολόγος πρέπει να αντικαταστήσει την πρίζα με μία άλλη συμβατή. Σε περίπτωση ζημιάς στο καλώδιο τροφοδοσίας, για να το αντικαταστήσετε πρέπει να απευθυνθείτε αποκλειστικά και μόνο σε ένα εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή επειδή απαιτείται ένα ειδικό εργαλείο.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή σε χώρους όπου η θερμοκρασία μπορεί να φτάσει τους 0°C (αν το νερό παγώσει, η συσκευή μπορεί να πάθει ζημιά).

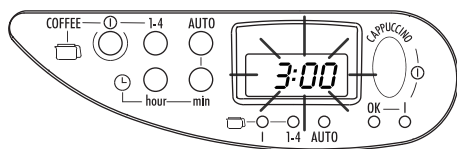
ΠΩΣ ΝΑ ΡΥΘΜΙΣΕΤΕ ΤΟ ΡΟΛΟΪ

Όταν η μηχανή του καφέ συνδέεται για πρώτη φορά στο ηλεκτρικό δίκτυο του σπιτιού, στην οθόνη (**N**) θα εμφανιστούν τα ψηφία 0:00 που αναβοσβήνουν:

Για να επιλέξετε την ώρα της ημέρας, ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:



1. Πατήστε το πλήκτρο **HOURL** για περίπου 2 δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστούν στην οθόνη οι αριθμοί που αντιστοιχούν στην ώρα:



2. Πριν σταματήσει η οθόνη να αναβοσβήνει (σε 5 δευτερόλεπτα περίπου), αποθηκεύστε την επιθυμητή ώρα πατώντας επανειλημμένα το πλήκτρο **HOURL**.
3. Πατώντας επανειλημμένα το πλήκτρο **MIN**, επιλέξτε τους αριθμούς που αντιστοιχούν στα λεπτά της ώρας. (Μπορείτε να επιταχύνετε τη διαδικασία κρατώντας το πλήκτρο συνεχώς πατημένο).
4. Μετά από 5 δευτερόλεπτα η οθόνη θα σταματήσει να αναβοσβήνει και το ρολόι θα αρχίσει να λειτουργεί κανονικά.

Αν χρειαστεί να ξαναρυθμίσετε το ρολόι, πατήστε το πλήκτρο **HOURL** για περίπου 2 δευτερόλεπτα και κατόπιν προχωρήστε στην καινούρια ρύθμιση της ώρας σύμφωνα με τη διαδικασία που περιγράφεται από το βήμα 2.

Η ώρα δεν πρόκειται να διατηρηθεί στη μνήμη της συσκευής σε περίπτωση ξαφνικής διακοπής του ηλεκτρικού ρεύματος.

ΠΩΣ ΝΑ ΡΥΘΜΙΣΕΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Βεβαιωθείτε ότι έχετε ρυθμίσει σωστά την ώρα.

Για να προγραμματίσετε τη λειτουργία του χρονοδιακόπτη (δηλ. την ώρα που θέλετε να γίνει ο καφές), ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

1. Πατήστε το πλήκτρο **AUTO** για περίπου 2 δευτερόλεπτα μέχρι στην οθόνη να εμφανιστεί η ένδειξη 0:00 που αναβοσβήνει.
2. Πριν σταματήσει η οθόνη να αναβοσβήνει (σε 5 δευτερόλεπτα περίπου), επιλέξτε την επιθυμητή ώρα πατώντας επανειλημμένα το πλήκτρο **HOURL**.
3. Πατώντας επανειλημμένα το πλήκτρο **MIN**, επιλέξτε τους αριθμούς που αντιστοιχούν στα λεπτά της ώρας.
4. Μετά από 5 δευτερόλεπτα η οθόνη θα σταματήσει να αναβοσβήνει και η προγραμματισμένη ώρα θα αποθηκευτεί στη μνήμη της συσκευής.
5. Αφού προγραμματίσετε τη συσκευή με τον παραπάνω τρόπο, για να είναι ο καφές έτοιμος

στην επιθυμητή ώρα, αρκεί κάθε φορά να πατάτε το πλήκτρο **AUTO**.

Αν θέλετε να αλλάξετε την ώρα παρασκευής του καφέ, πατήστε το πλήκτρο **AUTO** για 2 δευτερόλεπτα περίπου και κατόπιν μπορείτε να προχωρήσετε σε καινούρια ρύθμιση, σύμφωνα με τη διαδικασία που περιγράφεται από το βήμα 2.

Λάβετε υπόψη σας ότι, στην προγραμματισμένη ώρα, η συσκευή αρχίζει να φτιάχνει μόνο καφέ χωρίς όμως να ανάψει και ο λέβητας ατμού.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΖΕΣΤΟΥ ΚΑΦΕ

Η συσκευή έχει προγραμματιστεί από τον κατασκευαστή της να διατηρεί τον καφέ ζεστό για 2 ώρες μετά την παρασκευή του. Ωστόσο, είναι δυνατό να αλλάξετε τη διάρκεια αυτού του χρόνου, ακολουθώντας την εξής διαδικασία:

1. Πατήστε το πλήκτρο **COFFEE** για 2 δευτερόλεπτα περίπου, μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη 2:00 που αναβοσβήνει.
2. Αλλάξτε τον επιθυμητό χρόνο πατώντας επανειλημμένα το πλήκτρο **HOURL** (αν θέλετε και το πλήκτρο **MIN**).
3. Αφού επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο, περιμένετε 5 δευτερόλεπτα. Όταν η οθόνη σταματήσει να αναβοσβήνει, ο επιλεγμένος χρόνος θα αποθηκευτεί στη μνήμη της συσκευής.

Σημ.: Αν επιλέξετε το χρόνο 0:00, η συσκευή θα διατηρεί τον καφέ ζεστό για απεριόριστο χρόνο.

ΕΠΙΛΟΓΗ 1-4 ΦΛΥΤΖΑΝΙΑ

Για να βελτιώσετε το άρωμα και την απόδοση όταν ετοιμάζετε λιγότερα από 5 φλυτζάνια καφέ, πατήστε το πλήκτρο , το πλήκτρο 1-4 φλυτζάνια καφέ. Το ενδεικτικό λαμπάκι 1-4 φλυτζάνια θα ανάψει.

ΦΙΛΤΡΟ ΧΛΩΡΙΟΥ

Το φίλτρο εξουδετερώνει τη γεύση του χλωρίου στο νερό.

Για να την εγκατάστασή του, ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

- Βγάλτε το φίλτρο χλωρίου από το πλαστικό σακουλάκι και ξεπλύντε το κάτω από το νερό της βρύσης.
- Σηκώστε το καπάκι καφέ και τραβήξτε προς τα πάνω τη θήκη υποδοχής του φίλτρου για να τη βγάλετε από τη βάση της (εικ. 1).
- Ανοίξτε τη θήκη πατώντας τα σημεία που σημειώνονται με την ένδειξη "PUSH" και τοποθετήστε με προσοχή το φίλτρο στη θέση του, όπως φαίνεται στην εικ. 2.

- Κλείστε τη θήκη υποδοχής του φίλτρου και σπρώξτε την προς τα κάτω για να την ξανατοποθετήσετε στη βάση της.
- Μετά από 80 κύκλους λειτουργίας της μηχανής καφέ και οπωσδήποτε μετά από 6 μήνες λειτουργίας, πρέπει να αντικαταστήσετε το φίλτρο χλωρίου. Επειδή το φίλτρο είναι κατασκευασμένο από υλικά φυτικής προέλευσης, μπορείτε ελεύθερα να το πετάξετε στα σκουπίδια.

ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΚΑΦΕ

- Γεμίστε την κανάτα με κρύο νερό μέχρι τις διάφορες ενδείξεις ποσότητας (σημειώνονται επάνω στην κανάτα, στην πλευρά με την ένδειξη "drip coffee") οι οποίες αντιστοιχούν στον αριθμό των φλυτζανιών καφέ που θέλετε να φτιάξετε (εικ. 3).

ΠΡΟΣΟΧΗ: μην υπερβαίνετε ποτέ τη γραμμή των 10 φλυτζανιών γιατί θα προκληθεί υπερχειλίση νερού και διαρροή του από τα πίσω ανοίγματα της συσκευής. Επίσης, δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε ζεστό νερό γιατί υπάρχει περίπτωση η μηχανή να τελειώσει πρόωρα τον κύκλο παρασκευής του καφέ.

- Ρίξτε το νερό στο δοχείο νερού (εικ. 4). Η ποσότητα του καφέ που θα πάρετε στο τέλος της απόσταξης θα είναι ελαφρά μικρότερη από την ποσότητα του νερού που ρίξατε αρχικά στο δοχείο, επειδή κάποια ποσότητα νερού αφενός παρακρατείται από τη σκόνη του καφέ και αφετέρου εξατμίζεται.
- Τοποθετήστε την κανάτα πάνω στη θερμαινόμενη εστία (**Z**) και βεβαιωθείτε ότι κλείσατε το καπάκι της. Οι μικρές τρύπες που υπάρχουν στο καπάκι χρησιμεύουν στο να διατηρηθεί το άρωμα του καφέ και για το λόγο αυτό, όταν θέλετε να ανοίξετε την κανάτα, πρέπει να σηκώσετε το καπάκι από την πλευρά της λαβής (εικ. 3).
- Βάλτε τον καφέ στο φίλτρο χρησιμοποιώντας την ειδική μεζούρα και απλώστε τον ομοιόμορφα (εικ. 5). **Σαν γενικό κανόνα, θάλτε 1 κοφτή μεζούρα καφέ (περίπου 7 γραμ.) για κάθε φλυτζάνι καφέ που θέλετε να φτιάξετε (π.χ. 10 μεζούρες καφέ για να φτιάξετε 10 φλυτζάνια καφέ).** Βέβαια, μπορείτε να αλλάξετε την ποσότητα του καφέ ανάλογα με τα γούστα σας. Χρησιμοποιείτε συσκευασμένο καφέ καλής ποιότητας ειδικό για μηχανές καφέ με φίλτρο.
- Κλείστε το καπάκι (**C**). Πατήστε το πλήκτρο COFFEE, το ενδεικτικό λαμπάκι **ON** θα ανάψει

(εικ. 6) και η συσκευή θα αρχίσει να φτιάχνει τον καφέ. (Για να αρχίσει να φτιάχνει καφέ την προγραμματισμένη ώρα, πατήστε το πλήκτρο **AUTO** και θα ανάψει το πράσινο ενδεικτικό λαμπάκι **AUTO**). Ο καφές θα αρχίσει να τρέχει μετά από μερικά δευτερόλεπτα. Στο τέλος, θα ακουστούν 4 ηχητικά σήματα που υποδηλώνουν ότι ο καφές είναι έτοιμος.

Καθόλη τη διάρκεια της προετοιμασίας του καφέ είναι φυσιολογικό να βγαίνουν ατμοί από τη μηχανή και να δημιουργούνται σταγόνες υδρατμών κοντά στο καπάκι.

Αφού γίνει ο καφές, η θερμαινόμενη εστία (**Z**) θα διατηρήσει ζεστό και στη σωστή θερμοκρασία τον καφέ που περιέχεται μέσα στην κανάτα για 2 περίπου ώρες (για να αλλάξετε το χρόνο αυτό, συμβουλευτείτε την παράγραφο "ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΖΕΣΤΟΥ ΚΑΦΕ").

ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ CAPPUCCINO

Πως να γεμίσετε και να ανάψετε το λέβητα

- Ξεβιδώστε την τάπα του λέβητα (**E**) γυρίζοντάς την αριστερόστροφα.
- Γεμίστε το δοσομετρητή (K) νερού μέχρι τη γραμμή 170 gr - 6 oz (εικ. 7).
- Αδειάστε αργά το νερό μέσα στο λέβητα αφού πρώτα βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης "cappuccino" είναι σβηστός και ο διακόπτης ατμού είναι κλειστός.

Προσοχή: αν χρειαστεί να γεμίσετε το λέβητα όταν είναι ακόμα ζεστός (π.χ. όταν τελειώσει το νερό ενώ η μηχανή φτιάχνει ακόμα cappuccino) προσθέστε μόνο ΜΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΤΕ ΠΟΤΕ ΝΑ ΓΕΜΙΣΕΤΕ ΤΟ ΛΕΒΗΤΑ ΜΕΧΡΙ ΤΗΝ ΕΝΔΕΙΞΗ MAX 170 gr - 6 oz (εικ. 8) γιατί τότε το γάλα δεν θα φουσκώνει καλά.

- Μετά κλείστε το πώμα του λέβητα γυρίζοντάς το δεξιόστροφα.

Σημείωση: για λόγους ασφαλείας όταν ο λέβητας είναι ζεστός, δεν είναι δυνατό να ανοίξετε το πώμα επειδή γυρίζει εν κενώ. Αν θέλετε να τον γεμίσετε, πρέπει να περιμένετε μέχρι να εξαντληθεί εντελώς το νερό που περιέχει ή μέχρι να κρυώσει.

Επόμενες προσθήκες νερού στο λέβητα

- Οι επόμενες προσθήκες νερού στο λέβητα πρέπει να γίνονται σύμφωνα με τα όσα περιγράφονται στην προηγούμενη παράγραφο και ΜΟΝΟ αφού το νερό που περιέχει ο λέβητας εξαντληθεί τελείως.

Πως να φτιάξετε καφέ "italian coffee" για cappuccino

- Πριν αρχίσει να τρέχει το φουσκωμένο γάλα από το σωλήνα γάλακτος, είναι απαραίτητο να

προθερμάνετε το λέβητα ατμού για 10 λεπτά περίπου. Για το σκοπό αυτό, πρέπει να πατήσετε το διακόπτη "CAPPUCINO" (εικ. 10) πριν αρχίσετε να φτιάχνετε τον καφέ. Με τον τρόπο αυτό ο λέβητας ατμού θα έχει όλο το χρόνο να προθερμανθεί.

- Γεμίστε την κανάτα με κρύο νερό, μέχρι την ένδειξη της ποσότητας που αναγράφεται πάνω στην κανάτα (στην πλευρά "italian coffee") και αντιστοιχεί στον αριθμό των cappuccino που θέλετε να φτιάξετε (από 1 έως 4 φλυτζάνια, εικ. 9).

Προσοχή: μην υπερβείτε ποτέ την ένδειξη MAX που υπάρχει πάνω στην κανάτα επειδή κατά τη λειτουργία της μηχανής μπορεί να διαπιστωθούν υπερχειλίσσεις και διαρροές καφέ "italian coffee".

- Αδειάστε το νερό μέσα στο δοχείο νερού (εικ. 4) και ΜΗΝ τοποθετήσετε την κανάτα πάνω στη θερμαινόμενη εστία.
- Βάλτε τον καφέ στο φίλτρο και απλώστε τον ομοιόμορφα. **Σαν γενικό κανόνα, βάλτε δύο μεζούρες καφέ (7+7 γραμ.) για κάθε φλυτζάνι καφέ που θέλετε να φτιάξετε.** Βέβαια, μπορείτε να αλλάξετε την ποσότητα του καφέ ανάλογα με τα γούστα σας. Χρησιμοποιείτε καφέ φίλτρου ή τύπου μόκα, με τον οποίο μπορείτε να φτιάξετε πολύ καλό ιταλικό cappuccino.
- Κλείστε το καπάκι του καφέ και πατήστε το διακόπτη "coffee" (εικ. 6).
- Όταν ακουστούν τα 4 ηχητικά σήματα για το τέλος της απόσταξης του καφέ, τοποθετήστε το φλυτζάνι (όχι από πλαστικό γιατί η θερμότητα μπορεί να το παραμορφώσει) στο κέντρο της θερμαινόμενης εστίας (εικ. 11).
- Στο σημείο αυτό, μετακινήστε προς τα δεξιά το διακόπτη ελέγχου ροής καφέ έτσι ώστε ο καφές (περίπου 60 κ.ε.) να χύνεται μέσα στο φλυτζάνι (εικ. 11). Η ροή του καφέ σταματάει αυτόματα όταν αφήσετε το διακόπτη ελέγχου ροής.

Πως να ετοιμάσετε το γάλα για cappuccino

(Ο διακόπτης "cappuccino" πρέπει να είναι πατημένος)

- Για να φτιάξετε cappuccino, το γάλα που θα ρίξετε μέσα στο δοχείο γάλακτος **δεν πρέπει να είναι θρασμένο ούτε ζεστό.** Όταν το δοχείο γάλακτος είναι γεμάτο μέχρι την ένδειξη MAX μπορείτε να ετοιμάσετε 2 με 3 cappuccino. **Μην ξεπεράσετε ποτέ το μικρό σκαλάκι που βρίσκεται αμέσως μετά την ένδειξη MAX (εικ. 12) γιατί τότε είναι δυνατό το γάλα να συνεχίσει να τρέχει από το σωλήνα γάλακτος ακόμα και όταν τελειώσει η παρασκευή του cappuccino.**

- Πριν αρχίσει να τρέχει το γάλα, πρέπει πρώτα να ανάψει η ενδεικτική λυχνία "OK" (W) που υποδηλώνει ότι η θερμοκρασία είναι σε ιδανικό επίπεδο για το φούσκωμα του γάλακτος.
- Τοποθετήστε το φλυτζάνι που περιέχει καφέ κάτω από το σωλήνα του δοχείου γάλακτος, βεβαιωθείτε ότι το δοχείο γάλακτος είναι καλά στερεωμένο, γυρίστε το διακόπτη ατμού αριστερόστροφα για **τουλάχιστον μία στροφή.** Το "φουσκωμένο" γάλα θα αρχίσει να βγαίνει από το σωλήνα του δοχείου γάλακτος (εικ. 13). Όταν χρησιμοποιείτε μικρά φλυτζανάκια, για να αποφύγετε τα πιτσιλίσματα από το γάλα μπορείτε να τοποθετήσετε στο σωλήνα γάλακτος το κάλυμμα προστασίας από πιτσιλίσματα (εικ. 14).
- Γεμίστε το φλυτζάνι με την επιθυμητή ποσότητα φουσκωμένου γάλακτος. **Για να επιτύχετε το σωστό φούσκωμα του γάλακτος, μεταξύ του ενός φλυτζανιού και του επομένου να περιμένετε πάντοτε να ανάψει η ενδεικτική λυχνία "OK".** Μόλις αδειάσει το δοχείο γάλακτος και η συσκευή αρχίζει να "ξεφυσάει", κλείστε τον ατμό γυρίζοντας το διακόπτη ελέγχου του ατμού δεξιόστροφα.
- Για να φτιάξετε τέλειο cappuccino, συνιστώνται οι παρακάτω αναλογίες: 1/3 καφέ, 1/3 ζεστό γάλα και 1/3 αφρός γάλακτος.

Σημαντικό: μετά τη χρήση και πριν σβήσετε το λέβητα ατμού, να κάνετε πάντοτε τον καθαρισμό ακολουθώντας τη διαδικασία που περιγράφεται στην επόμενη παράγραφο.

Συμβουλή: όταν πρέπει να φτιάξετε περισσότερο από 1 φλυτζάνι cappuccino, για να διατηρείτε πάντα υψηλή τη θερμοκρασία, συμφέρει να γεμίζετε κάθε φορά 1 φλυτζάνι με καφέ και αμέσως να προσθέτετε το φουσκωμένο γάλα παρά να γεμίζετε με καφέ όλα τα φλυτζάνια και μετά να προσθέτετε το φουσκωμένο γάλα.

Προσοχή: την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, για να διώξετε τη χαρακτηριστική μυρωδιά του " καινούριου" και για τη σωστή λειτουργία της, είναι απαραίτητο να βάλετε τη συσκευή να φτιάξει καφέ για μερικούς κύκλους λειτουργίας, χωρίς όμως να χρησιμοποιήσετε καφέ. Επίσης πλύνετε το λέβητα ατμού με τον παρακάτω τρόπο: γεμίστε το λέβητα με νερό, αφαιρέστε το δοχείο γάλακτος, πατήστε το διακόπτη "ON/OFF cappuccino" και μετά από 5 λεπτά ανοίξτε το διακόπτη ελέγχου ατμού και αφήστε τον ατμό να βγει μέχρι να εξαντληθεί (περίπου 15 λεπτά).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Καθαρισμός του εξαρτήματος γάλακτος

Ο καθαρισμός του γαλακτωματοποιητή πρέπει να γίνεται μετά από κάθε χρήση και πριν το σβήσιμο του λέβητα ατμού. Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

- Βγάλτε το δοχείο γάλακτος πιέζοντας το μοχλό "PRESS", και το γαλακτωματοποιητή κόκκινου χρώματος πιέζοντας το μοχλό A (εικ.15).
- Πλύνετε με ζεστό νερό. Για να διευκολυνθείτε όταν καθαρίζετε το σωληνάκι του δοχείου γάλακτος, χρησιμοποιήστε το ειδικό βουρτσάκι της συσκευής.
- Αφαιρέστε το λαστιχένιο μίκτη. Πλύνετε και καθαρίστε τον γαλακτωματοποιητή και τον μίκτη με ζεστό νερό, και κυρίως τις οπές που υποδεικνύονται στην εικ.16 (αν χρειάζεται, καθαρίστε όλες τις οπές με τη βοήθεια μιας βελόνας).
- Βεβαιωθείτε ότι η οπή που είναι μαρκαρισμένη με το βέλος B, δεν είναι βουλωμένη (εικ.16). Αφού καθαριστούν όλα τα εξαρτήματα, θα πρέπει να ξανατοποθετηθούν σωστά στη συσκευή. Κυρίως βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει σωστά το λαστιχένιο μίκτη και ότι έχετε σπρώξει το γαλακτωματοποιητή κόκκινου χρώματος στη σωστή θέση μέχρι να τον ακούσετε να ασφαλίζει.
- Τοποθετήστε και πάλι το δοχείο στη θέση του και γεμίστε το με ένα ποτηράκι νερό.
- Τοποθετήστε κάτω από το σωληνάκι του δοχείου γάλακτος ένα άδειο σκεύος και ανοίξτε το διακόπτη ατμού μέχρι να βγει όλο το νερό. Με τη διαδικασία αυτή γίνεται καθαρισμός του εσωτερικού κυκλώματος της συσκευής, απομακρύνοντας όλα τα υπολείμματα γάλακτος.
- Σβήστε το λέβητα ατμού.

Άλλοι καθαρισμοί

- Καθαρίζετε τακτικά τόσο την καράφα όσο και το φίλτρο καφέ.
- Για τον καθαρισμό των πλαστικών μερών της συσκευής μη χρησιμοποιείτε διαλύτες ή διαβρωτικά καθαριστικά. Αρκεί ένα μαλακό πανί.
- **Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.**

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΑΛΑΤΩΝ

Τα άλατα που περιέχονται στο νερό συσσωρεύονται στα εσωτερικά κυκλώματα εμποδίζοντας έτσι την καλή λειτουργία της καφετιέρας. Κατά συνέπεια, απαιτείται κάποιος περιοδικός καθαρισμός για την αφαίρεση των αλάτων. Το διάστημα μεταξύ των καθαρισμών εξαρτάται από τη συχνότητα με την οποία χρησιμοποιείται η καφετιέρα. Σε κάθε περίπτωση, συνιστάται αφαίρεση των αλάτων κάθε 80 χρήσεις (ή κάθε 40 εάν το νερό είναι ιδιαίτερα σκληρό), ακολουθώντας την παρακάτω διαδικασία:

- Βγάλτε από τη συσκευή τη θήκη του φίλτρου χλωρίου (D) και το φίλτρο καφέ (Y) (για να μη μολυνθούν).

- Ρίξτε μέσα στο δοχείο νερού 3 φλυτζάνια άσπρο ξύδι και 3 φλυτζάνια νερό.
- Τοποθετήστε την καράφα με το καπάκι της επάνω στη θερμαινόμενη πλάκα και τη θήκη του φίλτρου στη θέση του χωρίς καφέ.
- Πατήστε το διακόπτη "caffe" (Q), αφήστε να τρέξει ποσότητα υγρού ίση με ένα φλυτζάνι και τέλος σβήστε τη συσκευή.
- Αφήστε το ξύδι να ενεργήσει για 1 ώρα.
- Ανάψτε ξανά την καφετιέρα και αφήστε να τρέξει και το υπόλοιπο διάλυμα του ξυδιού.
- Ξεπλύνετε, βάζοντας τη συσκευή να λειτουργήσει μόνο με νερό για τρεις τουλάχιστον κύκλους (3 καράφες γεμάτες νερό). Η καφετιέρα είναι εξοπλισμένη με ένα αυτόματο σύστημα το οποίο προειδοποιεί όταν τα συσσωρευμένα άλατα υπερβούν μια συγκεκριμένη ποσότητα. Εάν η ενδεικτική λυχνία ON caffe (T) αρχίζει να αναβοσβήνει, πρέπει αμέσως να προχωρήσετε σε αφαίρεση των αλάτων, ακολουθώντας την παρακάτω διαδικασία:
- Βγάλτε από τη συσκευή τη θήκη του φίλτρου χλωρίου (D) και το φίλτρο καφέ (Y) (για να μη μολυνθούν).
- Ρίξτε μέσα στην καράφα 30 γραμμάρια ειδικού αποσκληρυντικού για καφετιέρες ή ίση ποσότητα κιτρικού οξέος (θα το βρείτε στα φαρμακεία).
- Ρίξτε μέσα στην καράφα ένα τέταρτο του δοσομετρητή νερού.
- Διαλύστε το αποσκληρυντικό προϊόν, ανακατεύοντας με ένα κουταλάκι και ρίξτε το διάλυμα στο δοχείο νερού (B). Τοποθετήστε την καράφα με το καπάκι της επάνω στη θερμαινόμενη πλάκα και επίσης τη θήκη του φίλτρου στη θέση του χωρίς καφέ.
- Πατήστε το διακόπτη caffe (Q).
- Όταν οι σταγόνες του νερού αρχίσουν να τρέχουν μέσα στην καράφα, σβήστε τη συσκευή και αφήστε το διάλυμα να ενεργήσει για 12 ώρες (περίπου για μία νύχτα).
- Γεμίστε το δοχείο νερού με μία καράφα νερό, πατήστε το διακόπτη caffe (Q) και αφήστε να τρέξει και το υπόλοιπο διάλυμα.
- Ξεπλύνετε την καφετιέρα τουλάχιστον τρεις φορές (3 καράφες γεμάτες νερό).
- Εάν η φωτεινή ένδειξη ON caffe (T) συνεχίζει να αναβοσβήνει και μετά το τέλος της διαδικασίας αφαίρεσης αλάτων, επαναλάβετε τη διαδικασία μία ακόμα φορά.

Προσοχή: δεν πρέπει ποτέ να κάνετε καθαρισμό για αφαίρεση αλάτων στο λέβητα ατμού.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΟΗΘΕΙΑ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΕΣ

Σε περίπτωση βλάβης ή κακής λειτουργίας της συσκευής απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Οι επισκευές που γίνονται από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς έχουν ως αποτέλεσμα την ακύρωση της ισχύος της εγγύησης.