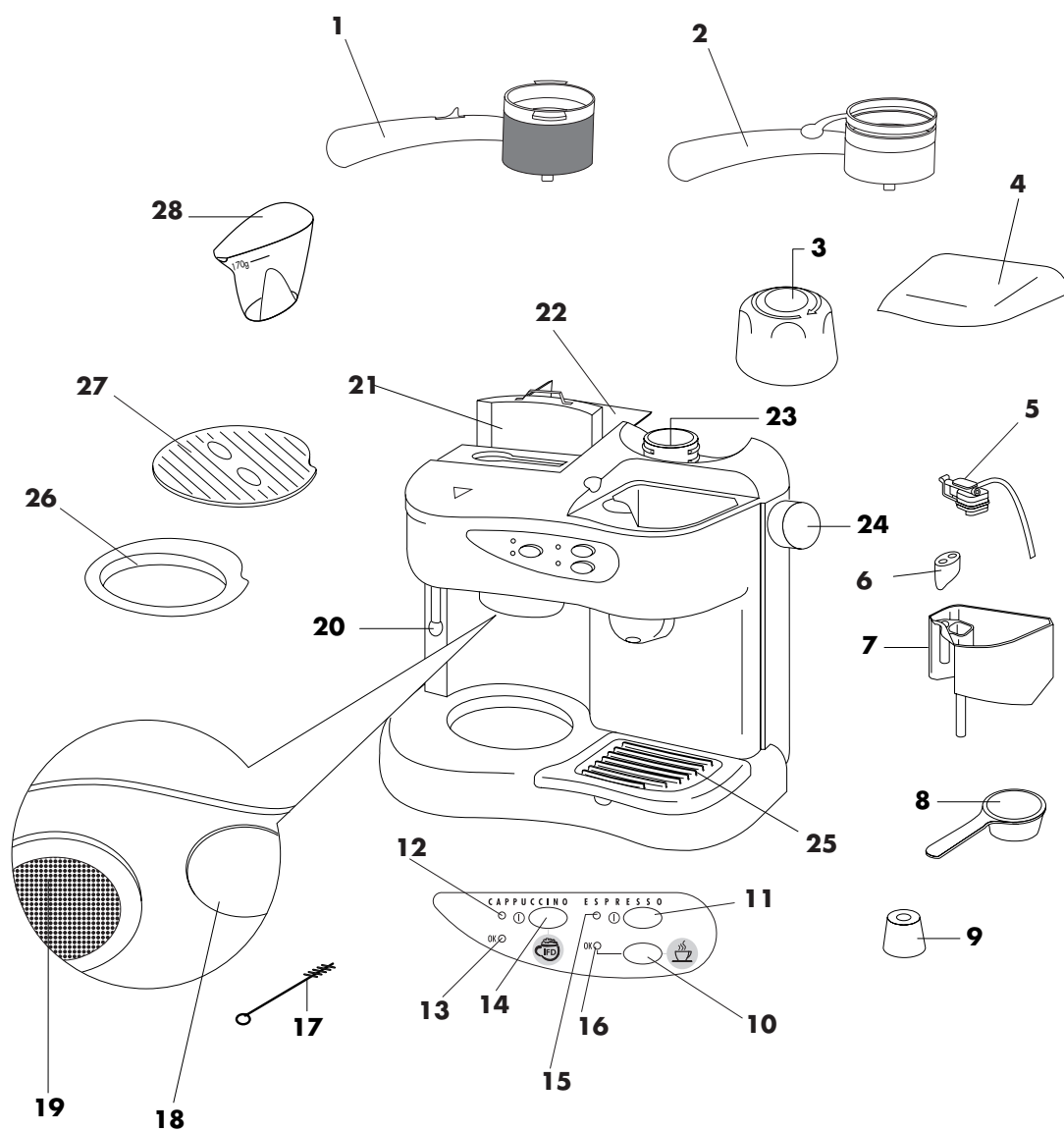
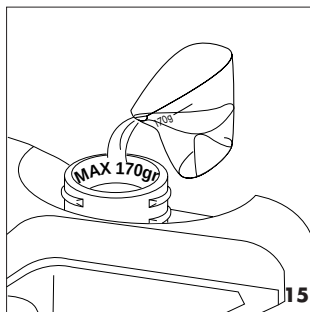
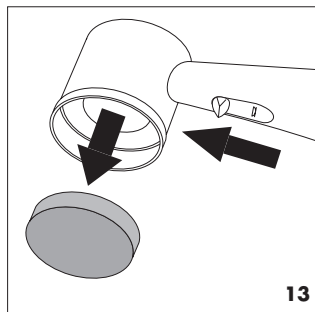
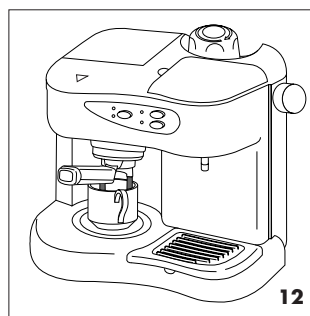
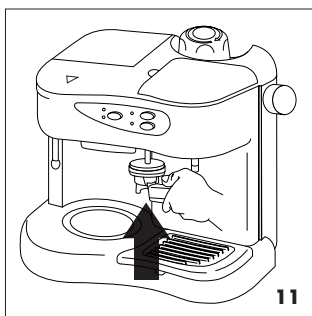
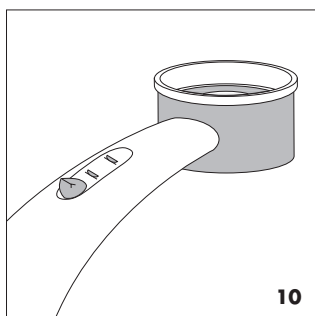
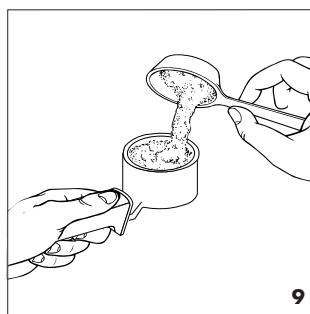
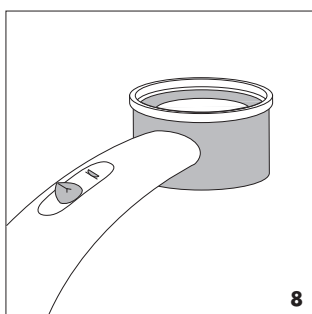
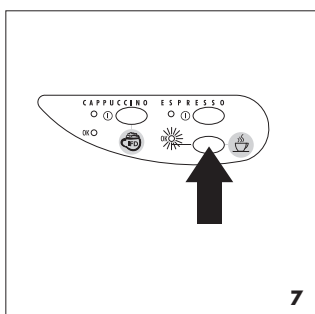
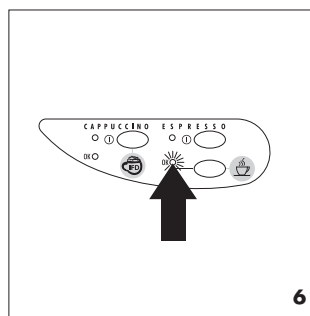
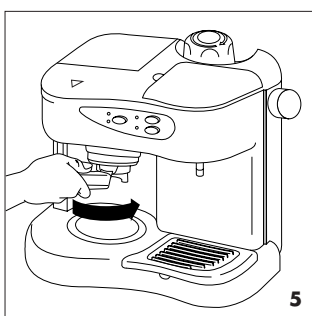
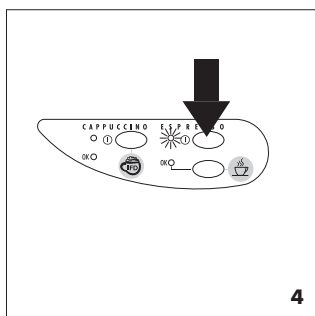
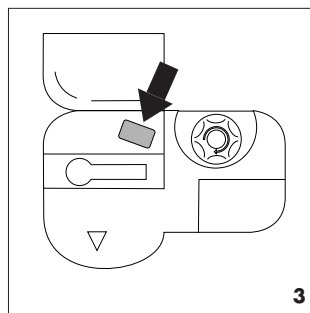
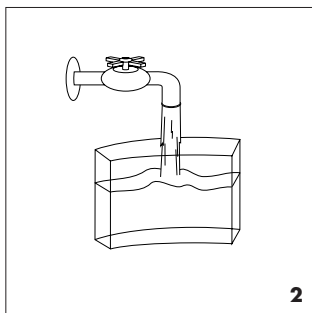
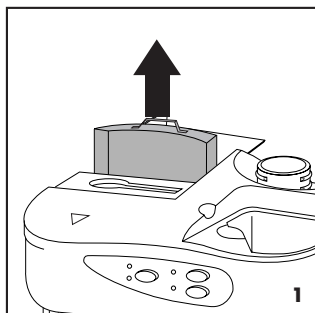


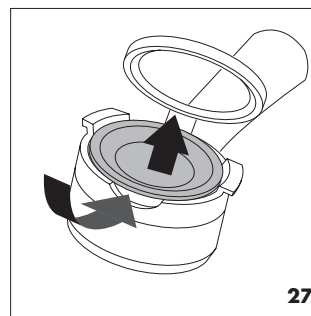
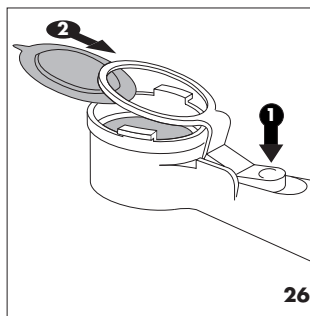
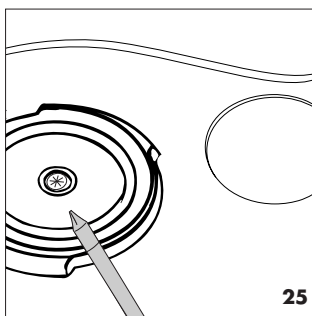
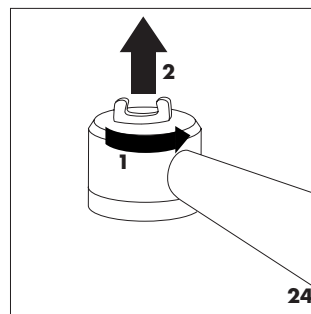
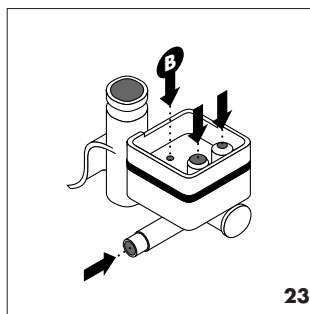
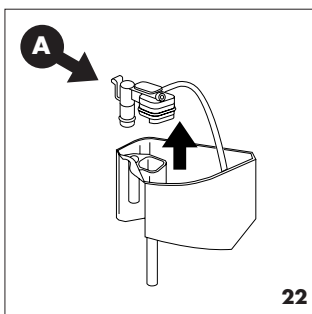
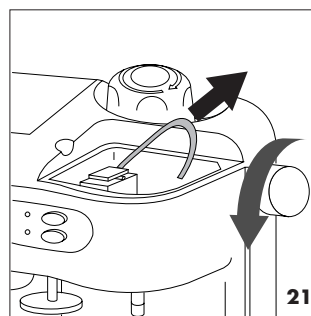
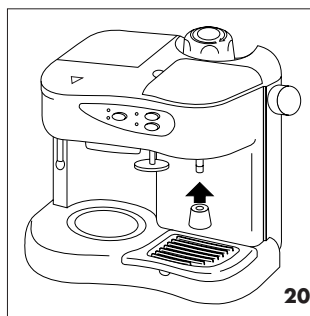
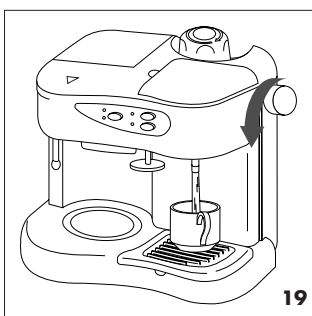
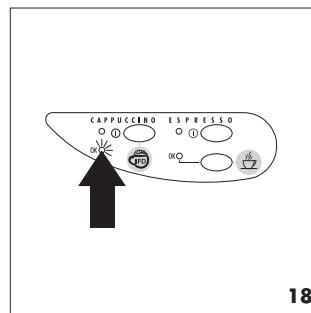
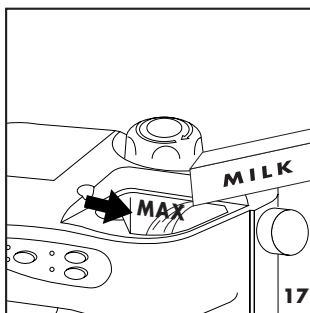
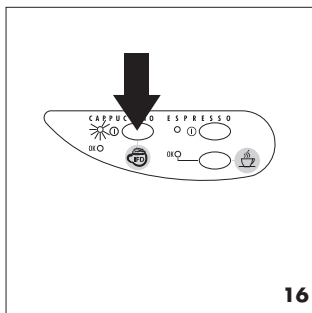
MACCHINA DA CAFFÉ
COFFEE MACHINE
MACHINE A CAFE
ESPRESSOMACHINE
ESPRESSO-APPARAAT
CAFETERA ELÉCTRICA
MÀQUINAS DE CAFÉ
ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΦΕ



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







ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

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

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

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

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



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:

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.

I

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

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

La seguente terminologia sarà continuamente usata nelle pagine successive.

- 1 Portafiltro per caffè macinato
- 2 Portafiltro per cialde (se previsto)
- 3 Tappo caldaia vapore
- 4 Coperchio serbatoio latte
- 5 Emulsionatore
- 6 Miscelatore
- 7 Serbatoio per il latte
- 8 Misurino caffè
- 9 Campana antispuzzo
- 10 Interruttore erogazione espresso
- 11 Interruttore acceso/spento espresso (ⓘ)
- 12 Lampada spia caldaia vapore accesa
- 13 Lampada spia OK cappuccino
- 14 Interruttore acceso/spento caldaia vapore (ⓘ)
- 15 Lampada spia caldaia per l'espresso accesa
- 16 Lampada spia OK espresso
- 17 Scovolino
- 18 Pressino
- 19 Doccia caldaia espresso
- 20 Indicatore livello dell'acqua nel serbatoio acqua per espresso
- 21 Serbatoio acqua per espresso
- 22 Coperchio serbatoio acqua per espresso
- 23 Caldaia vapore
- 24 Manopola vapore
- 25 Vassoio raccogliocce (latte)
- 26 Vaschetta raccogliocce (espresso)
- 27 Poggiatazze
- 28 Dosatore acqua per caldaia vapore

AVVERTENZA DI SICUREZZA

- Questa macchina è costruita per "fare il caffè espresso" e per "riscaldare bevande": fate attenzione a non scottarvi con getti d'acqua o di vapore o con un uso improprio della stessa.
- Non toccare mai parti calde.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Quest'apparecchio deve essere impiegato solo per uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Non toccare mai l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- Non permettere mai che l'apparecchio sia usato senza sorveglianza da bambini o da incapaci.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per eventuali riparazioni, rivolgersi solamente ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- Il cavo d'alimentazione di quest'apparecchio non deve essere mai sostituito dall'utente in quanto la sostituzione richiede l'impiego d'utensili speciali. In caso di danneggiamento del cavo, o per la sua sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un Centro d'Assistenza autorizzato dal costruttore in modo da evitare le scosse elettriche.

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 quell'indicata nella targa dati dell'apparecchio. Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente avente una portata minima di 10 A e dotata d'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.
- Non installare mai la macchina in un ambiente che può raggiungere una temperatura inferiore o uguale a 0°C (se l'acqua si ghiaccia, l'apparecchio può danneggiarsi).

COME OPERARE PER FARE IL CAFFÈ ESPRESSO RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO ACQUA

Sollevare il coperchio ed estrarre il serbatoio acqua (fig. 1). Riempire il serbatoio con acqua fresca e pulita (fig. 2). Reinserire il serbatoio **premendolo leggermente** in modo da aprire la valvola situata sul fondo del serbatoio stesso.

Si consiglia di riempire il serbatoio quando la macchina è fredda, tuttavia se fosse necessario riempirlo con la macchina calda, è molto probabile che mentre il serbatoio è estratto, sul fondo del suo alloggio si formi un po' di acqua. Di tanto in tanto è necessario quindi asciugare utilizzando la spugnetta che si trova sul fondo stesso (fig. 3).

Più semplicemente, il serbatoio può essere riempito senza estrarlo versandovi l'acqua direttamente con una caraffa.

NOTA: non mettere mai in funzione l'apparecchio senza l'acqua nel serbatoio.

La quantità di acqua contenuta nel serbatoio può essere controllata guardando attraverso la finestrella di controllo. Questo consentirà di aggiungere acqua in caso di necessità.

PRERISCALDAMENTO DEL GRUPPO CAFFÈ

Per ottenere un caffè espresso alla giusta temperatura, è assolutamente necessario pre-riscaldare la macchina, premendo l'interruttore **① ESPRESSO** (fig. 4) almeno mezz'ora prima di fare il caffè ed **avendo cura di lasciare il portafiltro agganciato alla macchina**. Per agganciare il portafiltro, metterlo sotto la doccia caldaia con l'impugnatura verso sinistra, vedi fig. 5, spingere verso l'alto e contemporaneamente ruotare l'impugnatura verso destra; **ruotare sempre fino in fondo**. Trascorsa la mezz'ora, fare il caffè seguendo le modalità descritte nel capitolo successivo. In alternativa, per fare più velocemente il preriscaldamento, si può procedere anche in quest'altro modo:

1. Accendere la macchina premendo l'interruttore **① ESPRESSO** (fig. 4).
2. Mettere una tazza sotto la doccia e assicurarsi che **il portafiltro sia agganciato alla macchina**. Utilizzare la stessa tazza con cui si preparerà il caffè in modo da pre-riscaldarla.
3. Attendere l'accensione della lampada spia OK ESPRESSO (fig. 6) e subito dopo premere l'interruttore erogazione caffè  (fig. 7), lasciare fuoriuscire l'acqua fino allo spegnimento della lampada spia OK ESPRESSO, quindi fermare l'erogazione ri-premendo lo stesso interruttore.
4. Svuotare la tazza, sganciare il portafiltro e svuotarlo dall'acqua calda. (E' normale che durante l'operazione di sganciamento del portafiltro, avvenga un piccolo sbuffo di vapore).

COME PREPARARE L'ESPRESSO CON IL PORTAFILTRO PER IL CAFFÈ MACINATO

1. Dopo avere eseguito il preriscaldamento della macchina come descritto nel paragrafo precedente, **per fare 1 espresso**, posizionare il cursore del portafiltro nella posizione " " (fig. 8) e riempire il portafiltro con 1 misurino raso di caffè macinato, circa 7 grammi (fig. 9). Pressare leggermente il caffè con il pressino (fig. 11).

NOTA: utilizzare del caffè di buona qualità e di macinatura fine confezionato per macchina da caffè espresso.

Se si desidera, invece, preparare **due caffè espresso**, mettere il cursore nella posizione " " (fig. 10), versare un misurino scarso di caffè macinato (circa 6 grammi), premerlo leggermente con la base del misurino stesso e versare poi un altro misurino scarso (altri 6 grammi circa). Infine pressare leggermente il caffè con il pressino (fig. 11).

IMPORTANTE: per un corretto funzionamento, prima di introdurre il caffè nel portafiltro, assicurarsi sempre che il filtro sia perfettamente pulito

NOTA: la pressatura del caffè macinato è molto importante per ottenere un buon caffè espresso. Se si preme troppo, il caffè fuoriesce lentamente e la crema sarà di colore scuro. Se si preme poco, invece, il caffè uscirà troppo velocemente ed il colore della crema sarà chiaro.

2. Togliere eventuale eccedenza di caffè dal bordo del portafiltro ed agganciare quest'ultimo alla macchina, **ruotandolo sempre fino in fondo (fig. 5)**.
3. Posizionare la tazza o le tazze sotto i beccucci del portafiltro, meglio se pre-riscaldate, risciacquandole con un po' di acqua calda (fig. 12).
4. Assicurarsi che la lampada spia ok espresso (fig. 6) sia accesa (se è spenta, attendere che si accenda), quindi premere l'interruttore erogazione caffè  (fig. 7) fino ad ottenere la quantità desiderata. Per interrompere, ri-premere lo stesso interruttore.

NOTA: dopo aver preparato il caffè, è del tutto normale che qualche goccia di acqua esca dalla doccia.

5. Per sganciare il portafiltro, ruotare l'impugnatura da destra a sinistra.

ATTENZIONE: per evitare spruzzi, non sganciare mai il portafiltro mentre la macchina è in erogazione.

6. Per eliminare il caffè usato dal portafiltro, spingere il cursore su EJECT (fig. 13) e far uscire il caffè capovolgendo il portafiltro.
7. Per spegnere la macchina da caffè, premere l'interruttore **① ESPRESSO** (fig. 4).

COME PREPARARE L'ESPRESSO CON IL PORTAFILTRO PER CIALDE (SE PREVISTO)

1. Eseguire il preriscaldamento della macchina come descritto nel paragrafo "PRERISCALDAMENTO DEL GRUPPO CAFFÈ".

2. Premere il pulsante del portafiltro e inserire la cialda centrandola il più possibile sopra il filtro (fig. 26).

NOTA: utilizzare cialde che rispettano lo standard ESE: quest'ultimo è riportato sulle confezioni con il seguente marchio:



Lo standard ESE è un sistema accettato dai più grandi produttori di cialde e permette di preparare un caffè espresso in modo semplice e pulito.

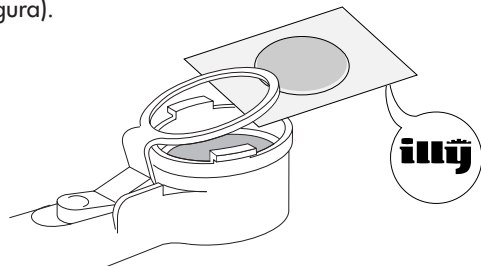
3. Agganciare quest'ultimo alla macchina, **ruotandolo sempre fino in fondo (fig. 5)**.

4. Procedere come nei punti 4, 5 e 6 del paragrafo precedente.

5. Per rimuovere la cialda, premere il pulsante dal portafiltro e toglierla.

6. Per spegnere la macchina da caffè, premere l'interruttore ① ESPRESSO (fig. 4).

Se per il Vostro caffè espresso adoperate "serving illycaffè", servitevi dell'apposito portafiltro; inserite la pastiglia di caffè facendo attenzione che la scritta "illy" sia posizionata **verso il basso** e il **lato lungo** della cialda sia **parallelo all'impugnatura** (vedi figura).



COME OPERARE PER FARE IL CAPPUCCINO RIEMPIMENTO DELLA CALDAIA VAPORE

- Svitare il tappo caldaia ruotandolo in senso antiorario.
- Riempire il dosatore di acqua fino alla linea 170 grammi - 6 oz (fig. 14).
- Versarla **lentamente** nella caldaia (fig. 15), assicurandosi prima che l'interruttore ① CAPPUCCINO sia spento e **la manopola vapore sia chiusa**. La caldaia così riempita permette di fare da 15 a 20 cappuccini.
- Chiudere il tappo della caldaia ruotandolo con decisione in senso orario.

NOTA: per motivi di sicurezza quando la caldaia è calda, non è possibile svitarne il tappo in quanto gira a vuoto; pertanto per un eventuale riempimento bisogna attendere il completo esaurimento dell'acqua in essa contenuta oppure attendere che la caldaia si raffreddi.

ATTENZIONE: si consiglia di riempire la caldaia quando è fredda utilizzando il dosatore in dotazione. Se il riempimento dovesse essere fatto quando la caldaia è calda (per esempio quando finisce l'acqua mentre si sta facendo il cappuccino), si raccomanda di introdurre solo il contenuto di un dosatore e **NON CERCARE MAI DI RIEMPIRE LA CALDAIA FINO ALLA SCRITTA MAX 170 grammi - 6 oz impressa sulla caldaia stessa (fig. 15) altrimenti la successiva montatura del latte riuscirà imperfetta.**

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

- Ancora prima di fare il caffè, assicurarsi che la manopola vapore sia chiusa, quindi premere l'interruttore ① CAPPUCCINO (fig. 16) in modo che la caldaia vapore possa pre-riscaldarsi.
- Preparare il caffè espresso come descritto nel capitolo COME OPERARE PER FARE IL CAFFÈ ESPRESSO, avendo l'accortezza di utilizzare tazze sufficientemente grandi.
- Versare il latte nel serbatoio latte (fig. 17), **non bollito e non caldo**.

NOTA: si consiglia di utilizzare latte parzialmente scremato e a temperatura di frigorifero.

Con il serbatoio 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. 17) 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 CAPPUCCINO** (fig. 18) che indica il raggiungimento della temperatura ideale per la montatura del latte.

CONSIGLIO: partendo con caldaia fredda, per ottenere un latte più caldo attendere che la lampada spia "OK" si accenda due volte di seguito (circa cinque minuti).

- Posizionare la tazza contenente il caffè sotto il tubo del serbatoio latte, assicurarsi che il fermo del serbatoio latte sia ben agganciato, quindi ruotare la manopola vapore in senso antiorario **almeno di un giro** (fig. 19). Il latte "montato" comincerà a fuoriuscire dal tubo del serbatoio latte. Qualora si utilizza delle tazze di piccole dimensioni **per evitare spruzzi** di latte, è necessario infilare la campana antispruzzo sul tubo del serbatoio latte (fig. 20).

- Riempire la tazza con la quantità desiderata di latte montato. Per interrompere la fuoriuscita di latte, ruotare in senso orario la manopola vapore. **Affinché la montatura del latte riesca bene, tra un cappuccino e il successivo attendere sempre che la lampada spia OK CAPPUCCINO si accenda.**

CONSIGLIO: per ottenere un cappuccino perfetto si consigliano le seguenti proporzioni: 1/3 di caffè e 2/3 di latte montato.

- Terminata la preparazione dell'ultimo cappuccino, prima di spegnere la macchina, sollevare il tubetto aspirazione del serbatoio al di sopra del livello dell'eventuale latte residuo (come indicato in fig. 21), lasciare uscire il vapore per qualche secondo, quindi chiudere la manopola con il tubetto così estratto. **PER MOTIVI DI IGIENE SI RACCOMANDA DI FARE SEMPRE QUEST'OPERAZIONE IN MODO DA EVITARE CHE IL LATTE RISTRAGNI NEI CIRCUITI INTERNI DELLA MACCHINA.**
- Infine per evitare che il latte solidifichi, è necessario lavare subito il serbatoio del latte come descritto più avanti nel paragrafo "Pulizia del montalatte".

ATTENZIONE: la prima volta che si usa la macchina, è necessario lavare tutti gli accessori ed i circuiti interni come segue:

1. Per la caldaia espresso: fare almeno cinque caffè senza utilizzare il caffè macinato (seguendo le indicazioni del paragrafo **COME OPERARE PER FARE IL CAFFÈ ESPRESSO**).
2. Per la caldaia vapore: riempirla con un dosatore di acqua, chiudere il tappo e premere il pulsante ① **CAPPUCCINO**. Dopo 5 minuti ruotare la manopola e lasciare che il vapore fuoriesca fino a completo esaurimento (circa 15 minuti).

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, spegnere la macchina, disinserire la spina dalla presa di corrente e lasciarla raffreddare.

PULIZIA DEL MONTALATTE

La pulizia del montalatte deve essere effettuata **subito** dopo ogni utilizzo. Procedere come segue:

- Rimuovere il serbatoio del latte premendo il gancio e contemporaneamente tirando verso l'alto: lavarlo con acqua calda. Per facilitare la pulizia del tubo del serbatoio latte, è possibile impiegare lo scovolino fornito in dotazione.
- Rimuovere l'emulsionatore di colore rosso facendo pressione sul fermo (A) e contemporaneamente tirando verso l'alto (fig. 22). Rimuovere il miscelatore

di gomma, lavare e pulire con acqua calda soprattutto i quattro fori indicati in figura 23 (pulirli con l'aiuto di un ago). Assicurarsi che il foro contrassegnato con la freccia B non sia otturato.

- Una volta puliti, tutti i particolari devono essere rimontati in modo corretto. In particolare accertarsi che il miscelatore di gomma sia inserito bene a fondo e l'emulsionatore di colore rosso sia inserito fino a sentire il click.

Se questa pulizia non è effettuata dopo ogni uso, può succedere che l'emulsione del latte riesca male, che il latte stesso non sia aspirato o che il latte goccioli dal tubo del serbatoio latte.

PULIZIA DEL PORTAFILTRO

Almeno una volta al giorno è necessario pulire il portafiltro nel seguente modo:

- Ruotare in senso antiorario il fondo del portafiltro ed estrarlo (fig. 24).
- Risciacquare con acqua calda;
- Reinserrire il fondo.

Ogni tanto è necessario eliminare le incrostazioni che si formano sulla corona metallica del portafiltro immergendolo in acqua calda per una decina di minuti e poi azionare più volte il cursore.

Non lavare mai il portafiltro in lavastoviglie.

Nel caso in cui la macchina resti inutilizzata per un lungo periodo, è consigliabile non lasciare il portafiltro agganciato in quanto la guarnizione della caldaia può perdere l'elasticità.

PULIZIA DEL PORTAFILTRO PER CIALDE

Di tanto in tanto pulire il portafiltro per cialde nel seguente modo:

- premere il pulsante del portafiltro e togliere il filtro come indicato in figura 27.
- controllare che i forellini del filtro non siano ostruiti. Se necessario, pulirlo accuratamente con acqua calda strofinando con una spugnetta abrasiva.
- Pulire l'interno del portafiltro e la guarnizione in gomma;
- Reinserrire il filtro;

Non lavare mai il portafiltro in lavastoviglie.

PULIZIA DELLA DOCCIA CALDAIA ESPRESSO

Almeno una volta all'anno, è necessario pulire la doccia della caldaia espresso nel seguente modo:

- Assicurarsi che la macchina da caffè non sia calda e la spina sia disinserita;
- Con l'aiuto di un cacciavite, svitare la vite che fissa la doccia della caldaia espresso (fig. 25);
- Pulire con un panno umido la zona della caldaia in cui era posizionata la doccia;
- Spazzolare la doccia con un po' di detersivo per

piatti finché tutti i forellini sono puliti.

- Risciacquare la doccia sotto il rubinetto strofinando sempre.
- Rimontare la doccia della caldaia espresso;

ALTRE PULIZIE

1. Per la pulizia della macchina non usare solventi o detergenti abrasivi. Sarà sufficiente un panno umido e morbido.
2. Estrarre la vaschetta raccogli gocce, svuotarla e lavarla periodicamente.
3. Pulire il serbatoio acqua per l'espresso.
4. Non immergere mai la macchina nell'acqua durante la pulizia: è un apparecchio elettrico

DECALCIFICAZIONE

E' consigliabile procedere ad una decalcificazione della macchina ogni circa 200 caffè. Si consiglia di utilizzare i prodotti specifici per la decalcificazione delle macchine da caffè espresso che si trovano in commercio. Se questi prodotti non sono reperibili, è possibile seguire la procedura:

1. Riempire il serbatoio di acqua con 1 litro di acqua;
2. Sciogliervi 2 cucchiaini (circa 30 grammi) di acido citrico (reperibile in farmacia o drogheria);
3. Premere l'interruttore ① ESPRESSO e attendere l'accensione della lampada spia OK espresso;
4. Assicurarsi che il portafiltro non sia agganciato e posizionare un recipiente sotto la doccia della macchina;
5. Premere l'interruttore erogazione caffè  ed erogare metà serbatoio. Quindi interrompere ripremendo l'interruttore;
6. Lasciare agire la soluzione per circa 15 minuti, quindi riprendere l'erogazione fino a completo svuotamento del serbatoio.
7. Per eliminare i residui di soluzione e di calcare, risciacquare bene il serbatoio, riempirlo con acqua pulita e inserirlo nella sua sede. Premere l'interruttore erogazione caffè.
8. Attendere che il serbatoio sia svuoto;
9. Premere di nuovo l'interruttore e ripetere le operazioni 7 e 8 un'altra volta.

Le riparazioni della macchina da caffè relative a problemi di calcare non saranno coperte da garanzia se la decalcificazione sopra descritta non è regolarmente eseguita.

PROBLEMA	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONE
Non esce più il caffè espresso	• Mancanza di acqua nel serbatoio • I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati • La doccia della caldaia espresso è ostruita • Il serbatoio è mal inserito e la valvola sul suo fondo non è aperta.	• Riempire il serbatoio acqua • Pulire i fori dei beccucci • Eseguire la pulizia come indicato nel capitolo "Pulizia della doccia caldaia espresso" • Premere leggermente il serbatoio in modo da aprire la valvola sul suo fondo.
Il caffè espresso gocciola dai bordi del portafiltro anziché dai fori	• Il portafiltro è male inserito; • La guarnizione della caldaia espresso ha perso elasticità • I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati.	• Agganciare il portafiltro correttamente e ruotandolo fino in fondo • Sostituire la guarnizione della caldaia espresso presso un Centro di Assistenza • Pulire i fori dei beccucci.
Il caffè espresso è freddo	• La lampada spia OK espresso non è accesa nell'istante in cui si preme l'interruttore erogazione caffè; • Il pre-riscaldamento non è stato eseguito • Le tazzine non sono state preriscaldate;	• Attendere l'accensione della lampada spia OK; • Eseguire il pre-riscaldamento come indicato nel paragrafo "Preriscaldamento del gruppo caffè"; • Pre-riscaldare le tazzine
Rumore elevato della pompa	• Il serbatoio acqua è vuoto • Il serbatoio è mal inserito e la valvola sul suo fondo non è aperta.	• Riempire il serbatoio • Premere leggermente il serbatoio in modo da aprire la valvola sul suo fondo.
La crema del caffè è chiara (scende velocemente dal beccuccio)	• Il caffè macinato è poco pressato • La quantità di caffè macinato è scarsa • La macinatura del caffè è grossa	• Aumentare la pressatura del caffè macinato • Aumentare la quantità di caffè • Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso
La crema del caffè è scura (il caffè scende lentamente dal beccuccio)	• Il caffè macinato è pressato troppo • La quantità di caffè macinato è elevata • La doccia caldaia espresso è ostruita • La macinatura del caffè è troppo fine	• Pressare meno il caffè • Diminuire la quantità di caffè macinato • Eseguire la pulizia come indicato nel capitolo "Pulizia della doccia caldaia espresso" • Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso
Il caffè ha un sapore acido	• Il risciacquo dopo la decalcificazione non è stato sufficiente	• Risciacquare l'apparecchio come nel capitolo "Decalificazione".
Non si forma la schiuma del latte mentre si fa il cappuccino	• Il latte non è abbastanza freddo. • Il cappuccinatore è sporco.	• Usare sempre latte alla temperatura di frigorifero. • Pulire accuratamente i forellini del cappuccinatore, in particolare quello indicato dalla lettera B in figura 23
Il latte continua ad uscire dal serbatoio latte anche se la manopola vapore è chiusa	• Il cappuccinatore è sporco.	• Pulire accuratamente i forellini del cappuccinatore, in particolare quello indicato dalla lettera B in figura 23

GB

Read this instructions manual carefully before installing and using the device. Only by doing so will you be able to obtain the best results and the maximum safety of use.

DESCRIPTION OF THE DEVICE

The terminology below will be used throughout the pages that follow.

- 1 Filter holder for ground coffee
- 2 Filter holder for wafers (if fitted)
- 3 Steam boiler cap
- 4 Lid of milk tank
- 5 Frother
- 6 Mixer
- 7 Milk tank
- 8 Coffee measuring spoon
- 9 Anti-spray cover
- 10 Espresso delivery switch
- 11 Espresso on/off switch (①)
- 12 Steam boiler 'ON' pilot light
- 13 'OK' pilot light for cappuccino coffee
- 14 Steam boiler on/off switch (①)
- 15 Pilot light - espresso boiler on
- 16 'OK' pilot light for espresso coffee
- 17 Tube-brush
- 18 Pressing pad
- 19 Espresso boiler outlet
- 20 Indicator of water level in water tank for espresso coffee
- 21 Water tank for espresso coffee
- 22 Lid of water tank for espresso coffee
- 23 Steam boiler
- 24 Steam knob
- 25 Drip-tray (milk)
- 26 Drip-tray (espresso)
- 27 Shelf for cups
- 28 Water measuring container for steam boiler

SAFETY WARNINGS

- This machine has been built to "make coffee" and to "reheat beverages"; please be careful to avoid burns from the sprays of hot water or steam and avoid the improper use of these.
- Never touch the hot parts of the machine.
- After removing the packing, make sure that the machine is complete in all of its parts. In case of doubt, do not use the appliance and seek the advice of qualified service personnel.

- Packaging materials (plastic bags, foam polystyrene, etc.) should not be left within reach of children as this could be a potential source of danger.
- This appliance is to be utilised for domestic use only. Any other use is to be considered improper and therefore, dangerous.
- The manufacturer takes no responsibility for eventual damage derived from improper, erroneous, or irrational use.
- Never touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- Never allow the appliance to be used by children or infirm persons, without proper supervision.
- In case of breakdown or malfunctioning, turn off the appliance immediately and do not further handle it. For eventual repairs, please contact a Service Centre authorized by the manufacturer and request the use of original replacement parts only. The lack of respect for this point may compromise the safe use of the appliance.
- The power supply cable of this appliance must never be replaced by the user, because its replacement requires the use of special tools. If the cable should become damaged, or in case it needs to be replaced, please go to a Service Centre authorized by the manufacturer.

INSTALLATION

- Place the coffee maker on a work surface at a safe distance from taps and sinks.
- Check that the mains voltage corresponds to the voltage indicated on the coffee maker's information plaque. Only connect the device to an outlet that has a minimum delivery of 10 A and is fitted with the required ground. The manufacturer will not be held responsible for any accidents that may occur due to the lack of grounding of the unit.
- In the event of incompatibility between the outlet and the plug of the coffee maker, have the plug replaced by a qualified electrician.
- Never install the machine in an environment that can reach a temperature less than or equal to 0°C (if the water in it freezes, the coffee maker may be damaged).

HOW TO MAKE ESPRESSO COFFEE

FILLING THE WATER TANK

Lift the lid and take out the water tank (fig. 1). Fill the tank with fresh, clean water (fig. 2). Place the tank back in its position, **pressing it lightly** so as to open the valve located on the bottom of the tank itself.

It is recommended that the tank be filled when the machine is cold. In the event of it being necessary to fill it when the machine is warm, it is most likely that while the tank is out, some water will collect in its seat. It is necessary to dry this water using the sponge, which is to be found on the bottom of the tank itself (fig. 3).

More simply, the tank can be filled without extracting it, by pouring water directly into it from a carafe.

NOTE: never operate the coffee maker without water in the tank.

The quantity of water contained in the tank may be checked by looking into the tank through the window. This allows you to add water when necessary.

PREHEATING THE COFFEE UNIT

In order to obtain coffee at the right temperature, it is absolutely essential to preheat the machine by pressing the ① ESPRESSO switch (fig. 4) at least half an hour before making the coffee. **During this time, it is necessary to leave the filter holder attached to the machine.** To attach the filter holder, position it under the boiler outlet with the handle towards the left (see fig. 5); push upwards and at the same time rotate the handle towards the right; **always rotate as far as it will go.** After a half hour, the coffee can then be made as described in the next section.

Alternatively, it is possible to carry out the preheating quickly by following these steps:

1. Turn on the machine by pressing the ① ESPRESSO switch (fig. 4).
2. Place a cup under the boiler outlet and **make sure that the filter holder is attached to the machine.** Use the same cup in which the coffee will be served in, so that it may be preheated.
3. Wait until the "ESPRESSO OK" pilot light turns on (fig. 6) and immediately afterwards press the coffee delivery switch  (fig. 7). Let the water exit until the "ESPRESSO OK" light goes off; then stop the delivery by pressing the coffee delivery switch again.
4. Empty the cup, unhook the filter holder and empty the hot water out of it.
(It is normal that during the operation of unhooking the filter holder, a small puff of steam comes out).

HOW TO PREPARE ESPRESSO COFFEE WITH THE FILTER HOLDER FOR GROUND COFFEE

1. After carrying out the preheating of the machine as described in the preceding section, in order **to make one espresso coffee**, place the cursor of the filter holder in its position "☞" (fig. 8) and fill the filter holder up with 1 even measuring spoon of ground coffee – about 7 grams (fig. 9). Press it lightly with the pressing pad (fig. 11). Use good quality, finely ground coffee for espresso coffee machines. If you wish **to prepare two espresso coffees**, PLACE the cursor in the position "☛" (fig. 10) and fill it with two less than even measuring spoons of ground coffee (about 6+6 grams). Press it lightly with the pressing pad (fig. 11).

IMPORTANT: to ensure correct functioning, before placing the coffee in the filter holder, always make sure that the filter is perfectly clean.

NOTE: pressing the ground coffee is very important in order to obtain a good espresso coffee. If you press too hard, the coffee comes out slowly and the cream is dark in colour. If, on the other hand, the coffee is not pressed enough, it will come out too quickly and the cream will be light in colour.

2. Remove any excess coffee from the filter holder rim and hook the filter holder onto the machine, as always, **rotating it as far as it will go** (fig. 5).
3. Place the cup or cups (better if preheated by rinsing them under hot water) under the spouts of the filter holder (fig. 12).
4. Make sure that the ESPRESSO OK pilot light (fig. 6) is turned on (if it is off, wait until it turns on), then press the coffee delivery switch  (fig. 7) until the desired quantity of coffee is obtained. To stop the flow, press the coffee delivery switch again.

NOTE: After having prepared the coffee it is completely normal for some water to drip from the outlet.

5. To detach the filter holder, turn the handle from right to left.

ATTENTION: to avoid squirts, never detach the filter holder while the machine is dispensing.

6. In order to remove the used coffee from the filter holder, position the cursor at EJECT (fig. 13) and let the coffee drop out by turning the filter holder over.
7. To turn off the coffee maker, press the ① ESPRESSO switch (fig. 4).

HOW TO PREPARE COFFEE USING THE FILTER HOLDER FOR WAFERS (IF FITTED)

1. Preheat the machine as described in the "PREHEATING THE COFFEE UNIT" section.
2. Press the filter holder button and insert the wafer onto the filter (fig. 26).

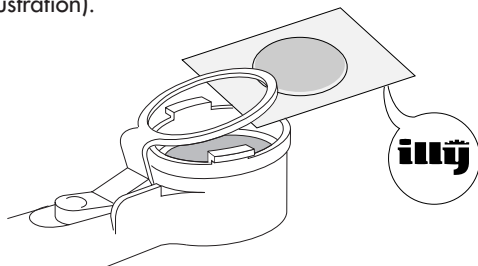
NOTE: Use wafers which conform to the ESE standard: this will be indicated on the packaging by the following symbol:



The ESE standard is a system accepted by the leading wafer manufacturers, and allows espresso coffee to be prepared simply and without mess.

3. Hook the filter holder onto the machine, as always rotating it all the way (fig. 5).
4. Proceed as in points 4, 5 and 6 of the preceding paragraph.
5. In order to remove the wafer, press the filter holder button and take it out.
6. To turn off the coffee maker, press the **ESPRESSO** switch (fig. 4).

If you use "illycaffè" coffee pods in your espresso machine, use the special filter holder; insert the coffee pod ensuring the **name 'illy' is facing down** and the long side of the pod is **parallel to the handle** (see illustration).



HOW TO MAKE CAPPUCCINO COFFEE

FILLING THE STEAM BOILER

- Unscrew the boiler cap by turning it in an anti-clockwise direction.
- Fill the water measuring device up to the 170 gram (6 oz.) line (fig. 14).
- **Slowly** pour the water into the boiler (fig. 15), first making sure that the **ESPRESSO** switch is turned off and the **steam knob is closed**. When the boiler is full, it holds enough water to make 15 to 20 cappuccinos.
- Close the boiler cap by turning it in a clockwise direction.

NOTE: for safety reasons, when the boiler is hot, it is not possible to remove the cap because the threads do not grip. Therefore, to fill the boiler, it is necessary either to wait until all the water in it is used up or until the boiler has cooled.

ATTENTION: it is recommended that the boiler be filled when cold and that the measuring container provided be used. If the boiler is filled while hot (for example, if the water runs out while making a cappuccino), it is recommended that only the contents of one measuring container be used. **NEVER TRY TO FILL THE HOT BOILER UP TO THE MAXIMUM 170 GRAMS (6 oz.) marked on the boiler itself (fig. 15); if this is done, the machine will not froth the milk properly on the next attempt.**

HOW TO PREPARE A CAPPUCCINO

- Before making the coffee, make sure that the steam knob is closed, then press the **ESPRESSO** switch (fig. 16) so as to allow the steam boiler to preheat.
- Prepare the espresso coffees as described in the HOW TO PREPARE ESPRESSO COFFEE section. Don't forget to use sufficiently large cups.
- Pour the milk into the milk tank (fig. 17). **The milk must be neither boiled nor warm.**

NOTE: We suggest you used semi-skimmed milk at refrigerator temperature.

When the tank has been filled up to the MAX line, you can make 2 or 3 cappuccinos. **Never fill the tank over the little notch that is located just above the MAX sign (fig. 17); if the tank is too full, the milk may continue to drip from the tube after the cappuccino has been made.**

- Before starting delivery of the milk, **always wait until the 'CAPPUCCINO OK' pilot light (fig. 18) comes on**. This light indicates that the ideal temperature has been reached for foaming the milk.

TIP: if starting with a cold boiler, in order to obtain a warmer milk, wait until the 'OK' pilot light comes on twice in a row (about 5 minutes).

- Place the cup containing coffee under the tube of the milk tank, check that the clamp of the milk tank is well hooked, then turn the steam knob in an anti clockwise direction **at least one full rotation** (fig. 19). The foamed milk will start coming out from the tube of the milk tank. When using small size cups, **in order to avoid squirts of milk** it is necessary to insert the anti spray cap onto the tube of the milk tank (fig. 20).
- Fill the cup with the desired quantity of foamed milk.

To stop the flow of milk, turn the steam knob in a clockwise direction. **In order to ensure that the milk froths correctly, always wait (between making one cappuccino and the next) until the CAPPUCCINO OK pilot light comes on.**

TIP: to achieve a perfect cappuccino, the following proportions are recommended: 1/3 coffee and 2/3 foamed milk.

- Once the last cappuccino has been prepared, before turning off the coffee maker, lift the suction tube of the tank above the level of any remaining milk (as indicated in fig. 21), let the steam come out for a few seconds, then close the knob with the tube thus extracted. FOR HYGIENIC REASONS, IT IS RECOMMENDED THAT THIS OPERATION ALWAYS BE CARRIED OUT SO AS TO PREVENT THE MILK FROM STAGNATING IN THE CIRCUITS OF THE COFFEE MAKER.
- Lastly, to prevent the milk from solidifying, it is necessary to wash the milk tank immediately, as described below in the "Cleaning the milk foamer and tank" section.

ATTENTION: the first time that the machine is used, it is necessary to wash all the accessories and internal circuits as follows:

1. For the espresso boiler: make at least five coffees without using any ground coffee (following the directions given in the HOW TO PREPARE ESPRESSO COFFEE).

2. For the steam boiler: fill it with a water measuring container, close the cap and press the ① CAPPUCCINO button. After 5 minutes, turn the knob and let steam come out until completely empty (this should take about 15 minutes).

CLEANING AND MAINTENANCE

Before carrying out any cleaning or maintenance operations, turn off the machine, take out the plug from the mains and let the device cool down.

CLEANING THE MILK-FOAMER

The milk foamer must be cleaned **immediately** after every use. Proceed as follows:

- Remove the milk tank by pressing the hook and simultaneously pulling upwards. Wash it with warm water. To facilitate the cleaning of the milk tank tube, it is possible to use the tube brush provided.
- Remove the red-coloured foamer by pressing on the clamp (A) and simultaneously pulling upwards (fig. 22). Remove the rubber mixer, wash and clean it

with hot water, especially the four holes shown in figure 23 (use a needle to clean these). Make sure that the hole marked by the B arrow is not plugged.

- Once clean, all the parts must be re-assembled in the correct manner. In particular, make sure that the rubber mixer is inserted all the way in and that the red coloured foamer is inserted until a click is heard.

If this cleaning is not carried out after every use, the milk foamer may not work properly, the milk may not be aspirated or the milk may drip from the milk tank tube.

CLEANING THE FILTER HOLDER

At least once a day, it is necessary to clean the filter holder in the following manner:

- Turn the bottom of the filter holder in an anti clockwise direction and extract it (fig. 24).
- Rinse it with hot water.
- Replace the bottom.

Every so often it is necessary to eliminate the incrustations that form on the metal crown of the filter holder, immersing it in hot water for about ten minutes and then activating the cursor several times.

Never wash the filter holder in the dishwasher.

In the event of the coffee maker remaining unused for a long period, it is not recommended that the filter holder be left attached, because the gasket of the boiler could lose its elasticity.

CLEANING THE FILTER HOLDER FOR WAFERS

Every so often, the filter holder for wafers should be cleaned, as follows:

- press the filter holder button and remove the filter, as indicated in fig. 27.
- check that the pinholes of the filter are not plugged. If necessary, clean it carefully with hot water, scrubbing it with an abrasive pad.
- clean the inside of the filter holder and the rubber gasket;
- replace the filter.

Never wash the filter holder in the dishwasher.

CLEANING THE ESPRESSO BOILER OUTLET

At least once a year, it is necessary to clean the outlet of the espresso boiler in the following manner:

- check that the coffee machine is not warm and the plug is detached from the mains;
- using a screwdriver, unscrew the screw that holds the outlet of the espresso boiler (fig. 25);
- using a moist cloth, clean the area of the boiler where the outlet was positioned;

- brush the outlet with a little dish washing liquid until all the pinholes are clean;
- rinse the outlet under the tap, still scrubbing it;
- replace the outlet of the espresso boiler.

OTHER CLEANING OPERATIONS

1. Do not use solvents or detergents in cleaning the coffee maker. It is enough to use a soft, moist cloth.
2. Extract the drip-trays, empty them and wash them periodically.
3. Clean the water tank for espresso coffee.
4. Never immerse the coffee maker in water, not even when cleaning it. It is an electrical appliance.

DECALCIFICATION

It is advisable to clean the calcium from the machine every 200 cups of coffee. It is recommended that specific (store-bought) products for decalcification of espresso coffee machines be used. If such products are not available, it is possible to proceed as follows:

1. Fill the tank with water using 1 liter of water;
2. Dissolve 2 spoonfuls (about 30 grams) of citric acid in the water (citric acid may be found in a pharmacy);
3. Press the  ESPRESSO switch and wait until the 'OK' pilot light comes on;
4. Check that the filter holder is not attached and place a container under the outlet of the machine;
5. Press the coffee delivery switch  and allow half the water in the tank to flow out. Then stop the flow by pressing the switch again;
6. Allow the solution to act for about 15 minutes, then start up the flow again until the tank is completely empty;
7. To eliminate the remains of the solution and of the calcium, rinse the tank well, fill it with clean water and replace it in its seat. Press the coffee delivery switch;
8. Wait until the tank is empty;
9. Press the switch again and repeat operations 7 and 8 one more time.

Repairs for malfunctioning caused by problems of calcium build-up are not covered by the guarantee if the decalcification described above is not carried out regularly.

PROBLEM	PROBABLE CAUSES	SOLUTION
Espresso coffee no longer comes out.	• Lack of water in the tank. • The holes in the filter holder spouts are plugged. • The outlet of the espresso boiler is plugged. • The tank is badly inserted and the valve at its bottom is not open.	• Fill the water tank. • Clean the holes in the spouts. • Clean as indicated in the "Cleaning the espresso boiler outlet" section. • Press the tank lightly so as to open the valve at its bottom.
Espresso coffee drips from the edges of the filter holder, instead of from its holes.	• The filter holder is badly inserted. • The gasket of the espresso boiler has lost elasticity. • The holes in the filter holder spouts are plugged.	• Hook the filter holder on correctly and turn it all the way. • Have the espresso boiler gasket replaced at an Assistance Centre • Clean the holes in the spouts.
The espresso coffee is cold.	• The 'OK' pilot light was not on when the coffee delivery switch was pressed. • The preheating was not carried out. • The cups were not preheated.	• Wait until the ESPRESSO OK pilot light comes on. • Carry out the preheating as indicated in the "Preheating the coffee unit" section. • Preheat the cups by rinsing them in hot water.
The pump is too noisy.	• The water tank is empty. • The tank is inserted wrongly and the valve at its bottom is not open.	• Fill the tank. • Press the tank lightly so as to open the valve at its bottom.
The coffee cream is light-coloured (the coffee comes out quickly from the spout).	• The ground coffee has not been pressed enough. • The quantity of ground coffee is scarce. • The coffee is not ground finely enough.	• Press the ground coffee down more. • Increase the quantity of coffee. • Only use coffee specifically ground for espresso coffee machines.
The coffee cream is dark (the coffee comes out slowly from the spout).	• The ground coffee is too tightly pressed. • The quantity of ground coffee is too much. • The espresso boiler outlet is plugged. • The coffee is too finely ground.	• Press the coffee less. • Decrease the quantity of ground coffee. • Clean the outlet as described in the "Cleaning the espresso boiler outlet" section. • Only use coffee specifically ground for espresso coffee machines.
The coffee has an acidic taste.	• The unit was not sufficiently rinsed after the decalcification procedure.	• Rinse the unit as described in the "Decalcification" section.
The milk does not form foam when making a cappuccino.	• The milk is not cold enough. • The cappuccino maker is dirty.	• Always use milk at refrigerator temperature. • Carefully clean the pinholes in the cappuccino maker, in particular the hole marked by the letter B in figure 23.
The milk continues to come out from the milk tank even if the steam knob is closed.	• The cappuccino maker is dirty.	• Carefully clean the pinholes in the cappuccino maker, in particular the hole marked by the letter B in figure 23.

F

Nous vous recommandons de lire ce mode d'emploi dans sa totalité pour une utilisation optimale et en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Termes utilisés dans la suite de la notice

1. Porte-filtre pour mouture
2. Porte-filtre pour doses de café pré-confectionnées (selon le modèle)
3. Bouchon chaudière vapeur
4. Couvercle réservoir de lait
5. Émulseur
6. Mélangeur
7. Réservoir pour le lait
8. Doseur café
9. Cloche anti-éclaboussures
10. Interrupteur sortie café
11. Interrupteur allumé/éteint espresso ()
12. Voyant chaudière vapeur allumé
13. Voyant OK cappuccino
14. Interrupteur allumé/éteint chaudière vapeur ()
15. Voyant chaudière pour espresso allumé
16. Voyant OK espresso
17. Goupillon
18. Tasseur de mouture
19. Douche chaudière espresso
20. Indicateur niveau d'eau dans le réservoir d'eau pour espresso
21. Réservoir d'eau pour espresso
22. Couvercle du réservoir d'eau pour espresso
23. Chaudière vapeur
24. Commande ouverture vapeur
25. Plateau égouttoir (lait)
26. Égouttoir (espresso)
27. Plan d'appui tasses
28. Doseur pour chaudière vapeur

SECURITE

- Cet appareil est fabriqué pour faire du café et pour réchauffer des boissons: **faire attention aux brûlures qui pourraient être causées par des jets d'eau chaude ou de vapeur ou bien par une mauvaise utilisation de l'appareil.**
- Ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil
- Après avoir déballé l'appareil, s'assurer que celui-ci soit en bon état. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter un technicien qualifié.
- Ne pas laisser les emballages de cet appareil (sachets en plastique, polystyrène expansé, (etc.) à la portée des enfants car ils peuvent être

dangereux.

- Cet appareil ne doit être utilisé que pour un usage domestique. Toute autre utilisation est réputée impropre et, par conséquent, dangereuse.
- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des éventuels dommages dérivant d'utilisations impropres, erronées ou illogiques.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas laisser utiliser l'appareil par des enfants ou par des personnes en état d'incapacité sans surveillance.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, débrancher l'appareil et ne pas essayer de l'ouvrir. Pour le faire réparer, s'adresser uniquement à un Centre de Service Après-vente agréé par le fabricant et exiger des pièces de rechange d'origine. Si les conditions ci-dessus n'étaient pas respectées, la sécurité de l'appareil pourrait être compromise
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur car son remplacement nécessite l'emploi d'outils spéciaux. Si le cordon est abîmé, s'adresser uniquement à un Centre de Service Après-vente agréé par le fabricant.

INSTALLATION

- Placer l'appareil sur un plan de travail, loin de points d'eau et évier
- Vérifier que la tension du secteur correspond à celle qui est indiquée sur la plaquette d'identification de l'appareil. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant d'au moins 10 A avec terre. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents causés par 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, faire remplacer la prise par un technicien spécialisé.
- Ne jamais installer la machine à café dans une pièce pouvant atteindre une température inférieure ou égale à 0°C (si l'eau gèle, l'appareil pourrait être endommagé)

COMMENT PROCEDER POUR FAIRE LE CAFE ESPRESSO

REMPLISSAGE DU RESERVOIR

Soulever le couvercle et sortir le réservoir d'eau (fig.1). Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et propre (fig.2). Remettre le réservoir à sa place en appuyant légèrement de façon à ouvrir le clapet situé au fond du réservoir.

Il est conseillé de remplir le réservoir quand la machine est froide. Toutefois, il est possible de le remplir, si c'est nécessaire, quand la machine est chaude; il est probable dans ce cas qu'un peu d'eau se forme au fond du logement du réservoir. Il faut donc essuyer de temps en temps à l'aide de l'éponge qui se trouve sur le fond (fig.3).

On peut également remplir le réservoir sans le retirer en versant de l'eau directement avec une carafe

REMARQUE: ne jamais faire fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir.

On peut contrôler le niveau d'eau dans le réservoir à travers la fenêtre de contrôle. Cela permet d'ajouter de l'eau si nécessaire

PRECHAUFFAGE DE LA MACHINE A CAFE

Pour obtenir un café espresso à la bonne température, il est indispensable de préchauffer la machine. Appuyer sur le bouton  ESPRESSO (fig.4) au moins une demi-heure avant de faire le café. **Le porte-filtre doit être positionné sur la machine.** Pour mettre en place le porte-filtre, le mettre sous la douche chaudière, la poignée vers la gauche, voir fig.5, pousser vers le haut tout en tournant la poignée vers la droite; **tourner toujours à fond.** Quand le préchauffage est terminé vous pouvez faire le café selon les instructions données au chapitre suivant.

On peut également préchauffer la machine de façon plus rapide.

1. Allumer la machine en appuyant sur le bouton  ESPRESSO (fig.4)
2. Mettre une tasse sous la douche et **s'assurer que le porte-filtre est en place**
Utiliser la même tasse avec laquelle on prépare le café afin de la préchauffer.
3. Attendre que le voyant OK ESPRESSO s'allume (fig.6), appuyer sur le bouton sortie café  (fig.7), laisser couler l'eau jusqu'à ce que le voyant OK ESPRESSO s'éteigne puis appuyer de nouveau sur l'interrupteur.
4. Vider la tasse, retirer le porte-filtre et le vider.
(Il est normal qu'il y ait un léger dégagement de vapeur quand on retire le porte-filtre).

COMMENT PREPARER UN ESPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE POUR LA MOUTURE DE CAFE

1. Après avoir préchauffé la machine selon les instructions données au paragraphe précédent, **pour faire 1 espresso**, placer le curseur du porte-filtre sur la position  (fig.8) et remplir le porte-filtre avec une dose rase de café moulu, environ 7 grammes

(fig.9). Presser légèrement avec le tasseur (fig. 11) Utiliser du café de bonne qualité et de mouture fine, spécial machine à café espresso. **Pour préparer deux cafés espresso**, mettre le curseur sur la position  (fig. 10) et remplir le porte-filtre avec deux doses de café sans remplir complètement le doseur (environ 6 + 6 grammes). Presser légèrement avec le tasseur (fig. 11)

IMPORTANT: avant de mettre le café dans le porte-filtre, vérifier toujours que le filtre est parfaitement propre.

REMARQUE: pour obtenir un bon café espresso il est très important de presser la mouture. Si on presse trop le café sortira lentement et la crème sera foncée. Par contre, si on ne presse pas assez, le café sortira trop vite et la crème sera claire.

2. Nettoyer le bord du porte-filtre et le mettre en place sur la machine, **en tournant toujours à fond** (fig.5).
3. Placer la tasse ou les tasses, sous les buses du porte-filtre (fig. 12), de préférence préchauffées avec un peu d'eau chaude.
4. S'assurer que le voyant OK espresso (fig.6) est allumé (s'il est éteint attendre qu'il se rallume) puis appuyer sur l'interrupteur sortie café  (fig. 7) jusqu'à la quantité désirée. Pour arrêter, appuyer de nouveau sur l' interrupteur.

REMARQUE: Après avoir préparé le café, il est tout à fait normal que quelques gouttes d'eau coulent de la douche.

5. Pour enlever le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.
ATTENTION : afin d'éviter les éclaboussures ne jamais enlever le porte-filtre pendant que la machine fonctionne.
6. Pour vider le porte-filtre, mettre le curseur sur EJECT (fig.13) et renverser le porte-filtre.
7. Pour éteindre la machine à café appuyer sur l'interrupteur  ESPRESSO (fig.4)

COMMENT PREPARER L'ESPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE POUR DOSES PRE-CONFECTIONNEES

1. Préchauffer la machine comme indiqué au paragraphe " PRECHAUFFAGE DE LA MACHINE A CAFE "
2. Appuyer sur le bouton du porte-filtre et mettre la dose pré confectionnée sur le filtre (fig.26)

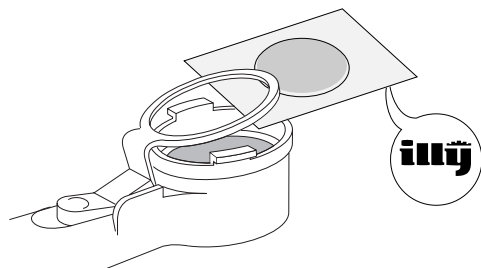
REMARQUE: utiliser des doses de café pré-confectionnées respectant le standard ESE. C'est le cas si la marque suivante figure sur le paquet:



Le standard ESE est un système accepté par les plus grands producteurs de doses pré-confectionnées et permet de préparer un café espresso simplement et proprement.

3. Le positionner sur la machine, en tournant toujours à fond (fig.5)
4. Procéder suivant les points 4, 5 et 6 du paragraphe précédent.
5. Pour enlever la dose pré confectionnée, appuyer sur le bouton du porte-filtre et l'enlever
6. Pour éteindre la machine à café, appuyer sur l'interrupteur ① ESPRESSO (fig. 4).

En cas d'utilisation des doses préconfectionnées type "illycaffè", utiliser le porte-filtre spécial; insérer la dose toute prête en faisant attention que l'inscription "illy" soit orientée **vers le bas** et que le côté long du filtre sandwich soit **parallèle à la poignée** (voir figure).



COMMENT PREPARER LE CAPPUCCINO

REPLISSAGE DE LA CHAUDIERE A VAPEUR

- Dévisser le bouchon de la chaudière en le tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Remplir le doseur d'eau jusqu'à la ligne 170 grammes – 6 oz (fig. 14)
- S'assurer d'abord que l'interrupteur ① CAPPUCCINO est éteint et que la **manette de la vapeur est fermée**. Puis verser l'eau lentement dans la chaudière (fig. 15). Cette quantité d'eau permet de faire de 15 à 20 cappuccinos
- Fermer le bouchon de la chaudière en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre

REMARQUE: pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible de dévisser le bouchon de la chaudière quand celle-ci est chaude, il tourne dans le vide; par conséquent, pour remplir la chaudière, il faut attendre qu'il n'y ait plus d'eau ou que la chaudière soit refroidie.

ATTENTION: il est conseillé de remplir la chaudière quand elle est froide à l'aide du doseur livré avec la machine. Si on doit la remplir quand elle est chaude (par exemple s'il n'y a plus d'eau pendant qu'on est en train de faire un cappuccino) ajouter seulement un doseur d'eau et **NE JAMAIS ESSAYER DE REMPLIR LA CHAUDIERE JUSQU'AU niveau MAX 170 grammes – 6 oz** indiqué sur la chaudière (fig. 15) car le lait ne monterait pas.

PREPARATION DU CAPPUCCINO

- Avant de faire le café, s'assurer que la manette vapeur est fermée, puis appuyer sur l'interrupteur ① CAPPUCCINO (fig. 16) pour préchauffer la chaudière vapeur.
- Préparer le café espresso selon les instructions données au chapitre COMMENT PREPARER L'ESPRESSO en veillant à utiliser des tasses suffisamment grandes.
- **Verser le lait froid et pas bouilli dans le réservoir de lait** (fig. 17).

REMARQUE: Nous vous conseillons l'utilisation du lait partiellement écrémé e a température du réfrigérateur.

Quand le réservoir est rempli jusqu'au niveau MAX on peut préparer de 2 à 3 cappuccinos. **Ne jamais dépasser l'encoche placée au-dessus de MAX** (fig. 17) car le lait pourrait continuer à couler du tuyau après avoir fait le cappuccino.

- Avant de commencer à faire couler le lait, **attendre que le voyant OK CAPPUCCINO soit allumé** (fig. 18). Il indique que la température idéale est atteinte.

CONSEIL: Si la chaudière est froide, pour obtenir un lait plus chaud attendre que le voyant " OK " s'allume 2 fois de suite (environ 5 minutes).

- Placer la tasse contenant le café sous le tuyau du réservoir de lait, s'assurer que réservoir de lait est bien fixé, puis tourner la manette vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une **montre d'au moins un tour** (fig. 19). Le lait " monté " commencera à couler du tuyau du réservoir de lait. Si on utilise des tasses de petites dimensions, **pour éviter les éclaboussures**, il est nécessaire d'enfiler la cloche anti-éclaboussures sur le tuyau du réservoir (fig. 20)
- Remplir la tasse avec la quantité désirée de lait monté. Pour arrêter, tourner la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre. **Afin que le lait monte bien attendre toujours que le voyant OK CAPPUCCINO s'allume avant de préparer un autre cappuccino.**

CONSEIL: pour obtenir un cappuccino parfait nous conseillons les proportions suivantes : 1/3 de café et 2/3 de lait monté

- Quand la préparation du dernier cappuccino est terminée, avant d'éteindre la machine, soulever le tuyau d'aspiration du réservoir au-dessus du niveau du lait restant (comme indiqué à la fig. 21) laisser sortir la vapeur pendant quelques secondes puis fermer la manette en laissant le tuyau soulevé. **POUR DES RAISONS D'HYGIENE IL EST RECOMMANDE DE FAIRE TOUJOURS CETTE OPERATION POUR EVITER QUE LE LAIT NE SEJOURNE DANS LES CIRCUITS INTERIEURS DE LA MACHINE.**
- Enfin pour éviter que le lait se solidifie, il faut aussitôt laver le réservoir de lait (voir paragraphe "Nettoyage de l'émulseur/réservoir de lait")

ATTENTION: la première fois qu'on utilise la machine il faut laver tous les accessoires et les circuits internes comme suit :

1. Pour la chaudière espresso: faire au moins cinq cafés sans utiliser de café moulu (en suivant les indications du paragraphe COMMENT PREPARER L'ESPRESSO).
2. Pour la chaudière vapeur: la remplir avec un doseur d'eau, fermer le bouchon et appuyer sur le bouton
 ① **CAPPUCCINO.** Après 5 minutes tourner la manette et laisser sortir la vapeur jusqu'à épuisement (environ 15 minutes).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteindre la machine, la débrancher et la laisser refroidir.

NETTOYAGE DE L'ÉMULSEUR/RÉSERVOIR DE LAIT

Le nettoyage de l'émulseur doit être effectuée après chaque utilisation. Procéder comme suit :

- Enlever le réservoir de lait en appuyant sur le clip tout en tirant vers le haut : le laver à l'eau chaude. Nettoyer le tuyau du réservoir de lait à l'aide du goupillon livré avec la machine.
- Enlever l'émulseur rouge en appuyant sur l'arrêt (A) tout en tirant vers le haut (fig. 22). Enlever le mélangeur en caoutchouc, laver et nettoyer à l'eau chaude surtout les quatre trous indiqués à la figure 23 (les nettoyer à l'aide d'une aiguille). Vérifier que le trou indiqué par la flèche B n'est pas obstrué.
- Toutes les pièces nettoyées doivent être remontées correctement. En particulier s'assurer que le mélangeur de caoutchouc est engagé à fond et que l'émulseur de couleur rouge s'engage jusqu'à entendre un déclic.

Si ce nettoyage n'est pas effectué après chaque utilisation, le lait pourrait être mal émulsionné, pas aspiré ou goutter du tuyau du réservoir de lait.

NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE

Au moins une fois par jour il est nécessaire de nettoyer le porte-filtre.

- Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le fond du porte-filtre et le retirer (fig. 24)
- Rincer à l'eau chaude ;
- Remettre le fond

De temps en temps il est nécessaire d'éliminer les incrustations qui se forment sur la couronne métallique du porte-filtre en le plongeant dans l'eau chaude pendant une dizaine de minutes, puis actionner plusieurs fois le curseur.

Ne jamais laver le porte-filtre en lave-vaisselle

Si la machine reste inutilisée pendant quelques temps il est conseillé de ne pas laisser le porte-filtre sur la machine car le joint de la chaudière pourrait s'abîmer. Nettoyage du porte-filtre pour doses pré-confectionnées

DE TEMPS EN TEMPS NETTOYER LE PORTE-FILTRE POUR DOSES PRÉ-CONFECTIONNÉES.

- appuyer sur le bouton du porte-filtre et enlever le filtre (voir fig. 27).
 - contrôler que les trous du filtre ne sont pas obstrués. Si nécessaire, le nettoyer soigneusement avec de l'eau chaude en le frottant avec une éponge abrasive.
 - Nettoyer l'intérieur du porte-filtre et le joint en caoutchouc ;
 - Remplacer le filtre;
- Ne jamais laver le porte-filtre en lave-vaisselle.

NETTOYAGE DE LA DOUCHE CHAUDIÈRE VAPEUR

Au moins une fois par an il est nécessaire de nettoyer la douche de la chaudière espresso.

- S'assurer que la machine à café est refroidie et qu'elle est débranchée ;
- A l'aide d'un tourne-vis dévisser les vis qui fixent la douche de la chaudière espresso (fig. 25) ;
- Nettoyer avec un chiffon humide la partie où est positionnée la douche ;
- Brosser la douche avec un peu de produit vaisselle jusqu'à ce que les trous soient propres.
- Rincer la douche sous le robinet en continuant à frotter .
- Remonter la douche de la chaudière vapeur.

AUTRES NETTOYAGES

1. Pour le nettoyage de la machine ne pas utiliser de solvants ou de détergents abrasifs. Seulement un chiffon doux humide.
2. Enlever l'égouttoir, le vider et le laver régulièrement.
3. Nettoyer le réservoir d'eau pour l'espresso
4. Pendant le nettoyage ne jamais plonger la machine dans l'eau. C'est un appareil électrique !

DETARTRAGE

Il est conseillé de procéder à un détartrage de la machine tous les 200 cafés environ. Nous vous conseillons d'utiliser les produits spécifiques pour le détartrage des machines à café espresso. Si vous ne trouvez pas ces produits dans le commerce, vous pouvez suivre la procédure suivante :

1. Remplir le réservoir d'eau avec 1 litre d'eau ;
2. Ajouter 2 cuillères à soupe (environ 30 grammes) d'acide citrique (qu'on trouve en pharmacie ou en droguerie) ;
3. Appuyer sur l'interrupteur  ESPRESSO et attendre que le voyant OK espresso s'allume ;
4. Enlever le porte-filtre et placer un récipient sous la douche de la machine ;
5. Appuyer sur l'interrupteur sortie café  et faire couler la moitié du réservoir. Arrêter en appuyant sur l'interrupteur ;
6. Laisser agir la solution environ 15 minutes, puis faire couler l'eau de nouveau jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
7. Pour éliminer les résidus de solution et de calcaire, rincer soigneusement le réservoir, le remplir avec de l'eau propre et le remettre en place. Appuyer sur l'interrupteur sortie café.
8. Attendre que le réservoir soit vide ;
9. Appuyer de nouveau sur l'interrupteur et répéter les opérations 7 et 8 une nouvelle fois.

Les réparations de la machine à café dues à des problèmes de calcaire en seront pas couvertes par la garantie si le détartrage n'est pas effectué régulièrement.

PROBLEME	CAUSES PROBABLES	SOLUTION
Le café espresso ne sort plus	• Manque d'eau dans le réservoir • Les trous du porte-filtre sont obstrués • La douche de la chaudière espresso est obstruée • Le réservoir est mal mis et le clapet sur le fond n'est pas ouvert	• Remplir le réservoir • Nettoyer les buses • Nettoyer comme indiqué au chapitre "Nettoyage de la douche chaudière espresso". • Appuyer légèrement sur le réservoir de façon à ouvrir le clapet sur le fond.
Le café espresso sort par les bords du porte-filtre au lieu de couler par les trous	• Le porte-filtre est mal mis • Le joint de la chaudière espresso a perdu son élasticité • Les trous des buses du porte-filtre sont obstrués.	• Placer le porte-filtre correctement et le tourner à fond • Remplacer le joint de la chaudière espresso dans un service après-vente • Nettoyer les trous des buses
Le café espresso est froid	• Le voyant OK espresso n'est pas allumé quand on appuie sur l'interrupteur sortie café • Le préchauffage n'a pas été effectué • Les tasses n'ont pas été préchauffées;	• Attendre que le voyant OK soit allumé • Effectuer le préchauffage comme indiqué au paragraphe "Préchauffage de la machine". • Préchauffer les tasses en les rinçant à l'eau chaude
La pompe est bruyante	• Le réservoir d'eau est vide • Le réservoir est mal mis et le clapet sur le fond n'est pas ouvert.	• Remplir le réservoir. • Appuyer légèrement sur le réservoir de façon à ouvrir le clapet du fond.
La crème de café est claire (le café coule trop vite de la buse).	• La mouture n'est pas assez tassée. • La quantité de café n'est pas suffisante • La mouture du café est trop grosse.	• Tasser davantage la mouture. • Augmenter la quantité de café. • Utiliser seulement de la mouture pour machines à café espresso.
La crème de café est foncée (le café coule lentement de la buse).	• La mouture est trop tassée. • Il y a trop de mouture • La douche chaudière espresso est obstruée. • La mouture est trop fine.	• Moins tasser le café • Diminuer la quantité de mouture • Nettoyer comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la douche chaudière espresso". • Utiliser exclusivement de la mouture pour machines à café espresso.
Le café a un goût acide	• Le rinçage après le détartrage n'a pas été suffisant.	• Rincer l'appareil comme décrit au chapitre "DETARTRAGE".
Il n'y a pas de mousse quand on fait un cappuccino.	• Le lait n'est pas assez froid • L'émulseur est sale	• Utiliser toujours du lait à peine sorti du réfrigérateur • Nettoyer soigneusement les trous de l'émulseur, en particulier celui qui est indiqué par la flèche B à la figure 23.
Le lait continue à sortir du réservoir de lait même quand la manette vapeur est fermée.	• L'émulseur est sale.	• Nettoyer soigneusement les trous de l'émulseur, en particulier celui indiqué par la flèche B à la figure 23.

D

Bitte vor Installation und Gebrauch des Gerätes die vorliegende Bedienungsanleitung sorgfältig lesen. Sie erzielen dadurch optimale Ergebnisse und Betriebssicherheit.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

Die folgende Terminologie gilt für alle darauffolgenden Seiten.

1. Filterhalter für Kaffeepulver
2. Filterhalter für Kaffeepads (falls vorgesehen)
3. Deckel Dampfkessel
4. Deckel Milchbehälter
5. Aufschäumvorrichtung
6. Mischer
7. Milchbehälter
8. Kaffeemesslöffel
9. Spritzerauffanglocke
10. Espressoabgabe-Taste
11. Taste „Ein/Aus“ Espresso (ⓘ)
12. ON-Kontrollampe Dampfkessel
13. Kontrollampe „OK“ Cappuccino
14. „Ein/Aus“ Schalter Dampfkessel (ⓘ)
15. ON-Kontrollampe Dampfkessel für Espresso
16. Kontrollampe „OK“ Espresso
17. Rohrbürste
18. Kaffeestopfer
19. Heißwasser-Dusche Espresso
20. Wasserstandanzeige Wasserbehälter für Espresso
21. Wasserbehälter für Espresso
22. Deckel Wasserbehälter für Espresso
23. Dampfkessel
24. Dampfaustrittshebel
25. Auffangschale (Milch)
26. Auffangschale (Espresso)
27. Tassenabstellfläche
28. Dosierer für Dampfkessel

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät wurde für die Zubereitung von Espresso gebaut. **Achten Sie darauf sich nicht mit dem austretenden heißen Wasser oder Dampf bzw. unsachgemäßer Verwendung, zu verbrennen.**
- Das Berühren aller heißen Stellen vermeiden
- Überzeugen Sie sich nach dem Auspacken, daß das Gerät keine Beschädigung aufweist. Im Zweifelsfall darf das Gerät auf keinen Fall benutzt werden. Wenden Sie sich an den Fachmann.

- Das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, ausgeschäumtes Polystyrol usw.) nicht in Reichweite von Kindern lassen, da dies eine Gefahrenquelle darstellt.
- Das Gerät darf ausschließlich als Haushaltsgerät verwendet werden.
- Wird es zweckentfremdet und infolgedessen zur Gefahrenquelle, kann der Hersteller für eventuelle dadurch entstehende Schäden nicht haftbar gemacht werden.
- Das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen bzw. Füßen berühren.
- Das Gerät darf unbeaufsichtigt von Kindern oder Personen, welche mit dem Betrieb desselben nicht vertraut sind, nicht bedient werden.
- Bei Defekten oder Funktionsstörungen das Gerät ausschalten. Selbst keine Eingriffe vornehmen. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an vom Hersteller anerkannte Kundendienst-Zentren und verlangen Sie Original-Ersatzteile.
- Das Netzkabel darf nicht vom Benutzer ausgewechselt werden, weil dieser Vorgang Spezialwerkzeug erfordert. Wenn das Kabel repariert oder ausgewechselt werden muß, wenden Sie sich ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.

INSTALLATION

- Stellen Sie das Gerät auf einer Arbeitsfläche entfernt von Wasserhähnen und Spülbecken auf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10 A an. Der Hersteller haftet nicht für etwaige Unfälle und Schäden, die durch Nichtbeachtung der obengenannten Vorschrift verursacht werden sollten.
- Sollte die Steckdose nicht für den Netzstecker Ihres Gerätes geeignet sein, lassen Sie diese von einem Fachmann auswechseln.
- Installieren Sie das Gerät nicht in Räumen, deren Innentemperatur unter oder um 0°C erreichen kann (das Gerät kann durch Frieren des Wassers beschädigt werden).

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO KAFFEE

FÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS

Den Deckel hochklappen und den Wasserbehälter (Abb.1) herausnehmen. Den Behälter mit frischem und sauberem Wasser füllen (Abb.2) und ihn anschließend wieder einsetzen. Dabei den Behälter leicht andrücken, damit sich das am Behälterboden befindliche Ventil öffnet.

Es wird empfohlen, den Behälter bei kalter Maschine aufzufüllen. Sollte es jedoch unumgänglich sein, den Behälter bei warmer Maschine zu füllen, kann sich, während der Behälter herausgezogen ist, auf seinem Sitz ein wenig Wasser ansammeln. Es ist daher notwendig, die Stelle mit Hilfe des Schwämmchens zu trocknen (Abb.3).

Der Behälter kann auch aufgefüllt werden, ohne herausgezogen zu werden, indem man das Wasser direkt mit einer Karaffe eingießt.

HINWEIS: Setzen Sie das Gerät niemals mit leerem Wasserbehälter in Betrieb.

Der Wasserstand im Behälter kann durch das Kontrollsfenster überprüft werden. Somit können Sie, falls erforderlich, Wasser zufüllen.

VORHEIZEN DER KAFFEE-EINHEIT

Zur Zubereitung eines ausreichend warmen Espressokaffees, muss die Maschine unbedingt vorgeheizt werden. Dazu den Schalter ① ESPRESSO (Abb.4) mindestens eine halbe Stunde vor **Zubereitung des Kaffees drücken und den Filterhalter dabei eingerastet lassen**. Zum Einsetzen des Filterhalters, diesen mit dem Griff nach links gerichtet unter der Heißwasser-Dusche anbringen – siehe Abb.5 – dann nach oben drücken und gleichzeitig den Griff nach rechts drehen; **immer bis zum Anschlag zudrehen**. Nach einer halben Stunde, den Kaffee wie im nachfolgenden Kapitel beschrieben zubereiten.

Für ein schnelleres Vorheizen kann man alternativ hierzu auch folgendermaßen vorgehen:

1. Das Gerät mit dem Schalter ① ESPRESSO (Abb.4) einschalten.
2. Eine Tasse unter die Dusche stellen und sich vergewissern, **dass der Filterhalter eingerastet ist**. Die gleiche Tasse verwenden, mit der man Kaffee zubereitet hat, um sie vor zuheizen.
3. Abwarten, bis die Kontrolllampe „OK“ Espresso (Abb.6) aufleuchtet und gleich danach die Kaffeeabgabe-Taste  (Abb.7) drücken. Das Wasser herauslaufen lassen, bis die Kontrolllampe „OK“ Espresso erlischt. Dann die Abgabe durch erneutes Drücken der Abgabetaaste stoppen.

4. Die Taste ausleeren, den Filterhalter ausrasten und das angesammelte heiße Wasser herausleeren. (Es ist vollkommen normal, dass während des Herausnehmens des Filterhalters, etwas Dampf entweicht.

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO KAFFEE MIT DEM FILTERHALTER FÜR KAFFEEPULVER

1. Nachdem das Gerät wie im obigen Abschnitt beschrieben vorgeheizt wurde, zur Zubereitung **eines Espresso**, den Cursor des Filterhalters in der Position "☰" (Abb.8) positionieren und den Filterhalter mit einem gestrichen Messlöffel, d.h. ca. 7 Gramm, Kaffeepulver füllen (Abb.9). Das Kaffeepulver gleichmäßig verteilen und mit dem Kaffeestopfer (Abb.11) leicht andrücken. Verwenden Sie bitte feingemahlene, hochwertigen Kaffee, speziell für Espressomaschinen. Für die Zubereitung von **zwei Tassen Espresso**, den Cursor des Filterhalters auf die Position "☷" (Abb.10) stellen und den Filterhalter mit knapp zwei Messlöffel (ca. 6+6 Gramm) Kaffeepulver füllen. Das Kaffeepulver gleichmäßig verteilen und mit dem Kaffeestopfer (Abb.11) leicht andrücken.

WICHTIG: Für einen einwandfreien Betrieb, vor dem Füllen des Filterhalters mit Kaffee sich stets vergewissern, dass der Filter sauber ist.

HINWEIS: Das Andrücken des Kaffeepulvers ist sehr wichtig bei der Zubereitung eines wohlschmeckenden Espressokaffees. Wenn man zu stark drückt, läuft der Kaffee langsam heraus und die Creme nimmt eine dunkle Farbe an. Drückt man hingegen zu schwach, läuft der Kaffee zu schnell heraus und die Creme hat eine helle Farbe.

2. Eventuell zu viel eingefüllten Kaffee vom Filterhalterrund abstreichen und diesen an der Maschine einrasten. **Dabei immer bis zum Anschlag eindrehen (Abb.5)**
3. Die möglichst vorgewärmte(n) Tasse(n) unter die Ausgüsse des Filterhalters (Abb.12) stellen.
4. Sicherstellen, dass die Kontrolllampe „OK“ Espresso (Abb.6) aufleuchtet (andernfalls abwarten, bis sie aufleuchtet), dann so lange auf die Kaffeeabgabe-Taste  (Abb.7) drücken, bis die gewünschte Menge erreicht ist. Um die Abgabe zu unterbrechen, nochmals die Kaffeeabgabe-Taste drücken.

HINWEIS: Es ist vollkommen normal, dass nach der Kaffeezubereitung einige Wassertropfen aus der Dusche austreten.

5. Um den Filterhalter herauszunehmen, den Griff von

rechts nach links drehen.

ACHTUNG: Zur Vermeidung von Spritzern, den Filterhalter niemals während der Kaffeeabgabe herausnehmen.

6. Um das gebrauchte Kaffeepulver zu entfernen, den Cursor auf EJECT (Abb.13) stellen und das Kaffeepulver aus dem umgedrehten Filterhalter herausklopfen.
7. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine, den Schalter ① ESPRESSO (Abb.4) drücken.

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO KAFFEE MIT DEM FILTERHALTER FÜR KAFFEEPADS (FALLS VORGESEHEN)

1. Die Kaffeemaschine wie im Abschnitt „VORHEIZEN DER KAFFEE-EINHEIT“ beschrieben vorheizen.
2. Die Drucktaste des Filterhalters drücken und das Pad auf den Filter legen (Abb.26)

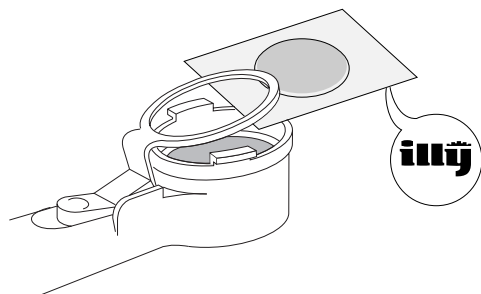
HINWEIS: Benützen Sie Pads, die dem ESE Standard entsprechen: dieser ist auf den Packungen mit dem nachstehenden Warenzeichen vermerkt:



Bei dem Standard ESE handelt es sich um ein von den führenden Kaffeepadsherstellern angenommenes System, das eine einfache und saubere Zubereitung von espressokaffee möglich macht.

3. Den Filter an der Maschine einsetzen und bis zum Anschlag zudrehen (Abb.5).
4. Wie unter den Punkten 4, 5 und 6 des vorherigen Abschnitts vorgehen.
5. Um das Kaffeepad zu entnehmen, den Drucktaste des Filterhalters drücken und es entfernen.
6. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine, den Schalter ① ESPRESSO (Abb.4) drücken.

Verwenden Sie zur Kaffeezubereitung „illycaffè“-Pads, bedienen Sie sich des entsprechenden Filterhalter. Legen Sie das Kaffeepad mit der Aufschrift illy nach unten und achten Sie darauf, daß die lange Seite des Pads parallel zum Handgriff liegt (siehe Abbildung).



ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

FÜLLUNG DES DAMPFKESSELS

- Den Deckel des Dampfkessels abschrauben. Dazu gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Den Wasserdosierer bis zur 170 Gramm Linie füllen – 6 oz. (Abb.14).
- Sicherstellen, dass der Schalter ① CAPPUCCINO ausgeschaltet und der Dampfaustrittshebel geschlossen ist. Dann das Wasser langsam in den Kessel (Abb.15) gießen. Mit der oben angegebenen Wassermenge können Sie 15 bis 20 Cappuccini zubereiten.
- Den Deckel des Dampfkessels zuschrauben. Dazu den Deckel im Uhrzeigersinn drehen.

HINWEIS: Solange der Kessel noch heiß ist, kann der Deckel aus Sicherheitsgründen nicht aufgedreht werden, da er leerdreht. Demzufolge muss man für eine eventuelle Auffüllung warten, bis das ganze Wasser im Kessel aufgebraucht ist oder bis der Kessel abkühlt.

ACHTUNG: Es wird empfohlen, den Kessel aufzufüllen, wenn dieser kalt ist. Falls der noch heiße Kessel aufgefüllt werden muss (zum Beispiel wenn das Wasser während der Zubereitung des Cappuccino ausgeht), darf nur der Inhalt eines Dosierers zugefüllt werden. **NIEMALS VERSUCHEN DEN KESSEL BIS ZUR HÖCHSTLINIE 170 Gramm – 6 oz., die auf dem Kessel selbst eingepreßt ist (Abb.15), aufzufüllen. Andernfalls kann die Milch nicht ausreichend aufgeschäumt werden.**

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

- Vor Zubereitung des Kaffees sicherstellen, dass der Dampfaustrittshebel geschlossen ist. Dann den Schalter ① CAPPUCCINO (Abb.16) drücken, um den Dampfkessel vorzuheizen.
- Den Kaffee wie im vorherigen Kapitel ZUBEREITUNG VON ESPRESSO KAFFEE beschrieben zubereiten. Bitte denken Sie daran, ausreichend große Tassen zu benutzen.
- Die Milch, die weder gekocht noch warm sein darf, in den Milchbehälter (Abb.17) füllen. Mit dem auf die Höchstlinie gefüllten Behälter können Sie 2 bis 3 Cappuccini zubereiten. Es ist darauf zu achten, niemals die Höchstlinie mit der Aufschrift MAX zu überschreiten (Abb.17). Andernfalls kann es passieren, dass nach der Cappuccinozubereitung die Milch weiter aus dem Rohr tröpfelt.
- Erst mit der Milchabgabe beginnen, wenn die Kontrollampe „OK“ Cappuccino (Abb.18) aufleuchtet. Diese zeigt an, dass die

Idealtemperatur zum Milchaufschäumen erreicht worden ist.

HINWEIS: Wenn der Kessel nicht vorgeheizt und somit noch kalt ist, abwarten bis die Kontrolllampe „OK“ zweimal nacheinander aufleuchtet (ungefähr 5 Minuten), um die Milch besser zu erwärmen.

- Die mit Kaffee gefüllte Tasse unter das Rohr des Milchbehälters stellen. Sicherstellen, dass der Milchbehälterhalter gut eingerastet ist. Dann den Dampfaustrittshebel mindestens einmal gegen den Uhrzeigersinn herumdrehen (Abb.19). Die „aufgeschäumte“ Milch beginnt aus dem Rohr des Milchbehälters herauszutreten. Falls Sie kleine Tassen benutzen und Milchspritzer vermeiden wollen, muss die Spritzerauffangglocke auf den Hahn des Milchbehälters (Abb.20) aufgezogen werden.
- Die Tasse mit der gewünschten Menge an Milchschaum auffüllen. Um die Milchabgabe zu unterbrechen, den Dampfaustrittshebel im Uhrzeigersinn drehen. Damit ein ausreichendes Aufschäumen der Milch gewährleistet ist, zwischen der Zubereitung eines Cappuccino und dem darauffolgenden stets abwarten, bis die Kontrolllampe „OK“ CAPPUCCINO aufleuchtet

HINWEIS: Zur Zubereitung eines optimalen Cappuccino wird folgendes Mengenverhältnis empfohlen: 1/3 Kaffee und 2/3 Milchschaum.

- Nach Zubereitung des letzten Cappuccino, bevor Sie die Kaffeemaschine ausschalten, das Aufsaugrohr des Behälters bis über eventuelle Milchreste hinweg anheben (wie in Abb.21), den Dampf einige Sekunden lang ablassen und den Hebel mit dem in dieser Position ausgezogenen Rohr schließen. AUS HYGIENISCHEN GRÜNDEN WIRD EMPFOHLEN, DIESEN VORGANG IMMER DURCHZUFÜHREN, UM ZU VERHINDERN, DASS SICH IN DEN INNEREN LEITUNGEN DER MASCHINE MILCH ABSETZT.
- Um zu verhindern, dass sich Milch festsetzt, muss der Milchbehälter wie im folgenden Abschnitt „Reinigung Cappuccino-Düse/ Milchbehälter“ beschrieben gereinigt werden.

ACHTUNG: Vor erster Inbetriebnahme der Kaffeemaschine, alle Zubehörteile und die inneren Leitungen wie folgt reinigen:

1. *Espressokessel:* mindestens 5 Kaffee ohne Kaffeepulver zubereiten (dazu die in dem Abschnitt ZUBEREITUNG VON ESPRESSO angegebenen Anleitungen befolgen).

2. *Dampfkessel:* den Kessel mit einem Wasserdosierer füllen, den Deckel schließen und die Taste ① CAPPUCCINO drücken. Nach 5 Minuten den Hebel drehen und den Dampf vollständig ablassen (ungefähr 15 Minuten).

REINIGUNG UND WARTUNG

Vor jeder Reinigung oder Wartung die Kaffeemaschine ausschalten, den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

REINIGUNG AUFSCÄUMVORRICHTUNG

Die Aufschäumvorrichtung muss sofort nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Dazu wie folgt vorgehen:

- Den Milchbehälter entnehmen. Dazu den Haken gedrückt halten und gleichzeitig nach oben ziehen: mit warmem Wasser abspülen. Zur einfacheren Reinigung des Rohrs des Milchbehälters, die mitgelieferte Rohrbürste verwenden.
- Die rote Aufschäumvorrichtung entnehmen. Dazu die Sperrung (A) andrücken und gleichzeitig nach oben ziehen (Abb.22). Den Gummimischer entfernen, säubern und insbesondere die auf Abbildung 23 dargestellten vier Öffnungen mit warmem Wasser reinigen (ggf. unter Zuhilfenahme einer Nadel). Sicherstellen, dass die mit dem Pfeil B gekennzeichnete Öffnung nicht verstopft ist.
- Nach der Reinigung alle Einzelteile wieder vorschriftsgemäß montieren. Insbesondere ist darauf zu achten, dass der Gummimischer korrekt eingesetzt wird und die Aufschäumvorrichtung einwandfrei, bis ein Klicks zu hören ist, einrastet.

Falls dieser Reinigungsvorgang nicht nach jedem Gebrauch durchgeführt wird, können folgende Störungen auftreten:

- die Milch schäumt nicht genug
- die Milch wird nicht angesaugt
- die Milch tropft aus dem Rohr des Milchbehälters.

REINIGUNG DES FILTERHALTERS

Mindestens einmal am Tag muss der Filterhalter wie folgt gereinigt werden:

- Den Boden des Filterhalters gegen den Uhrzeigersinn drehen und herausnehmen (Abb.24).
- Mit warmem Wasser ausspülen;
- Den Boden wieder einsetzen.

Hin und wieder die Verkrustungen, die sich auf dem Metallkranz des Filterhalters bilden, entfernen. Dazu den Filterhalter ungefähr 10 Minuten in warmes Wasser legen und dann mehrmals den Cursor betätigen.

Der Filterhalter darf niemals in der Geschirrspülmaschine gespült werden.

Falls die Kaffeemaschine für einen längeren Zeitraum nicht benutzt werden sollte, ist es ratsam, den Filterhalter nicht eingesetzt zu lassen, da die Kesseldichtung an Elastizität verlieren kann.

REINIGUNG DES FILTERHALTERS FÜR KAFFEEPADS

Hin und wieder den Filterhalter für Kaffeepads wie folgt reinigen:

- Die Drucktaste des Filterhalters drücken und den Filter wie in Abbildung 27 dargestellt entnehmen.
- Überprüfen, ob die Löcher des Filters verstopft sind. Gegebenenfalls den Filter mit warmem Wasser gründlich reinigen und mit einem Scheuerschwamm abreiben.
- Das Innere des Filterhalters und die Gummidichtung reinigen;
- Den Filter wieder einsetzen;

Den Filterhalter niemals in der Geschirrspülmaschine spülen.

REINIGUNG DER HEIßWASSER-DUSCHE ESPRESSO

Mindestens einmal im Jahr muss die Dusche des Espressoessels wie folgt gereinigt werden :

- Sicherstellen, dass die Kaffeemaschine nicht mehr heiß und der Netzstecker gezogen ist;
- Unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers, die Schraube, die die Dusche des Espressoessels (Abb.25) fixiert, abschrauben;
- Mit einem feuchten Tuch die Fläche des Kessels, wo die Dusche positioniert war, reinigen;
- Die Dusche mit etwas Geschirrspülmittel solange abbürsten, bis die Löcher sauber sind.
- Die Dusche nochmals unter dem Wasserhahn abspülen und dabei gut abreiben.
- Die Dusche des Espressoessels wieder montieren;

SONSTIGE REINIGUNGEN

1. Zur Reinigung der Kaffeemaschine keine scheuernden Löse- oder Spülmittel verwenden, sondern nur mit einem feuchten, weichen Tuch abwischen.
2. Die Auffangschale herausnehmen, leeren und regelmäßig reinigen.
3. Den Wasserbehälter für den Espresso reinigen.
4. Während der Reinigung darf die Kaffeemaschine wie alle Elektrogeräte nie in Wasser eingetaucht werden.

ENTKALKEN

Das Gerät sollte nach ungefähr 200 Kaffeezubereitungen entkalkt werden. Verwenden Sie dafür die handelsüblichen Spezialprodukte zum Entkalken von espressomaschinen. Falls Sie diese Produkte nicht finden sollten, kann auch folgendermaßen vorgegangen werden:

1. Den Wasserbehälter mit 1 Liter Wasser füllen;
2. Darin 2 Löffel (ungefähr 30 Gramm) Zitronensäure (in der Apotheke oder Drogerie zu finden) lösen;
3. Den Schalter ① ESPRESSO drücken und abwarten, bis die Kontrollampe „OK“ ESPRESSO aufleuchtet;
4. Sicherstellen, dass der Filterhalter nicht eingerastet ist und ein Gefäß unter die Dusche der Kaffeemaschine stellen;
5. Die Kaffeeabgabe-Taste  drücken und die Hälfte des Behälterinhalts austreten lassen. Dann unterbrechen, indem Sie den Schalter nochmals drücken;
6. Die Lösung ungefähr 15 Minuten lang einwirken lassen, dann den Rest des Behälterinhalts herauslaufen lassen.
7. Zum Entfernen der Lösungs- und Kalkreste, den Behälter gut ausspülen, mit sauberem Wasser füllen und an seinem Platz einsetzen. Die Kaffeeabgabe-Taste drücken.
8. Solange warten, bis der Behälter leer ist;
9. Nochmals den Schalter drücken und die Vorgänge 7 und 8 erneut durchführen.

Für Reparaturen der Kaffeemaschine, deren Ursache auf Kalkprobleme zurückzuführen sind, wird nicht gehaftet, wenn das Gerät nicht regelmäßig entkalkt wird.

STÖRUNG	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	ABHILFE
Es kommt kein Kaffee mehr heraus	• Kein Wasser im Behälter. • Die Öffnungen der Ausgüsse des Filterhalters sind verstopft. • Die Duschke des Espressokessels ist verstopft. • Der Behälter wurde nicht korrekt eingesetzt und das Ventil am Behälterboden ist nicht geöffnet.	• Den Wasserbehälter auffüllen. • Die Öffnungen der Ausgüsse reinigen. • Entsprechend den Anleitungen im Kapitel „Reinigung der Heißwasser-Dusche Espresso“ vorgehen. • Den Behälter leicht andrücken, damit sich das Ventil am Behälterboden öffnet.
Der Espressokaffee tropft aus den Rändern des Filterhalters anstatt aus den Löchern	• Der Filterhalter wurde nicht richtig eingesetzt. • Die Kesseldichtung hat an Elastizität verloren. • Die Öffnungen der Ausgüsse des Filterhalters sind verstopft.	• Den Filterhalter korrekt einsetzen und bis zum Anschlag zudrehen. • Die Kesseldichtung bei einer Kundendienststelle auswechseln lassen • Die Öffnungen der Ausgüsse reinigen.
Der Espressokaffee ist kalt	• Die Kontrolllampe „OK“ Espresso leuchtet nicht auf, wenn die Kaffeeabgabe-Taste gedrückt wird. • Das Gerät wurde nicht vorgeheizt; • Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	• Abwarten, bis die Kontrolllampe „OK“ Espresso aufleuchtet. • Das Gerät wie im Abschnitt „Vorheizen der Maschine“ beschrieben vorheizen; • Die Tassen vorwärmen. Dazu die Tassen mit heißem Wasser abspülen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe	• Der Wasserbehälter ist leer. • Der Behälter ist nicht richtig eingesetzt und das Ventil am Behälterboden nicht geöffnet.	• Den Behälter auffüllen. • Den Behälter leicht andrücken, damit sich das Ventil am Behälterboden öffnet.
Die Kaffeecreme ist hell (der Kaffee fließt schnell aus dem Ausguss)	• Das Kaffeepulver wurde nicht ausreichend zusammengepresst • Zu wenig Kaffeepulver • Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen	• Das Kaffeepulver stärker zusammenpressen • Mehr Kaffeepulver verwenden. • Nur Kaffeepulver für Espressokaffeemaschinen verwenden
Die Kaffeecreme ist dunkel (der Kaffee tropft zu langsam aus dem Ausguss)	• Das Kaffeepulver ist zu stark gepresst • Zu viel Kaffeepulver • Die Heißwasser-Dusche Espresso ist verstopft • Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen	• Das Kaffeepulver weniger stark pressen • Weniger Kaffeepulver verwenden. • Entsprechend den Angaben im Kapitel „Reinigung der Heißwasser- Dusche Espresso“ reinigen • Nur Kaffeepulver für Espressokaffeemaschinen verwenden
Der Kaffee hat einen sauren Geschmack	• Die Maschine wurde nach dem Entkalken nicht ausreichend ausgespült.	• Das Gerät wie im Kapitel „Entkalken“ beschrieben erneut ausspülen
Bei der Cappuccino-Zubereitung schäumt die Milch nicht genügend	• Die Milch ist nicht kalt genug. • Die Aufschäumvorrichtung ist verschmutzt.	• Immer Milch aus dem Kühlschrank verwenden. • Die Löcher der Cappuccino-Düse sorgfältig reinigen, insbesondere die in Abbildung 23 durch den Buchstaben B gekennzeichnete Öffnung.
Die Milch tropft weiter aus dem Milchbehälter, obwohl der Dampfaustrittshebel geschlossen ist	• Die Aufschäumvorrichtung ist verschmutzt.	• Die Löcher der Cappuccino-Düse sorgfältig reinigen, insbesondere die in Abbildung 23 durch den Buchstaben B gekennzeichnete Öffnung.

NL

Alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken eerst deze handleiding zorgvuldig lezen. Alleen op deze wijze bereikt U de beste resultaten en de hoogste veiligheid.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

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

1. Filterhouder voor gemalen koffie
2. Filterhouder voor servings (indien voorzien)
3. Stoomreservoirdop
4. Deksel melkreservoir
5. Emulgeer onderdeel
6. Menger
7. Melkreservoir
8. Koffie maatschepje
9. Antispat koepel
10. Espressoknop
11. Aan/uit schakelaar espresso (ⓘ)
12. Lampje stoomreservoir aan
13. Cappuccino OK-lampje
14. Aan/uitschakelaar stoomreservoir (ⓘ)
15. Espresso hogedrukreservoir lampje aan
16. Espresso OK-lampje
17. Borsteltje
18. Aandrukplaatje
19. Sproeier van het espresso hogedrukreservoir
20. Waterniveau wijzer in het espresso waterreservoir
21. Waterreservoir voor espresso
22. Waterreservoirdeksel voor espresso
23. Stoomreservoir
24. Stoomknop
25. Lekbakje
26. Lekbakje (espresso)
27. Kopjes draagvlak
28. Maatbeker voor stoomreservoir

AANWIJZINGEN VOOR DE VEILIGHEID

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het maken van espresso en het produceren van heet water en stoom. **Brandt u niet aan het hete water of de stoom.**
- Raak geen hete onderdelen aan.
- Controleer het apparaat zorgvuldig nadat u het uitpakkt heeft. Gebruik het apparaat niet in geval van twijfel en neem contact op met een erkende elektricien.

- Houd het verpakkingsmateriaal (plastic zakken e.d.) uit de buurt van kinderen.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bedoeld. Elk ander gebruik wordt daarom onjuist en gevaarlijk beschouwd.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor energerlei schade door onjuist of oneigelijk gebruik.
- Raak het apparaat nooit aan met natte of vochtige handen of voeten.
- Laat kinderen of onbevoegden het apparaat niet zonder toezicht bedienen.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren wanneer het niet of slecht functioneert. Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een erkende elektricien. De veiligheid van het apparaat kan alleen zo verzekerd worden.
- Het snoer van het apparaat moet niet door de gebruiker zelf vervangen worden, omdat daar speciaal gereedschap voor nodig is. Als het snoer beschadigd is of vervangen moet worden, moet men zich uitsluitend tot een door de fabrikant bevoegde Klantendienst wenden.

INSTALLATIE

- Plaats het apparaat op een werkvlak ver van waterkranen en wastafels.
- Controleer dat de spanning van het elektriciteitsnet overeenkomt met die aangegeven op het gegevensplaatje van het apparaat. Het apparaat alleen aansluiten met een stopcontact met een minimaal draagvermogen van 10 A en voorzien van een efficiënte aarde. De fabrikant kan niet verantwoordelijk geacht worden voor eventuele ongelukken veroorzaakt door het gebrek aan aarde van de installatie.
- In geval van incompatibiliteit tussen stopcontact en stekker van het apparaat, de stekker laten vervangen met een van het geschikte type.
- Installeer nooit het apparaat in een omgeving die een temperatuur van 0°C of lager kan bereiken (indien het water vriest zal het apparaat beschadigen).

HANDELINGEN VOOR HET MAKEN VAN ESPRESSOKOFFIE

HET VULLEN VAN HET WATERRESERVOIR

Haal de deksel omhoog en het waterreservoir eruit (afb. 1). Vul het reservoir met fris en schoon water (afb. 2). Voer het reservoir weer in door dit zacht te drukken wordt de klep aan de bodem van het reservoir geopend.

Er wordt aangeraden het reservoir te vullen als het apparaat koud is, in het geval dat het vullen met warm apparaat geschiedt zal zich zeer waarschijnlijk, terwijl het reservoir eruit ligt, op de bodem wat water vormen. Droog daarom af en toe met de spons af, die U op de bodem vindt (afb. 3).

Het reservoir kan ook direct gevuld worden zonder het eruit te halen door er direct, met een karaf, water in te gieten.

OPMERKING: Zet het apparaat nooit aan zonder dat er water in het reservoir zit.

De hoeveelheid water in het reservoir kan gecontroleerd worden door het controlevenster. Hierdoor is het mogelijk water toe te voegen indien nodig.

VOORVERWARMING VAN DE KOFFIEGROEP

Om espresso op de juiste temperatuur te zetten is het beslist noodzakelijk het apparaat voor te verwarmen, door de ① ESPRESSO schakelaar (afb. 4) minstens een half uur voordat u de koffie wilt zetten in te drukken en de filterhouder in het apparaat bevestigd te laten. Bevestig de filterhouder door hem onder de opening van het hogedrukreservoir te steken met de handgreep naar links, zie afb. 5, en de handgreep vervolgens omhoog te duwen en tegelijkertijd naar rechts te draaien; draai altijd helemaal tot het einde. Na een half uur kunt u koffie zetten volgens de methode die in het volgende hoofdstuk beschreven wordt.

Om het apparaat sneller voor te verwarmen, kunt u ook het volgende doen:

1. Zet het apparaat aan door op de ① ESPRESSO schakelaar (afb. 4) te drukken.
2. Plaats een kopje onder de sproeier controleer dat de filterhouder goed aan het apparaat bevestigd is.
3. Wacht tot het ESPRESSO OK-lampje gaat branden (afb. 6) en druk meteen daarna op de espressoknop  (afb. 7), laat het water naar buiten komen totdat het ESPRESSO OK-lampje uitgaat, en stop vervolgens de afgifte door dezelfde schakelaar weer in te drukken.

4. Maak het kopje leeg, de filterhouder los en verwijder het warme water.

(Het is normaal dat tijdens het losmaken van de filterhouder er een kleine stoomvlaag uitkomt).

ESPRESSO KLAARMAKEN MET FILTERHOUDER VOOR DE GEMALEN KOFFIE

1. Na het apparaat te hebben voorverwarmd zoals beschreven in de vorige paragraaf, om **1 espresso** te maken, moet de cursor van de filterhouder in de stand  (afb. 8) geplaatst worden en de filterhouder met een afgestreken maatschepje gemalen koffie, ongeveer 7 gram, (afb. 9) gevuld worden. Verdeel de gemalen koffie gelijkmatig en druk hem lichtjes aan met het aandrukplaatje (afb. 11). Gebruik goede kwaliteit en fijn gemalen koffie die bestemd is voor espressokoffie apparaten. Als u **twee kopjes espresso** wilt zetten, plaats de cursor in de stand  (afb. 10) en vul hem met twee maatschepjes gemalen koffie (ongeveer 6+6 gram). Verdeel de gemalen koffie gelijkmatig en druk hem lichtjes aan met het aandrukplaatje (afb. 11).

BELANGRIJK: voor een juist gebruik, alvorens de koffie in de filterhouder te doen, controleer altijd dat de filter goed schoon is.

OPMERKING: het aandrukken van de gemalen koffie is heel belangrijk om een goede espresso te zetten. Als de koffie teveel wordt aangedrukt komt de espresso langzaam naar buiten en zal donker van kleur zijn. Als hij weinig wordt aangedrukt komt de koffie te snel naar buiten en zal licht van kleur zijn.

2. Verwijder eventuele overtollige koffie van de rand van de filterhouder en zet deze in het apparaat vast, altijd zo ver mogelijk draaien (afb. 5).
3. Zet het kopje of de kopjes, het liefst voorverwarmd door deze met warm water af te spoelen, onder de mondstukken van de filterhouder (afb. 12).
4. Controleer dat het Espresso OK-lampje (afb. 6) brandt (als het uit is, wachten tot het gaat branden), en druk vervolgens op de espressoknop  (afb. 7) tot de gewenste hoeveelheid bereikt is. Om te stoppen druk opnieuw op dezelfde knop.

NOTA: Na het bereiden van de koffie, is het volkomen normaal als er enkele druppels water uit het mondstuk lopen.

5. Om de filterhouder los te maken draai de handgreep van rechts naar links.

LET OP: om spatten te vermijden nooit de filterhouder losmaken terwijl het apparaat koffie afgeeft.

6. Om de gebruikte koffie uit de filter te verwijderen de

cursor op EJECT plaatsen (afb. 13) en de koffie verwijderen door de filterhouder op zijn kop te houden.

7. Om het espresso apparaat uit te zetten de ① ESPRESSO knop drukken (afb. 4)

ESPRESSO KLAARMAKEN MET DE FILTERHOUDER VOOR DE SERVINGS (INDIEN VOORZIEN)

1. Verwarm het apparaat voor zoals aangegeven in de paragraaf "VOORVERWARMING VAN DE KOFFIEGROEP"
2. Druk de knop van de filterhouder en plaats de serving op de filter (afb. 26).

NOTA: Gebruik servings volgens de norm ESE, die vermeld staat op de verpakkingen van het volgende merk:



De norm ESE is een systeem dat wordt aangenomen door de grootste producenten van servings, met het oog op de eenvoudige en schone bereiding van espresso.

3. Maak deze aan het apparaat vast door altijd zo ver mogelijk te draaien (afb. 5).
4. Handel als omschreven onder de punten 4, 5 en 6 van de vorige paragraaf.
5. Verwijder de serving door de knop van de filterhouder te drukken.
6. Om het espresso apparaat uit te zetten de ① ESPRESSO knop drukken (afb. 4)

Indien U voor Uw espressokoffie de capsules type "illycaffè" gebruikt, bedient U zich dan van de daarvoor bestemde filterhouder; plaats de espressosachet, erop lettend dat het opschrift "illy" naar beneden gekeerd is en de lange kant van de capsule parallel loopt aan het handvat (zie figuur).



EEN CAPPUCCINO ZETTEN

VULLING VAN HET STOOMRESERVOIR

- Maak de dop van het hogedrukreservoir open door deze tegen de klok in te draaien.
- Vul de watermaatbeker tot de 170 gram - 6 oz

streep (afb. 14)

- Doe het water langzaam in het waterreservoir (afb. 15), controleer eerst dat de ① CAPPUCCINO schakelaar uit is en de stoomknop gesloten. Door het op deze wijze gevulde reservoir kunnen van 15 tot 20 cappuccino's gezet worden.
- Sluit de dop van het hogedrukreservoir door deze met de klok mee draaien.

OPMERKING: om veiligheidsredenen als het hogedrukreservoir heet is, is het niet mogelijk de dop los te draaien, deze zal leeg draaien; wacht daarom voor een eventuele bijvulling totdat het water volledig is of totdat het hogedrukreservoir afgekoeld is.

LET OP: Er wordt aangeraden het hogedrukreservoir te vullen als het koud is, gebruik de bijgeleverde watermaatbeker. Indien het bijvullen moet geschieden terwijl het reservoir warm is (bijvoorbeeld als het water op raakt terwijl men een cappuccino aan het zetten is), wordt er aangeraden alleen met de inhoud van één maatbeker te vullen en **PROBEER NOOIT HET RESERVOIR TE VULLEN TOT HET OPSCHRIFT MAX 170 gram - 6 oz op het reservoir zelf aangegeven (afb. 15) anders zal de melkschuim niet perfect uitvallen.**

BEREIDING VAN DE CAPPUCCINO

- Alvorens de koffie te zetten controleer dat de stoomknop gesloten is en daarna de ① CAPPUCCINO schakelaar (afb. 16) drukken zodat het stoomreservoir voorverwarmt.
- Zet de espressokoffie zoals is aangegeven in het hoofdstuk ESPRESSO KLAARMAKEN, Houd er rekening mee dat de koppen voldoende groot zijn.
- Giet de niet gekookte en niet warme melk in het melkreservoir (afb. 17). Met het reservoir gevuld tot de MAX lijn kunnen van 2 a 3 cappuccino's gezet worden. Nooit de streep net boven het opschrift MAX overschrijden (afb. 17) anders zou de melk uit het pijpje kunnen blijven druppelen ook nadat de cappuccino's gezet zijn.
- Alvorens de melkafgifte te beginnen wacht altijd dat het CAPPUCCINO OK-lampje gaat branden (afb. 18) dat wil zeggen dat de ideale temperatuur voor de schuimmelk bereikt is.

RAAD: als men met een koude hogedrukreservoir begint wacht om warmere melk te verkrijgen dat het "OK" lampje 2 maal achter elkaar aan gaat (ongeveer 5 minuten).

- Zet het kopje met de koffie onder het pijpje van het melkreservoir, controleer dat de sluiting van het

melkreservoir goed vastzit, de stoomknop tegen de klok in draaien voor minstens een draai (afb. 19). De schuimmelk komt uit het pijpje van het melkreservoir. Indien kleine kopjes gebruikt worden moet, om melkspatten te voorkomen, de antispasat koepel op het pijpje van het melkreservoir geplaatst worden (afb. 20).

- Vul de kop met de gewenste hoeveelheid schuimmelk. Om de melkafgifte te stoppen de stoomknop met de klok mee draaien.
- Opdat de melk goed schuimt alvorens de volgende cappuccino te zetten wacht altijd dat het CAPPUCCINO OK- lampje brandt.

RAAD: om een perfecte cappuccino te zetten raden we de volgende verhoudingen aan: 1/3 koffie en 2/3 schuimmelk.

- Als de laatste cappuccino gezet is, alvorens het apparaat uit te zetten, het zuigpijpje van het reservoir boven het niveau van de eventueel overblijvende melk plaatsen (zoals aangegeven in afb. 21), voor enkele seconden wat stoom naar buiten laten komen, en dan de stoomknop sluiten met het pijpje eruit.

OM HYGIËNISCHE REDENEN WORDT AANGERADEN DEZE HANDELING ALTIJD UIT TE VOEREN OM TE VOORKOMEN DAT DE MELK IN DE INTERNE CIRCUITS VAN HET APPARAAT STAGNEERT.

- Tenslotte om te voorkomen dat de melk stolt moet het melkreservoir direct gewassen worden zoals veder omschreven is in de paragraaf "het schoonmaken van het emulgeer onderdeel/ melkreservoir".

LET OP: de eerste keer dat het apparaat gebruikt wordt moeten alle onderdelen en binnencircuits als volgt gewassen worden:

1. *Het espresso hogedrukreservoir: tenminste vijf espresso zetten zonder gemalen koffie (volgens de aanwijzingen van de paragraaf EEN ESPRESSO MAKEN).*
2. *Voor het stoomreservoir: dit met een maatbeker water vullen, de dop sluiten en de ① CAPPUCCINO knop drukken.*

Na 5 minuten de knop draaien en alle stoom eruit laten gaan (ongeveer voor 15 minuten).

SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Alvorens iedere schoonmaak- of onderhoudshandeling, zet het apparaat af, haal de stekker uit het stopcontact en laat afkoelen.

HET SCHOONMAKEN VAN HET EMULGEER ONDERDEEL/ MELKRESERVOIR

Het schoonmaken van het emulgeer onderdeel moet direct na ieder gebruik uitgevoerd worden. Als volgt te werk gaan:

- Verwijder het melkreservoir door op de sluiting te drukken en tegelijkertijd omhoog te trekken: met warm water wassen. Om de reiniging van het melkreservoirpijpje te vergemakkelijken is het mogelijk het bijgeleverde borsteltje te gebruiken.
- Verwijder het rode emulgeer onderdeel door op de sluiting (A) te drukken en tegelijkertijd naar boven te trekken (afb. 22). Verwijder de rubberen menger, was met warmwater en maak vooral de vier openingen in afb. 23 aangegeven schoon (met behulp van een naald).
Controleer dat de opening, met pijl B aangegeven, niet verstopt zit.
- Nadat alle onderdelen schoongemaakt zijn monteer deze weer op de juiste wijze. In het bijzonder controleer dat de rubberen menger goed ingevoerd is en het rode emulgeer onderdeel tot de klik ingevoerd is.

Indien de reiniging niet na ieder gebruik uitgevoerd wordt kan het gebeuren dat de melkemulsie niet goed uitvalt, dat de melk zelf niet goed wordt gezogen of dat de melk uit het melkreservoir druppelt.

SCHOONMAAK VAN DE FILTERHOUDER

Tenminste eenmaal per dag moet de filterhouder schoongemaakt worden op de volgende wijze:

- Draai de bodem van de filterhouder tegen de klok in en verwijder deze (afb. 24).
- Spoel met warm water af;
- Voer de bodem weer in.

Af het toe moet het kalk op de metalen kroon van de filterhouder verwijderd worden door deze tien minuten lang in warm water te dompelen en dan meerdere malen de cursor activeren.

Was de filterhouder nooit in de vaatmachine.

Indien het apparaat voor langere tijd niet gebruikt wordt is het raadzaam de filterhouder niet ingevoerd te laten daar de pakking van het hogedrukreservoir elasticiteit kan verliezen.

SCHOONMAAK VAN DE FILTERHOUDER VOOR DE SERVINGS

Maak af en toe de filterhouder voor servings op de volgende wijze schoon:

- Druk de knop van de filterhouder en verwijder de

filter zoals is aangegeven in de afb. 27.

- controleer dat de openingen van de filter niet verstopt zitten. Indien nodig zorgvuldig schoonmaken met warm water en met een schuursponsje.
- Maak de binnenzijde van de filterhouder en de rubberen pakking schoon;
- Plaats de filter weer in;

Was de filterhouder nooit in de vaatmachine.

SCHOONMAAK VAN DE SPROEIER VAN HET ESPRESSO HOGEDRUKRESERVOIR

Tenminste eenmaal per jaar moeten de openingen van het espresso hogedrukreservoir schoongemaakt worden op de volgende wijze:

- controleer dat het koffieapparaat niet warm is en dat de stekker uit het stopcontact gehaald is;
- draai met behulp van een schroevendraaier de schroef los die de sproeier van het espresso hogedrukreservoir vastmaakt (afb. 25);
- maak met een vochtig doek het hogedrukreservoir op de plaats waar de sproeier heeft gezeten schoon;
- Borstel de sproeier met een vaatwasmiddel af totdat alle openingen schoon zijn.
- spoel de sproeier onder de kraan af door deze voortdurend te wrijven.
- monteer de sproeier van het espresso hogedrukreservoir weer;

ANDERE SCHOONMAAK HANDELINGEN

1. Voor het schoonmaken van het apparaat gebruik geen oplosmiddelen of schuurmiddelen. Het is voldoende een vochtig zacht doek te gebruiken.
2. Verwijder, ledig en was af en toe het lekbakje.
3. Maak het espresso waterreservoir schoon.
4. Dompel, tijdens het schoonmaken, nooit het apparaat in het water: het is een elektrisch apparaat.

ONTKALKING

Het is raadzaam het apparaat ongeveer iedere 200 espresso's te ontkalken. Er wordt aangeraden speciale ontkalkingsprodukten voor espresso apparaten, die in de handel verkrijgbaar zijn, te gebruiken. Als deze produkten niet verkrijgbaar zijn volg dan deze procedure:

1. Vul het waterreservoir met 1 liter water;
2. Los 2 eetlepels (ongeveer 30 gram) citroenzuur op (verkrijgbaar bij de apotheek of drogisterij);
3. Druk de ① ESPRESSO knop en wacht dat het Espresso OK- lampje brandt;

4. Controleer dat de filterhouder niet vast zit en plaats een bakje onder de sproeier van het apparaat;
5. Druk de espressoknop  en laat half reservoir leeg lopen. Blokkeer dan door weer op de knop te drukken;
6. Laat de oplossing voor ongeveer 15 minuten inwerken, begin weer de afgifte totdat het reservoir helemaal leeg is.
7. Om resten van de oplossing en van het kalk te verwijderen, spoel het reservoir goed af, vul met schoon water en zet terug op zijn plaats. Druk de espressoknop.
8. Wacht tot het reservoir leeg is;
9. Druk opnieuw op de knop en herhaal de handelingen 7 en 8.

Reparaties aan het espresso apparaat nodig vanwege kalkproblemen worden niet door garantie gedekt als de boven omschreven ontkalking niet regelmatig uitgevoerd wordt.

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Er komt geen espresso uit het apparaat	• Geen water in het reservoir • De openingen van het mondstuk van de filterhouder zitten verstopt • De sproeier van het espressohogedrukreservoir zit verstopt • Het reservoir is niet goed ingevoerd en de klep op de bodem is niet open.	• Vul het waterreservoir • Maak de openingen van het mondstuk schoon. • Voer de schoonmaakhandelingen uit zoals is aangegeven in het hoofdstuk "Schoonmaak van de opening van het espressohogedrukreservoir" • Druk lichtjes op het reservoir om de klep op de bodem te openen.
De espresso druppelt langs de randen van de filterhouder in plaats van door de openingen	• De filterhouder zit niet goed op zijn plaats. • De pakking van het espressohogedrukreservoir is niet meer elastisch • De openingen van de mondstukken van de filterhouder zijn verstopt.	• Bevestig de filterhouder goed en draai hem zo ver mogelijk vast • De pakking van het espressohogedrukreservoir laten vervangen door een Service Centrum. • Maak de openingen van de mondstukken schoon.
De espresso is koud	• Het espresso OK-lampje brandt niet op het moment dat op de espressoknop gedrukt wordt. • De voorverwarming is niet uitgevoerd • De kopjes zijn niet voorverwarmd;	• Wacht tot het OK-lampje gaat branden • Voer de voorverwarming uit zoals beschreven in de paragraaf "Voorverwarming van het Apparaat"; • Verwarm de kopjes voor door deze met warm water te spoelen.
De pomp maakt veel lawaai	• Het waterreservoir is leeg • Het reservoir is slecht ingevoerd en de klep op de bodem is niet open.	• Vul het reservoir • Druk lichtjes op het reservoir om de klep op de bodem te openen.
De koffiecraème is licht van kleur (de koffie loopt te snel uit het mondstuk)	• De gemalen koffie is te weinig aangedrukt • Er is te weinig gemalen koffie gebruikt • De koffie is te grof gemalen	• Druk de gemalen koffie meer aan • Gebruik een grotere hoeveelheid koffie • Gebruik alleen gemalen koffie die bestemd is voor espressoapparaten
De koffie is te donker van kleur (de koffie komt langzaam uit het mondstuk)	• De gemalen koffie is te veel aangedrukt • Er is te veel gemalen koffie • De opening van het espressohogedrukreservoir is verstopt • De koffie is te fijn gemalen	• Druk de koffie minder aan • Gebruik een kleinere hoeveelheid gemalen koffie. • De schoonmaakhandelingen uitvoeren zoals is aangegeven in het hoofdstuk "Schoonmaak van de opening van het espressohogedrukreservoir" • Gebruik alleen gemalen koffie die bestemd is voor espressoapparaten
De koffie heeft een zure smaak	• Er is onvoldoende gespoeld na de ontkalking	• Het apparaat spoelen zoals is aangegeven in het hoofdstuk "ONTKALKING".
De melk schuimt niet bij het maken van cappuccino	• De melk is niet koud genoeg • Het emulgeeronderdeel is vuil	• Gebruik altijd melk op koelkasttemperatuur. • Maak de openingen van het emulgeeronderdeel zorgvuldig schoon, vooral het onderdeel aangegeven met de letter B in afb. 23
De melk blijft uit het melkreservoir vloeien ook al is de stoomknop dicht	• Het emulgeeronderdeel is vuil.	• Maak de openingen van het emulgeeronderdeel zorgvuldig schoon, vooral het onderdeel aangegeven met de letter B in afb. 23

E

Leer atentamente este manual de instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato. Solamente así se obtendrán los mejores resultados y la máxima seguridad durante su utilización.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

La siguiente terminología se repetirá en las páginas sucesivas.

1. Portafiltro para café molido
2. Portafiltro para pastillas (si está previsto)
3. Tapa para caldera vapor
4. Tapadera depósito leche
5. Emulsionador
6. Mezclador
7. Depósito para la leche
8. Medidor café
9. Campana antisalpicaduras
10. Botón erogación café exprés
11. Botón encendido/apagado café exprés (①)
12. Luz testigo caldera vapor encendida
13. Luz testigo OK capuchino
14. Botón encendido/apagado caldera vapor (①)
15. Luz testigo caldera para café exprés encendida
16. Luz testigo OK café exprés
17. Escobillón
18. Tapa para prensar
19. Vaporizador caldera café exprés
20. Indicador nivel del agua en el depósito agua para café exprés
21. Depósito agua para café exprés
22. Tapadera depósito agua café exprés
23. Caldera vapor
24. Manecilla vapor
25. Bandeja recoge gotas (leche)
26. Bandeja recoge gotas (café exprés)
27. Apoya tazas
28. Dosificador para caldera vapor

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Esta máquina está construida para hacer café y calentar líquidos: **atención a no quemarse con los chorros de agua o de vapor por un uso incorrecto de la misma.**
- No tocar las partes calientes
- Después de haber quitado el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato. En caso de dudas no lo utilicen y diríjase a personal profesionalmente

calificado.

- Los elementos del embalaje (bolsitas de plástico, espuma de poliestireno, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños por ser potenciales fuentes de peligro.
- Este aparato tendrá que destinarse sólo al uso para el cual ha sido concebido, es decir para uso doméstico. Cualquier otro uso es incorrecto y por consiguiente peligroso.
- El fabricante no puede ser considerado responsable de eventuales daños derivados de uso incorrecto, erróneo e irracional.
- No tocar el aparato con manos o pies mojados o húmedos.
- No permitir que el aparato sea usado por niños o por incapaces sin vigilancia.
- En caso de avería y/o mal funcionamiento del aparato, apagarlo y no forzarlo.
Para la eventual reparación dirigirse solamente a un Centro de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante y requerir la utilización de piezas de repuesto originales. La falta de respeto a lo sobredicho puede comprometer la seguridad del aparato.
- El cable de alimentación de este aparato no debe ser sustituido por el usuario, ya que para su sustitución es necesaria una herramienta especial. Si el cable se dañara o si fuera necesario reemplazarlo, diríjase únicamente a un Centro de Asistencia autorizado por el fabricante.

INSTALACIÓN

- colocar el aparato sobre una superficie de trabajo alejada de los grifos del agua y pilas.
- comprobar que la tensión de la red eléctrica corresponde a la tensión indicada en la placa de datos del aparato. Enchufar el aparato solamente a una toma de corriente con una capacidad mínima de 10 A y dotada de una puesta a tierra adecuada. El fabricante no será responsable por eventuales accidentes causados por la falta de la puesta a tierra del equipo.
- si la toma y el enchufe del aparato son incompatibles, hacer sustituir la toma por otra adecuada por personal calificado.
- no instalar nunca la máquina en un ambiente cuya temperatura pueda descender o ser igual a 0°C (si el agua se congela, el aparato puede estropearse).

CÓMO OPERAR PARA HACER EL CAFÉ EXPRÉS

LLENADO DEL DEPÓSITO AGUA

Levantar la tapadera y sacar el depósito agua (Fig.1). Llenar el depósito con agua fría y limpia (fig.2). Volver a colocar el depósito ejerciendo una pequeña presión para abrir la válvula situada en la parte inferior del depósito.

Se aconseja llenar el depósito cuando la máquina está fría, aunque si es necesario llenarlo con la máquina calentada, es probable que se forme un poco de agua en el alojamiento del depósito mientras que éste ha sido extraído. De vez en cuando, habrá que secar la superficie utilizando la esponja situada la parte inferior del depósito (fig. 3).

La forma más simple para llenar el depósito es llenarlo sin quitarlo echando en él, el agua directamente con una jarra.

NOTA: no hacer nunca funcionar el aparato sin agua en el depósito.

La cantidad de agua contenida en el depósito puede ser controlada por el visor de control. Esto permite añadir agua cuando es necesario.

PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ

Para obtener un café expés a la temperatura adecuada, es absolutamente necesario precalentar la máquina; pulsar el botón ① ESPRESSO (fig. 4) media hora antes al menos de hacer el café y asegurarse de dejar enganchado el portafiltro en la máquina. Para enganchar el portafiltro, ponerlo debajo del vaporizador caldera con la empuñadura orientada hacia la izquierda, véase la fig. 5, empujar hacia arriba y contemporáneamente dar vueltas hacia la derecha, hasta apretarlo del todo. Dejar pasar media hora antes de preparar el café siguiendo las modalidades descritas en el capítulo siguiente.

Alternativamente para precalentar la máquina de forma más rápida, proceder en el modo siguiente:

- 1 Encender la máquina presionando el botón ① ESPRESSO (fig. 4).
- 2 Poner una taza debajo del vaporizador y asegurarse de que el portafiltro esté enganchado en la máquina.
- 3 Esperar que la luz testigo OK ESPRESSO (fig. 6) se encienda y pulsar inmediatamente después el botón erogación café  (fig. 7), dejar salir el agua hasta que se apague la luz testigo OK ESPRESSO; por lo tanto parar la erogación pulsando de nuevo el mismo botón.
- 4 Vaciar la taza, desenganchar el portafiltro y vaciar el agua caliente contenida en él. (Normalmente

durante la operación de desenganche del portafiltro se produce una pequeña salida de vapor)

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS CON EL PORTAFILTRO PARA EL CAFÉ MOLIDO

1. Tras haber efectuado el precalentamiento de la máquina como se describe en el párrafo anterior, **para preparar un café expés**, colocar el cursor del portafiltro en la posición  (fig. 8) y llenar el portafiltro con 1 medidor lleno de café molido, 7 gramos aproximadamente (fig. 9). Presionarlo ligeramente con la tapa para prensar (fig. 11). Utilizar café de buena calidad y de molienda fina confeccionado para cafetera expés. Si se desea **preparar dos cafés expés**, poner el cursor en la posición  (fig. 10) y llenarlo con dos medidores escasos de café molido (aproximadamente 6 + 6 gramos). Presionarlo ligeramente con la tapa para prensar (fig. 11).

IMPORTANTE: para obtener un funcionamiento correcto, antes de poner el café en el portafiltro, asegurarse de que el filtro esté perfectamente limpio.

NOTA: *el prensado del café molido es muy importante para obtener un café expés bueno. Si se prensa excesivamente el café sale lentamente y la crema obtenida es de color oscuro, sin embargo, si no se prensa suficientemente, el café saldrá demasiado rápidamente y el color de la crema será claro.*

2. Quitar el eventual café excesivo del borde del portafiltro y enganchar el portafiltro a la máquina, dándole vueltas hasta apretarlo del todo (fig. 5).
3. Colocar la taza o las tazas, mejor precalentadas enjuagándolas con un poco de agua caliente, debajo de las boquillas del portafiltro (fig.12).
4. Asegurarse de que la luz testigo ok expés (fig. 6) esté encendida (si está apagada, esperar que se encienda) pulsar el botón erogación café  (fig. 7) hasta obtener la cantidad deseada. Para interrumpir, pulsar de nuevo el mismo botón.

NOTA: *tras haber preparado el café, es normal que salgan algunas gotas de agua del vaporizador.*

5. Para desenganchar el portafiltro, dar vueltas a la empuñadura de la derecha a la izquierda.
- ATENCIÓN para evitar salpicaduras, no desenganchar nunca el portafiltro cuando la cafetera se encuentra en erogación**
6. Para eliminar el café utilizado en el portafiltro, colocar el cursor en EJECT (fig. 13) y hacer salir el café volcando el portafiltro.
7. Para apagar la cafetera, pulsar el botón ① ESPRESSO (fig. 4).

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS CON EL PORTAFILTRO PARA PASTILLAS (SI ESTÁ PREVISTO)

1. Precalentar la cafetera siguiendo las indicaciones del párrafo "PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ"
2. Pulsar el pulsador portafiltro y poner la pastilla sobre el filtro (fig. 26).

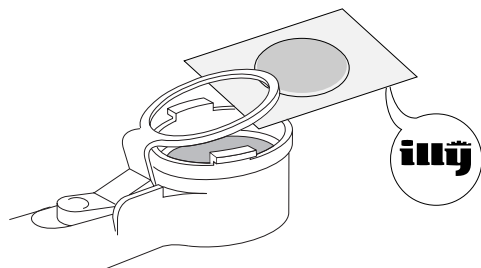
NOTA: Utilizar pastillas que respeten la norma ESE: indicada en todos los envases con la siguiente marca:



La norma ESE es un sistema aceptado por los productores de pastillas más grandes que permite preparar un café exprés de forma fácil y limpia.

3. Enganchar el portafiltro a la máquina apretándolo del todo (fig. 5).
4. Repetir el procedimiento seguido en los puntos 4, 5 y 6 del párrafo anterior.
5. Para quitar la pastilla, pulsar el pulsador del portafiltro y quitarla.
6. Para apagar la cafetera, pulsar el botón ① ESPRESSO (fig. 4).

Si para su café exprés utiliza comprimidos tipo "serving illycaffè", utilizar el portafiltro al efecto; introducir el comprimido de café teniendo cuidado de que la **inscripción "illy"** esté dirigida hacia abajo y que el lado largo del comprimido se encuentre **paralelo al mango** (véase figura).



CÓMO OPERAR PARA HACER EL CAPUCHINO

LLENADO DE LA CALDERA VAPOR

- Desenroscar la tapa de la caldera dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj.
- Llenar el dosificador de agua hasta la línea 170 gramos – 6 oz. (fig. 14)
- Verter el agua lentamente en la caldera (fig. 15) habiéndose asegurado anteriormente de que el botón ① CAPPUCCINO esté apagado y la manecilla vapor esté cerrada. La caldera llena hasta ese nivel permite hacer de 15 a 20

capuchinos.

- Cerrar la tapa de la caldera dándole vueltas energicamente en el sentido de las agujas del reloj.

NOTA: por motivos de seguridad cuando la caldera está caliente, no es posible desenroscar la tapa ya que está girando en vacío, por lo tanto para un eventual llenado hay que esperar que el agua contenida se agote completamente o esperar hasta que la caldera se enfríe.

ATENCIÓN: se aconseja llenar la caldera cuando está fría utilizando el dosificador en dotación. Si el llenado debe hacerse cuando la caldera está caliente (por ejemplo cuando se acaba el agua mientras que se está haciendo el capuchino), se recomienda introducir solamente el contenido de un dosificador y **NO INTENTAR NUNCA LLENAR LA CALDERA HASTA LA PALABRA MÁX 10 gramos – 6 oz** imprimida en la caldera (fig. 15) pues la leche a continuación no se montará perfectamente.

PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

- Antes de hacer el café, asegurarse de que la manecilla vapor esté cerrada, por lo tanto pulsar el botón ① CAPPUCCINO (fig. 16) para que la caldera vapor pueda precalentarse.
- Preparar los cafés exprés como se describe en el capítulo CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS, teniendo cuidado de utilizar tazas suficientemente grandes.
- Verter la leche en el depósito leche (fig. 17), sin que hierva y fría. Con el depósito lleno hasta la línea MAX se pueden preparar de 2 a 3 capuchinos. No superar nunca el pequeño escalón situado sobre la palabra MAX (fig. 17) pues la leche podría continuar a gotear por el tubo una vez acabado el capuchino.
- Antes de empezar la salida de la leche esperar siempre hasta que se encienda el testigo OK CAPPUCCINO (fig. 18) que indica el alcance de la temperatura ideal para la espuma de la leche.

CONSEJO: partiendo con la caldera fría, para que la leche se caliente más habrá que esperar hasta que el testigo "OK" se encienda 2 veces sucesivamente (5 minutos aproximadamente)

- Colocar la taza que contiene el café debajo del tubo del depósito leche, asegurarse de que el retén del depósito leche esté bien enganchedo, por lo tanto dar vueltas a la manecilla del vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj de una vuelta al menos (fig. 19). La leche "montada" empezará a salir por el tubo del depósito leche.

Cuando se utilizan tazas pequeñas para evitar salpicaduras de leche, es necesario poner la campana antisalpicadura sobre el tubo del depósito leche (fig. 20).

- Llenar la taza con la cantidad deseada de leche montada. Para interrumpir la salida de la leche, dar vueltas en el sentido de las agujas del reloj a la manecilla vapor. Para montar la leche correctamente, entre un capuchino y el siguiente esperar siempre que la luz testigo OK CAPPUCCINO se encienda.

CONSEJO: para obtener un capuchino perfecto aconsejamos utilizar las siguientes proporciones: 1/3 de café y 2/3 de leche montada.

- Cuando se acabe la preparación del último capuchino, antes de apagar la máquina levantar el tubo de aspiración del depósito por encima del nivel de la leche que haya quedado (como se indica en la fig. 21), dejar salir el vapor durante unos segundos, cerrar la manecilla con el tubo sacado. POR MOTIVOS DE HIGIENE SE ACONSEJA EFECTUAR SIEMPRE ESTA OPERACIÓN PARA EVITAR QUE LA LECHE SE RESTAÑE EN LOS CIRCUITOS INTERNOS DE LA MÁQUINA
- Finalmente para evitar que la leche se solidifique, es necesario lavar inmediatamente el depósito de la leche siguiendo las indicaciones del párrafo que sigue "Limpieza del emulsionador/depósito leche"

ATENCIÓN: la primera vez que se usa la cafetera, habrá que lavar todos los accesorios y los circuitos internos de este modo:

1. Para la caldera café exprés: se deben hacer al menos cinco cafés sin utilizar el café molido (siguiendo las indicaciones del párrafo CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS).
2. Para la caldera vapor: llenarla con un dosificador de agua, cerrar la tapa y pulsar el pulsador ① CAPPUCCINO. Dejar pasar 5 minutos, dar vueltas a la manecilla y dejar que el vapor salga completamente (15 minutos aproximadamente)

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, apagar la máquina, desenchufarla de la toma de corriente y dejar que se enfríe.

LIMPIEZA DEL EMULSIONADOR/DEPÓSITO LECHE

Efectuar la limpieza del emulsionador inmediatamente después de cada utilización.

- Quitar el depósito de la leche presionando el gancho y contemporáneamente tirando hacia arriba: lavarlo con agua caliente. Para facilitar la limpieza del tubo del depósito leche, es posible emplear el escobillón suministrado en dotación.
- Quitar el emulsionador de color rojo ejerciendo presiones sobre el retén (a) y contemporáneamente tirando de él hacia arriba (fig. 22). Quitar el mezclador de goma, lavar y limpiar con agua caliente los cuatro orificios indicados en la figura 23 (limpiarlos con la ayuda de una aguja). Asegurarse de que el orificio indicado con la flecha B no esté obstruido.
- Montar correctamente todas las piezas limpias. En especial, asegurarse de que el mezclador de goma esté insertado completamente y que el emulsionador de color rojo esté insertado, se deberá oír el clic.

Si no se efectúa esta limpieza después de cada utilización, la emulsión de leche puede salir mal, la leche puede no ser aspirada o la leche goteará por el tubo del depósito de la leche.

LIMPIEZA DEL PORTAFILTRO

Limpiar al menos una vez diariamente el portafiltro en el modo siguiente:

- Dar vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj a la parte inferior del portafiltro y sacarlo (fig. 24).
- Enjuagar con caliente caliente
- Ponerlo de nuevo la parte inferior.

De vez en cuando es necesario eliminar las incrustaciones formadas en la corona metálica del portafiltro sumergiéndola en agua caliente durante unos diez minutos y después accionar varias veces el cursor.

No lavar nunca el portafiltro en el lavavajillas

Si la máquina permanece sin operar durante un largo periodo de tiempo, se aconseja no dejar el portafiltro enganchado ya que la junta de la caldera puede perder elasticidad.

LIMPIEZA DEL PORTAFILTRO PARA PASTILLAS

Limpiar periódicamente el portafiltro para pastillas en el modo siguiente:

- pulsar el pulsador del portafiltro y quitar el filtro como se indica en la figura 27.
- controlar que los orificios del filtro no estén obstruidos. Si es necesario, limpiarlo

meticulosamente con agua caliente restregando con una esponja abrasivo.

- limpiar la parte interna del portafiltro y la junta de goma.
- volver a poner el filtro.

No lavar nunca el portafiltro en el lavavajillas

LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR CALDERA EXPRÉS

Al menos una vez anualmente, es necesario limpiar el vaporizador de la caldera exprés en el siguiente modo:

- asegurarse de que la cafetera no esté caliente y el testigo esté activado.
- con la ayuda de un destornillador, desenroscar el tornillo que fija el vaporizador de la caldera café exprés (fig. 25).
- limpiar con un paño húmedo la zona de la caldera en donde estaba situado el vaporizador;
- cepillar el vaporizador con un poco de detergente para platos hasta conseguir limpiar todos los orificios.
- enjuagar el vaporizador bajo el grifo restregándolo siempre.
- volver a montar el vaporizador en la caldera café exprés

OTRAS LIMPIEZAS

1. Para la limpieza de la máquina no utilizar disolventes o detergentes abrasivos. Es suficiente usar un paño húmedo y suave.
2. Sacar la bandeja recoge gotas, vaciarla y lavarla periódicamente.
3. Limpiar el depósito agua para el café exprés.
4. No introducir nunca la máquina en el agua para limpiarla; es un aparato eléctrico.

DECALCIFICACIÓN

Se aconseja decalcificar la máquina cada 200 cafés aproximadamente. Se aconseja utilizar productos específicos comercializados para la decalcificación de las cafeteras de café exprés. Si no se encuentran estos productos; proceder en el modo siguiente:

1. Llenar el depósito de agua con 1 litro de agua;
2. Diluir 2 cucharadas (30 gramos aproximadamente) de ácido cítrico (en venta en farmacias o droguerías).
3. Pulsar el botón **①** ESPRESSO y esperar que se encienda la luz testigo OK café exprés;
4. Asegurarse de que el portafiltro no esté enganchado y colocar un recipiente debajo del vaporizador de la máquina;
5. Pulsar el botón suministro café **☺** y llenar la mitad

del depósito. Para parar pulsar de nuevo el botón.

6. Dejar actuar la solución durante 15 minutos aproximadamente; reanudar la erogación hasta vaciar completamente el depósito.

7. Para eliminar los restos de solución y de calcáreo, enjuagar correctamente el depósito, llenarlo con agua limpia y ponerlo en su alojamiento. Pulsar el botón salida café.

8. Esperar hasta que el depósito esté vacío

9. Pulsar de nuevo el botón y repetir las operaciones 7 y 8 una vez más.

La garantía no cubre las reparaciones de la cafetera derivadas de problemas de calcáreo si no han sido efectuadas regularmente las operaciones de decalcificación anteriormente descritas.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	SOLUCIÓN
No sale café exprés	- Falta de agua en el depósito. - Orificios de las boquillas del portafiltro obstruidos. - Vaporizador de la caldera café exprés obstruido. - Depósito insertado incorrectamente, válvula situada en la parte inferior cerrada.	- Llenar el depósito del agua - Limpiar los orificios de las boquillas - Efectuar su limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del vaporizador caldera exprés" - Presionar levemente el depósito para abrir la válvula situada en el fondo.
El café exprés gotea por los bordes del portafiltro y no por los orificios.	- Portafiltro colocado incorrectamente. - La junta de la caldera café exprés ha perdido elasticidad. - Orificios de las boquillas del portafiltro obstruidos.	- Enganchar el portafiltro correctamente y apretarlo dándole vueltas hasta el máximo. - Cambiar la junta de la caldera café exprés en un centro de asistencia. - Limpiar los orificios de las boquillas.
El café exprés sale frío.	- Luz testigo OK café exprés no se enciende al pulsar el botón salida café. - No se ha efectuado el precalentamiento. - Las tazas no han sido precalentadas.	- Esperar que la luz testigo OK café exprés se encienda. - Efectuar el precalentamiento siguiendo las indicaciones del párrafo "Precalentamiento de la máquina". - Precalentar las tazas enjuagándolas con agua caliente.
La bomba produce un ruido alto.	- Depósito del agua vacío. - Depósito insertado incorrectamente, válvula situada en la parte inferior cerrada.	- Llenar el depósito. - Presionar levemente el depósito para abrir la válvula situada en el fondo.
La crema del café es clara (el café baja rápidamente por la boquilla).	- El café molido no está prensado suficientemente. - La cantidad de café molido es insuficiente. - Moledura del café gruesa.	- Aumentar el prensado del café molido. - Aumentar la cantidad de café. - Utilizar solamente café molido para cafeteras de café exprés.
La crema del café es oscura (el café baja lentamente por la boquilla).	- El café molido está prensado excesivamente - La cantidad de café molido es elevada. - Vaporizador de la caldera café exprés obstruida. - Moledura del café demasiado fina.	- Prensar menos el café. - Disminuir la cantidad de café. - Efectuar la limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del vaporizador caldera exprés" - Utilizar solamente café molido para cafeteras de café exprés.
El café tiene un sabor ácido.	El aclarado después de la decalcificación ha sido insuficiente.	Enjuagar el aparato siguiendo las indicaciones del capítulo "DECALCIFICACIÓN".
No se forma espuma mientras se hace el capuchino.	- La leche no está suficientemente fría. - El emulsionador está sucio.	- Utilizar siempre leche a la temperatura del frigorífico. - Limpiar meticulosamente los orificios del emulsionador, en especial el orificio indicado con la letra B en la figura 23.
La leche sigue saliendo del depósito leche con la manecilla vapor cerrada.	El emulsionador está sucio.	Limpiar meticulosamente los orificios del emulsionador para el capuchino, en especial el orificio indicado con la letra B en la figura 23.

P

Ler com atenção este livrete de instruções antes de instalar e usar o aparelho. Só assim se podem obter os melhores resultados e a máxima segurança de utilização.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A seguinte terminologia será continuamente usada nas páginas seguintes.

- 1 Porta-filtro para café moído
- 2 Porta-filtro para discos de café (se previsto)
- 3 Tampão da caldeira do vapor
- 4 Tampa do reservatório do leite
- 5 Emulsionador
- 6 Misturador
- 7 Reservatório para o leite
- 8 Doseador do café
- 9 Campânula anti-salpicos
10. Interruptor do café expresso
11. Interruptor aceso/desligado do café expresso (ⓘ)
- 12 Luz piloto da caldeira de vapor acesa
- 13 Luz piloto OK cappuccino
- 14 Interruptor aceso/desligado da caldeira de vapor (ⓘ)
- 15 Luz piloto da caldeira para o expresso acesa
- 16 Luz piloto OK expresso
- 17 Escova
- 18 Calçador
- 19 Duche da caldeira expresso
- 20 Indicador do nível da água no reservatório da água para expresso
- 21 Reservatório de água para expresso
- 22 Tampa do reservatório da água para expresso
- 23 Caldeira do vapor
- 24 Manípulo do vapor
- 25 Tabuleiro de recolha das gotas (leite)
- 26 Gaveta de recolha das gotas (expresso)
- 27 Plano de apoio das chávenas
- 28 Doseador para caldeira do vapor

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- Esta máquina foi produzida para fazer café e aquecer líquidos. **Tenha cuidado quando utilizar a água ou o vapor: evite as queimaduras.**
- Não toque nas peças que estão quentes
- Depois de desembalar, verifique se a máquina não está danificada. Em caso de dúvida, não utilize a máquina e contacte um Técnico qualificado.
- Material de embalagem (sacos de plástico,

material em polistireno, etc.) têm de ser mantidos fora do alcance das crianças visto as mesmas serem uma potencial fonte de risco.

- Esta máquina é apenas para a utilização doméstica. Qualquer outro tipo de utilização doméstica, é considerado impróprio ou incorrecto.
- O fabricante não se responsabiliza por danos provenientes do uso impróprio ou incorrecto desta máquina.
- Não toque no aparelho com as mãos ou os pés, molhados ou húmidos.
- Não deixe que o aparelho seja utilizado por crianças ou pessoas irresponsáveis, a não ser que supervisionadas.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento, desligue o aparelho e não force qualquer botão. As reparações devem ser efectuadas por um Centro de Serviços devidamente autorizado, utilizando peças de origem. Caso não sejam seguidos os pontos anteriores, a segurança da máquina poderá ficar comprometida.
- O fio eléctrico deste aparelho não deve ser substituído pelo utente, pois para a sua substituição é preciso utilizar utensílios especiais. No caso dos fios estarem danificados, contacte o Centro de Assistência devidamente autorizado.

INSTALAÇÃO

- Colocar o aparelho numa superfície de trabalho longe de torneiras de água e de lava-louças
- Verificar se a tensão da corrente eléctrica corresponde à indicada na chapa de identificação do aparelho. Ligar somente o aparelho a uma tomada de corrente com uma capacidade mínima de 10 A e dotada com ligação à terra eficiente. O fabricante não pode ser considerado responsável por possíveis acidentes provocados por falta de ligação à terra da instalação.
- No caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, mandar substituir a tomada por outra de tipo adequado, por pessoal qualificado.
- Nunca instalar a máquina num ambiente que possa alcançar uma temperatura inferior ou igual a 0°C (se a água congelar, o aparelho pode danificar-se)

COMO PREPARAR O CAFÉ EXPRESSO

ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DA ÁGUA

Levantar a tampa e extrair o reservatório da água (fig. 1). Encher o reservatório com água fresca e limpa (fig. 2). Introduzir novamente o reservatório **premindo levemente** de modo a abrir a válvula situada no fundo do próprio reservatório.

Aconselha-se o enchimento do reservatório quando a máquina está fria, contudo se for necessário enchê-lo com a máquina quente, é muito provável que enquanto o reservatório está fora do seu lugar se forme alguma água no fundo do vão. De vez em quando é necessário enxugar essa água utilizando a esponja que se encontra nesse lugar (fig. 3).

É possível encher o reservatório sem extraí-lo, deitando a água directamente com um jarro.

NOTA: nunca pôr o aparelho a funcionar sem água no reservatório

A quantidade de água contida no reservatório pode ser controlada olhando através da janela de controlo. Isto permitirá juntar água em caso de necessidade.

AQUECIMENTO PRÉVIO DA MÁQUINA

Para obter um café expresso à temperatura adequada, é absolutamente necessário aquecer previamente a máquina, premindo o interruptor  ESPRESSO (Fig. 4) pelo menos meia hora antes de fazer o café e tendo o cuidado de deixar o porta-filtro encaixado na máquina. Para encaixar o porta-filtro, colocá-lo por baixo do duche da caldeira com o punho virado para a esquerda, ver Fig. 5, empurrar para cima e ao mesmo tempo rodar o punho para a direita; **empurrar sempre até ao fundo**. Decorrida a meia hora, fazer o café seguindo as modalidades descritas no capítulo seguinte. Em alternativa, para efectuar mais rapidamente o aquecimento prévio, pode-se também proceder do seguinte modo:

1. Ligar a máquina premindo o interruptor  ESPRESSO (Fig. 4).
2. Colocar uma chávena por baixo do duche e assegurar-se que o porta-filtro **está encaixado na máquina**.
3. Aguardar que se acenda a luz piloto OK ESPRESSO (Fig. 6) e depois premir o interruptor do café  (Fig. 7), deixar sair a água até que se apague a luz piloto OK ESPRESSO, depois interromper a água premindo no mesmo interruptor.
4. Esvaziar a chávena, desencaixar o porta-filtro e esvaziá-lo da água quente (É normal que durante o desencaixe do porta-filtro saia algum vapor).

COMO PREPARAR O EXPRESSO COM O PORTA-FILTRO PARA O CAFÉ MOÍDO

1. Depois de ter executado o aquecimento prévio da máquina, como descrito no parágrafo anterior, **para fazer 1 café expresso**, posicionar o cursor do porta-filtro na posição  (Fig. 8) e encher o porta-filtro com 1 doseador raso de café, cerca de 7 gramas (Fig. 9). Premi-lo ligeiramente com o calcador (Fig. 11).

NOTA: Utilizar café de boa qualidade e com moagem fina embalado para máquina de café expresso.

No caso de se desejar **preparar dois cafés expresso**, PÔR o cursor na posição  (fig. 10) e enchê-lo com 2 doseadores mal cheios de café moído (cerca de 6+6 gramas). Premi-lo ligeiramente com o calcador (Fig. 11).

IMPORTANTE: para um correcto funcionamento, introduzir primeiro o café no porta-filtro, assegurar-se sempre que o filtro esteja bem limpo

NOTA: É muito importante o calcamento do café moído para se obter uma bom café expresso. Premindo muito, o café sai lentamente e o creme terá uma cor escura. Se, pelo contrário, se preme pouco, o café sai muito rapidamente e a cor do creme será clara.

2. Retirar o excesso de café do bordo do porta-filtro e encaixar este na máquina, **rodando sempre até ao fundo. (fig. 5)**
3. Colocar a chávena ou as chávenas, preferivelmente depois de previamente aquecidas, enxaguando-as com um pouco de água quente por baixo dos bicos do porta-filtro (fig. 12).
4. Assegurar-se que a luz piloto OK ESPRESSO (Fig. 6) esteja acesa (se estiver apagada, aguardar que se acenda), depois premir o interruptor do café  (Fig. 7) até se obter a quantidade desejada.
Para interromper, premir outra vez o mesmo interruptor.

NOTA: Depois de ter preparado o café, é absolutamente normal que saiam algumas gotas pelo duche.

5. Para desencaixar o porta-filtro, rodar o punho da direita para a esquerda.

ATENÇÃO: para evitar salpicos, nunca desencaixar o porta-filtro enquanto a máquina está a deitar café.

6. Para eliminar o café usado do porta-filtro, posicionar o cursor em EJECT (fig. 13) e fazer sair o café virando o porta-filtro ao contrário.
7. Para desligar a máquina do café, premir o interruptor  ESPRESSO (Fig. 4).

COMO PREPARAR O CAFÉ EXPRESSO COM O PORTA-FILTRO PARA DISCOS DE CAFÉ (SE PREVISTO)

1. Executar o aquecimento prévio da máquina como descrito no parágrafo "AQUECIMENTO PRÉVIO DO GRUPO DE CAFÉ".
2. Premir o botão do porta-filtro e introduzir o disco no filtro (fig. 26).

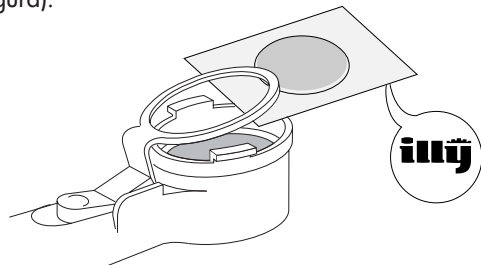
NOTA: Utilizar discos que respeitem o standard ESE: este está indicado nas embalagens com a seguinte marca:



O standard ESE é um sistema aceite pelos maiores produtores de discos de café e permite preparar um café expresso de modo simples e limpo.

3. Encaixar este último na máquina, **rodando-o sempre até ao fundo** (fig. 5).
4. Proceder de modo idêntico às alíneas 4, 5 e 6 do parágrafo anterior.
5. Para retirar o disco, premir o botão do porta-filtro e retirá-lo.
6. Para desligar a máquina de café, premir o interruptor ① ESPRESSO (fig. 4)

Se, para o café-expresso, são usadas monodoses do tipo "Serving Illycaffé", servir-se do porta- apropriado; colocar a pastilha de café prestando atenção que a **escrita illy** esteja posicionada **para baixo** e o lado comprido da pastilha esteja **paralelo ao punho** (ver figura).



COMO PREPARAR O CAPPUCCINO

ENCHIMENTO DA CALDEIRA DO VAPOR

- Desenroscar o tampão da caldeira para a esquerda.
- Encher o doseador de água até à linha de 170 gramas - 6 oz. (fig. 14)
- Deitar a água lentamente na caldeira (fig. 15) assegurando-se primeiro que o interruptor ① CAPPUCCINO esteja desligado e o manípulo do vapor fechado. A caldeira assim cheia permite fazer de 15 a 20 cappuccinos.
- Fechar o tampão da caldeira rodando-o com força para a direita

NOTA: por motivos de segurança, quando a caldeira está quente, não é possível desenroscar o tampão pois este gira a vazio; portanto, para o seu enchimento é necessário aguardar que acabe toda a água nela contida ou aguardar que a caldeira arrefeça.

ATENÇÃO: *aconselha-se o enchimento da caldeira quando está fria utilizando o doseador fornecido. Se o enchimento tiver que ser efectuado quando a caldeira está quente (por exemplo quando acaba a água e se está a fazer um cappuccino), recomenda-se de introduzir somente o conteúdo de um doseador e NUNCA TENTAR ENCHER A CALDEIRA ATÉ À MARCA MÁX. 170 gramas - 6 oz. gravada na própria caldeira (fig. 15) caso contrário o próximo encorpamento do leite será imperfeito.*

PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO

- Ainda antes de fazer o café, assegurar-se que o manípulo do vapor esteja fechado e premir o interruptor ① CAPPUCCINO (fig. 16) de modo que a caldeira do vapor possa fazer o aquecimento prévio.
- Preparar o café expresso como descrito no capítulo COMO PREPARAR O EXPRESSO, tendo o cuidado de utilizar chávenas suficientemente grandes.
- Deitar o leite no reservatório do leite (fig. 17), sem ter sido fervido nem quente. Com o reservatório cheio até à linha MÁX podem-se fazer de 2 a 3 Capuccinos. **Nunca ultrapassar o pequeno degrau que se encontra logo acima da palavra MÁX. (fig. 17) caso contrário pode acontecer que depois de terminado o cappuccino o leite continue a sair pelo tubo.**
- Antes de iniciar a distribuição do leite, **aguardar sempre que se acenda a luz piloto OK CAPPUCCINO** (fig. 18) que indica que se alcançou a temperatura ideal para encorpar o leite.

CONSELHO. *partindo com a caldeira fria, para se obter um leite mais quente, aguardar que a luz piloto "OK" se acenda 2 vezes de seguida (cerca de 5 minutos).*

- Colocar a chávena com o café por baixo do tubo do reservatório do leite, assegurar-se que o fecho do reservatório do leite esteja bem encaixado, depois rodar o manípulo do vapor para a esquerda pelo menos uma volta (fig. 19). O leite "encorpado" começará a sair pelo tubo do reservatório do leite. Caso se utilizem chávenas pequenas, para evitar que o leite salpique, é necessário enfiar a campânula anti-salpicos no tubo do reservatório do leite (fig. 20).
- Encher a chávena com a quantidade de leite

encorpado. Para interromper a saída do leite, rodar para a direita o manípulo do vapor. **Enquanto o encorpamento do leite sai bem, aguardar sempre entre dois cappuccinos que a luz piloto OK CAPPUCCINO se acenda.**

CONSELHO: para se obter um cappuccino perfeito, aconselham-se as seguintes proporções: 1/3 de café e 2/3 de leite encorpado.

- Terminada a preparação do último cappuccino, antes de desligar a máquina, levantar o tubo de aspiração do reservatório acima do nível do leite restante (como indicado na fig. 21), deixar sair o vapor por alguns segundos, depois fechar o manípulo com o tubo assim extraído. POR MOTIVOS DE HIGIENE, RECOMENDA-SE DE EFECTUAR SEMPRE ESTA OPERAÇÃO DE MODO A EVITAR QUE O LEITE FIQUE NOS CIRCUITOS INTERNOS DA MÁQUINA.
- Por fim, para evitar que o leite solidifique, é necessário lavar imediatamente o reservatório do leite como descrito mais adiante no parágrafo "Limpeza do emulsionador / reservatório do leite".

ATENÇÃO: A primeira vez que se usa a máquina, é necessário lavar todos os acessórios e os circuitos internos do seguinte modo:

1. Na caldeira expresso: fazer pelo menos cinco cafés sem utilizar o café moído (segundo as indicações do parágrafo "COMO PREPARAR O CAFÉ EXPRESSO")
2. Na caldeira de vapor: enchê-la com um doseador de água, fechar o tampão e premir o botão ① CAPPUCCINO. Após 5 minutos, rodar o manípulo e deixar sair o vapor até acabar (cerca de 15 minutos).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de efectuar qualquer operação de limpeza ou manutenção, desligar a máquina, retirar a ficha da tomada de corrente e deixá-la arrefecer.

LIMPEZA DO EMULSIONADOR / RESERVATÓRIO DO LEITE

A limpeza do emulsionador deve ser efectuada logo depois de cada utilização. Proceder do seguinte modo:

- Retirar o reservatório do leite premindo o gancho e puxando para cima ao mesmo tempo: lavá-lo com água quente. Para facilitar a limpeza do tubo do reservatório do leite, é possível utilizar a escova fornecida com a máquina.
- Retirar o emulsionador vermelho fazendo pressão no fecho (A) e puxando para cima ao mesmo tempo (fig. 22). Retirar o misturador de borracha, lavar e

limpar com água quente, sobretudo os quatro furos indicados na figura 23 (limpá-los com o auxílio de uma agulha). Assegurar-se que o furo marcado com a seta B não esteja obturado.

- Depois de limpas, todas as peças devem ser montadas de modo correcto. Assegurar-se em especial que o misturador de borracha fique bem introduzido a fundo e que o emulsionador vermelho faça clique ao encaixar.

Se não se efectuar esta limpeza depois de cada utilização, pode acontecer que a emulsão do leite não seja bem executada, que o próprio leite não seja aspirado ou que o leite saia pelo tubo do reservatório do leite

LIMPEZA DO PORTA-FILTRO

Pelo menos uma vez por dia é necessário limpar o porta-filtro, do seguinte modo:

- Rodar para a esquerda o fundo do porta-filtro e extraí-lo (fig. 24).
- Enxaguar com água quente;
- Introduzir novamente o fundo

De vez em quando, é necessário eliminar as incrustações que se formam na coroa metálica do porta-filtro mergulhando-a em água quente durante dez minutos e depois accionar várias vezes o cursor. Nunca lavar o porta-filtro na máquina de lavar louça.

No caso em que a máquina fique sem ser utilizada por muito tempo, é aconselhável não deixar o porta-filtro encaixado pois a junta da caldeira pode perder elasticidade

LIMPEZA DO PORTA-FILTRO PARA DISCOS DE CAFÉ

De vez em quando limpar o porta-filtro para discos do seguinte modo:

- Premir o botão do porta-filtro e retirar o filtro como indicado na figura 27
- Controlar se os furos do filtro estão obstruídos. Se necessário, limpá-los bem com água quente e esfregando com uma esponja abrasiva.
- Limpar o interior do porta-filtro e a junta em borracha.
- Introduzir novamente o filtro.

Nunca lavar o porta-filtro na máquina de lavar louça.

LIMPEZA DO DUCHE DA CALDEIRA EXPRESSO

Pelo menos uma vez por ano é necessário limpar o duche da caldeira expresso do seguinte modo:

- Assegurar-se que a máquina de café não esteja quente e a ficha esteja tirada da tomada.
- Com uma chave de fendas, desapertar o parafusos que fixa o duche da caldeira expresso (fig. 25).

- Limpar com um pano húmido a zona da caldeira onde estava colocado o duche.
- Escovar o duche com um pouco de detergente para pratos até que os furos estejam limpos.
- Enxaguar o duche por baixo da torneira, esfregando-o sempre.
- Montar novamente o duche da caldeira expresso.

garantia se não tiver sido executada regularmente a descalcificação acima descrita.

OUTRAS LIMPEZAS

1. Nunca usar solventes ou detergentes abrasivos para a limpeza da máquina. Será suficiente um pano húmido e macio.
2. Extrair a gaveta de recolha das gotas, esvaziá-la e lavá-la periodicamente.
3. Limpar o reservatório da água para o expresso.
4. Nunca mergulhar a máquina em água durante a limpeza. É um aparelho eléctrico.

DESCALCIFICAÇÃO

É aconselhável efectuar uma descalcificação da máquina aproximadamente cada 200 cafés. Aconselha-se a utilização de produtos específicos para a descalcificação de máquinas de café expresso que se podem encontrar à venda no comércio. Se não for possível encontrar estes produtos, é possível seguir o seguinte procedimento:

1. Encher o reservatório de água com 1 litro de água;
2. Dissolver 2 colheres (cerca de 30 gramas) de ácido cítrico (à venda em farmácias ou drogarias);
3. premir o interruptor  ESPRESSO e aguardar que se acenda a luz piloto OK expresso;
4. Assegurar-se que o porta-filtro não está encaixado e colocar um recipiente por baixo do duche da máquina;
5. Premir o interruptor do café  e deixar sair metade do reservatório. Depois interromper premindo novamente o interruptor.
6. Deixar actuar a solução durante cerca de 15 minutos e depois continuar a saída da água até esvaziar completamente o reservatório
7. Para eliminar os resíduos da solução e do calcário, enxaguar bem o reservatório, enchê-lo com água limpa e introduzi-lo no seu lugar. premir o interruptor do café.
8. Aguardar que o reservatório esteja vazio.
9. Premir novamente o interruptor e repetir outra vez as operações 7 e 8.

As reparações da máquina de café derivadas de problemas de calcário não serão cobertas pela

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	SOLUÇÕES
Não sai o café expresso	• Falta de água no reservatório • Os furos do bico do porta-filtro estão obstruídos • O duche da caldeira expresso está obstruído. • O reservatório está mal introduzido e a válvula no fundo não está aberta	• Encher o reservatório de água • Limpar os furos dos bicos • Efectuar a limpeza como indicado no capítulo "Limpeza do duche da caldeira expresso" • Premir ligeiramente o reservatório de modo a abrir a válvula no seu fundo
O café expresso pinga pelos bordos do porta-filtro em vez de pelos furos.	• O porta-filtro está mal introduzido • A junta da caldeira expresso perdeu elasticidade • Os furos dos bicos do porta-filtro estão obstruídos	• Encaixar o porta-filtro correctamente e rodá-lo até ao fundo • Substituir a junta das caldeira expresso num Centro de Assistência. • Limpar os furos dos bicos.
O café expresso está frio.	• A luz piloto OK expresso não está acesa no instante em que se preme o interruptor do café • O aquecimento prévio não foi efectuado • As chávenas não foram aquecidas previamente	• Aguardar o acendimento da luz piloto OK expresso. • Efectuar o aquecimento prévio como indicado no parágrafo "Aquecimento prévio da máquina" • Aquecer previamente as chávenas enxaguando-as com água quente.
Ruído elevado da bomba	• O reservatório da água está vazio • O reservatório está mal introduzido e a válvula no seu fundo não está aberta.	• Encher o reservatório • Premir ligeiramente o reservatório de modo a abrir a válvula no seu fundo.
O creme do café é claro (o café desce rapidamente pelo bico)	• O café moído está pouco calcado • A quantidade de café moído é pouca • A moagem do café está grossa.	• Calcar melhor o café moído • Aumentar a quantidade de café. • Utilizar somente café moído para máquina de café expresso
O creme do café está escuro (o café desce lentamente pelo bico)	• O café moído foi muito calcado • A quantidade de café moído é muita • O duche da caldeira expresso está obstruído • A moagem do café é muito fina.	• Calcar menos o café • Diminuir a quantidade de café moído. • Efectuar a limpeza como indicado no capítulo "Limpeza do duche da caldeira expresso" • Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso.
O café tem um sabor amargo	• O enxaguamento depois da descalcificação não foi suficiente	• Enxaguar o aparelho como descrito no capítulo "DESCALCIFICAÇÃO"
Não se forma a espuma do leite enquanto se faz o cappuccino	• O leite não está bastante frio • O emulsionador está sujo	• Usar sempre leite à temperatura do frigorífico • Limpar bem os furos do emulsionador em especial o indicado pela letra B na figura 23.
O leite continua a sair do reservatório do leite mesmo se o manípulo do vapor está fechado	• O emulsionador está sujo	• Limpar bem os furos do emulsionador em especial o indicado pela letra B na figura 23.

GR

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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Οι παρακάτω όροι χρησιμοποιούνται συνεχώς στις πόμνες σελίδες.

1. Θήκη υποδοχής φίλτρου για αλσμένο καφέ
2. Θήκη υποδοχής φίλτρου για φλιτζάνια (αν υπάρχει)
3. Τάπα λέβητα ατμού
4. Καπάκι δοχείου γάλακτος
5. Γαλακτωματοποιητής
6. Αναμίκτης
7. Δοχείο γάλακτος
8. Μζούρα καφέ
9. Κάλυμμα προστασίας από πιτσιλίσματα
10. Διακόπτης παρασκευής espresso
11. Διακόπτης ON/OFF espresso ()
12. Ενδίκτική λυχνία λέβητα ατμού αναμμένη
13. Ενδίκτική λυχνία cappuccino OK
14. Διακόπτης ON/OFF λέβητα ατμού ()
15. Ενδίκτική λυχνία λέβητα για espresso αναμμένη
16. Ενδίκτική λυχνία espresso OK
17. Εργαλείο καθαρισμού
18. Συμπιστής
19. Στόμιο λέβητα espresso
20. Δίκτης στάθμης νερού στο δοχείο νερού για espresso
21. Δοχείο νερού για καφέ espresso
22. Καπάκι δοχείου νερού για καφέ espresso
23. Λέβητας ατμού
24. Διακόπτης ατμού
25. Λκάνη συλλογής σταγονιδίων (γάλα)
26. Λκάνη συλλογής σταγονιδίων (espresso)
27. Βάση στήριξης φλιτζανιών
28. Δοσομετρητής για λέβητα ατμού

Προειδοποιήσεις για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή έχει κατασκευαστεί για να φτιάχνει καφέ και για να ζεσταίνει ποτά, προσοχή να μην καείτε από τα φυσίγματα νερού ή ατμού ή από την ανάρμοστη χρήση της.
- Μην ακουμπάτε τα ζεστά μέρη
- Αφού αφαιρέσετε την συσκευασία, βεβαιωθείτε για την ακεραιότητα της συσκευής. Σε περίπτωση αμφιβολιών, μην χρησιμοποιείτε την

συσκευή και απευθυνθείτε σε επαγγελματικά ειδικευμένο προσωπικό.

- Τα στοιχεία της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, φελιζόλ, κλπ) δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά, λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για οικιακή χρήση. Η οποιαδήποτε άλλη χρήση θα πρέπει να θεωρηθεί καταχρηστική και κατά συνέπεια επικίνδυνη.
- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για πιθανές ζημιές που θα προέλθουν από κάθε ανάρμοστη, λανθασμένη ή παράλογη χρήση.
- Μην ακουμπάτε την συσκευή με υγρά ή βρεγμένα χέρια και πόδια.
- Μην επιτρέπετε την χρήση της συσκευής σε παιδιά ή σε ανάκατα άτομα, χωρίς επιτήρηση.
- Σε περίπτωση βλάβης ή κακής λειτουργίας της συσκευής, σβήστε την και μην την παραβιάζετε.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας αυτής της συσκευής δεν πρέπει να αντικατασταθεί από τον καταναλωτή γιατί η αντικατάσταση θέλει ειδικά κλειδιά. Σε περίπτωση βλάβης του καλωδίου, απευθυνθείτε αποκλειστικά σε ένα Κέντρο Τεχνικών Επισκευών, εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σ πάγκο ραγίας μακριά από βρύσες και νροχύτες.
- Ββαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού δικτύου αντιστοιχί σ κίνη που αναγράφεται στην πινακίδα της συσκευής. Συνδέστε τη συσκευή μόνο σ μια γιωμένη πρίζα ρύματος μλάχιστη παροχή 10 A. Ο κατασκευαστής δν θα πρέπει να θεωρείται υπύθυνος για νδχόμενα ατυχήματα που μπορεί να προκληθούν από την λλιπή γίωση της συσκευής.
- Σ περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και του φισ της συσκευής, απυθυνθεί σ ιδικυμένο τχνικό για την αντικατάσταση της πρίζας μ άλλη, κατάλληλου τύπου. Σ περίπτωση βλάβης του καλωδίου, για την αντικατάσταση απυθυνθεί μόνο σ εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή γιατί απαιτείται η χρήση ιδικού ργαλίου.
- Μην γκαθιστάτε ποτέ τη συσκευή σ χώρους όπου η θερμοκρασία μπορεί να φτάσι τους 0°C (αν το νρό παγώσει, η συσκευή μπορεί να πάθι ζημιά).

ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΟΕΤΕ ΚΑΦΕ ESPRESSO

ΠΛΗΡΩΣΗ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ ΝΕΡΟΥ

Σηκώστε το καπάκι και βγάλτε το δοχείο νερού (ικ. 1). Γμίστε το δοχείο μ φρέσκο και καθαρό νερό (ικ. 2). Τοποθετήστε το δοχείο πιέζοντας λαφρά έτσι ώστε να ανοίξει η βαλβίδα που βρίσκεται στη βάση του.

Συνιστάται να γμίζτε το δοχείο όταν η μηχανή είναι κρύα, παρόλα αυτά, αν είναι αναγκαίο να το γμίστε μ τη μηχανή ζστή, είναι πολύ πιθανό μετά την αφαίρεση του δοχείου, στη βάση της υποδοχής του να σχηματιστεί λίγο νερό. Είναι συνπώς αναγκαίο να σκουπίζεται τακτικά χρησιμοποιώντας το σφουγγαράκι που βρίσκεται στη βάση (ικ. 3).

Το δοχείο μπορεί να γμίσει απλούστρα αδιάζοντας απυθίας το νερό μ μία κανάτα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην ανάθε ποτέ τη μηχανή χωρίς νερό στο δοχείο.

Η ποσότητα του νερού στο δοχείο μπορεί να λγχθί από το παραθυράκι λέγχου. Έτσι μπορεί να προσθέστε νερό σ περίπτωση ανάγκης.

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΚΑΦΕ

Για να φτιάξετ καφέ espresso στη σωστή θερμοκρασία, είναι απαραίτητο να προθερμάντε τη συσκευή, πιέζοντας το διακόπτη  ESPRESSO (ικ. 4) τουλάχιστον μισή ώρα πριν φτιάξετ τον καφέ και αφήνοντας τη θήκη υποδοχής του φίλτρου ασφαλισμένη πάνω στη μηχανή. Για να ασφαλίστε τη θήκη υποδοχής φίλτρου, τοποθετήστε την κάτω από το στόμιο του λέβητα μ τη χιρολαβή προς τα αριστερά, βλέπε ικ. 5, πιέστε προς τα πάνω και συγχρόνως γυρίστε τη χιρολαβή προς τα δεξιά. Γυρίστε τη χιρολαβή μέχρι τέρμα. Μισή ώρα αργόττα, φτιάξετ τον καφέ ακολουθώντας τις οδηγίες του πόμνου κεφαλαίου.

Σ διαφορετική περίπτωση, για ταχύτερη προθερμάνση, μπορείτε να ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

1. Ανάψτε τη συσκευή πιέζοντας το διακόπτη  ESPRESSO (ικ. 4).
2. Βάλτε ένα φλιτζάνι κάτω από το στόμιο και ββαιωθείτε ότι η θήκη υποδοχής φίλτρου έχει ασφαλίσει.
3. Πριμέντε να ανάψει η νδικτική λυχνία OK ESPRESSO (ικ. 6) και αμέσως μετά πιέστε το διακόπτη παρασκυής καφέ  (ικ. 7), αφήστε να τρέξει το νερό έως ότου σβήσει η λυχνία OK ESPRESSO και στη συνέχεια διακόψτε την παροχή πιέζοντας πάλι τον ίδιο διακόπτη.
4. Αδιάστε το φλιτζάνι, βγάλτε τη θήκη υποδοχής φίλτρου και αδιάστε το ζστό νερό.

(Είναι φυσιολογικό να λυθρώνεται λίγος ατμός όταν βγάξετ τη θήκη υποδοχής φίλτρου).

ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΟΕΤΕ ΚΑΦΕ ESPRESSO ΜΕ ΤΗ ΘΗΚΗ ΥΠΟΔΟΧΗΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΓΙΑ ΑΛΕΣΜΕΝΟ ΚΑΦΕ

1. Αφού προθερμάντε τη συσκευή σύμφωνα μ τις οδηγίες της προηγούμενης παραγράφου, για να φτιάξετ καφέ espresso, τοποθετήστε το διακόπτη της θήκης υποδοχής φίλτρου στη θέση  (ικ. 8) και γμίστε το μ 1 κοπτή μζούρα αλσμένου καφέ, πρίπου 7 γραμμάρια (ικ. 9). Απλώστε ομοιόμορφα τον αλσμένο καφέ και πιέστε τον λαφρά μ το συμπίστη (ικ. 11). Χρησιμοποιείτε καφέ καλής ποιότητας και ψιλής άλσης για μηχανές καφέ espresso. Αν θέλτε να φτιάξετ δύο καφέδες espresso, ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ το διακόπτη στη θέση  (ικ. 10) και γμίστε το φίλτρο μ δύο λιψές μζούρες καφέ (πρίπου 6+6 γραμμάρια). Απλώστε ομοιόμορφα τον αλσμένο καφέ και πιέστε τον λαφρά μ το συμπίστη (ικ. 11).

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: για τη σωστή λειτουργία, πριν βάλτε τον καφέ στη θήκη υποδοχής φίλτρου, ββαιωθείτε ότι το φίλτρο είναι απόλυτα καθαρό

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: η συμπίση του αλσμένου καφέ είναι πολύ σημαντική για την παρασκυή νός καλού καφέ espresso. Αν συμπίστέ πολύ, ο καφές τρέχει αργά και η κρέμα θα έχει πιο σκούρο χρώμα. Αν, αντίθετα, ο καφές συμπίστέ λίγο, τρέχει πολύ γρήγορα και το χρώμα της κρέμας θα είναι ανοιχτό.

2. Αφαιρέστε τυχόν πλόνασμα καφέ από το χίλος του φίλτρου και ασφαλίστε τη θήκη υποδοχής φίλτρου στη συσκευή γυρνώντας πάντα μέχρι τέρμα (ικ. 5).
3. Τοποθετήστε το φλιτζάνι ή τα φλιτζάνια, κατά προτίμηση ζστά, αφού τα ξεπλύντε μ λίγο ζστό νερό κάτω από τα στόμια της θήκης υποδοχής φίλτρου (ικ. 12).
4. Ββαιωθείτε ότι η λυχνία OK espresso (ικ. 6) είναι αναμμένη (αν είναι σβηστή, πριμέντε να ανάψει) και στη συνέχεια πιέστε το διακόπτη παρασκυής καφέ  (ικ. 7) έως ότου παραχθεί η πιθυμητή ποσότητα. Για να διακόψτε την παροχή, πιέστε πάλι τον ίδιο διακόπτη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αφού ετοιμάσετε τον καφέ, είναι απόλυτα κανονικό μερικές σταγόνες νερού να τρέξουν από το στόμιο.

5. Για να λυθρώστε τη θήκη υποδοχής φίλτρου, γυρίστε τη χιρολαβή από δεξιά προς αριστερά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: για να αποφύγετ πιτσιλίσματα, μην

ανοίγτ ποτέ τη θήκη υποδοχής του φίλτρου νώ τρέχι καφέ.

6. Για να αδιάστ το χρησιμοποιημένο καφέ από τη θήκη υποδοχής φίλτρου, τοποθετήστ το διακόπτη στη θέση EJECT (ικ. 13) και αδιάστ τον καφέ γυρνώντας ανάποδα τη θήκη.
8. Για να σβήστ τη μηχανή του καφέ, πιέστ το διακόπτη ① ESPRESSO (ικ. 4).

ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΘΕΤΕ ΚΑΦΕ ESPRESSO ΜΕ ΤΗ ΘΗΚΗ ΥΠΟΔΟΧΗΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΓΙΑ ΦΛΙΤΖΑΝΙΑ (ΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)

1. Ακολουθήστ τις οδηγίες της παραγράφου "ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΚΑΦΕ" για την προθέρμανση της συσκευής.
2. Πιέστ το κουμπί της θήκης υποδοχής φίλτρου και τοποθετήστ το φλιτζάνι στο φίλτρο (ικ. 26).

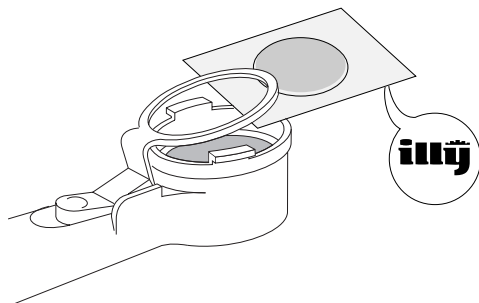
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Χρησιμοποιείτε έτοιμες δόσεις που τηρούν το στάνταρ ESE: αυτό αναγράφεται στις συσκευασίες με το εξής σήμα:



Το στάνταρ ESE είναι ένα σύστημα αποδεκτό από τους μεγαλύτερους παραγωγούς έτοιμων δόσεων και επιτρέπει την παρασκευή του καφέ espresso με απλό και καθαρό τρόπο.

3. Ασφαλίστ το φίλτρο στη μηχανή, γυρνώντας πάντα μέχρι τέρμα (ικ. 5).
4. Ακολουθήστ τις οδηγίες των σημείων 4, 5 και 6 της προηγούμενης παραγράφου.
5. Για να αφαιρέστ το φλιτζάνι, πιέστ το κουμπί στη θήκη υποδοχής φίλτρου και βγάλτ το.
6. Για να σβήστ τη μηχανή του καφέ, πιέστ το διακόπτη ① ESPRESSO (ικ. 4).

Αν τυχόν χρησιμοποιείτε δισκία τύπου "serving illycaffè" για τον καφέ Espresso σας, αξιοποιήστε το ειδικό φίλτρο. τοποθετήστε το δισκίο του καφέ προσέχοντας όπως το σήμα "illy" είναι προς τα κάτω και η μακριά πλευρά του δισκίου είναι παράλληλη με το χερούλι. (βλ. εικόνα)



ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΘΕΤΕ CAPPUCCINO

ΠΛΗΡΩΣΗ ΤΟΥ ΛΕΒΗΤΑ ΑΤΜΟΥ

οβιδώστ το πώμα του λέβητα γυρνώντας αριστροστροφα.

- Γμίστ το δοσομετρητή νρού ως τη γραμμή 170 γραμμ. - 6 oz (ικ. 14).
- Αδιάστ το νρό αργά στο λέβητα (ικ. 15), αφού ββαιωθείτ ότι ο διακόπτης ① CAPPUCCINO είναι σβηστός και ο διακόπτης ατμού κλιστός. Μ το λέβητα γμάτο μπορίτ να φτιάξτ από 15 έως 20 cappuccino.
- Κλίστ το πώμα του λέβητα γυρνώντας μ δύναμη δεξιόστροφα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: για λόγους ασφαλίας, όταν ο λέβητας είναι ζστός, δν πιτρέπται το ξβίδωμα του πώματος που γυρίζι στον αέρα. Για να γμίστ συνπώς το λέβητα, πρέπι να πριμέντ να ξαντληθί το νρό που πριέχι ή να κρυώσει.

ΠΡΟΣΟΧΗ: *συνιστάται να γμίζτ το λέβητα όταν είναι κρύος χρησιμοποιώντας το διατιθέμενο δοσομετρητή. Αν η πλήρωση πρέπι να γίνι μ το λέβητα ζστό (για παράδιγμα όταν τλιώνι το νρό νώ φτιάχнт τον cappuccino), συνιστάται η ισαγωγή του πριχομένου νός μόνο δοσομετρητή e OXI Η ΠΛΗΡΩΣΗ ΤΟΥ ΛΕΒΗΤΑ ΩΣ ΤΗΝ ΕΝΔΕΙΟΗ MAX 170 γραμμ. - 6 oz που αναγράφται στο λέβητα (ικ. 15) γιατί σ διαφορτική πρίπτωση η γαλακτωματοποίηση του γάλακτος δν θα ίναι πιτυχής.*

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ CAPPUCCINO

- Πριν φτιάξτ τον καφέ, ββαιωθείτ ο διακόπτης ατμού είναι κλιστός και στη συνέχεια πιέστ το διακόπτη ① CAPPUCCINO (ικ. 16) για να προθρμανθί ο λέβητας ατμού.
- Φτιάξτ τους καφέδς espresso σύμφωνα μ τις οδηγίες του κεφαλαίου ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΘΕΤΕ ΚΑΦΕ ESPRESSO, χρησιμοποιώντας φλιτζάνια κατάλληλου μεγέθους.
- Αδιάστ στο δοχίο γάλακτος (ικ. 17) γάλα που δν έχι βράσι και δν ίναι ζστό. Μ το δοχίο γμάτο ως την ένδιξη MAX μπορίτ να φτιάξτ από 2 έως 3 cappuccino. Μην ξπρνάτ ποτέ τη μικρή βαθμίδα που βρίσκειτ αμέσως πάνω από την ένδιξη MAX (ικ. 17) διαφορικά, μτά την παρασκευή του cappuccino, ίναι πιθανόν το γάλα να συνχίσι να στάζι από το σωλήνα.
- Πριν αρχίστ την παροχή του γάλακτος, πριμέντ πάντοτ να ανάψι η νδικτική λυχνία OK CAPPUCCINO (ικ. 18) που υποδικνύι την πίτυξη της ιδανικής θερμοκρασίας για τη

50

γαλακτωματοποίηση.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Ξεκινώντας μ κρύο λέβητα, για να έχτ πιο ζστό γάλα, πριμέντ η λυχνία "OK" να ανάψι 2 φορές συνεχώς (πρίπου 5 λπτά).

- Τοποθετήστ το φλιτζάνι μ τον καφέ κάτω από το σωλήνα του δοχείου γάλακτος, ββαιωθείτ ότι η ασφάλια του δοχείου έχι κλίσι καλά και στη συνέχεια γυρίστ το διακόπτη ατμού αριστροστροφα τουλάχιστον κατά μία στροφή (ικ. 19). Ο αφρός γάλακτος αρχίζει να βγαίνει από το σωλήνα του δοχείου. Εάν χρησιμοποιήτ φλιτζάνια μικρών διαστάσεων, για να αποφύγτ πιτσιλίσματα γάλακτος, πρέπι να τοποθετήστ το κάλυμμα προστασίας στο σωλήνα του δοχείου γάλακτος (ικ. 20).
- Γμίστ το φλιτζάνι μ την πιθυμητή ποσότητα αφρού γάλακτος. Για να διακόψτ την έξοδο του γάλακτος, γυρίστ δεξιόστροφα το διακόπτη ατμού. Για πιτυχή γαλακτωματοποίηση, πριμέντ πάντοτ το άναμμα της λυχνίας OK CAPPUCINO πριν φτιάξτ τον πόμνο cappuccino.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: για να φτιάξτ έναν τέλιο cappuccino συνιστώνται οι ακόλουθς δόσις: 1/3 καφέ και 2/3 αφρού γάλακτος.

- Αφού φτιάξτ και τον τελευταίο cappuccino, πριν σβήστ τη μηχανή, σηκώστ το σωληνάκι αναρρόφησης του δοχείου πάνω από τη στάθμη του γάλακτος που νδοχομένως έχι απομίνι (όπως στην ικ. 21), αφήστ να βγι ο ατμός για μρικά δυτρόλπτα και στη συνέχεια κλίστ το διακόπτη μ το σωλήνα σ' αυτήν τη θέση. ΓΙΑ ΛΟΓΟΥΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΝΑ ΤΗΡΕΙΤΕ ΠΑΝΤΟΤΕ ΑΥΤΗΝ ΤΗΝ ΟΔΗΓΙΑ ΩΣΤΕ ΤΟ ΓΑΛΑ ΝΑ ΜΗΝ ΠΑΡΑΜΕΝΕΙ ΣΤΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ ΚΥΚΛΩΜΑΤΑ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ.
- Τέλος, για να αποφύγτ τη στροποίηση του γάλακτος, πρέπι να πλύντ αμέσως το δοχείο του γάλακτος όπως πριγράφτ στη συνέχεια, στην παράγραφο "Καθαρισμός γαλακτωματοποιητή/δοχείου γάλακτος".

ΠΡΟΣΟΧΗ: την πρώτη φορά που χρησιμοποιήτ τη συσκευή, πρέπι να πλύντ όλα τα αξσουάρ και τα σωτρικά κυκλώματα νργώντας ως ξής:

1. Για το λέβητα espresso: φτιάξτ τουλάχιστον πέντ καφέδς χωρίς να χρησιμοποιήστ αλσμένο καφέ (ακολουθώντας τις οδηγίς της παραγράφου ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΘΕΤΕ ΚΑΦΕ ESPRESSO).
2. Για το λέβητα ατμού: γμίστ το λέβητα μ ένα

δοσομετρητή νρού, κλίστ το πώμα και πιέστ το κουμπί ① CAPPUCINO. Μτά από 5 λπτά, γυρίστ το διακόπτη και αφήστ να βγι ο ατμός έως ότου ξαντληθεί (πρίπου 15 λπτά).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν από οποιαδήποτ πέμβαση καθαρισμού ή συντήρησης, σβήστ τη μηχανή, αποσυνδέστ το φισ από την πρίζα του ρύματος και αφήστ τη μηχανή να κρυσί.

Καθαρισμός γαλακτωματοποιητή/δοχείου γάλακτος

Ο καθαρισμός του γαλακτωματοποιητή πρέπι να γίνεται αμέσως μτά από καθ χρήση του. Ακολουθήστ την παρακάτω διαδικασία:

- Αφαιρέστ το δοχείο γάλακτος πιέζοντας το γάντζο και τραβώντας ταυτόχρονα προς τα πάνω: πλύντ το λέβητα μ ζστό νρό. Για καλύτερο καθαρισμό του σωλήνα στο δοχείο γάλακτος, μπορίτ να χρησιμοποιήστ το ιδικό ργαλίο του ξοπλισμού.
- Αφαιρέστ το γαλακτωματοποιητή κόκκινου χρώματος πιέζοντας την ασφάλια (Α) και τραβώντας ταυτόχρονα προς τα πάνω (ικ. 22). Βγάλτ το λάστιχο, πλύντ και καθαρίστ μ ζστό νρό ιδίως τις τέσσερις οπές στην ικ. 23 (καθαρίστ μ τη βοήθεια μιας βλόνας). Ββαιωθείτ ότι η οπή που υποδικνύται μ το βέλος Β δν έχι βουλώσι.
- Αφού ολοκληρώστ το πλύσιμο και τον καθαρισμό όλων των ξαρτημάτων, πρέπι να τα ξανατοποθετήστ σωστά στη συσκευή. Κυρίως ββαιωθείτ ότι τοποθετήσατ σωστά το λάστιχο και το γαλακτωματοποιητή κόκκινου χρώματος ώστε να "κουμπώσι" στη θέση του μ το χαρακτηριστικό κλικ.

Αν δν ακολουθήτ αυτή τη διαδικασία καθαρισμού μτά από καθ χρήση, ίναι δυνατόν το γάλα να μη φουσκώνι καλά, να μην αναρροφάται από το δοχείο ή να αρχίζει να στάζει από το σωλήνα του δοχείου γάλακτος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΘΗΚΗΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ ΦΙΛΤΡΟΥ

Τουλάχιστον μία φορά την ημέρα πρέπι να καθαρίζτ τη θήκη υποδοχής φίλτρου νργώντας ως ξής:

- Γυρίστ τέρμα αριστρά τη θήκη και βγάλτ την από τη θέση της (ικ. 24).
- οπλύντ μ ζστό νρό.
- Τοποθετήστ τη θήκη στη θέση της.

Κάθ τόσο πρέπει να αφαιρεί τα άλατα που σχηματίζονται στη μεταλλική κορώνα βυθίζοντας τη θήκη υποδοχής φίλτρου σ ζστό νρό για δέκα πρίπου λπτά και μετακινώντας πανιλημμένα το διακόπτη της.

Μην πλέντ ποτέ τη θήκη υποδοχής φίλτρου σ πλυντήριο πιάτων.

Σ πρίπτωση που η μηχανή δν χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, συνιστάται να μην αφήντ τη θήκη υποδοχής φίλτρου ασφαλισμένη γιατί το λάστιχο του λέβητα μπορί να χάσι την ελαστικότητα του.

Καθαρισμός της θήκης υποδοχής φίλτρου για φλιτζάνια

Κάθ τόσο καθαρίζτ τη θήκη για φλιτζάνια νργώντας ως ξής:

- Πιέστ το κουμπί της θήκης υποδοχής φίλτρου και βγάλτ το φίλτρο όπως στην ικόνα 27.
- Ελέγξτ αν οι οπές του φίλτρου ίναι βουλωμένες. Εν ανάγκη, καθαρίστ το φίλτρο μ ζστό νρό τρίβοντας μ σκληρό σφουγγαράκι.
- καθαρίστ το σωτρικό της θήκης υποδοχής φίλτρου και το λάστιχο.
- Τοποθτήστ το φίλτρο στη θέση του.

Μην πλέντ ποτέ τη θήκη υποδοχής φίλτρου σ πλυντήριο πιάτων.

Καθαρισμός του στομίου λέβητα espresso

Τουλάχιστον μία φορά το χρόνο, πρέπει να καθαρίζτ το στόμιο του λέβητα espresso νργώντας ως ξής:

- Ββαιωθείτ ότι η μηχανή του καφέ δν ίναι ζστή και ότι το φισ έχει αποσυνδθεί.
- Μ ένα κατσαβίδι, ξβιδώστ τη βίδα που συγκρατί το στόμιο του λέβητα espresso (ικ. 25).
- Καθαρίστ μ ένα υγρό πανί τη ζώνη του λέβητα που ήταν τοποθτημένο το στόμιο.
- Καθαρίστ το στόμιο μ λίγο απορρυπαντικό για πιάτα, για να καθαρίσουν όλς οι οπές.
- σπλύντ το στόμιο κάτω από τη βρύση τρίβοντας καλά.
- Τοποθτήστ πάλι το στόμιο του λέβητα espresso.

Άλλοι καθαρισμοί

1. Για τον καθαρισμό της μηχανής μη χρησιμοποιίτ διαλύτς ή απορρυπαντικά σ σκόνη. Αρκί ένα υγρό και μαλακό πανί.
2. Αφαιρίτ, αδιάζτ και πλέντ τακτικά τη λκάνη συλλογής σταγονιδίων.
3. Καθαρίζτ το δοχείο νρού για espresso.
4. Η συσκευή ίναι ηλεκτρική: μην τη βυθίζτ ποτέ σ νρό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΑΛΑΤΩΝ

Ο καθαρισμός της συσκευής από τα άλατα συνιστάται κάθ 200 καφέδες. Συνιστάται η χρήση ιδικών προϊόντων για τον καθαρισμό των αλάτων από μηχανές καφέ espresso που κυκλοφορούν στην αγορά. Αν τα προϊόντα αυτά ίναι δυσύρτα, μπορίτ να ακολουθήστ την παρακάτω διαδικασία:

1. Γμίστ το δοχείο νρού μ 1 λίτρο νρό.
2. Διαλύστ 2 κουτάλια 2 (πρίπου 30 γραμμάρια) κιτρικό οξύ (θα το βρίτ στα φαρμακία).
3. Πιέστ το διακόπτη ① ESPRESSO και πριμέντ έως ότου ανάψι η νδικτική λυχνία OK espresso.
4. Ββαιωθείτ ότι η θήκη υποδοχής φίλτρου δν ίναι ασφαλισμένη και τοποθτήστ ένα δοχείο κάτω από το στόμιο της μηχανής.
5. Πιέστ το διακόπτη παρασκευής καφέ  και αφήστ να τρέξι το μισό νρό. Στη συνέχεια διακόψτ την παροχή πιέζοντας πάλι το διακόπτη.
6. Αφήστ το διάλυμα να δράσι για 15 λπτά και στη συνέχεια συνεχίστ την παροχή έως ότου αδιάσι όλο το δοχείο.
7. Για να αφαιρέστ υπολίμματα διαλύματος και αλάτων, ξπλύντ καλά το δοχείο, γμίστ το μ καθαρό νρό και τοποθτήστ το στη θέση του. Πιέστ το διακόπτη παρασκευής καφέ caffθ.
8. Πριμέντ να αδιάσι το δοχείο.
9. Πιέστ πάλι το διακόπτη και παναλάβат τις νέργις 7 και 8 άλλη μία φορά.

Οι πισκυές της μηχανής καφέ που αφορούν προβλήματα αλάτων δν καλύπτονται από την γγγύηση αν ο παραπάνω καθαρισμός δν κτλίται τακτικά.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΗ
Δεν τρέχει καφές espresso	• Έλλειψη νερού στο δοχείο. • Οι οπές των στομιών στη θήκη υποδοχής φίλτρου έχουν βουλώσει. • Το στόμιο του λέβητα espresso έχει βουλώσει. • Το δοχείο δεν τοποθετήθηκε σωστά και η βαλβίδα στη βάση του δεν άνοιξε.	• Γεμίστε το δοχείο νερού. • Καθαρίστε τις οπές των στομιών. • Καθαρίστε το στόμιο σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο "Καθαρισμός του στομίου λέβητα espresso". • Πιέστε ελαφρά το δοχείο έτσι ώστε να ανοίξει η βαλβίδα στη βάση του.
Ο καφές espresso στάζει από τα χείλη της θήκης υποδοχής φίλτρου και όχι από τις οπές.	• Η θήκη τοποθετήθηκε λάθος. • Το λάστιχο του λέβητα espresso έχασε την ελαστικότητά του. • Οι οπές των στομιών της θήκης υποδοχής φίλτρου έχουν βουλώσει.	• Ασφαλίστε τη θήκη υποδοχής φίλτρου σωστά και γυρίστε την μέχρι τέρμα. • Αντικαταστήστε το λάστιχο του λέβητα espresso στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις. • Καθαρίστε τις οπές των στομιών.
Ο καφές espresso είναι κρύος.	• Η ενδεικτική λυχνία OK espresso δεν είναι αναμμένη όταν πιέζετε το διακόπτη παρασκευής καφέ. • Η προθέρμανση δεν εκτελείται. • Τα φλιτζάνια δεν προθερμάνθηκαν.	• Περιμένετε να ανάψει η λυχνία OK espresso. • Εκτελέστε την προθέρμανση σύμφωνα με τις οδηγίες της παραγράφου "Προθέρμανση της μηχανής". • Προθερμαίνετε τα φλιτζάνια ξεπλένοντας με ζεστό νερό.
Έντονος θόρυβος από την αντλία	• Το δοχείο νερού είναι άδειο. • Το δοχείο δεν τοποθετήθηκε σωστά και η βαλβίδα στη βάση του δεν άνοιξε.	• Γεμίστε το δοχείο. • Πιέστε ελαφρά το δοχείο έτσι ώστε να ανοίξει η βαλβίδα στη βάση του.
Η κρέμα του καφέ είναι ανοιχτόχρωμη (ο καφές τρέχει γρήγορα από το στόμιο).	• Ο αλεσμένος καφές συμπίεστηκε λίγο. • Μικρή ποσότητα αλεσμένου καφέ. • Χοντροκομμένος καφές.	• Αυξήστε τη συμπίεση του αλεσμένου καφέ. • Αυξήστε την ποσότητα του καφέ. • Χρησιμοποιείτε μόνον καφέ αλεσμένο για μηχανές καφέ espresso.
Η κρέμα του καφέ είναι σκούρα (ο καφές τρέχει αργά από το στόμιο)	• Υπερβολική συμπίεση του καφέ. • Μεγάλη ποσότητα αλεσμένου καφέ. • Το στόμιο του λέβητα espresso έχει βουλώσει. • Πολύ ψιλοκομμένος καφές.	• Συμπίεστε λιγότερο τον καφέ. • Ελαττώστε την ποσότητα του αλεσμένου καφέ. • Καθαρίστε το στόμιο σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο "Καθαρισμός του στομίου λέβητα espresso". • Χρησιμοποιείτε μόνον καφέ αλεσμένο για μηχανές καφέ espresso.
Ο καφές έχει όξινη γεύση.	• Το ξέπλυμα μετά τον καθαρισμό των αλάτων δεν ήταν επαρκές.	• Ξεπλύνετε τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου "ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΑΛΑΤΩΝ"
Δεν σχηματίζεται αφρός γάλακτος για την παρασκευή του cappuccino	• Το γάλα δεν είναι αρκετά κρύο. • Ο γαλακτωματοποιητής είναι βρώμικος.	• Χρησιμοποιείτε πάντοτε γάλα σε θερμοκρασία ψυγείου. • Καθαρίστε προσεκτικά τις οπές του γαλακτωματοποιητή και ειδικά την οπή με την ένδειξη B στην εικόνα 23.
Το γάλα συνεχίζει να τρέχει από το δοχείο γάλακτος με το διακόπτη ατμού κλειστό	• Ο γαλακτωματοποιητής είναι βρώμικος.	• Καθαρίστε προσεκτικά τις οπές του γαλακτωματοποιητή και ειδικά την οπή με την ένδειξη B στην εικόνα 23.