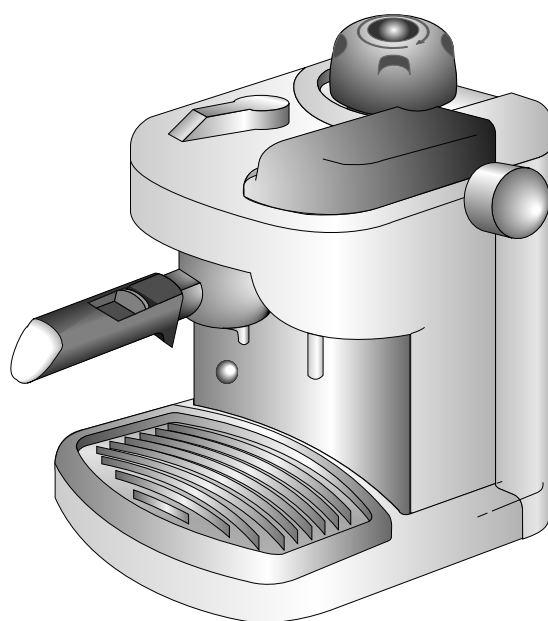
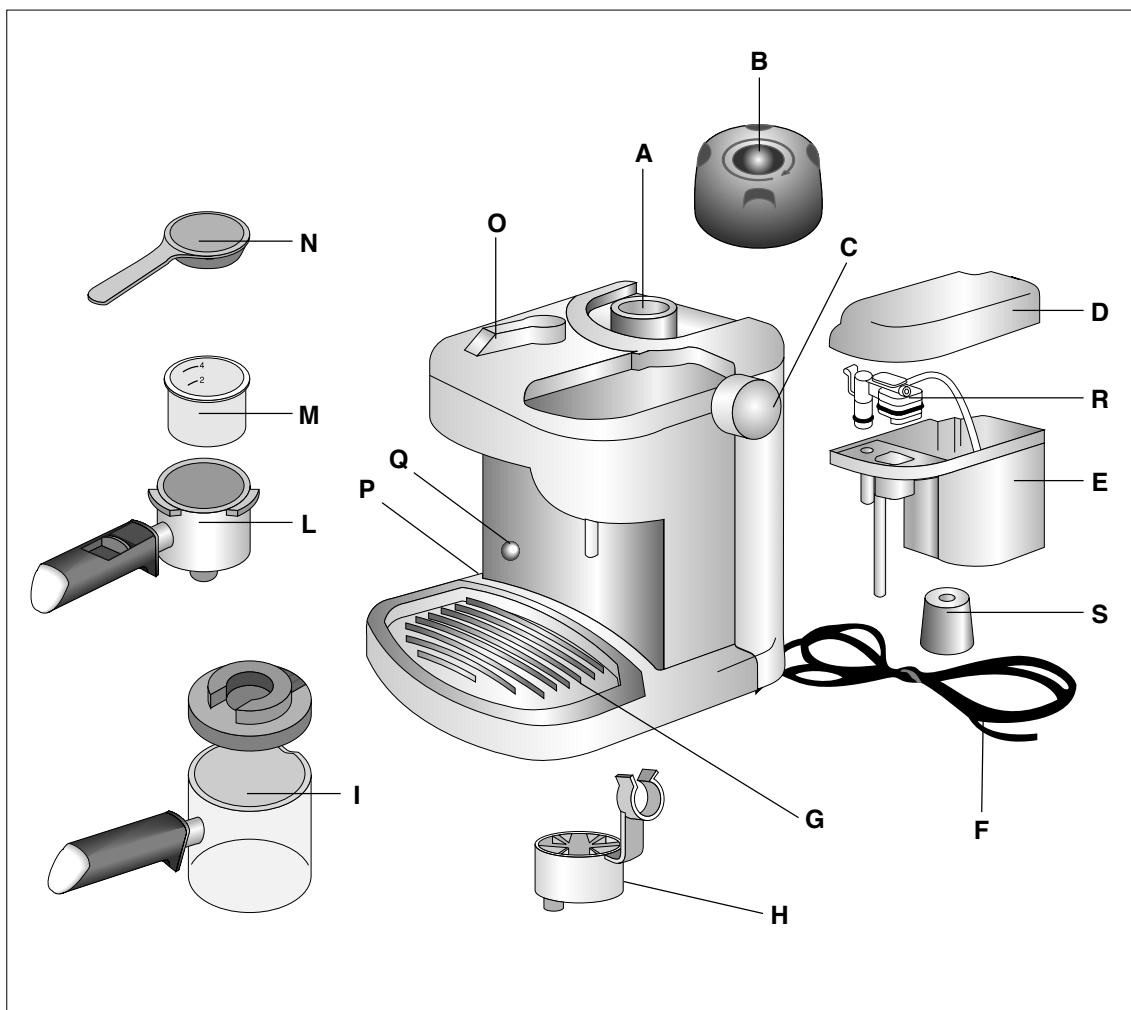

COFFEE MAKER
CAFETERIE
KAFFEEAUTOMATEN
MACCHINA DA CAFFÉ
KOFFIEZETTER
CAFETERA
CAFETEIRA
ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΦΕ
ΚΑΝΕΦŐZŐGÉP
PŘÍSTROJ NA KÁVU
EKSPRES DO KAWY
ΚΟΦΕΒΑΡΚΑ
KAFFEMASKINE
ESPRESSOMASKIN
ESPRESSOMASKIN
ESPRESSOKEITIN



Owner's instructions
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Instruções
Οδηγες χρήσης
Kezelési utasítás
Návod k použití
Instrukcje dla użytkownika
Инструкция по эксплуатации
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohjeet





ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY)

- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below. **warning:** Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard. With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.
- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

IMPORTANT

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

Green and yellow	Earth
Blue	Neutral
Brown	Live

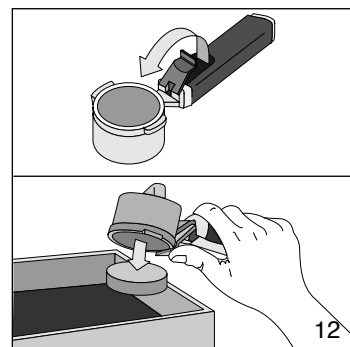
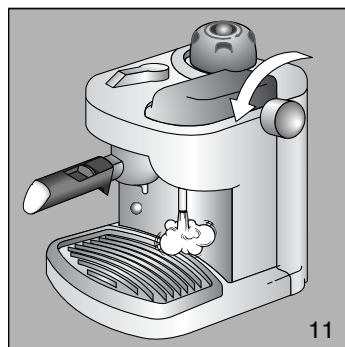
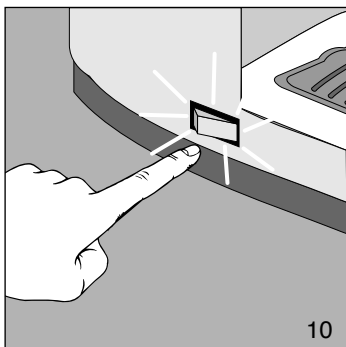
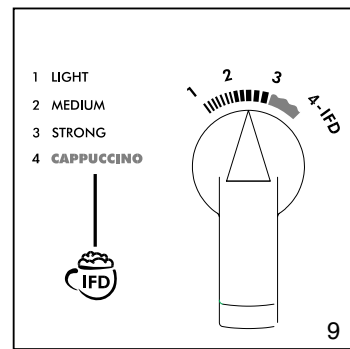
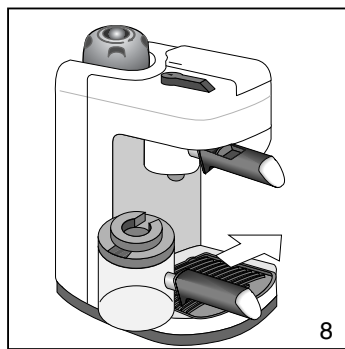
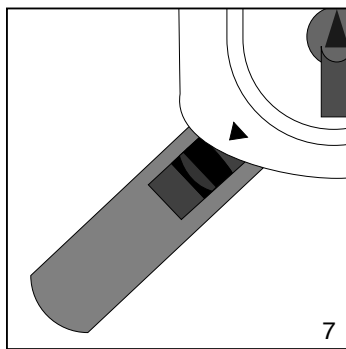
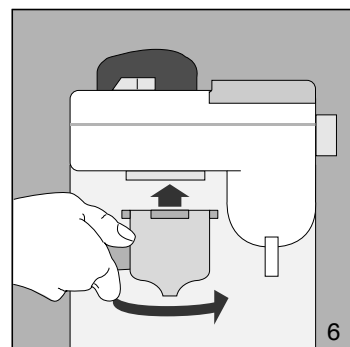
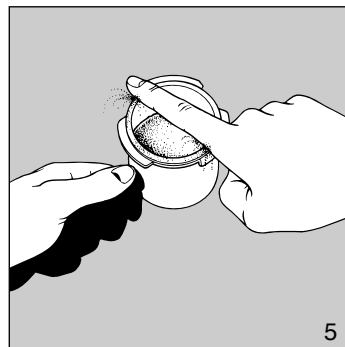
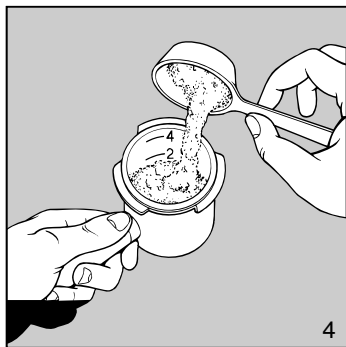
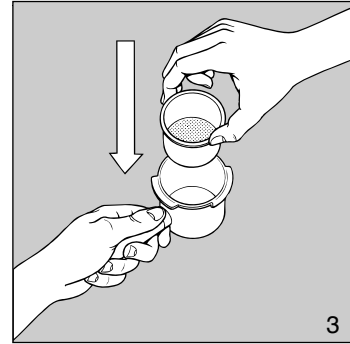
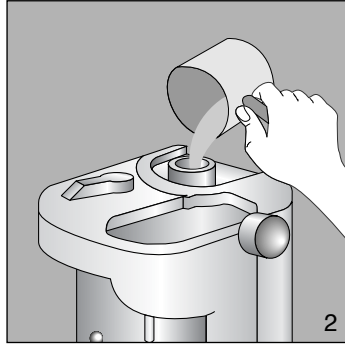
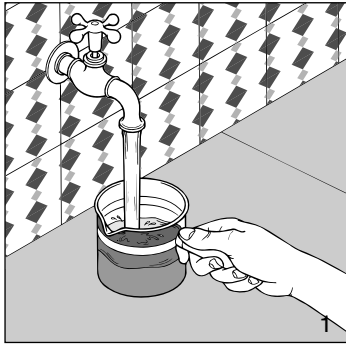


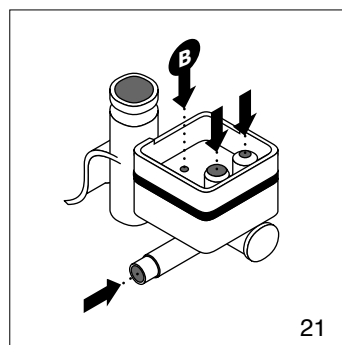
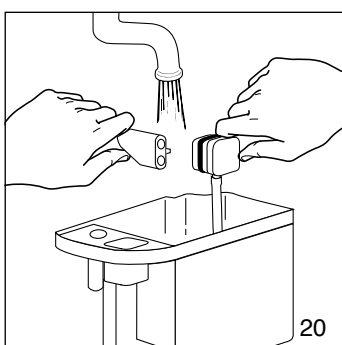
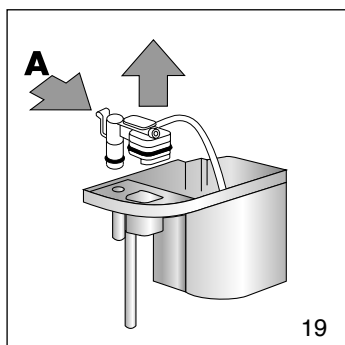
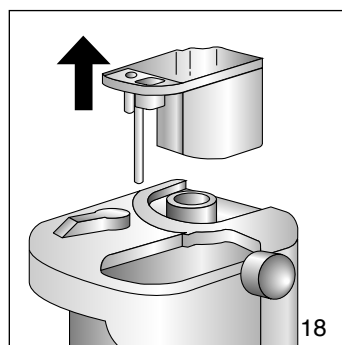
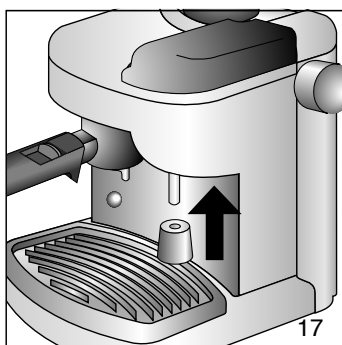
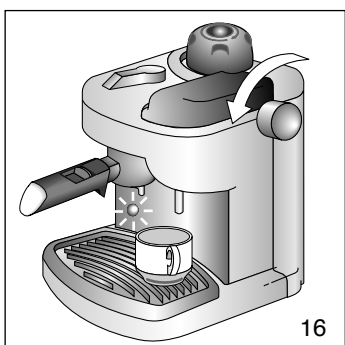
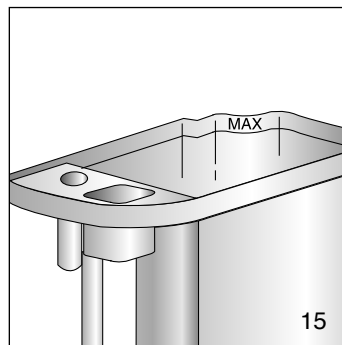
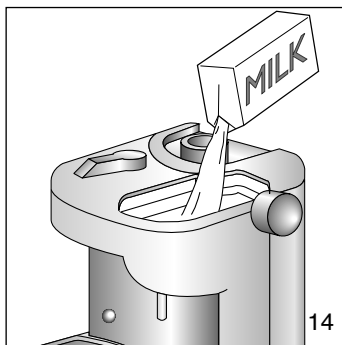
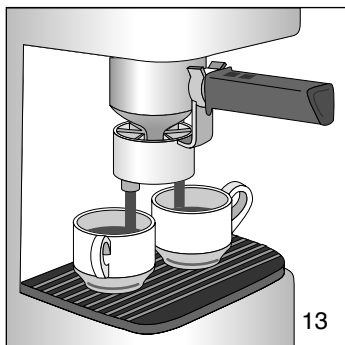
As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

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

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

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





ENGLISH

Read the instructions booklet carefully before installing and using the appliance and keep it for future reference. In this way you can be sure of getting the most out of your appliance in terms of performance and user safety.

APPLIANCE DESCRIPTION

(See drawing on page 3)

The following terminology and letters of reference will be used continuously in the following pages:

- A. Boiler
- B. Cap
- C. Steam knob
- D. Milk tank lid
- E. Milk tank
- F. Supply cable
- G. Drip tank
- H. Cup adaptor
- I. Jug with lid
- L. Filter holder
- M. Filter
- N. Measuring cup
- O. Selector for STRONG, MEDIUM or LIGHT coffee and CAPPUCCINO
- P. Switch light
- Q. "OK steam ready" pilot light
- R. Emulsifier
- S. Antisplash cap.

SAFETY WARNINGS

- Be careful not to scald yourself with jets of water or steam or by using the appliance incorrectly and do not touch the hot parts (water, dispensing area in contact with filter holder (L) and filter (M)).
- After removing the packaging, check the appliance is in perfect condition. If in doubt, do not use it and contact professionally qualified staff.
- The appliance must only be employed for domestic use. Any other use should be considered incorrect and therefore dangerous.
- Do not allow the appliance to be used by children or incompetent adults.
- The parts which could come into contact with coffee or milk conform to the prescriptions of EEC directives 89/109 relating to materials suitable for contact with foodstuffs.

INSTALLATION

- Place the appliance on a work surface away from water taps and sinks.
- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the data plate on the appliance. Only connect the appliance to a plug socket which has a minimum load of 10 A and which is equipped with efficient earthing. The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from failure to earth the equipment.
- In the event of incompatibility between the plug socket and the plug on the appliance, have the socket replaced with another of a suitable type by qualified staff. In the event of damage to the supply cable (F) necessitating its replacement, contact only a Service Centre authorised by the manufacturer, as a special tool is necessary.
- Do not install the machine in an environment where the temperature may drop to 0°C or below (if the water freezes, the appliance may suffer damage).

PREPARING THE COFFEE

- Unscrew the boiler cap (B), turning it in an anti-clockwise direction.
- Using the jug (I) supplied (fig. 1), pour the water in the boiler (fig. 2) respecting the quantities shown in the table at the end of the text. Do not exceed the quantities shown or the appliance will cease to work properly. The filling of the boiler must be carried out with the switch light (P) off.
- Close the boiler cap carefully by turning it in a clockwise direction.
- Insert the filter in the filter holder (fig. 3).

- Using the measuring cup (N), pour the coffee into the filter, respecting the amounts shown in the table at the end of the text, and spread it evenly (fig. 4). Use medium-ground coffee because coffee which is too finely-ground can cause the filter to become blocked (MOKA coffee is suitable).
- Remove any excess coffee from the edge of the filter (fig. 5).
- To attach the filter holder to the machine, bring the filter holder under the boiler shower (fig. 6), aligning its handle with the arrow marked on the lid of the machine (fig. 7). Next, push the filter holder up and at the same time turn it completely to the right. It is of no importance if the handle of the filter holder is not centred in relation to the machine; it is, however, important for the filter holder to be situated firmly in its housing.
- The jug must be positioned under the filter holder in such a way that the spout of the filter holder is inside the opening contained on the lid of the jug (fig. 8).
- Set the selector (O) to the type of coffee required: "1 LIGHT" for a weak coffee, "2 MEDIUM" for a normal coffee, "3 STRONG" for a strong coffee (fig. 9).
- Check that the steam knob (C) is turned off firmly and press the switch light. The pilot light will come on (fig. 10).
- It takes approx. 3 minutes for the coffee to start to come out. After it has been emitted, turn off the switch light.

WARNING: In order to avoid puffs of steam, you must always eliminate the residual steam inside the boiler by turning the steam knob to let out all the steam before removing the filter holder (fig. 11).

NOTE: For safety reasons, it is not possible to open the boiler cap when the boiler is hot as the cap turns without unscrewing. If it has to be removed for any reason, it is always necessary to let off steam from the boiler using the steam knob as described immediately above.

- In order to eliminate the coffee grounds from the filter holder, turn it upside down and beat it repeatedly so that the grounds come out (fig. 12). Alternatively, rinse the filter holder and the filter itself under running water.

WARNING: To eliminate the "new" smell the first time the appliance is used, complete the coffee cycle a few times without using the coffee powder.

ADAPTOR ASSEMBLY

The adaptor (H) must be used every time the coffee is required to be made directly in the cup. For it to be assembled, it only needs to be inserted in the lower part of the filter holder (fig. 13).

PREPARING CAPPUCCINOS

- Pour the amount of milk shown in the table at the end of the text into the jug before pouring it into the milk tank (E). Never exceed the MAX level marked on the tank (fig. 15), otherwise the machine could continue to drip milk from the tank pipe even after it has completed the frothing stage. Fresh full-fat milk must be used which has not been boiled and above all which is not warm. The water level must coincide with the line of the IFD symbol marked on the jug.
- Prepare the coffee as described in the paragraph headed "PREPARING THE COFFEE" from point 1 to point 10, using, however, only the amount of water needed to obtain 2 cups of cappuccino as prescribed in the table at the end of the text. Note that the amount of water needed to make 2 cups of cappuccino is greater than that required for 2 cups of normal coffee as it is also necessary to produce the steam to emulsify the milk. The coffee selector (O) must be set to the position "2 MEDIUM".
- Allow the coffee to trickle into the jug until it reaches the level 2 marked and set the coffee selector to "4 CAPPUCCINO":

WARNING: It is the level of the darker coffee which lies a little below the lighter-coloured cream rather than the level of the cream itself which has to match with line 2. This operation must be carried out with great care: if the level of the coffee should exceed line 2, there will no longer be enough steam left at the end to froth the milk.

- Pour the coffee equally into two cups.
- Position the cups containing the coffee one at a time under the milk tank pipe and wait for the "OK steam ready" pilot light to come on (Q, fig. 16). **The antispash cap (S) should be inserted on the milk tank pipe (fig. 17) to avoid the milk from splashing if small cups are used.**
- Turn the steam knob in an anti-clockwise direction; the frothy milk will begin to come out of the pipe. In order to achieve good frothing and to avoid milk from splashing the knob needs to be turned fully round at least once. Continue the process until half the milk tank has been emptied

before shutting off the steam by turning the knob in a clockwise direction.

- Also fill the 2nd cup by repeating the previous process until the whole milk tank has been emptied. **WARNING: Always wait for the "OK steam ready" pilot light (fig. 16) to come on before filling the second cup.**
- Immediately after preparing the cups of cappuccino, pour a little water into the milk tank and place the jug under the milk tank pipe. Turn the steam knob and let all the steam out (approx. one minute).

WARNING: Even if it may seem pointless, it is essential for this process to be carried out every time in order to empty the boiler completely of any residual water or steam which would otherwise prevent the appliance from working properly when it was next used. This operation also serves to clean all the perforations in the emulsifier and to empty the internal circuits of any residual milk.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before carrying out any cleaning or maintenance work, disconnect the appliance from the electrical power supply by pulling out the plug.

Cleaning the Milk Frother

The milk frother must be cleaned each time after use; proceed as follows:

- Remove the milk tank by pushing the "PRESS" lever while at the same time pulling it upwards, and wash the tank with warm water (fig. 18).
- Remove the emulsifier (R) by pressing on the lever (A) while at the same time pulling it upwards (fig. 19). Remove the rubber mixer (fig. 20), especially wash and clean with warm water the holes shown in fig. 21 (clean them using a needle). Check that the hole marked with the arrow **B** is not blocked (fig. 21). **Once they have been cleaned, all the pieces must be reassembled correctly. Pay attention that the rubber mixer is firmly pushed down and the red emulsifier is pushed till you hear clic. If the appliance is not cleaned this way every time it is used the milk may fail to froth properly or may fail to be sucked up, or it may drip from the milk tank pipe.**

Other Cleaning

- The jug, filter holder and filter should be cleaned regularly, too.
- Neither solvents nor abrasive detergents must be used for the cleaning of the machine's plastic components. A damp cloth is sufficient.
- The machine must NEVER be immersed in water.

DESCALING

If the water in your area is hard, the minerals and the limestone which it contains will accumulate with the passing of time. The limestone deposits may prevent the appliance from working properly.

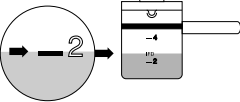
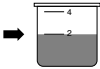
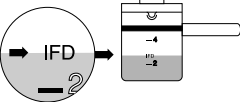
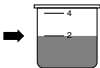
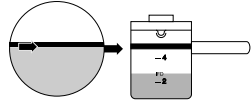
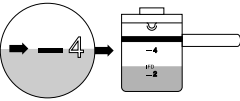
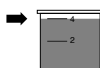
Approx. every 6 months (depending on the hardness of the water) your coffee machine should therefore be descaled with vinegar.

Proceed as follows:

1. Fill the jug with vinegar and pour the vinegar into the boiler;
2. Close the cap properly;
3. Attach the filter holder;
4. Position the jug under the filter holder;
5. Turn the machine on and set the coffee selector to the "1 LIGHT" position;
6. After a few minutes, the hot vinegar will flow through the filter holder into the jug;
7. Place a glass or a cup under the milk pipe. Turn the steam knob in an anti-clockwise direction for a few moments.
8. When the process has been completed, turn off the appliance and let it cool down. Remove the jug and detach the filter holder. Rinse them with hot water.
9. Repeat this process at least twice with cold water in order to remove any traces of vinegar.

SERVICE AND REPAIR

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

To make	Amount of water in the jug	Amount of coffee in the filter	Amount of milk in the jug
2 COFFEES	The level of water must correspond to the line marked 2 on the jug 		
2 CAPPUCCINOS	The level of water must correspond to the line marked IFD on the jug 		The level of the milk must correspond to the lower limit of the metal band 
4 COFFEES	The level of water must correspond to the line marked 4 on the jug 		

FRANÇAIS

Avant d'installer et d'utiliser votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire attentivement ce mode d'emploi et de le conserver pour d'autres consultations. Cela vous permettra d'en tirer les meilleurs résultats et de garantir une utilisation en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

(Voir dessin à la page 3)

Les termes repris ci-après, ainsi que les lettres de référence correspondantes, seront utilisés dans les instructions fournies aux pages suivantes.

- A. Chaudière
- B. Bouchon
- C. Manette vapeur
- D. Couvercle réservoir lait
- E. Réservoir du lait
- F. Cordon d'alimentation
- G. Cuvette recueil-gouttes
- H. Adaptateur pour tasses
- I. Verseuse avec couvercle
- L. Coupelle porte-filtre
- M. Filtre
- N. Mesure
- O. Sélecteur pour café FORT, MOYEN ou LEGER et CAPPUCCINO
- P. Interrupteur lumineux
- Q. Lampe témoin "OK" vapeur prête
- R. Emulseur
- S. Cloche anti-éclaboussure

AVERTISSEMENTS DE SECURITE

- Faire attention à ne pas se brûler avec des jets d'eau ou de vapeur ou avec un usage impropre de l'appareil et veiller à ne pas toucher les parties chaudes (eau, zone de débit en contact avec la coupelle (L) et le filtre (M)).
- Après avoir enlevé l'emballage, contrôler que l'appareil soit intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser exclusivement à un personnel qualifié.
- Cet appareil ne doit être destiné qu'à un usage domestique. Tout autre usage doit être considéré comme impropre et par conséquent dangereux.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou de personnes incapables.
- Les parties destinées à entrer en contact avec le café ou le lait sont conformes aux prescriptions des Directives CEE 89/109 concernant les matériaux appropriés au contact avec les produits alimentaires.

INSTALLATION

- Positionnez l'appareil sur un plan de travail loin de robinets d'eau et évier.
- Vérifiez que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil. Branchez l'appareil uniquement à une prise de courant ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une mise à la terre efficace. Le constructeur décline toute responsabilité pour les éventuels dommages dérivant de l'absence de mise à la terre de l'installation.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, faites remplacer la prise par une prise de type approprié, par un personnel qualifié. Si le cordon d'alimentation (F) est abîmé, adressez-vous exclusivement à un centre de service après-vente agréé par le fabricant pour le faire remplacer, étant donné que cette opération requiert un outil spécial.
- N'installez pas la machine à café dans une pièce pouvant atteindre une température inférieure ou égale à 0°C (en cas de gel de l'eau, l'appareil pourrait subir des dommages).

PREPARATION DU CAFE

- Dévissez le bouchon (B) de la chaudière en le tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.
- En utilisant la verseuse (I) fournie (fig. 1), versez l'eau dans la chaudière (fig. 2) en respectant les quantités indiquées dans le tableau présenté à la

fin des présentes instructions. Ne dépassez jamais les quantités indiquées, cela pourrait provoquer un mauvais fonctionnement de l'appareil. La chaudière doit être remplie lorsque l'interrupteur lumineux (P) est éteint.

- Fermez soigneusement le bouchon de la chaudière en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Insérez le filtre dans la coupelle porte-filtre (fig. 3).
- A l'aide de la mesure (N) versez le café dans le filtre en respectant les quantités indiquées dans le tableau présenté à la fin des présentes instructions et distribuez-le de manière uniforme (fig. 4). Utilisez du café de mouture moyenne, étant donné que le café moulu trop fin pourrait obstruer le filtre (le café destiné aux cafetières italiennes MOKA est approprié).
- Enlevez l'éventuel excédent de café sur le bord du filtre (fig. 5).
- Pour accrocher la coupelle à la machine, amenez la coupelle en dessous de la douchette de la chaudière (fig. 6) en alignant sa poignée avec la flèche imprimée sur le couvercle de la machine (fig. 7). Poussez ensuite la coupelle vers le haut en la faisant tourner en même temps à fond vers la droite. Cela n'a aucune importance si la poignée de la coupelle porte-filtre n'est pas centrée par rapport à la machine. Par contre, il est important que la coupelle soit bien placée dans son logement.
- La verseuse doit être positionnée sous la coupelle porte-filtre de sorte que le bec de la coupelle se trouve à l'intérieur de l'ouverture présente sur le couvercle de la verseuse (fig. 8).
- Positionnez le sélecteur (O) sur le type de café que vous souhaitez obtenir: "1 LIGHT" pour un café allongé, "2 MEDIUM" pour un café normal, "3 STRONG" pour un café fort (fig. 9).
- Assurez-vous que la manette (C) vapeur soit bien fermée et appuyez sur l'interrupteur lumineux. Le voyant lumineux s'allumera (fig. 10).
- Le débit du café commence après 3 minutes environ. Après avoir fait le café, éteignez l'interrupteur lumineux.

ATTENTION: Avant d'enlever la coupelle porte-filtre, afin d'éviter des bouffées de vapeur, il est nécessaire de toujours éliminer la pression résiduelle à l'intérieur de la chaudière en la purgeant complètement en tournant la manette vapeur (fig. 11).

Remarque: Pour des raisons de sécurité, lorsque la chaudière est chaude il n'est pas possible d'ou-

vrir son bouchon qui tourne fou. Si pour une raison quelconque il est nécessaire d'enlever le bouchon, ce dernier ne pourra être ouvert que lorsque la pression résiduelle aura été complètement évacuée de la chaudière à l'aide de la manette vapeur comme décrit au point précédent.

Pour éliminer le marc du café de la coupelle, retournez-la et tapez-la à plusieurs reprises jusqu'au moment où le marc sort (fig. 12). Vous pouvez, si vous préférez, rincer la coupelle et le filtre sous l'eau courante.

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

MONTAGE DE L'ADAPTATEUR

L'adaptateur (H) doit être utilisé chaque fois que vous souhaitez obtenir le café directement dans la tasse. Pour l'installer, il suffit de l'introduire dans la partie inférieure de la coupelle (fig. 13).

PREPARATION DES CAPPUCCINI

- Versez dans la verseuse la quantité de lait indiquée dans le tableau présenté à la fin des instructions, puis versez-la dans le réservoir du lait (E). Ne dépassez jamais le niveau Max. indiqué sur le réservoir (fig. 15) sinon du lait pourrait continuer à s'écouler du tuyau du réservoir même après avoir terminé le débit du lait mousseux. Il est indispensable que le lait soit entier, frais et non bouilli, et surtout qu'il ne soit pas chaud. Le niveau d'eau doit correspondre avec la ligne du symbole IFD imprimé sur la verseuse.
- Préparez le café comme décrit au paragraphe "PREPARATION DU CAFE" du point 1 au point 10 en utilisant toutefois la quantité d'eau nécessaire pour obtenir 2 cappuccini comme indiqué dans le tableau présenté à la fin des instructions. Il convient de préciser qu'il faut une plus grande quantité d'eau pour préparer 2 cappuccini que pour préparer 2 cafés étant donné qu'il faut également la vapeur pour faire mousser le lait. Le sélecteur café (O) doit être placé sur la position "2 MEDIUM".
- Laissez couler le café à l'intérieur de la verseuse jusqu'à ce qu'il atteigne le niveau 2 imprimé sur la verseuse et placez le sélecteur café sur la position "4 CAPPUCCINO".
- **ATTENTION:** La ligne 2 ne doit pas coïncider avec le niveau de la crème de couleur plus claire mais bien avec le niveau du café de couleur plus foncée

qui se trouve juste en dessous de la crème. Cette opération doit être faite avec beaucoup d'attention: en effet, si le niveau de café dépasse la ligne 2 à la fin il ne restera plus assez de vapeur pour faire mousser le lait.

- Versez le café dans deux tasses en le partageant de manière égale.
- Placez une à la fois les tasses contenant le café en dessous du tuyau du réservoir du lait et attendez que la lampe témoin "OK vapeur prête" s'allume (Q., fig. 16). Afin d'éviter les éclaboussures de lait lorsque vous utilisez des petites tasses, enfillez la cloche (S) anti-éclaboussure sur le tuyau du réservoir du lait (fig. 17).
- Tournez la manette vapeur dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre. Le lait mousseux commencera à s'écouler du tuyau. Pour obtenir une belle mousse de lait et éviter les éclaboussures de lait, faites tourner la manette d'un tour complet au moins. Continuez l'opération de manière à vider la moitié du réservoir du lait, puis refermez la vapeur en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Remplissez ensuite la deuxième tasse en procédant de la même façon jusqu'à ce que le réservoir du lait soit complètement vide. ATTENTION: Avant de remplir la deuxième tasse, attendez toujours que la lampe témoin "OK vapeur prête" (fig. 16) soit allumée.
- Dès que vous avez préparé les cappuccini, versez immédiatement un peu d'eau dans le réservoir du lait et placez la verseuse en dessous du tuyau du réservoir du lait. Tournez la manette vapeur et laissez purger complètement (pendant une minute environ).

ATTENTION: Même si cela pourrait sembler inutile, cette opération doit être absolument effectuée chaque fois afin d'évacuer complètement de la chaudière les éventuels résidus d'eau et de vapeur qui pourraient entraîner un mauvais fonctionnement lors de la prochaine utilisation de la machine. Cette opération sert, en outre, à nettoyer tous les orifices de l'émulseur et à éliminer des circuits intérieurs les éventuels résidus de lait.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez l'appareil du réseau d'alimentation électrique en enlevant la fiche.

Nettoyage du dispositif pour faire mousser le lait

Cette opération de nettoyage doit être effectuée après chaque utilisation. Procédez de la manière suivante:

- Enlevez le réservoir du lait en appuyant sur le levier "PRESS" et en tirant simultanément vers le haut; lavez-le ensuite à l'eau chaude (fig. 18).
- Enlevez l'émulseur (R) en pressant le levier (A) et en tirant simultanément vers le haut (fig. 19). Enlevez le mélangeur de caoutchouc (fig. 20), lavez et nettoyez à l'eau chaude surtout les orifices indiqués à la fig. 21 (nettoyez tous les orifices en utilisant la pointe d'une aiguille). Veillez également à contrôler que l'orifice indiqué par la flèche B ne soit pas obstrué. **Une fois nettoyés, tous les éléments doivent être remis en place correctement. Vérifiez notamment que le mélangeur de caoutchouc soit inséré bien à fond et que l'émulseur rouge soit inséré jusqu'à entendre clic. Si cette opération de nettoyage n'est pas effectuée après chaque utilisation, il peut arriver que le lait ne mousse pas bien, que le lait ne soit pas aspiré du réservoir ou que le lait s'écoule du tuyau du réservoir lait.**

Autres opérations de nettoyage

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

DETARTAGE

Si l'eau dans votre zone est dure, les minéraux et le calcaire contenus dans l'eau s'accumuleront au fil du temps. Les dépôts de calcaire peuvent entraîner un mauvais fonctionnement de votre appareil.

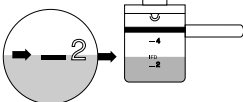
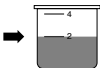
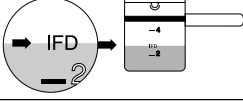
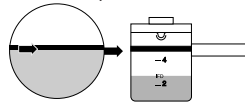
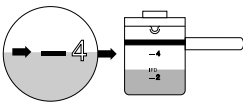
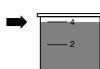
Tous les 6 mois environ (selon la dureté de l'eau), il est nécessaire de détartre votre machine à café avec du vinaigre.

Procédez de la manière suivante:

- Remplissez la verseuse avec du vinaigre et versez-le dans la chaudière.
- Fermez le bouchon à fond.
- Accrochez la coupelle porte-filtre.
- Placez la verseuse en dessous de la coupelle porte-filtre.
- Allumez la machine et placez le sélecteur café sur la position "1 LIGHT".
- Après quelques minutes, le vinaigre chaud s'écoulera à travers le porte-filtre dans la verseuse.
- Placez un verre ou une tasse en dessous du tuyau du lait. Tournez la manette vapeur dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre pendant quelques instants.
- A la fin de l'opération, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir. Enlevez la verseuse et décrochez le porte-filtre. Rincez-les ensuite à l'eau chaude.
- Renouvelez toutes ces opérations au moins deux fois avec de l'eau froide afin d'éliminer tout résidu de vinaigre.

SERVICE APRES-VENTE

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

Pour préparer	Quantité d'eau dans la verseuse	Quantité de café dans le filtre	Quantité de lait dans la verseuse
2 CAFES	Le niveau d'eau doit correspondre avec la ligne du symbole 2 imprimé sur la verseuse. 		
2 CAPPUCCINI	Le niveau d'eau doit correspondre avec la ligne du symbole IFD imprimé sur la verseuse. 		Le niveau du lait doit correspondre avec la limite inférieure de la petite bande métallique. 
4 CAFES	Le niveau d'eau doit correspondre avec la ligne du symbole 4 imprimé sur la verseuse. 		

DEUTSCH

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

GERÄTEBESCHREIBUNG

(siehe Abbildung auf Seite 3)

Nachstehende Begriffe und die entsprechenden Bezugsbuchstaben werden auf den Folgeseiten stets verwendet.

- A. Heizkessel
- B. Verschuß
- C. Dampfgriff
- D. Deckel Milchbehälter
- E. Milchbehälter
- F. Netzkabel
- G. Tropfwasserbehälter
- H. Adapter für Tassen
- I. Kanne mit Deckel
- L. Siebhalter
- M. Sieb
- N. Dosierlöffel
- O. Wahlschalter für starken, mittleren oder leichten Espresso und Cappuccino
- P. Hauptschalter mit Kontrollampe
- Q. "OK"-Betriebsbereitschaftsanzeige
- R. Aufschäumvorrichtung
- S. Spritzschutzglocke

SICHERHEITSHINWEISE

- Achten Sie darauf, sich nicht mit Wasserspritzern oder heißem Dampf zu verbrennen bzw. sich durch den unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes zu verletzen und berühren Sie keine heißen Teile (Wasser, Brühbereich in Kontakt mit Siebhalter (L) und Sieb (M)).
- Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken auf seine Unversehrtheit. Im Zweifelsfall das Gerät auf keinen Fall verwenden und sich an einen Fachmann wenden.
- Dieses Gerät darf ausschließlich als Haushaltsgesetz verwendet werden. Jeder andere, zweckentfremdete Gebrauch kann gefährlich sein.
- Das Gerät darf nicht von Kindern oder gebrechlichen Personen bedient werden.
- Die Teile, die mit Kaffee bzw. Milch in Berührung gelangen, entsprechen den Vorschriften der EU-Richtlinie 89/109 bezüglich geeigneten Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln.

INSTALLATION

- Stellen Sie das Gerät auf einer Arbeitsfläche und entfernt von Wasserhähnen und Spülbecken auf.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Typen-/Leistungsschild angegebene Spannung mit der Ihrer elektrischen Anlage übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10 A an. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Unfälle, die durch die versäumte Erdung verursacht werden sollten.
- Sollte der Gerätestecker für Ihre Steckdose ungeeignet sein, lassen Sie den Netzstecker durch einen Fachmann auswechseln. Sollte das Netzkabel (F) beschädigt sein, wenden Sie sich zum Auswechseln ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle, da hierzu Spezialwerkzeug erforderlich ist.
- Installieren Sie das Gerät nicht in Räumen, in denen eine Temperatur unter oder gleich 0°C erreicht werden kann (das Gefrieren des Wassers kann Schäden am Gerät verursachen).

ESPRESSOZUBEREITUNG

- Den Verschuß (B) des Heizkessels durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn lösen.
- Mit Hilfe der mitgelieferten Kanne (I) (Abb. 1) Wasser in den Heizkessel (Abb. 2) einfüllen und dabei die in der am Ende dieses Textes angeführten Tabelle angegebenen Mengen beachten. Überschreiten Sie die angegebenen Mengen

nicht, da dies zu Betriebsstörungen des Gerätes führen könnte. Der Hauptschalter mit Kontrollampe (P) muß ausgeschaltet sein, während der Heizkessel aufgefüllt wird.

- Den Verschuß des Heizkessels durch Drehen im Uhrzeigersinn sorgfältig verschließen.
- Setzen Sie das Sieb in den Siebhalter ein (Abb. 3).
- Füllen Sie mit Hilfe des Dosierlöffels (N) Kaffee- pulver in das Sieb und beachten Sie dabei die in der am Ende dieses Textes angeführten Tabelle angegebenen Mengen (Abb. 4). Verteilen Sie das Kaffeepulver gleichmäßig. Verwenden Sie mittel- fein gemahlenes Kaffeepulver. Wird zu fein gemahlenes Kaffeepulver verwendet, könnte das Sieb verstopfen (Kaffeepulver für die MOKA ist bestens geeignet).
- Entfernen Sie das eventuell überschüssige Kaffee- pulver vom Siebrand.
- Um den Siebhalter an der Maschine einzuhaken, bringen Sie ihn unter die Austrittsstelle am Heizkessel (Abb. 6) und richten seinen Griff mit dem Pfeil aus, der sich am Maschinendeckel (Abb. 7) befindet. Dann drücken Sie den Siebhal- ter nach oben und drehen ihn gleichzeitig ganz nach rechts. Der Griff des Siebhalters muß nicht unbedingt zentral zur Maschine stehen: Es ist viel- mehr erforderlich, daß der Siebhalter richtig ein- gesetzt ist.
- Die Kanne wird unter den Siebhalter gestellt, so daß sich die Austrittsöffnung innerhalb der Aus- sparung im Kannendeckel befindet (Abb. 8).
- Stellen Sie den Wahlschalter (O) auf die gewün- schte Kaffeestärke ein: "1 LIGHT" für einen leich- ten Espresso, "2 MEDIUM" für einen normalen Espresso, "3 STRONG" für einen starken Espre- so (Abb. 9).
- Vergewissern Sie sich, daß der Dampfgriff (C) richtig geschlossen ist und betätigen Sie den Hauptschalter mit Kontrollampe.
- Es sind etwa 3 Minuten erforderlich, bis der Espresso auszuströmen beginnt. Nach der Abga- be den Hauptsschalter mit Kontrollampe abschal- ten.

ACHTUNG: Bevor Sie den Siebhalter entfernen, muß stets der im Heizkessel verbliebene Restdampf abgelassen werden. Zur Entlüftung daher den Dampfgriff vollständig drehen (Abb. 11).

Hinweis: Aus Sicherheitsgründen kann der Ver- schluß des Heizkessels nicht geöffnet werden, solange dieser heiß ist. Muß er aus irgendeinem

Grund dennoch geöffnet werden, den Heizkessel stets mit Hilfe des Dampfgriffs so entlüften, wie unter dem vorhergehenden Punkt beschrieben.

- Zum Entfernen des Kaffeesatzes den Siebhalter umdrehen und durch wiederholtes Klopfen den Kaffeesatz entfernen (Abb. 12). Der Siebhalter und das Sieb können aber auch unter fließendem Wasser ausgespült werden.

ACHTUNG: Um bei der ersten Inbetriebnahme den Geruch des "Neuen" zu beseitigen, sollten Sie eini- ge Espressos ohne Kaffeepulver zubereiten.

ANBRINGEN DES ADAPTERS

Der Adapter (H) muß jedesmal dann verwendet wer- den, wenn der Espresso direkt in die Tasse gebrüht werden soll. Er wird einfach am unteren Teil des Siebhalters angebracht (Abb. 13).

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINOS

- Geben Sie die in der Tabelle am Ende dieses Tex- tes angegebene Menge Milch in die Kanne und füllen Sie diese danach in den Milchbehälter (E). Überschreiten Sie nie den am Behälter eingravie- ten Füllstand MAX (Abb. 15), da andernfalls auch nach Beendigung des Aufschäumvorgangs wei- terhin Milch aus der Düse des Behälters austreten könnte. Verwenden Sie frische, nicht abgekochte und vor allem keine heiße Milch. Der Wasser- stand muß mit der auf der Kanne eingravierten Markierung des Symbols IFD übereinstimmen.
- Den Espresso so zubereiten, wie im Abschnit- t "Espressozubereitung" von Punkt 1 bis Punkt 10 beschrieben, dabei jedoch die vorgeschriebene Wassermenge für die Zubereitung von 2 Cappu- ccinos verwenden, wie in der Tabelle am Ende die- ses Textes vorgeschrieben. Achten Sie darauf, daß die erforderliche Wassermenge zur Zubereitung von 2 Cappuccinos größer ist als für 2 Espressos, da auch der Dampf zum Aufschäumen der Milch berücksichtigt werden muß. Der Espresso-Wahl- schalter (O) muß auf Position "2 MEDIUM" gestel- lt werden.
- Brühen Sie Espresso in die Kanne, bis der auf der Kanne eingravierte Füllstand 2 erreicht ist und stellen Sie den Espresso-Wahlschalter auf "4 CAPPUCCINO".

ACHTUNG: Mit dem Füllstand 2 muß nicht der hellere Schaum übereinstimmen, sondern der dunklere Espresso, dessen Füllmenge etwas unter dem Schaum liegt. Dieser Vorgang muß mit äußerster Sorgfalt ausgeführt werden: Sollte nämlich der Espresso-Füllstand die Markierung

2 überschreiten, verbleibt nicht mehr genügend Dampf, um die Milch aufzuschäumen

- Geben Sie den Espresso zu gleichen Teilen in zwei Tassen.
- Stellen Sie die mit Espresso gefüllten Tassen, eine nach der anderen, unter die Düse des Milchbehälters und warten Sie ab, bis die "OK"-Bereitschaftsanzeige (Q, Abb. 16) einschaltet. Werden kleine Tassen verwendet und um Milchspritzer zu vermeiden, bringen Sie die Spritzschutzglocke (S) an der Düse des Milchbehälters an (Abb. 17).
- Drehen Sie dann den Dampfgriff entgegen dem Uhrzeigersinn. Die aufgeschäumte Milch beginnt aus der Düse auszutreten. Um ein gutes Aufschäumen der Milch zu erreichen und Milchspritzer zu vermeiden, zumindest eine vollständige Umdrehung des Griffs ausführen. Mit dem Vorgang fortfahren, bis der Milchbehälter zur Hälfte entleert ist und dann die Dampfabgabe durch Drehen des Dampfgriffs im Uhrzeigersinn unterbrechen.
- Füllen Sie auch die 2. Tasse bis der Milchbehälter vollständig entleert ist, indem Sie den vorstehend beschriebenen Vorgang wiederholen. **ACHTUNG:** Bevor Sie die zweite Tasse füllen, warten Sie erneut ab, bis die "OK"-Bereitschaftsanzeige (Abb. 16) eingeschaltet hat.
- Geben Sie sofort nach der Cappuccin Zubereitung etwas Wasser in den Milchbehälter und stellen Sie die Kanne unter die Düse des Milchbehälters. Drehen Sie den Dampfgriff und lassen Sie den gesamten Restdampf austreten (etwa eine Minute).

ACHTUNG: Auch wenn dieser Vorgang unnötig erscheint, muß er jedes Mal unbedingt durchgeführt werden, um eventuelles Restwasser bzw. verbliebenen Dampf abzulassen, die ansonsten beim nächsten Gebrauch Betriebsstörungen verursachen könnten. Dieser Vorgang dient außerdem zur Reinigung aller Öffnungen der Milchaufschäumvorrichtung und um die inneren Kreise von eventuellen Milchrückständen zu befreien.

REINIGUNG UND WARTUNG

Vor Beginn einer jeden Reinigungs- und Wartungsarbeit den Netzstecker ziehen.

Reinigung der Milchaufschäumvorrichtung

Die Reinigung der Milchaufschäumvorrichtung muß nach jedem Gebrauch erfolgen, verfahren Sie hierzu

wie folgt:

- Entnehmen Sie den Milchbehälter, indem Sie den Hebel "PRESS" betätigen und den Milchbehälter gleichzeitig nach oben ziehen. Reinigen Sie ihn mit warmem Wasser (Abb. 18).
- Entfernen Sie die Aufschäumvorrichtung (R), indem Sie den Hebel (A) betätigen und die Vorrichtung gleichzeitig nach oben ziehen (Abb. 19). Die Mischvorrichtung aus Gummi entfernen (Abb. 20) und die Aufschäumvorrichtung, vor allen Dingen die auf Abb. 21 gezeigten Öffnungen, mit warmem Wasser (mit Hilfe einer Nadel reinigen) reinigen. Vergewissern Sie sich, daß die mit dem Pfeil **B** gekennzeichnete Öffnung nicht verstopft ist (Abb. 21). Nach der Reinigung müssen alle Bestandteile wieder korrekt eingebaut werden. Vergewissern Sie sich vor allen Dingen, daß die Mischvorrichtung aus Gummi bis zum Anschlag eingesetzt ist. Wenn Sie diesen Reinigungsvorgang nicht nach jedem Gebrauch ausführen, besteht die Möglichkeit, daß das Aufschäumen der Milch nicht zufriedenstellend gelingt, die Milch nicht vom Behälter angesaugt wird oder daß die Milch aus der Milchbehälterdüse tropft.

Weitere Reinigungsarbeiten

- Reinigen Sie auch die Kanne, den Siebhalter und das Sieb regelmäßig.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Plastikteile der Maschine keine Lösungs- oder Scheuermittel. Ein weiches Tuch ist ausreichend.
- Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.

ENTKALKUNG

Ist das Wasser in Ihrem Wohngebiet hart, sammeln sich mit der Zeit die im Wasser enthaltenen Mineralien sowie Kalk an. Die Kalkablagerungen können den sachgemäßen Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

Etwa alle 6 Monate (je nach Wasserhärte) muß Ihre Maschine mit Essig entkalkt werden.

Verfahren Sie hierzu wie folgt:

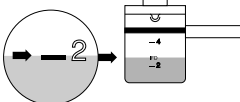
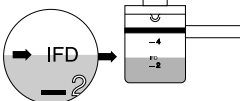
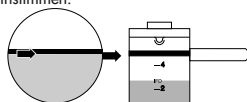
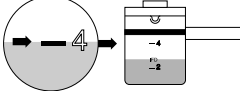
- Füllen Sie die Kanne mit Essig und gießen Sie diesen in den Wasserbehälter.
- Schließen Sie den Verschluß sorgfältig.
- Haken Sie den Siebhalter ein.
- Stellen Sie die Kanne unter den Siebhalter.
- Schalten Sie die Maschine ein und stellen Sie den Wahlschalter auf Position "1 LIGHT".
- Nach einigen Minuten fließt der heiße Essig durch den Siebhalter in die Kanne.
- Stellen Sie ein Glas oder eine Tasse unter die Milchdüse. Drehen Sie den Dampfgriff einige Sekunden

- den entgegen dem Uhrzeigersinn.
- Schalten Sie die Maschine nach Beendigung des Vorgangs ab und lassen Sie sie abkühlen. Entfernen Sie die Kanne und haken Sie den Siebhalter aus. Beide Teile mit warmen Wasser ausspülen.
- Wiederholen Sie diesen Arbeitsgang mindestens zwei Mal mit Wasser, um jede Essigspur zu beseitigen.

ausgeführt, verliert die Garantie ihre Gültigkeit.

KUNDENDIENST UND REPARATUR

Bei Schaden oder Betriebsstörung wenden Sie sich an die nächstgelegene autorisierte Kundendienststelle. Werden Reparaturen von nicht autorisiertem Personal

Zur Zubereitung von	Wassermenge in der Kanne	Kaffeepulvermenge im Sieb	Milchmenge in der Kanne
2 ESPRESSOS	Der Wasserstand muß mit der Linie des auf der Kanne eingravierten Symbols 2 übereinstimmen. 		
2 CAPPUCCINOS	Der Wasserstand muß mit der Linie des auf der Kanne eingravierten Symbols IFD übereinstimmen. 		Die Milchmenge muß mit der unteren Grenzmarke der Metallmanschette übereinstimmen. 
4 ESPRESSOS	Der Wasserstand muß mit der Linie des auf der Kanne eingravierten Symbols 4 übereinstimmen. 		

ITALIANO

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

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

(Vedere disegno a pag. 3)

La seguente terminologia e le lettere di riferimento saranno continuamente usate nelle pagine successive.

- A. Caldaia
- B. Tappo
- C. Manopola vapore
- D. Coperchio serbatoio latte
- E. Serbatoio del latte
- F. Cavo di alimentazione
- G. Vaschetta raccogli gocce
- H. Adattatore per tazze
- I. Caraffa con coperchio
- L. Coppetta porta filtro
- M. Filtro
- N. Misurino
- O. Selettore per caffè FORTE, MEDIO o LEGGERO e CAPPUCCINO
- P. Interruttore luminoso
- Q. Spia OK pronto vapore
- R. Emulsionatore
- S. Campana antispruzzo

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Fate attenzione a non scottarvi con getti d'acqua o di vapore o con uso improprio dell'apparecchio e non toccare parti calde (acqua, zona di erogazione a contatto con coppetta (L) e filtro (M)).
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzarlo e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Questo apparecchio dovrà essere impiegato solo per uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci.

Le parti che possono andare in contatto con il caffè o il latte sono conformi alle prescrizioni delle direttive EEC 89/109 relative ai materiali idonei al contatto con sostanze alimentari.

INSTALLAZIONE

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

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

- Svitare il tappo (B) della caldaia ruotandolo in senso anti orario.
- Utilizzando la caraffa (I) in dotazione (fig. 1) versare l'acqua nella caldaia (fig. 2) rispettando le quantità indicate nella tabella alla fine del testo. Non eccedere le quantità indicate altrimenti si creerebbe un cattivo funzionamento dell'apparecchio. Il riempimento della caldaia deve essere effettuato con interruttore luminoso (P) spento.

- La caraffa deve essere posizionata sotto la coppetta porta filtro in modo che il beccuccio della coppetta si trovi all'interno dell'apertura praticata sul coperchio della caraffa (fig. 8).
- Posizionare il selettore (O) sul tipo di caffè che si desidera ottenere: "1 LIGHT" per un caffè lungo, "2 MEDIUM" per un caffè normale, "3 STRONG" per un caffè forte (fig. 9).
- Assicurarci che la manopola (C) vapore sia ben chiusa e premere l'interruttore luminoso. Si accenderà la spia luminosa (fig. 10).
- Sono necessari circa 3 minuti perché inizi a fuoriuscire il caffè. Dopo l'erogazione spegnere l'interruttore luminoso.

ATTENZIONE: Prima di rimuovere la coppetta porta filtro, per evitare sbuffi di vapore, bisogna sempre eliminare il vapore residuo all'interno della caldaia facendola sfiatare completamente ruotando la manopola vapore (fig. 11).

NOTA: Per motivi di sicurezza, quando la caldaia è calda non è possibile aprirne il tappo in quanto gira a vuoto. Se per un qualsiasi motivo occorre toglierlo, è necessario far sfiatare sempre la caldaia agendo sulla manopola vapore come descritto nel punto precedente. Per eliminare i fondi di caffè dalla coppetta, capovolgerla e batterla ripetutamente affinché i fondi fuoriescano (fig. 12). In alternativa risciacquare la coppetta ed il filtro sotto l'acqua corrente.

ATTENZIONE: La prima volta che si utilizza l'apparecchio, per eliminare l'odore di nuovo, fare qualche ciclo di caffè senza utilizzare la polvere.

MONTAGGIO DELL'ADATTATORE

L'adattatore (H) deve essere utilizzato ogniqualvolta si vuole fare il caffè direttamente in tazza. Per il suo montaggio è sufficiente inserirlo nella parte inferiore della coppetta (fig. 13).

PREPARAZIONE DEI CAPPUCCINI

- Versare nella caraffa, la quantità di latte indicata nella tabella a fine del testo e poi versarla nel serbatoio del latte (E). Non superare mai il livello MAX impresso sul serbatoio (fig. 15) altrimenti può succedere che la macchina continui a gocciolare latte dal tubetto del serbatoio anche dopo aver finito l'operazione di montatura. E' necessario usare latte intero, fresco e non bollito, soprattutto non caldo. Il livello d'acqua deve coincidere con la linea del simbolo IFD impresso sulla caraffa.
- Preparare il caffè come descritto nel paragrafo "PREPARAZIONE DEL CAFFÈ" dal punto 1 al punto 10 utilizzando però la quantità di acqua necessaria per ottenere 2 cappuccini come prescritto nella tabella alla fine del testo. Notare che la quantità di acqua per fare 2 cappuccini è maggiore di quella che per 2 caffè poiché è necessario anche il vapore per emulsionare il latte. Il selettore caffè (O) deve essere posizionato nella posizione "2 MEDIUM".
- Far erogare il caffè all'interno della caraffa fino a raggiungere il livello 2 impresso nella caraffa stessa e posizionare il selettore caffè in "4 CAPPUCCINO":
ATTENZIONE: Con la linea 2 non deve collimare il livello della crema di colore più chiaro ma bensì il livello del caffè di colore più scuro che si trova un po' più sotto della crema. Questa operazione deve essere fatta con molta attenzione: infatti se il livello del caffè dovesse superare la linea 2 alla fine non rimarrà più vapore sufficiente per montare il latte.
- Versare il caffè in due tazze diviso in parti uguali.
- Posizionare una alla volta le tazze contenenti il caffè sotto il tubetto del serbatoio del latte e attendere che si accenda la spia "OK pronto vapore" (Q, fig. 16). **Qualora venissero utilizzate delle tazze di piccole dimensioni e per evitare spruzzi di latte, è necessario infilare la campana (S) anti-spruzzo sul tubo del serbatoio del latte** (fig. 17).
- Ruotare la manopola vapore in senso antiorario, il latte montato inizierà a fuoriuscire dal tubetto. Per ottenere una buona montatura e per evitare spruzzi di latte è necessario ruotare la manopola almeno di un giro. Continuare l'operazione fino a svuotare metà serbatoio del latte poi chiudere il vapore ruotando la manopola in senso orario.
- Riempire anche la 2° tazza ripetendo la precedente operazione fino a svuotare tutto il serbatoio del latte. **ATTENZIONE: Prima di riempire la seconda tazza attendere sempre che la spia "OK pronto vapore" (fig. 16) si accenda.**
- Subito dopo aver preparato i cappuccini, versare nel serbatoio del latte un po' di acqua e mettere la caraffa sotto il tubetto del serbatoio del latte. Ruotare la manopola vapore e lasciar sfiatare completamente (circa un minuto).
ATTENZIONE: Anche se può sembrare inutile, questa operazione deve essere assolutamente eseguita ogni volta per svuotare completamente la caldaia da eventuali residui di acqua o vapo-

re che altrimenti creerebbero mal funzionamenti al successivo impiego. Inoltre questa operazione serve per pulire tutti i fori dell'emulsionatore e per svuotare i circuiti interni da eventuali residui di latte.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, sconnettendo la spina.

Pulizia del montalatte

La pulizia del montalatte dev'essere effettuata dopo ogni utilizzo della macchina: procedere operando come segue:

- Rimuovere il serbatoio del latte premendo la leva "PRESS" e contemporaneamente tirando verso l'alto e lavarlo con acqua calda (fig. 18).
- Rimuovere l'emulsionatore (R) facendo pressione sulla leva (A) e contemporaneamente tirando verso l'alto (fig. 19). Rimuovere il miscelatore di gomma (fig. 20), lavare e pulire con acqua calda soprattutto i fori indicati in fig. 21 (pulire tutti i fori con l'aiuto di un ago). Assicurarsi in particolare che il foro contrassegnato con la freccia **B** non sia otturato (fig. 21). **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 che l'emulsionatore di colore rosso sia premuto fino a quando si sente il clic.**

Se questa pulizia non viene effettuata dopo ogni uso può succedere che la montatura del latte riesca male, o che il latte stesso non venga aspirato o che goccioli dal tubo del serbatoio latte.

Altre pulizie

- Pulire regolarmente anche la caraffa, la coppetta ed il filtro.
- Per la pulizia dei componenti in plastica della macchina non usare solventi o detergenti abrasivi. E' sufficiente un panno morbido.
- Non immergere MAI l'apparecchio in acqua.

DECALCIFICAZIONE

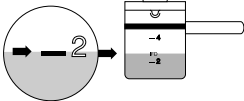
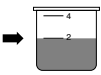
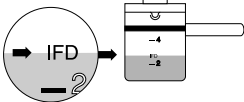
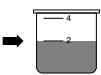
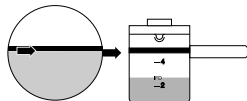
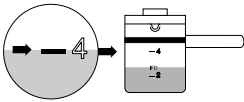
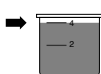
Se l'acqua nella vostra zona è dura, i minerali ed il calcare in essa contenuti, si accumuleranno col passare del tempo. I depositi di calcare possono compromettere il buon funzionamento dell'apparecchio. Ogni 6 mesi circa (a seconda della durezza dell'acqua) è necessario decalcificare la vostra macchina da caffè con l'aceto.

Procedere come segue:

- Riempire la caraffa con aceto e versarlo nella caldaia;
- Chiudere bene il tappo;
- Agganciare la coppetta porta filtro;
- Posizionare la caraffa sotto la coppetta porta filtro;
- Accendere la macchina e posizionare il selettore caffè sulla posizione "1 LIGHT";
- Dopo qualche minuto, l'aceto caldo defluirà attraverso il porta filtro nella caraffa.
- Posizionare un bicchiere od una tazza sotto il tubetto latte. Ruotare la manopola vapore in senso antiorario per qualche istante.
- Al termine, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare. Rimuovere la caraffa e sganciare il porta filtro. Risciacquateli con acqua calda.
- Ripetere queste operazioni almeno due volte con acqua fredda per togliere ogni traccia di aceto.

ASSISTENZA E RIPARAZIONE

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

Per fare	Quantità d'acqua nella caraffa	Quantità di caffè nel filtro	Quantità di latte nella caraffa
2 CAFFÉ	Il livello d'acqua deve coincidere con la linea del simbolo 2 impresso sulla caraffa 		
2 CAPPUCCINI	Il livello d'acqua deve coincidere con la linea del simbolo IFD impresso sulla caraffa 		Il livello d'acqua deve coincidere con il bordo inferiore della banda metallica. 
4 CAFFÉ	Il livello d'acqua deve coincidere con la linea del simbolo 4 impresso sulla caraffa 		

NEDERLANDS

Aandachtig deze gebruiksaanwijzing doorlezen alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken en de gebruiksaanwijzing bewaren om hem eventueel te kunnen raadplegen in de toekomst. Alleen op deze manier kunt u de beste resultaten en de maximale veiligheid tijdens het gebruik verkrijgen.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

(Zie tekening op blz. 3)

De volgende terminologie en referentie letters zullen doorlopend gebruikt worden op de volgende bladzijden.

- A. Boiler
- B. Dop
- C. Stoomknop
- D. Deksel melkreservoir
- E. Melkreservoir
- F. Electriciteitsnoer
- G. Lekbak
- H. Hulpstuk voor kopjes
- I. Kan met deksel
- L. Filterhouder
- M. Filter
- N. Maatlepel
- O. Keuzeknop voor STERKE, NORMALE of SLAPPE koffie en voor CAPPUCCINO
- P. Schakelaar met controlelampje
- Q. Controlelampje voor OK stoom klaar
- R. Opschuimer
- S. Anti-spetter kegel.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Let op dat u zich niet brandt aan heet water of stoom of door onjuist gebruik van het apparaat en niet de onderdelen die heet worden aanraken (het water, de afgifte zone in contact met de filterhouder (L) en het filter (M)).
- Nadat de verpakking verwijderd is, controleren of het apparaat in goede staat verkeert. In geval van twijfel, het apparaat niet gebruiken en zich wenden tot een vakman.
- Dit apparaat dient uitsluitend gebruikt te worden voor huishoudelijke doeleinden. Elk ander gebruik dient beschouwd te worden als oneigenlijk en dientengevolge als gevaarlijk.
- Niet toestaan dat het apparaat gebruikt wordt door kinderen of door onbekwame personen.
- De onderdelen die in contact kunnen komen met de koffie of de melk zijn in overeenstemming met de voorschriften van de EEG richtlijnen 89/109 betreffende de materialen die geschikt zijn om in contact te komen met voedingswaren.

INSTALLATIE

- Zet het apparaat op een plek uit de buurt van waterkranen en wasbakken.
- Controleren dat de spanning van het elektriciteitsnet overeenkomt met die aangegeven op het gegevensplaatje van het apparaat. Het apparaat alleen aansluiten op een stopcontact met een draagkracht van minstens 10A en voorzien van een goed werkende aardleiding. De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor eventuele schade veroorzaakt door het ontbreken van een aardleiding in het elektriciteitsnet.
- Indien het stopcontact en de stekker niet overeenstemmend blijken te zijn, het stopcontact laten vervangen door een passend soort door een vakman. In geval van beschadiging van het snoer (F), dient men zich voor de vervanging, te wenden tot een Assistentie Centrum dat geautoriseerd is door de fabrikant omdat hiervoor speciaal gereedschap nodig is.
- Het apparaat niet plaatsen in een ruimte waarbinnen de temperatuur onder of tot 0° C kan dalen (indien het water bevriest kan het apparaat schade oplopen).

HET ZETTEN VAN KOFFIE

1. De dop (B) van de boiler losdraaien door deze tegen de wijzers van de klok in te draaien.
2. Door de bijgeleverde (fig.1) kan (I) te gebruiken water in de boiler (fig. 2) gieten, waarbij reke-

ning gehouden moet worden met de hoeveelheden aangegeven in de tabel aan het einde van deze beschrijving. Niet de aangegeven hoeveelheden overschrijden omdat hierdoor het apparaat niet goed zou functioneren. Het vullen van de boiler dient te geschieden terwijl de schakelaar met controlelampje (P) afstaat.

3. Zorgvuldig de dop van de boiler sluiten door kloksgewijs te draaien.
4. Het filter in de filterhouder doen (fig. 3)
5. Met behulp van de maatlepel (N) koffie in het filter doen waarbij rekening gehouden moet worden met de hoeveelheden aangegeven in de tabel aan het einde van deze beschrijving en gelijkmatig verdelen (fig. 4). Niet té fijn gemalen koffie gebruiken, omdat indien té fijn gemalen koffie gebruikt worden het filter verstopt zou kunnen raken (koffie voor MOKA is geschikt).
6. Eventueel het teveel aan koffie van de rand van het filter vegen (fig. 5).
7. Om de filterhouder aan het apparaat vast te haken, de filterhouder onder de sproeikop van de boiler houden (fig. 6) met het handvat van de filterhouder in overeenstemming met de pijl die aangegeven is op het deksel van het apparaat (fig. 7). Hierna de filterhouder naar boven duwen en tegelijkertijd naar rechts draaien tot hij niet verder kan. Het is niet belangrijk indien het handvat van de filterhouder niet centraal staat ten opzichte van het apparaat; wel belangrijk is echter dat de filterhouder stevig op zijn plaats zit.
8. De kan dient geplaatst te worden onder de filterhouder en wel zo dat het tuitje van de filterhouder in de opening van het deksel van de kan steekt (fig. 8).
9. De keuzeknop (O) op het soort koffie instellen dat men wenst te verkrijgen: "1 LIGHT" voor slappe koffie, "2 MEDIUM" voor normale koffie, "3 STRONG" voor sterke koffie (fig. 9).
10. Controleren dat de stoomknop (C) goed dichtzit en op de schakelaar drukken. Het controlelampje zal gaan branden (fig. 10).
11. Ongeveer 3 minuten zullen verstrijken voordat de koffie begint te lopen. Na de afgifte de schakelaar met controlelampje afzetten.

LET OP: Alvorens de filterhouder te verwijderen, teneinde stoomstoten te vermijden, moet men altijd de resterende stoom in de boiler helemaal laten ontsnappen door aan de stoomknop te draaien (fig. 11)

N.B.: Om veiligheidsredenen is het niet mogelijk

de dop te verwijderen als de boiler heet is, de dop zal dol draaien. Indien het om welke reden dan ook nodig mocht blijken de dop te verwijderen, is het noodzakelijk eerst alle stoom uit de boiler te laten ontsnappen door de stoomknop te draaien zoals beschreven in de vorige alinea.

12. Om het koffiedik uit de filterhouder te verwijderen, de filterhouder omkeren en kloppen totdat het koffiedik eruitvalt (fig. 12). Ook is het mogelijk de filterhouder met filter onder stromend water schoon te spoelen.

LET OP: Wanneer het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, teneinde de geur van nieuwigheid te verwijderen, is het raadzaam enige malen koffie te zetten zonder gemalen koffie te gebruiken.

MONTAGE VAN HET HULPSTUK

Het hulpstuk (H) dient gebruikt te worden elke keer dat men de koffie rechtstreeks in een kopje wil laten lopen. Voor het monteren van het hulpstuk is het voldoende deze in de onderkant van de filterhouder te steken (fig. 13).

DE BEREIDING VAN CAPPUCCINO'S

1. In de kan de hoeveelheid melk gieten die aangegeven staat in de tabel aan het einde van deze beschrijving en daarna in het melkreservoir (E) gieten. Nooit het niveau MAX overschrijven dat aangegeven staat op het reservoir (fig. 15) anders kan het gebeuren dat er melk blijft druppelen uit de buis van het reservoir ook na afloop van de fase van het opschuimen van de melk. Het is noodzakelijk volle, verse en niet gekookte melk te gebruiken, vooral dient de melk niet warm te zijn. Het niveau van het water dient overeen te komen met de lijn van het symbool IFD aangegeven op de kan.
2. Koffie zetten zoals beschreven in de paragraaf "HET ZETTEN VAN KOFFIE" vanaf punt 1 tot punt 10 men dient echter de hoeveelheid water te gebruiken die aangegeven is voor de bereiding van 2 cappuccino's in de tabel aan het einde van deze beschrijving. De hoeveelheid water nodig voor het maken van 2 cappuccino's is groter dan die nodig voor 2 kopjes normale koffie, omdat voor de cappuccino's ook stoom nodig is om de melk op te schuimen. De koffie keuzeknop (O) dient op stand "2 MEDIUM" te worden gezet.
3. Laat de koffie in de kan lopen tot aan het niveau 2 aangegeven op de kan zelf en zet de koffie keuzeknop op "4 CAPPUCCINO".

LET OP: Niet de lichter gekleurde crème dient tot aan het niveau 2 te komen maar de koffie donkerder van kleur dat zich onder de crème bevindt. Men dient deze handeling nauwkeurig uit te voeren: omdat indien het niveau van de koffie het niveau 2 zou overschrijden, er niet voldoende stoom over zou blijven om de melk op te schuimen.

4. De koffie gelijkmatig verdeeld in twee koppen gieten.
5. Eén voor één de koppen met de koffie onder de buis van het melkreservoir zetten en wachten tot het controlelampje "OK stoom klaar" (Q, fig. 16) gaat branden. Indien kleine kopjes gebruikt worden en om melkspetters te voorkomen, is het noodzakelijk de antispetter kegel (S) op de buis van het melkreservoir te schuiven (fig. 17).
6. De stoomknop tegen de wijzers van de klok indraaien, de opgeschuimde melk zal uit de buis beginnen te lopen. Om de melk goed opgeschuimd te krijgen en om melkspetters te vermijden is het nodig de knop minstens één hele slag te draaien. Deze handeling voortzetten totdat het melkreservoir voor de helft leeg is gelopen hierna de stoom afsluiten door de knop kloksgewijs te draaien.
7. Ook de 2e kop vullen door de voorafgaande handeling te herhalen totdat het melkreservoir helemaal leeg is. **LET OP:** voordat men begint de tweede kop te vullen altijd eerst wachten totdat het lampje "OK stoom klaar" (fig. 16) gaat branden.
8. Onmiddellijk nadat de cappuccino's bereid zijn, een beetje water in het melkreservoir gieten en de kan onder de buis van het melkreservoir zetten. De stoomknop draaien en alle stoom laten ontsnappen (ongeveer een minuut).

LET OP: Ook al lijkt deze handeling overbodig, toch dient hij elke keer uitgevoerd te worden om de boiler helemaal te vrij te maken van eventueel achtergebleven water of stoom dat anders een slechte functionering bij het volgende gebruik zou kunnen veroorzaken. Bovendien dient deze handeling tot het schoonmaken van alle openingen van de opschuimer en om het interne circuit te ontdoen van eventuele melkresten.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

Alvorens over te gaan tot welke handeling betreffende reiniging of onderhoud dan ook, eerst het apparaat afsluiten van het elektriciteitsnet, door de stekker uit het stopcontact te trekken.

Het schoonmaken van de melkopschuimer

Als volgt te werk gaan:

- Het melkreservoir verwijderen door op de hendel "PRESS" te drukken en tegelijkertijd het reservoir naar boven te trekken, het reservoir wassen met warm water (fig. 18).
- De opschuimer verwijderen door op de hendel (A) te drukken en tegelijkertijd naar boven te trekken (fig. 19). De rubberen menger verwijderen (fig. 20), en de opschuimer wassen en schoonmaken, vooral de openingen, met warm water (fig. 21) (schoonmaken met behulp van een naald). Let erop dat de opening aangegeven met de pijl B niet verstopt zit (fig. 21).

Eenmaal schoongemaakt dienen alle onderdelen weer op de juiste manier gemonteerd te worden. In het bijzonder dient men erop te letten dat de rubberen menger goed op zijn plaats gedrukt zit, anders kan het gebeuren dat de melk niet goed opgeschuimd wordt.

Indien deze schoonmaakhandelingen niet na elk gebruik uitgevoerd worden, kan het gebeuren dat de melk niet goed opgeschuimd wordt, dat de melk zelf niet opgezogen wordt of dat de melk uit de buis van het melkreservoir druppelt.

Andere schoonmaakhandelingen

- Ook regelmatig de kan, de filterhouder en het filter schoonmaken.
- Voor het schoonmaken van de plastic onderdelen van het apparaat geen oplosmiddelen of schuurmiddelen gebruiken. Een zachte doek is voldoende.
- Het apparaat NOOIT in water dompelen.

ONTKALKING

Indien het water in uw omgeving hard is, zullen de mineralen en de kalk die zich in het water bevinden zich ophopen na verloop van tijd. De kalkafzettingen kunnen het goed functioneren van het apparaat in gevaar brengen.

Om de 6 maanden ongeveer (afhankelijk van de hardheid van het water) is het noodzakelijk uw koffiezetapparaat te ontkalken met azijn.

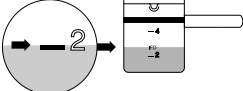
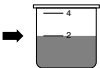
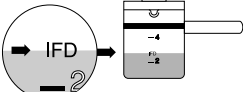
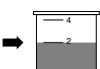
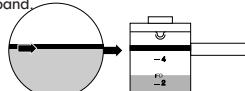
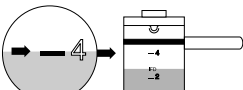
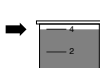
Als volgt te werk gaan:

1. De kan vullen met azijn en in de boiler gieten;
2. De dop goed sluiten;
3. De filterhouder vasthouden;
4. De kan onder de filterhouder plaatsen;
5. Het apparaat aanzetten en de koffie keuzeknop op de stand "1 LIGHT" zetten.
6. Na enkele minuten, zal de warme azijn door de filterhouder in de kan lopen.

7. Een glas of een kop onder de melkbuis plaatsen. De stoomknop tegen de wijzers van de klok in draaien gedurende enkele momenten.
8. Na afloop, het apparaat afzetten en laten afkoelen. De kan verwijderen en de filterhouder losshaken. Deze voorwerpen omspoelen met warm water.
9. Deze handelingen minstens twee maal herhalen met koud water om elk spoor van azijn te verwijderen.

ASSISTENTIE EN REPARATIE

In geval van storing of slecht functioneren van het apparaat, dient men zich te wenden tot het dichtstbijzijnde geautoriseerde technische assistentie centrum. De reparaties uitgevoerd door niet geautoriseerd personeel zullen de garantie ongeldig maken.

Voor de bereiding van	Hoeveelheid water in de kan	Hoeveelheid koffie in het filter	Hoeveelheid melk in de kan
2 KOPJES KOFFIE	Het niveau van het water dient overeen te komen met de lijn van het symbool 2 aangegeven op de kan. 		
2 CAPPUCCINO'S	Het niveau van het water dient overeen te komen met de lijn van het symbool IFD aangegeven op de kan. 		Het niveau van de melk dient overeen te komen met de onderkant van de metalen band. 
4 KOPJES KOFFIE	Het niveau van het water dient overeen te komen met de lijn van het symbool 4 aangegeven op de kan. 		

ESPAÑOL

Lean con atención este manual de instrucciones antes de instalar y usar el aparato, consérvenlo para poder consultarlo cada vez que sea necesario. Sólo así conseguirán obtener los mejores servicios y la máxima seguridad al usarlo.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

(ver el dibujo de la pág.3)

La siguiente terminología y las letras de referencia serán utilizadas continuamente en las páginas sucesivas.

- A. Caldera
- B. Tapón
- C. Selector del vapor
- D. Tapadera del depósito de leche
- E. Depósito de la leche
- F. Cable de alimentación
- G. Recipiente recolector de gotas
- H. Adaptador para las tazas
- I. Jarra con tapadera
- M. Filtro
- N. Medidor
- O. Selector de café FUERTE, NORMAL O LIGERO y CAPUCHINO
- P. Interruptor luminoso
- Q. Indicador piloto OK vapor listo
- R. Emulsionador
- S. Campana anti salpicaduras

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Pongan atención para no quemarse con los chorros de agua o de vapor o usando incorrectamente el aparato, no tocar las partes calientes (agua, zona de erogación en contacto con la copita (L) y el filtro (M)).
- Tras quitar el embalaje, asegúrense de la integridad del aparato. En caso de dudas no lo utilicen y diríjase al personal profesionalmente especializado.
- Este aparato debe ser utilizado sólo para uso doméstico. Cualquier otro uso se considera impropio y por lo tanto peligroso.
- No permitan que el aparato sea utilizado por niños o incapaces.
- Las partes que están en contacto con el café o la leche han sido fabricadas con arreglo a las prescripciones de las normas EEC 89/109 relativas a los materiales idóneos al contacto con sustancias alimenticias.

INSTALACIÓN

- Colocar el aparato encima de una superficie de trabajo que esté lejos de grifos de agua y fregadores.
- Verificar que la tensión de la red eléctrica corresponde a la indicada en la placa de datos del aparato. Conectar dicho aparato sólo con una toma de corriente que tenga una capacidad mínima de 10 A y esté dotada de una eficiente puesta a tierra. El fabricante no puede ser considerado responsable de eventuales accidentes causados por la falta de puesta a tierra de la instalación.
- En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y el enchufe del aparato, hacer sustituir la toma por otra de tipo adecuado, trabajo que debe ser realizado por personal especializado. Si se estropea el cable de alimentación (F), para sustituirlo, diríjase exclusivamente a un Centro de Asistencia autorizado por el fabricante, ya que es necesario un instrumento especial.
- No instalar la máquina en un ambiente que puede llegar a una temperatura inferior o igual a 0°C (si se hiela el agua, puede estropearse el aparato).

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

1. Desenroscar el tapón (B) de la caldera girándolo en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
2. Utilizando la jarra (I) en dotación (fig.1) echar agua en la caldera (fig.2) respetando las canti-

dades indicadas en la tabla al final del texto. No superar las cantidades indicadas pues podría provocar un mal funcionamiento del aparato. El llenado de la caldera debe ser efectuado con el interruptor luminoso (P) apagado.

3. Cerrar con atención el tapón de la caldera girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
4. Introducir el filtro en la copita (fig.3)
5. Utilizando el medidor (N) verter el café en el filtro respetando las cantidades indicadas en la tabla del final del texto, distribuirlo uniformemente (fig.4). Utilizar café de molienda mediana, porque si se usa el café molido demasiado fino, se puede obstruir (el café para cafetera va bien).
6. Eliminar el café que sobra de los bordes del filtro (fig.5).
7. Para enganchar la copita a la máquina, colocar la copita debajo de la ducha de la caldera (fig.6) alineando el mango de la misma con la flecha marcada en la tapadera de la máquina (fig.7). Empujar la copita hacia arriba y contemporáneamente girarla hacia la derecha hasta el tope. No tiene importancia si el mango de la copita porta filtro no resulta centrado respecto a la máquina, sin embargo es importante que la copita esté bien introducida en su sede.
8. La jarra debe estar colocada debajo de la copita porta filtro, de forma que el pico de la copita se encuentre en el interior de la apertura efectuada en la tapadera de la jarra (fig.8).
9. Regular el selector (O) en el tipo de café que desean obtener: "LIGHT" para un café abundante, "2 MEDIUM" para un café normal, "3 STRONG" para un café fuerte (fig.9).
10. Verificar que el selector (C) de vapor está bien cerrado y pulsar el interruptor luminoso. Se enciende el indicador luminoso (fig.10).
11. Son necesarios 3 minutos para que empiece a salir el café. Tras la erogación apagar el interruptor luminoso.

CUIDADO: Antes de sacar la copita porta filtro, para evitar resoplidos de vapor, hay que eliminar siempre el vapor sobrante en el interior de la caldera vaciándola completamente, para ello deben girar totalmente el selector de vapor (fig.11).

NOTA: Por motivos de seguridad, cuando la caldera está caliente no es posible abrir el tapón pues da vueltas sin desenroscarse. Si, por algún motivo, es necesario quitarlo, siempre hay que vaciar la caldera girando el selector como hemos descrito en el punto precedente.

12. Para eliminar los fondos de café de la copita, volcarla y sacudirla repetidamente hasta que salgan los restos (fig.12). Como alternativa pueden enjuagar la copita y el filtro debajo del agua corriente.

CUIDADO: la primera vez que se utiliza el aparato, para eliminar el olor a nuevo, realicen algún que otro ciclo de café sin utilizar el polvo.

MONTAJE DEL ADAPTADOR

El adaptador (H) debe ser utilizado cada vez que se desea preparar el café directamente en la taza.

Para montarlo es suficiente introducirlo en la parte inferior de la copita (fig.13).

PREPARACIÓN DE LOS CAPUCHINOS

1. Echar en el jarro la cantidad de leche indicada en la tabla al final del texto y luego verterla en el depósito de la leche (E). No superar nunca el nivel MAX marcado en el depósito (fig.15) pues podría suceder que la máquina siga goteando leche por el tubito del depósito aun después de haber acabado de hacer la espuma. Es necesario usar leche entera, fresca y sin hervir, sobre todo no caliente. El nivel de agua debe coincidir con la línea del símbolo IFD marcado en la jarra.
2. Preparar el café como se ha descrito en el párrafo "PREPARACIÓN DEL CAFÉ" desde el punto 1 hasta el punto 10 pero utilizando la cantidad de agua necesaria para obtener 2 capuchinos, como aconsejado en la tabla al final del texto. Notar que la cantidad de agua para preparar 2 capuchinos es mayor que la cantidad necesaria para preparar 2 cafés pues también es necesario el vapor para emulsionar la leche. El selector de café (O) tiene que encontrarse en la posición "2 MEDIUM".
3. Erogar el café en el interior de la jarra hasta alcanzar el nivel 2 marcado en la jarra misma y colocar el selector de café en "4 CAPUCHINO".

CUIDADO: Con la línea 2 no debe colmar el nivel de la crema de color más claro sino el nivel de café de color más oscuro que se encuentra un poco más abajo de la crema. Esta operación debe ser efectuada con mucha atención: en efecto si el nivel de café supera la línea 2, al final no habría suficiente vapor para formar la espuma de la leche.

4. Verter el café en dos tazas dividido en partes iguales.
5. Colocar primero una taza y luego la otra, ya con café, debajo del tubito del depósito de la leche y

esperar hasta que se enciende el indicador piloto "OK vapor listo" (Q, fig.16). Si utilizan tazas de pequeñas dimensiones, para evitar las salpicaduras de la leche, es necesario poner la campana (S) anti salpicaduras sobre el tubo del depósito de leche (fig.17).

6. Girar el selector de vapor en el sentido contrario al de las agujas del reloj, la leche batida empieza a salir por el tubito. Para obtener una buena espuma y evitar salpicaduras de leche es necesario girar el selector por lo menos 1 vuelta entera. Continuar la operación hasta vaciar la mitad del depósito de leche, luego cierran el vapor girando el selector en el sentido de las agujas del reloj.
7. Llenar también la segunda taza repitiendo la precedente operación hasta vaciar todo el depósito de leche. CUIDADO: antes de llenar la segunda taza, es mejor esperar hasta que se enciende el indicador piloto "OK vapor listo" (fig.16).
8. Inmediatamente después de haber preparado los capuchinos, verter en el depósito de leche un poco de agua y poner la jarra debajo del tubito del depósito de la leche. Girar el selector de vapor y dejar que se vacíe completamente de éste (un minuto aproximadamente).

CUIDADO: Aunque puede parecer inútil, esta operación debe ser absolutamente efectuada cada vez para vaciar completamente la caldera de eventuales residuos de agua o vapor que, de otra forma, crearían un mal funcionamiento al emplear la máquina en un momento sucesivo. Además esta operación sirve para limpiar todos los orificios del emulsionador y para vaciar los circuitos internos de eventuales residuos de leche.

LIMPIEZA Y MANUTENCIÓN

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desenchufar el aparato desconectando la clavija de la toma de corriente.

Limpieza del dispositivo para la leche espumosa

Actuar de la siguiente manera:

- Quitar el depósito de leche pulsando "PRESS" y contemporáneamente tirando hacia arriba, lavarlo con agua caliente (fig.18).
- Quitar el emulsionador (R) pulsando la tecla (A) y contemporáneamente tirando hacia arriba (fig.19). Quitar el mezclador de goma (fig. 20), lavar y limpiar sobre todo los orificios, con agua caliente (fig.21). Asegurarse de que el orificio indicado con la flecha **B** no esté obstruido (limpiarlo sirviéndose de una aguja, fig. 21). Si no se

efectúa esta limpieza cada vez que ha sido usado, puede suceder que no se consiga formar la espuma de la leche, que la leche misma no sea aspirada o que la leche gotee por el tubo del depósito de leche.

Otras limpiezas

- Limpiar regularmente también la jarra, la copita y el filtro.
- Para limpiar los componentes de plástico de la máquina, no usar solventes ni detergentes abrasivos. Es suficiente un paño suave.
- No sumergir NUNCA el aparato en el agua.

DESCALCIFICACIÓN

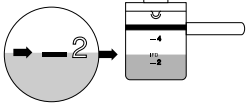
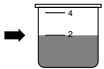
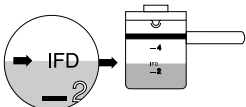
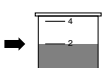
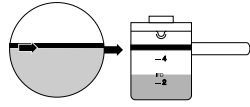
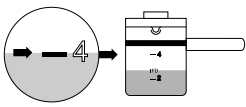
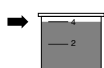
Si el agua de la zona donde viven es dura, los minerales y la caliza contenidos en ella se acumulan con el pasar del tiempo. Los depósitos de caliza pueden comprometer el buen funcionamiento del aparato. Cada 6 meses aproximadamente (según la dureza del agua) es necesario decalcificar su máquina de café con vinagre.

Actuar de la siguiente manera:

1. Llenar la jarra con vinagre y verterlo en la caldera.
2. Cerrar bien el tapón.
3. Enganchar la copita porta filtro.
4. Colocar la jarra debajo de la copita porta filtro.
5. Encender la máquina y colocar el selector de café en la posición "LIGHT".
6. Después de algunos minutos, el vinagre caliente bajará a través del porta filtro a la jarra.
7. Colocar un vaso o una taza debajo del tubito de leche. Girar el selector de vapor en el sentido contrario al de las agujas del reloj por un instante.
8. Al acabar, apagar el aparato y dejar que se enfríe. Quitar la jarra y desenganchar el porta filtro. Enjuagarlos con agua caliente.
9. Repetir estas operaciones por lo menos dos veces con agua fría para eliminar cualquier residuo de vinagre.

ASISTENCIA Y REPARACIÓN

En caso de avería o mal funcionamiento del aparato, dirigirse al centro de asistencia técnica autorizado más cercano a su casa. Las reparaciones efectuadas por personal no autorizado invalidan su garantía.

Para preparar	Cantidad de agua en la jarra	Cantidad de café en el filtro	Cantidad de leche en la jarra
2 CAFÉS	El nivel de agua debe coincidir con la línea del símbolo 2 marcado en la jarra. 		
2 CAPUCHINOS	El nivel de agua debe coincidir con la línea del símbolo IFD marcado en la jarra. 		El nivel de agua debe coincidir con el límite inferior de la banda metálica. 
CAFÉS	El nivel de agua debe coincidir con la línea del símbolo 4 marcado en la jarra. 		

PORTUGUÊS

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

DESCRIÇÃO DO APARELHO

(Ver figura à pág. 3)

A terminologia a seguir será usada nas páginas sucessivas.

- A. Caldeira
- B. Tampa
- C. Botão do vapor
- D. Tampa do reservatório de leite
- E. Reservatório de leite
- F. Cabo de alimentação
- G. Bandeja recolhe-gotas
- H. Adaptador para chávenas
- I. Jarro com tampa
- L. Suporte do filtro
- M. Filtro
- N. Medidor
- O. Selector para café FORTE, MÉDIO OU FRACO e CAPPUCCINO
- P. Interruptor luminoso
- Q. Indicador luminoso "OK" de vapor pronto
- R. Emulsionador
- S. Protecção contra borrifos

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- Prestar atenção para não se queimar com jactos de água ou de vapor, ou mesmo com o uso impróprio do aparelho. Não tocar partes quentes (água, zona de saída do café em contacto com o suporte (L) e filtro (M))
- Depois de ter retirado a embalagem, certificar-se de que o aparelho esteja íntegro. Se houver dúvidas, não utilizar o aparelho e contactar pessoas profissionalmente qualificadas.
- Este aparelho deverá ser utilizado somente para o uso doméstico. Toda outra utilização deve ser considerada imprópria e perigosa.
- Não permitir que o aparelho seja utilizado por crianças ou por pessoas não responsáveis.
- As peças que podem entrar em contacto com o café ou com o leite estão em conformidade com as prescrições das directivas CEE 89/109 relativas aos materiais apropriados para o contacto com substâncias alimentares.

INSTALAÇÃO

- Colocar o aparelho sobre um tampo longe de torneiras e bancas.
- Verificar que a tensão da rede corresponda àquela indicada na plaqueta do aparelho. Ligar o aparelho somente a uma tomada de corrente que tenha uma intensidade mínima de 10 A e com ligação à terra eficiente. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais acidentes causados pela falta de ligação à terra do aparelho.
- Em caso de incompatibilidade entre a tomada de corrente e a ficha do aparelho, mandar substituir - por pessoa qualificada - por uma tomada de tipo adequado. Caso o cabo seja avariado (F), para a substituição, contactar somente um Centro de Assistência autorizado pelo Fabricante, pois é necessária uma ferramenta especial.
- Não instalar a máquina num ambiente que possa chegar a uma temperatura inferior ou igual a 0 °C (se a água congela, o aparelho pode se avariar).

PREPARAÇÃO DO CAFÉ

- Soltar a tampa (B) da caldeira girando-a no sentido anti-horário.
- Utilizando o jarro (I) entregue com o aparelho (fig. 1), deitar a água na caldeira (fig. 2). Respeitar as quantidades indicadas na tabela no final do texto. Nunca superar as quantidades indicadas, pois isto poderia causar o funcionamento

incorrecto do aparelho. O enchimento da caldeira deve ser feito com o interruptor luminoso (P) desligado.

- Fechar com atenção a tampa da caldeira, girando-a no sentido horário.
- Colocar o filtro no seu suporte (fig. 3).
- Utilizando o medidor (N), colocar o café no filtro. Respeitar as quantidades indicadas na tabela no final do texto e distribuí-lo uniformemente (fig. 4). Utilizar café de moedura média, pois, se for usado café moído muito fino, o filtro pode se obstruir (pode ser usado o café para cafeteira italiana).
- Retirar, se necessário, o excesso de café do bordo do filtro (fig. 5).
- Para enganchar o suporte do filtro na máquina, colocá-lo sob o duche da caldeira (fig. 6), alinhando a pega do mesmo com a flecha impressa na tampa da máquina (fig. 7). Em seguida, empurrar o suporte para cima e, simultaneamente, girá-lo para a direita até o final. Não há nenhum problema se a pega do suporte do filtro não ficar centrada com a máquina. Mas é importante que o suporte fique bem encaixado na sua sede.
- O jarro deve ser colocado sob o suporte do filtro de modo que o bico do suporte fique dentro da abertura existente na tampa do jarro (fig. 8).
- Colocar o selector (O) no tipo de café desejado: "1 LIGHT" para um café fraco, "2 MEDIUM" para um café normal, "3 STRONG" para um café forte (fig. 9).
- Certificar-se de que o botão (C) do vapor esteja bem fechado e premer o interruptor luminoso. Acender-se-á a lâmpada piloto (fig. 10).
- São necessários aproximadamente 3 minutos para que comece a sair café. Depois que o café terminou de sair, desligar o interruptor luminoso.
- Atenção: antes de retirar o suporte do filtro, para evitar a projecção de vapor, é necessário eliminar o vapor residual de dentro da caldeira. Deixar que se descarregue completamente girando o botão de vapor (fig. 11).

Nota: por motivos de segurança, quando a caldeira estiver quente, não é possível abrir a sua tampa, pois gira em vazio. Se, por um motivo qualquer, for necessário retirá-la, esvaziar o vapor presente na caldeira, usando o botão de vapor segundo o quanto descrito no ponto anterior.

Para retirar o pó de café usado do suporte, girá-

lo para baixo e batê-lo repetidamente para que o pó de café saia (fig. 12). Pode-se também enxaguar o suporte e o filtro, com água corrente.

ATENÇÃO: a primeira vez que utilizar o aparelho, para retirar o odor de novo, fazer alguns ciclos de café sem usar pó.

COMO MONTAR O ADAPTADOR

O adaptador (H) deve ser utilizado todas as vezes que se quiser fazer o café directamente na chávena. Para a sua montagem, basta colocá-lo na parte inferior do suporte do filtro (fig. 13).

COMO PREPARAR OS CAPPUCCINI

- Deitar no jarro a quantidade de leite indicada na tabela do final do texto e depois deitá-lo no reservatório de leite (E). Não superar o nível máx. impresso no reservatório (fig. 15), pois pode acontecer que a máquina - depois de ter terminado de deitar o leite batido - continue a gotejar leite através do tubo. É necessário usar leite gordo, fresco, não fervido e principalmente não deve estar quente. O nível da água deve coincidir com a linha do símbolo IFD impresso no jarro.
- Preparar o café conforme descrito no parágrafo "COMO PREPARAR O CAFÉ" do ponto 1 ao ponto 10, mas utilizando a quantidade de água necessária para obter 2 cappuccini, conforme as instruções da tabela do final do texto. Notar que a quantidade de água para fazer 2 cappuccini é maior do que para 2 cafés, pois é preciso também o vapor para emulsionar o leite. O selector de café (O) deve ser colocado na posição "2 MEDIUM".
- Deixar que o café escorra no jarro até alcançar o nível 2 impresso no mesmo e colocar o selector de café em "4 CAPPUCCINO".
- **ATENÇÃO:** com a linha 2 não deve coincidir o nível do creme de cor mais clara, mas sim o nível do café de cor mais escura, que se encontra um pouco mais abaixo do creme. Esta operação deve ser feita com muita atenção, pois se o nível do café superar a linha 2 no final não sobrará mais vapor suficiente para bater o leite.
- Deitar o café, dividido em partes iguais, em duas chávenas.
- Colocar uma por vez as chávenas com o café embaixo do tubinho do reservatório de leite e esperar que se acenda a lâmpada piloto "OK vapor pronto" (Q, fig. 16). Se forem usadas chávenas pequenas e para evitar que borrfite leite, é necessário colocar a protecção (S) no tubo do reservatório de leite (fig. 17).

- Girar o botão do vapor no sentido anti-horário, o leite batido começa a sair pelo tubinho. Para obter um leite bem batido e para evitar borrifos de leite, é necessário girar o botão pelo menos de um giro. Continuar a operação até esvaziar a metade do reservatório de leite, em seguida fechar o vapor girando o botão no sentido horário.
- Encher também a 2ª chávena repetindo a operação precedente até esvaziar todo o reservatório de leite. **ATENÇÃO:** antes de encher a segunda chávena, esperar sempre que a lâmpada piloto "OK vapor pronto" (fig. 16) se acenda.
- Logo após ter preparado os cappuccini, deitar no reservatório do leite um pouco de água e colocar o jarro embaixo do tubinho do reservatório de leite. Girar o botão do vapor e deixar esvaziar completamente (aproximadamente um minuto).
ATENÇÃO: mesmo se pode parecer inútil, esta operação deve ser feita absolutamente todas as vezes para esvaziar completamente a caldeira, pois os resíduos de água ou vapor poderiam causar um funcionamento incorrecto na próxima vez que for usado o aparelho. E esta operação também serve para limpar todos os furos do emulsionador e para retirar, dos circuitos internos, eventuais resíduos de leite.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de fazer qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligar o aparelho da rede de alimentação eléctrica, retirando a ficha da tomada.

Limpeza del dispositivo para la leche espumosa

Actuar de la siguiente manera:

- Quitar el depósito de la leche pulsando la tecla "PRESS" y contemporáneamente tirando hacia arriba, lavarlo con agua caliente (fig. 18).
- Quitar el emulsionador haciendo presión en la palanca (A) y tirando contemporáneamente hacia arriba (fig. 19). Quitar el mezclador de goma, lavar y limpiar el emulsionador (fig. 20), sobre todo los orificios, con agua caliente (fig. 21) (limpiarlos con una aguja). Asegúrense de que el orificio indicado con la flecha B no esté obstruido. **Si no se realiza esta limpieza cada vez, tras usar el aparato, puede suceder que no se consiga hacer bien la espuma de la leche, que la leche misma no sea aspirada o que la leche gotee del tubo del depósito de leche.**

Una vez limpios, hay que volver a montar todos los accesorios correctamente. Verifiquen princi-

palmente que el mezclador de goma esté bien introducido pues podría suceder que no consigan batir bien la leche para formar la espuma.

Outras limpezas

- Limpar periodicamente o jarro, o suporte do filtro e o filtro.
- Para a limpeza dos componentes de plástico da máquina, não usar solventes, detergentes e nem produtos abrasivos, basta um pano macio.
- Nunca imergir o aparelho na água.

DESCALCIFICAÇÃO

Se a água na sua zona for dura, os minerais e o calcário presentes podem se acumular com o passar do tempo. Os depósitos de calcário podem comprometer o perfeito funcionamento do aparelho.

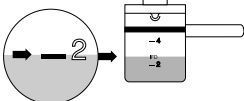
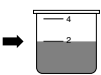
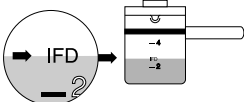
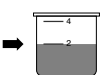
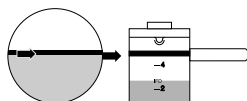
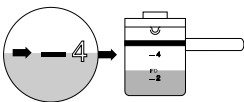
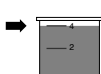
A cada 6 meses aproximadamente (segundo a dureza da água), é necessário descalcificar a sua máquina de café com vinagre.

Seguir as instruções abaixo:

- encher o jarro com vinagre e deitá-lo na caldeira;
- fechar bem a tampa;
- enganchar o suporte do filtro;
- colocar o jarro sob o suporte do filtro;
- ligar a máquina e colocar o selector do café na posição "1 LIGHT";
- depois de alguns minutos, o vinagre quente defluirá através do suporte do filtro para o jarro;
- colocar um copo ou uma chávena embaixo do tubinho de leite. Girar o botão de vapor no sentido anti-horário por alguns instantes;
- por fim, desligar o aparelho e deixá-lo esfriar. Retirar o jarro e soltar o suporte do filtro. Enxaguar os com água quente;
- repetir estas operações pelo menos duas vezes com água fria para retirar todos os restos de vinagre.

ASSISTÊNCIA E CONSERTOS

Em caso de defeito ou funcionamento anormal do aparelho, contactar o centro de assistência técnica autorizado mais próximo. Os consertos feitos por pessoas não autorizadas causam a invalidação da garantia.

Para fazer	Quantidade de água na garrafa	Quantidade de café no filtro	Quantidade de leite no jarro
2 CAFÉS	O nível de água deve coincidir com a linha do símbolo 2 impresso no jarro. 		
2 CAPUCHINOS	O nível de água deve coincidir com a linha do símbolo IFD impresso no jarro. 		O nível do leite deve coincidir com o limite inferior da faixa metálica 
CAFÉS	O nível de água deve coincidir com a linha do símbolo 4 impresso no jarro. 		

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

(βλέπε εικόνα σελ. 3)

Οι παρακάτω όροι και γράμματα χρησιμοποιούνται συνεχώς στις επόμενες σελίδες.

- A.** Δοχείο νερού
- B.** Καπάκι
- C.** Διακόπτης ατμού
- D.** Καπάκι δοχείου γάλακτος
- E.** Δοχείο γάλακτος
- F.** Καλώδιο τροφοδοσίας
- G.** Δοχείο συλλογής σταγόνων
- H.** Προσαρμοστής φλτζανιών
- I.** Κανάτα με καπάκι
- L.** Κούπα υποδοχής φίλτρου
- M.** Φίλτρο
- N.** Μεζούρα
- O.** Επιλογέας για καφέ ΔΥΝΑΤΟ, ΜΕΤΡΙΟ ή ΕΛΑΦΥ και CAPPUCCINO
- P.** Φωτεινός διακόπτης
- Q.** Ενδεικτική λυχνία OK έτοιμου ατμού
- R.** Γαλακτωματοποιητής
- S.** Κάλυμμα προστασίας από τα πιτσιλίσματα

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Προσέξτε μην καείτε από πιθανές ριπές νερού ή ατμού ή από λάθος χειρισμό της συσκευής. Μην αγγίζετε τα θερμαινόμενα μέρη (νερό, ζώνη παροχής σε επαφή με την υποδοχή φίλτρου (L) και το φίλτρο (M)).
- Όταν βγάλετε τη συσκευή από τη συσκευασία της, βεβαιωθείτε για την ακεραιότητά της. Σε περίπτωση αμφιβολιών μην επιχειρήσετε να την ανάψετε αλλά καλέστε εξειδικευμένο προσωπικό.
- Η συσκευή αυτή θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για οικιακή χρήση. Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται ακατάλληλη και επομένως επικίνδυνη.
- Μην επιτρέπετε τη χρήση της συσκευής σε μικρά παιδιά ή ανήμπορα άτομα.

Τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τον καφέ ή το γάλα συμμορφούνται με τις διατάξεις της οδηγίας EOK 89/109 αναφορικά με τα υλικά που είναι κατάλληλα για τρόφιμα.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε έναν πάγκο μακριά από βρύσες και νεροχύτες.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού δικτύου αντιστοιχεί με εκείνη που αναγράφεται στην πινακίδα της συσκευής. Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε μια γειωμένη πρίζα ρεύματος με ελάχιστη παροχή 10 A. Ο κατασκευαστής δεν θα πρέπει να θεωρηθεί υπεύθυνος για ενδεχόμενες ζημιές ή ατυχήματα που μπορεί να προκληθούν από την έλλειψη γείωσης της συσκευής.
- Σε περίπτωση που το φως της συσκευής δεν ταιριάζει με την πρίζα, ένας ηλεκτρολόγος πρέπει να αντικαταστήσει την πρίζα με μία άλλη συμβατή. Σε περίπτωση ζημιάς στο καλώδιο τροφοδοσίας (F), για την αντικατάσταση, απευθυνθείτε αποκλειστικά σε ένα εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή επειδή απαιτείται ένα ειδικό εργαλείο.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή σε χώρους όπου η θερμοκρασία μπορεί να φτάσει τους 0°C (αν το νερό παγώσει, η συσκευή μπορεί να πάθει ζημιά).

ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΚΑΦΕ ESPRESSO

- Ξεβιδώστε το καπάκι (B) του δοχείου νερού γυρίζοντάς το αριστερόστροφα.
- Χρησιμοποιώντας την κανάτα (I) που χορηγείται (εικ. 1), γεμίστε το δοχείο με νερό (εικ. 2) τηρώντας τις προτεινόμενες ποσότητες στον πίνακα στο τέλος του κειμένου. Μην ξεπερνάτε τις προτεινόμενες ποσότητες διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος

κακής λειτουργίας της συσκευής. Πριν γεμίσετε το δοχείο με νερό, βεβαιωθείτε ότι ο φωτεινός διακόπτης (P) είναι σβηστός.

- Η κανάτα πρέπει να είναι τοποθετημένη κάτω από την κούπα υποδοχής φίλτρου έτσι ώστε το στόμιο να βρίσκεται στο εσωτερικό του ανοίγματος που υπάρχει στο καπάκι της κανάτας (εικ. 8).
- Γυρίστε τον επιλογέα καφέ (O) στον τύπο του καφέ που επιθυμείτε να φτιάξετε. "1 LIGHT" για έναν ελαφρύ καφέ, "2 MEDIUM" για ένα μέτριο καφέ και "3 STRONG" για ένα δυνατό καφέ (εικ. 9).
- Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ατμού (C) είναι καλά κλειστός και πατήστε το φωτεινό διακόπτη. Θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία (εικ. 10).
- Χρειάζονται περίπου 3 λεπτά μέχρις ότου αρχίσει να βγαίνει καφές. Στο τέλος, σβήστε τη συσκευή κλείνοντας το φωτεινό διακόπτη.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν αφαιρέσετε την κούπα υποδοχής φίλτρου, είναι απαραίτητο να αποσυμπιέσετε τη συσκευή, ώστε να βγει ο υπόλοιπος ατμός από το εσωτερικό του δοχείου νερού, γυρίζοντας αργά το διακόπτη ατμού (εικ. 11).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για λόγους ασφαλείας, όταν το δοχείο νερού είναι ζεστό δεν είναι δυνατό να ανοίξετε το καπάκι. Αν για οποιοδήποτε λόγο πρέπει να το βγάλετε, πρέπει απαραίτητα να αποσυμπιέσετε το δοχείο νερού με το διακόπτη ατμού όπως περιγράφεται παραπάνω. Για να αφαιρέσετε τα κατακάθια του καφέ από το φίλτρο, αναποδογυρίστε την κούπα και χτυπήστε την ελαφρά έτσι ώστε να πέσει ο καφές (εικ. 12). Εναλλακτικά, μπορείτε να ξεβγάλετε την κούπα και το φίλτρο κάτω από το τρεχούμενο νερό.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Κατά την πρώτη χρήση της συσκευής, για να αφαιρέσετε την οσμή του καινούργιου, μπορείτε να την χρησιμοποιήσετε μερικές φορές χωρίς να έχετε όμως βάλει καφέ μέσα στο φίλτρο.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΤΗ

Ο προσαρμοστής (H) πρέπει να χρησιμοποιείται όταν επιθυμείτε να φτιάξετε καφέ κατευθείαν σε φλυτζάνι. Η τοποθέτησή του απαιτεί απλά την αγκίστρωσή του στο κάτω μέρος της κούπας φίλτρου (εικ. 13).

ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ CAPPUCCINO

- Βάλτε στην κανάτα την κατάλληλη ποσότητα γάλακτος που αναφέρεται στον πίνακα στο τέλος του κειμένου και μετά ρίξτε το στο δοχείο γάλακτος (E). Μην ξεπεράσετε τη

στάθμη MAX του δοχείου (εικ.15) γιατί διαφορετικά σταγόνες γάλακτος θα συνεχίσουν να τρέχουν από το σωλήνα ακόμα και όταν θα έχει πλέον τελειώσει η παροχή του φουσκωμένου γάλακτος. Το γάλα που θα χρησιμοποιήσετε θα πρέπει να είναι φρέσκο και να μην το έχετε βράσει. Επιπλέον θα πρέπει να είναι κρύο. Η στάθμη του νερού πρέπει να συμπίπτει με τη γραμμή του συμβόλου IFD πάνω στην κανάτα.

- Φτιάξτε τον καφέ όπως περιγράφεται στην παράγραφο "ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΚΑΦΕ ESPRESSO" από το βήμα 1 έως το βήμα 10 βάζοντας, όμως, την ποσότητα νερού που αναλογεί για 2 cappuccino όπως αναφέρεται στον πίνακα στο τέλος του κειμένου. Σημειώστε ότι η ποσότητα του νερού που απαιτείται για να φτιάξετε 2 cappuccino είναι μεγαλύτερη από εκείνη για 2 espresso επειδή χρειάζεται και ο ατμός για να φουσκώσει το γάλα. Ο επιλογέας καφέ (O) πρέπει να βρίσκεται στη θέση "2 MEDIUM".
- Αφήστε τον καφέ να τρέξει μέσα στην κανάτα μέχρι να φτάσει στη στάθμη 2 πάνω στην κανάτα και βάλτε τον επιλογέα καφέ στη θέση "4 CAPPUCCINO".

ΠΡΟΣΟΧΗ: Με τη γραμμή 2 δεν πρέπει να συμπίπτει η στάθμη της κρέμας ανοιχτού χρώματος αλλά η στάθμη του καφέ σκούρου χρώματος που βρίσκεται λίγο πιο κάτω από την κρέμα. Η ενέργεια αυτή πρέπει να γίνει με μεγάλη προσοχή: πράγματι αν η στάθμη του καφέ ξεπεράσει τη γραμμή 2, στο τέλος δεν θα απομείνει πλέον αρκετός ατμός για το φούσκωμα του γάλακτος.

- Αδειάστε ίσες ποσότητες καφέ σε δύο φλυτζάνια.
- Τοποθετήστε ένα-ένα τα φλυτζάνια με τον espresso κάτω από το σωλήνα του γάλακτος και περιμένετε μέχρι να ανάψει η λυχνία "OK έτοιμου ατμού" (Q, εικ. 16). Σε περίπτωση που χρησιμοποιηθούν μικρά φλυτζανάκια, για να αποφύγετε τα πιτσιλίσματα του γάλακτος πρέπει να τοποθετήσετε το προστατευτικό κάλυμμα (S) στο σωλήνα του δοχείου γάλακτος (εικ. 17).
- Γυρίστε αριστερόστροφα το διακόπτη ατμού. Το φουσκωμένο γάλα θα αρχίσει να τρέχει από το σωλήνα. Για να φουσκώσει καλά το γάλα και για να αποφύγετε πιτσιλίσματα, πρέπει να γυρίσετε το διακόπτη τουλάχιστον κατά μία στροφή. Συνεχίστε μέχρι να αδειάσει κατά το ήμισυ το δοχείο γάλακτος και μετά κλείστε τον ατμό γυρίζοντας δεξιόστροφα το διακόπτη.
- Γεμίστε και το 2° φλυτζάνι επαναλαμβάνοντας τις παραπάνω ενέργειες μέχρι να αδειάσει όλο το δοχείο γάλακτος.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν γεμίσετε το δεύτερο φλυτζάνι περιμένετε πάντα να ανάψει η λυχνία "OK έτοιμου ατμού" (εικ. 16).

- Όταν φτιάξετε τους δύο cappuccino, ρίξτε μέσα στο δοχείο γάλακτος λίγο νερό και βάλτε την κανάτα κάτω από το σωλήνα γάλακτος. Γυρίστε το διακόπτη ατμού και αφήστε να βγει όλος ο ατμός (περίπου 1 λεπτό).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Παρόλο που μπορεί να φανεί περιττό, η ενέργεια αυτή πρέπει οπωσδήποτε να γίνεται κάθε φορά για να αδειάσετε εντελώς το δοχείο νερού από τυχόν υπολείμματα νερού ή ατμού που διαφορετικά θα προκαλούσαν προβλήματα στην επόμενη χρήση της συσκευής. Επιπλέον η ενέργεια αυτή χρησιμεύει για να καθαριστούν όλες οι οπές του γαλακτωματοποιητή και για να αδειάσουν τα εσωτερικά κυκλώματα από τυχόν υπολείμματα γάλακτος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν από οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο βγάζοντάς την από την πρίζα.

Καθαρισμός του εξαρτήματος γάλακτος Πως να καθαρίσετε το δοχείο γάλακτος

Εκτελέστε τα εξής:

- Αφαιρέστε το δοχείο γάλακτος, πατώντας το μοχλό "PRESS" και τραβώντας ταυτόχρονα προς τα πάνω (εικ. 18). Πλύνετε με κρύο νερό.
- Αποσυνδέστε τον γαλακτωματοποιητή, πατώντας το μοχλό (Α) και τραβώντας ταυτόχρονα προς τα πάνω (εικ. 19). Αφαιρέστε το λαστιχένιο μίκτη (εικ. 20), πλύνετε και καθαρίστε με κρύο νερό το γαλακτωματοποιητή, κυρίως τις οπές του (εικ. 21) (καθαρίστε με τη βοήθεια μιας βελόνας). Βεβαιωθείτε ότι η τρυπίτσα που είναι μαρκarisμένη με το βέλος Β (εικ. 21), δεν είναι βουλωμένη. **Αν ο καθαρισμός αυτός δεν γίνεται μετά από κάθε χρήση της συσκευής, είναι δυνατόν το γάλα να μη σας φουσκώνει καλά, ή να μην γίνεται σωστά η προσρόφησή του ή να στάζει από το σωληνάκι του δοχείου γάλακτος.**

Αφού καθαρίσετε όλα τα εξαρτήματα, πρέπει να ξανατοποθετηθούν με το σωστό τρόπο. Συγκεκριμένα βεβαιωθείτε ότι ο λαστιχένιος μίκτης είναι καλά τοποθετημένος, αλλιώς το φούσκωμα του γάλακτος μπορεί να μην πετύχει.

Υπόλοιποι καθαρισμοί

- Καθαρίζετε τακτικά την κανάτα, την κούπα υποδοχής φίλτρου και το φίλτρο.
- Για τον καθαρισμό των πλαστικών εξαρτη-

μάτων της συσκευής μη χρησιμοποιείτε διαλυτικά ή σκόνες καθαρισμού. Αρκεί να χρησιμοποιήσετε ένα υγρό πανί.

- ΠΟΤΕ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΑΛΑΤΩΝ

Εάν στην περιοχή σας το νερό είναι σκληρό, με την πάροδο του χρόνου τα διάφορα μεταλλικά στοιχεία και τα άλατα που περιέχει θα συσσωρευτούν στη συσκευή. Αυτά τα υπολείμματα αλάτων μπορούν να επηρεάσουν την ομαλή λειτουργία της συσκευής.

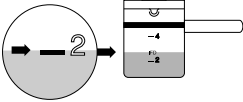
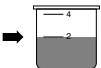
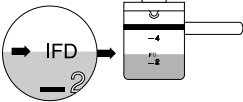
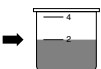
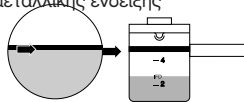
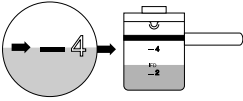
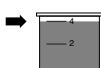
Για το λόγο αυτό είναι απαραίτητο κάθε 6 μήνες περίπου (ανάλογα με τη σκληρότητα του νερού) να την καθαρίζετε από τα άλατα χρησιμοποιώντας ξίδι.

Ενεργείστε με τον ακόλουθο τρόπο:

- Γεμίστε με ξίδι την κανάτα και κατόπιν ρίξτε το στο δοχείο νερού.
- Κλείστε καλά το σκέπασμα.
- Τοποθετήστε την κούπα υποδοχής φίλτρου.
- Τοποθετήστε την άδεια κανάτα κάτω από την κούπα υποδοχής φίλτρου.
- Ανάψτε τη συσκευή και γυρίστε τον επιλογέα καφέ στη θέση "1 LIGHT".
- Μετά από μερικά λεπτά, το ζεστό ξίδι θα αρχίσει να τρέχει από την κούπα στην κανάτα.
- Τοποθετήστε ένα ποτήρι ή ένα φλυτζάνι κάτω από το σωλήνα του γάλακτος. Γυρίστε για λίγο το διακόπτη ατμού αριστερόστροφα.
- Στο τέλος, σβήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει. Αφαιρέστε την κανάτα και την κούπα υποδοχής φίλτρου. Ξεβγάλτε τα με ζεστό νερό.
- Επαναλάβετε την ίδια διαδικασία τουλάχιστον δύο φορές χρησιμοποιώντας κρύο νερό, έτσι ώστε να αφαιρέσετε κάθε ίχνος ξιδιού.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΟΗΘΕΙΑ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΕΣ

Σε περίπτωση βλάβης ή κακής λειτουργίας της συσκευής απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Σε διαφορετική περίπτωση διακινδυνεύετε την ισχύ της εγγύησης.

Για να φτιάξετε	Ποσότητα νερού στην κανάτα	Ποσότητα καφέ στο φίλτρο	Ποσότητα γάλακτος στην κανάτα
2 ESPRESSO	Η στάθμη του νερού πρέπει να συμπίπτει με τη γραμμή του συμβόλου 2 πάνω στην κανάτα 		
2 CAPPUCCINO	Η στάθμη του νερού πρέπει να συμπίπτει με τη γραμμή του συμβόλου IFD πάνω στην κανάτα 		Η στάθμη του νερού πρέπει να συμπίπτει στο κάτω όριο της μεταλλικής ένδειξης 
4 ESPRESSO	Η στάθμη του νερού πρέπει να συμπίπτει με τη γραμμή του συμβόλου 4 πάνω στην κανάτα 		

MAGYAR

A készülék beállítása és használata előtt figyelmesen olvassa el a kezelési utasítást és tegye el egy esetleges további konzultáció céljából. Csak így tud biztonságos használat mellett kiváló eredményt elérni.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

(lásd rajz 3. oldalon)

Az alábbi elnevezéseket és betűjeleket fogjuk használni a következő oldalakon.

- A.** Melegítő
- B.** Dugó
- C.** Gőztárcsa
- D.** Tejtartály fedele
- E.** Tejtartály
- F.** Tápvezeték
- G.** Cseppfelfogó tálca
- H.** Csészeadapter
- I.** Fedeles kancsó
- L.** Szűrőkanál
- M.** Szűrő
- N.** Adagolókanál
- O.** Italválasztó FORTE (ERŐS), MEDIO (KÖZEPES) vagy LEGGERO (KÖNNYŰ) kávé és CAPPUCCINO (KAPUCINER)
- P.** Fénykapcsoló
- Q.** Gőz OK fényjelző
- R.** Habosító
- S.** Fröccsenésellenző

BIZTONSÁGRA VONATKOZÓ FIGYELMEZTETÉSEK

- Vigyázzon, nehogy megégesse magát a kifröccsenő vízzel vagy gőzzel, illetve a készülék helytelen használata miatt, és ne érjen a forró részekhez (víz, a szűrőkanállal (L) érintkező adagoló és a szűrő (M)).
- Kicsomagolás után ellenőrizze a készülék épségét. Kétely esetén ne kapcsolja be, hanem forduljon szakemberhez.
- A készüléket kizárólag otthoni használatra tervezték. Minden más felhasználás veszélyes és tilos.
- Ne engedje a gyerekeknek és csökkentépképességű személyeknek a készülék használatát.

A kávéval és a tejjel érintkező részek megfelelnek az EU 89/109 sz., az élelmiszerekkel érintkezhető anyagokról szóló irányelvnek.

BEÁLLÍTÁS

- A készüléket helyezze egy vízcaptól és mosogatótól távolos munkafelületre.
- Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék adatlemezén feltüntetett értékkel. A készüléket min. 10A erősségű és megfelelő földeléssel rendelkező foglathoz csatlakoztassa. A gyártó elhárítja a felelősséget minden olyan kárért, mely a készülék földeléssel nem rendelkező hálózatra való csatlakoztatásából ered.
- Amennyiben a foglalat és a villásdugó nem illenének egymásba, akkor szakemberrel cseréltesse ki a foglalatot. A tápvezeték (F) sérülése esetén a cserét kizárólag a gyártó által felhatalmazott Szerviz végezheti, mert különleges szerszám kell hozzá.
- A készüléket ne állítsa 0°C, vagy annál alacsonyabb hőmérsékletű helyiségbe (fagyás esetén károsodhat).

KÁVÉKÉSZÍTÉS

- Az óramutatóval ellenkező irányba csavarja ki a melegítő dugóját (B).
- A mellékelt kancsóval (I) (1. ábra) öntsön a melegítőbe (2. ábra), a szöveg végén található táblázat útmutatása szerinti vízmennyiséget. Ne töltsön bele az előírtnál több vizet, mert ez a készülék helytelen működéséhez vezet. A vízmelegítő feltöltése alatt a fénykapcsolónak (P) nem szabad égnie.
- A kancsót úgy kell a szűrőkanál alá állítani, hogy a szűrőkanál két rése a kancsó fedelén található nyíláson belül legyen (8. ábra).
- Az italválasztót (O) a kívánt kávé típus szerint

kell beállítani: "1 LIGHT" hosszú kávé, "2 MEDIUM" közepes erősségű, "3 STRONG" erős kávé (9. ábra).

- Ellenőrizze, hogy a gőztárcsa (C) jól lett-e elzárva és nyomja meg a fénykapcsolót. A fényjelző kigyullad (10. ábra).
- Legalább három percet kell arra várni, hogy a kávé kezdjen kifolyni. Oltsa el a fénykapcsolót a kávé kifolyása után.

FIGYELEM: A szűrőkanál kivétele előtt megakadályozhatja a gőzkicsapást, ha a gőztárcsa elforgatásával mindig teljesen kiengeti a melegítőben maradt nyomást (11. ábra).

MEGJEGYZÉS: biztonsági okokból a még meleg melegítőről nem lehet kicsavarni a dugót, mert az csak forog de nem jön ki. Ha bármilyen oknál fogva ki kellene csavarni, akkor a fentleírt módon először mindig ki kell engedni a gőzt. A felhasznált kávé úgy veheti ki, hogy a megfordított szűrőkanalat odaveregetve kirázza (12. ábra). A szűrőkanalat és a szűrőt vízsugár alatt is elmoshatja.

FIGYELEM: A készülék új szagát eltávolíthatja, ha a gépet kávé nélkül többször átmossa a kávéciklussal

AZ ADAPTER FELSZERELÉSE

Az adaptert (H) akkor használja, amikor a kávé közvetlenül a csészébe kívánja csepegtetni. Használata egyszerű, illessze a szűrőkanál alsó részére (13. ábra).

KAPUCINER KÉSZÍTÉSE

- Töltsön a szöveg végén található táblázat szerinti tejmennyiséget a kancsóba, majd a tejtartályba (E). Soha ne lépje túl a tartály oldalán bejelölt MAX szintet (15. ábra), nehogy az történjen, hogy a felgőzölési művelet végeztével is csöpög a tartály csöve. Zsíros, friss, forralatlan és főleg hideg tejet használjon. A vízszint érjen a kancsón bejelölt IFD jel vonaláig.
- A "KÁVÉKÉSZÍTÉS" című rész 1-10. pontjaiban leírt módon főzzön kávé és használjon hozzá a szöveg végén található táblázat szerinti 2 kapucinerhez szükséges vízmennyiséget. Vigyázzon, mert 2 kapucinerhez több víz kell, mint 2 csésze kávé elkészítéséhez, mert a tej felgőzöléséhez is szükség lesz rá. Az italválasztót (O) a "2 MEDIUM" fokozatra kell állítani.
- Hagyja, hogy a kávé elérje a kancsó falán belül bejelölt 2-es számot, majd állítsa be a "4 CAPPUCCINO" fokozatot.

FIGYELEM: A 2-es vonal ne érjen a világosabb színű krém szintjéig, hanem a sötétebb színű kávéig, mely a krém alatt van. Ezt a műveletet gon-

dosan kell elvégezni; ha a kávészint a 2-es vonal felett lenne, akkor nem maradna elegendő gőz a tejnek.

- A kávé egyenlő arányban ossza két csészébe.
- A csészéket egyenként helyezze a tejtartály csöve alá és várja meg, hogy kigyulladjon a "Gőz OK" fényjelző (Q, 16. ábra).

Kisméretű csészék használatakor és a tejfröcskölés elkerülése érdekében a tejtartályra húzza rá a fröccsenésellenzőt (S) (17. ábra).

- A gőztárcsát fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányba, ekkor a habosított tej elkezd kifolyni a csőből. Csak úgy tudja jól felgőzölni a tejet fröcskölés nélkül, ha a tárcsával legalább egy teljes fordulatot tesz. A tejtartályt félig ürítse ki, majd a gőzt zárja el a tárcsa óramutatóval egyező irányba történő elfordításával.
- A 2. csészét az előbbi módon töltsen meg, így a tejtartály teljesen kiürül. **FIGYELEM:** mielőtt a második csészét megtöltené, várja mindig meg, hogy a "Gőz OK" fényjelző kigyulladjon (16. ábra).
- A kapuciner elkészítése után a tejtartályba azonnal öntsön el kis vizet és a kancsót tegye a tejtartály csöve alá. A gőztárcsát fordítsa el és engedje ki teljesen a nyomást (kb. egy percig).

FIGYELEM: mégha feleslegesnek látszik is ez a művelet, akkor is el kell végezni, nehogy a tartályban víz vagy gőz maradjon, mert ez a következő használatkor a készülék helytelen működéséhez vezetne.

Ezenkívül ez a művelet arra is szolgál, hogy a habosító lyukait átmossa és a belső csöveket megtisztítsa az esetleges maradék tejtől.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Mielőtt bármilyen tisztítási és karbantartási munkához látna, a dugó kihúzásával mindig választson le a készüléket a hálózatról.

A teigőzőlő tisztítása

A gép minden használata után meg kell tisztítani a teigőzőlőt: az alábbiak szerint járjon el:

- A "PRESS" nyelv egyidejű megnyomásával és a tartály felfelé való húzásával vegye ki a tejtartályt és mossa el meleg vízzel (18. ábra).
- Az (A) nyelv egyidejű megnyomásával és a habosító (R) felfelé való húzásával vegye ki a habosítót (19. ábra). Vegye le a gumikeverőt (20. ábra), mossa el és meleg vízzel tisztítsa ki a lyukakat, különös tekintettel a 21. ábrán feltüntetett helyekre (a lyukakat egy tű segítségével tisztítsa). Ellenőrizze, hogy a B-vel jelölt lyuk ne legyen eldugulva (21. ábra). **A tisztítás után a**

kivett részeket helyesen kell visszatenni. Külön győződjön meg arról, hogy a gumikeverő tökéletesen a helyére legyen illesztve és hogy a piros színű habosító kattanásig legyen benyomva.

Ha a tisztítást nem végzi el minden használat után, akkor a tej felgőzölése nem fog sikerülni, vagy a tejet nem szívja be rendszeren, illetve nem csöpög ki a tejtartály csövéből.

Egyéb tisztítási munkálatok

- Rendszeresen tisztítsa a kancsót, a szűrőkanalat és a szűrőt is.
- A gép műanyagból készült elemeinek tisztításához ne használjon oldó-, illetve dörzshatású szereket. Elég egy puha kendő.
- SOHA ne mártsa vízbe a készüléket.

VÍZKŐOLDÁS

Ha lakóhelyének vize kemény, akkor fennáll a vízkőképződés veszélye. A vízkő a készülék helyes működését veszélyezteti.

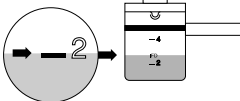
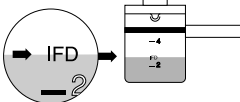
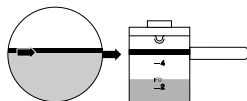
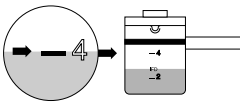
Kb. hathavonta (a vízkeménységtől függően) a kávéfőzőgépről ecet segítségével el kell távolítani a vízkövet.

Az alábbiak szerint járjon el:

- A kancsót töltsen meg ecettel és ezt öntse a melegítőbe;
- Jól zárja el a dugóval;
- Akassza be a szűrőkanalat;
- A kancsót helyezze a szűrőkanál alá;
- Kapcsolja be a gépet és az italválasztót állítsa az "1 LIGHT" fokozatra;
- Pár perc elteltével a meleg ecet a szűrőkanalon keresztül a kancsóba folyik.
- A tejcső alá tegyen egy poharat vagy csészét. A gőztárcsát pár másodpercre fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányba .
- A végén kapcsolja ki a készüléket és hagyja kihűlni. Vegye el a kancsót és vegye ki a szűrőkanalat. Mossa el meleg vízzel.
- Még legalább kétszer ismételje meg a műveletet, hogy az ecetszag eltűnjön.

SZERVIZ

Meghibásodás esetén forduljon a lakóhelyéhez legközelebbi szakszervizhez. A nem felhatalmazott személyek által végzett szerelésre a garancia nem érvényes.

Az alábbi italokat készítheti	A kancsóba töltendő vízmennyiség	A szűrőbe töltendő kávé mennyiség	A kancsóba töltendő tej mennyiség
2 KÁVÉ	A vízszintnek a kancsón megjelölt 2-es jel vonaláig kell érnie. 		
2 KAPUCINER	A vízszintnek a kancsón megjelölt IFD jel vonaláig kell érnie. 		A tejszintnek a fémcső alsó széláig kell érnie. 
4 KÁVÉ	A vízszintnek a kancsón megjelölt 4-es jel vonaláig kell érnie. 		

ČEŠTINA

Před instalací a před použitím elektrospotřebiče si pozorně prostudujte tento návod k použití a uschovejte si ho, abyste do něj mohli kdykoli nahlédnout. Pouze tak dosáhnete vynikajících výsledků a maximální bezpečnosti při jeho používání.

POPIS PŘÍSTROJE

(Viz obrázek na straně 3)

Tyto výrazy označené velkým písmenem se budou na následujících stránkách textu opakovat.

- A. Ohříváč vody
- B. Uzávěr
- C. Knoflík páry
- D. Víko nádrže na mléko
- E. Nádrž na mléko
- F. Napájecí kabel
- G. Odkapávač
- H. Redukce na šálky
- I. Karafa s pokličkou
- L. Držák sítka
- M. Sítko
- N. Odměrka
- O. Přepínač druhu kávy SILNÁ, STŘEDNÍ nebo LEHKÁ a KAPUČÍNO
- P. Světelný vypínač
- Q. Kontrolka OK pára je hotová
- R. Emulgační zařízení
- S. Ochrana proti stříkání

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Dávejte pozor, abyste se neopařili proudem vody nebo páry či nevhodným zacházením s přístrojem a nedotýkejte se teplých částí (voda, oblast ze které nápoj vytéká a která je ve styku s držákem sítka (L) a se sítkem (M)).
- Po odstranění obalu se přesvědčte, zda je přístroj úplný. V případě pochybností přístroj nepoužívejte a obraťte se na kvalifikované odborníky.
- Tento spotřebič musí být používán pouze v domácnostech. Každé další použití je považováno za nevhodné a tudíž nebezpečné.
- Nedovolte, aby spotřebič používali nesvéprávné osoby a děti bez dohledu.

Části přístroje které jsou ve styku s kávou nebo s mlékem odpovídají předpisům norem EEC 89/109 o materiálech vhodných k použití ve styku s potravinářskými výrobky.

INSTALACE

- Umístěte přístroj na pracovní desku, co nejdál od vodovodních kohoutků a dřezu.
- Ověřte si, zda napětí sítě odpovídá požadovanému napětí uvedenému na popisném štítku spotřebiče. Přístroj zapojte pouze do jedné zásuvky s minimálním příkonem 10 A a patřičně uzemněné. Výrobce není odpovědný za případné škody způsobené neodpovídajícím uzemněním.
- V případě, že zásuvka a zástrčka spotřebiče nejsou kompatibilní, nechte vyměnit zásuvku za jiný, vhodný typ kvalifikovaným elektrikářem. Pokud se poškodí napájecí kabel (F), a je třeba ho vyměnit, obraťte se výhradně na výrobce pověřené servisní centrum, protože k výměně je nezbytné speciální nářadí.
- Neinstalujte spotřebič v prostředí, kde teplota může dosáhnout či klesnout pod 0°C (pokud voda v přístroji zmrzne dojde k poškození přístroje).

PŘÍPRAVA KÁVY

- Otáčením uzávěru (B) proti směru hodinových ručiček odšroubujte uzávěr ohříváče vody.
- Použijte karafu (I) v dotaci se spotřebičem (obr. 1) a nalejte vodu do ohříváče (obr. 2) podle pokynů uvedených v tabulce o množství vody na poslední straně sešítka. Dodržujte pečlivě uvedená množství, jejich překročením by se mohlo přivodit špatné fungování spotřebiče. Světelný vypínač (P) musí být při nalévání vody do ohříváče vypnutý.
- Karafa s pokličkou musí být umístěna pod držákem sítka tak, aby trubička na spodní straně nádoby držáku byla zasunuta do otvoru na pokličce karafy (obr. 8).
- Umístěte přepínač druhu kávy (O) do polohy podle požadovaného druhu: "1 LIGHT" lehká

káva, "2 MEDIUM" normální káva, "3 STRONG" silná káva (obr. 9).

- Ověřte si aby knoflík páry (C) byl dobře uzavřený a stiskněte světelný vypínač. Kontrolka se rozsvítí (obr. 10).
- Asi po třech minutách káva začne téci z přístroje. Po vyprázdnění přístroj vypněte světelným vypínačem.

POZOR: Před vyjmutím držáku filtru, je třeba odstranit z ohřívače zbylou páru, aby vás vyfouknutá pára nepostříkala. Pomalým otáčením knoflíku páry (obr. 11) zbylou páru vypustíte.

POZNÁMKA: Z bezpečnostních důvodů není možné odšroubovat uzávěr pokud je ohřívač horký - uzávěr se otáčí naprázdno. Pokud je z nějakého důvodu nutné uzávěr odšroubovat, musí se nejdříve nechat uniknout veškerá pára podle popisu v předcházejícím bodě. Usazeninu kávy vyndáte tak, že převráceným držákem sítko, několikrát klepnete o pevný povrch (obr. 12). Nebo držák a sítko propláchněte pod tekoucí vodou a pak nechte odkapat.

POZOR: Abychom odstranili zápach "novoty" při prvním použití přístroje, uvařte několikrát v přístroji kávu pouze s vodou bez kávy.

MONTÁŽ REDUKCE

Redukce na šálky (H) musí být používána pokaždé, když chcete připravit kávu přímo do šálku. Montáž se provádí jednoduchým nasazením redukce na spodní část držáku sítko (obr. 13).

PŘÍPRAVA KAPUČINA

- Do karafy nalejte množství mléka uvedené v tabulce na konci textu a pak jej nalejte do nádržky na mléko (E). Dodržte pečlivě MAX úroveň vyznačenou na nádržce (obr. 15) jinak se může stát, že z trubičky nádrže na mléko bude skapávat mléko i po ukončení napěnění mléka. Je důležité abyste použili čerstvé plnotučné mléko, nesmí být převařené a hlavně nesmí být teplé. Úroveň vody musí souhlasit s ryskou značky IFD na karafě.
- Připravte kávu podle popisu v bodech 1-10 v kapitole "PŘÍPRAVA KÁVY". Při přípravě použijte množství vody nezbytné pro přípravu 2 kapučín, viz tabulka na poslední straně sešítu. Upozorňujeme vás, že k přípravě 2 kapučín potřebujete více vody než k přípravě 2 normálních káv, protože je zapotřebí pára k napěnění mléka. Doporučujeme posunout přepínač druhu kávy (O) do polohy "2 MEDIUM".
- Nechte kávu kapat do karafy až na úroveň vyznačenou ryskou 2 a posuňte přepínač druhu kávy na "4 CAPPUCCINO".
- **POZOR:** Ryska 2 se nesmí kryt s hladinou krémové pěny světlejší barvy, která se vytvoří na kávě ale s hladinou kávy tmavé barvy, která se nachází pod krémovou pěnou. Na tento úkon

musíte dávat dobrý pozor: pokud se hladina kávy nachází nad ryskou 2 nezbyde v přístroji dostatečné množství páry k napěnění mléka.

- Kávu nalijte stejným dílem do dvou šálek
Pod trubičku nádržky na mléko umístěte nejdříve jeden šálek a počkejte až se rozsvítí kontrolka "OK pára je hotová" (Q, obr. 16). Pokud používáte malé šálky, doporučujeme vám nasadit na trubičku nádržky na mléko (obr. 17) ochranu proti stříkání (S), aby mléko nestříkalo kolem.
- Otáčejte knoflík páry proti směru hodinových ručiček, z trubičky začne vycházet napěněné mléko. Pěkně napěněné mléko obdržíte otočením knoflíku páry alespoň o jedno otočení, současně tak zabráníte přílišnému stříkání mléka. Nechte vytéct polovinu nádržky na mléko a potom zavřete knoflík páry otáčením po směru hodinových ručiček.
- Zopakujte shora uvedené úkony a naplňte i druhý šálek, vyprázdněte úplně nádržku na mléko. **POZOR:** Před naplněním druhého šálku počkejte až se rozsvítí kontrolka "OK pára je hotová" (obr. 16).
- Ihned po ukončení přípravy kapučín, nalejte do nádržky na mléko trochu vody a pod trubičku mléka umístěte karafu. Otočte knoflíkem páry a vypusťte veškerou kapalinu z přístroje (cca 1 minutu).

POZOR: Pokud se tento úkon zdá zanedbatelný, je nezbytné abyste jej prováděli pravidelně, aby se z ohřívače odstranily veškeré zbytky vody nebo páry, které by mohly způsobit špatné fungování přístroje při následovném použití. Mimo jiné se tímto úkonem vyčistí otvory emulgačního zařízení a z vnitřního okruhu se vyplaví případné zbytky mléka.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před jakýmkoliv úkonem čištění nebo údržbou, vytáhněte vždy zástrčku ze zásuvky elektrického proudu.

Čištění napěňovače mléka

Čištění napěňovače se musí provádět po každém použití přístroje: při čištění postupujte následovně:

- Vyjmout nádržku mléka stisknutím páčky "PRESS" a současným tahem směrem nahoru. Umýt jej horkou vodou (obr. 18).
- Vyjmout emulgační zařízení (R) zatlačením na páku (A) a současným tahem směrem nahoru (obr. 19). Vyjmout gumový napěňovač (obr. 20), umýt v horké vodě a vyčistit pečlivě otvory vyznačené na obr. 21 (při čištění otvorů si pomozte jehlou). Dbejte na to, aby otvor označený šipkou B nebyl zanešený (obr. 21). **Po vyčištění se jednotlivé součásti znovu správným způsobem namontují. Přesvědčte se aby gumový napěňovač byl dobře zasunutý ve svém uložení a emulgační**

zařízení (červené barvy) bylo zasunuto nadoraz dokud neuslyšíte cvaknutí. Pokud přístroj nevyčistíte tímto způsobem po každém použití je možné že napěnění mléka se nevydaří, nebo že nedojde k nasátí mléka nebo bude odkapávat z trubičky nádržky na mléko.

Ostatní čištění

- Je třeba pravidelně čistit i karafu, držák sítka a sítko.
- Na čištění umělohmotných součástí přístroje nepoužívejte chemické čisticí přípravky nebo pískové prostředky na mytí. Postačí měkký hadřík.
- NIKDY přístroj neponořujte do vody.

ODVÁPŇENÍ

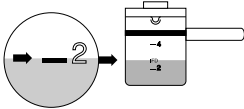
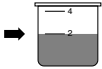
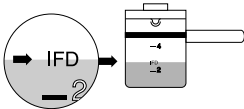
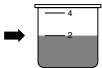
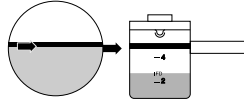
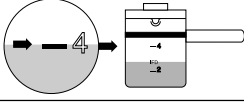
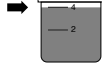
Je-li voda ve vaší domácnosti příliš tvrdá, minerály a vápno se v průběhu času usazují. Usazeniny vápna mohou narušit bezporuchovost fungování přístroje. Zhruba každých 6 měsíců (podle tvrdosti vody) je nutné odvápnit přístroj na kávu octem.

Postupujte následujícím způsobem:

- Naplňte karafu octem a vlejte do ohříváče vody.
- Zašroubujte uzávěr ohříváče.
- Zahákněte držák sítka.
- Karafu umístěte pod držák sítka.
- Přístroj zapněte a posuňte přepínač druhu kávy do polohy "1 LIGHT".
- Po několika minutách začne zahřátý ocet protékat přes nádobku sítka do karafy.
- Pod trubičku na mléko umístěte skleničku nebo hrnek. Chvilku otáčejte knoflíkem na páru proti směru hodinových ručiček.
- Nakonec přístroj vypněte a nechto ho vychladnout. Vyměňte karafu a vyhákněte držák sítka. Opláchněte je horkou vodou.
- Zopakujte tento proces alespoň dvakrát se studenou vodou, abyste důkladně odstranili zápach octa.

SERVIS A OPRAVA

V případě poruchy nebo špatného fungování přístroje, se laskavě obraťte na nejbližší autorizované servisní centrum. Pokud opravy budou prováděny osobami bez pověření, záruka přístroje se stává neplatnou.

Na přípravu	Množství vody v karafě	Množství kávy v sítku	Množství mléka v karafě
2 KÁVY	Hladina vody se musí krýt s ryskou značky 2 vytištěné na karafě. 		
2 KAPUČÍNA	Hladina vody se musí krýt s ryskou značky IFD vytištěné na karafě. 		Hladina mléka se musí krýt se spodní hranou kovového pásku. 
4 KÁVY	Hladina vody se musí krýt s ryskou značky 4 vytištěné na karafě. 		

POLSKI

Przed rozpoczęciem eksploatacji należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Instrukcję niniejszą należy zachować, aby móc z niej skorzystać w przyszłości. Umożliwi to najpełniejsze wykorzystanie możliwości urządzenia i zapewni maksymalne bezpieczeństwo użytkownika

OPIS URZĄDZENIA

(Patrz rysunek na stronie 3)

Na kolejnych stronach używane są następujące terminy i odpowiadające im litery:

- A. Kociołek
- B. Przykrywka kociołka
- C. Pokrętko sterowania parą
- D. Pokrywka zbiornika na mleko
- E. Zbiornik na mleko
- F. Przewód zasilający
- G. Zbiornik ściekowy
- H. Łącznik do filiżanek
- I. Dzbaneł z pokrywką
- L. Uchwyt filtra
- M. Filtr
- N. Filiżanka pomiarowa
- O. Przetłacznik kawy mocnej (STRONG), średniej (MEDIUM) lub słabej (LIGHT) oraz kawy cappuccino (CAPPUCCINO)
- P. Lampka wyłłącznika
- Q. Lampka sygnalizacyjna "gotowości pary"
- R. Emulgator
- S. Przykrywka chroniąca przed chlapaniem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Należy zachować ostrożność, aby uniknąć poparzenia strumieniem pary lub wody, lub na skutek nieprawidłowej eksploatacji urządzenia; nie dotykać elementów rozgrzanych (woda, obszar spływania stykający się z uchwytem filtra (L) oraz sam filtr (M)).
- Po rozpakowaniu, sprawdzić czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku wystąpienia wątpliwości, nie uruchamiać urządzenia. Skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Wszelkie inne zastosowania niniejszego urządzenia są niewłaściwe i tym samym mogą stwarzać zagrożenie.
- Nie zezwalać na obsługę urządzenia przez dzieci lub niekompetentne osoby dorosłe.
- Części urządzenia, które mogą mieć styczność z kawą lub mlekiem odpowiadają zaleceniom dyrektyw EEC 89/109 odnośnie materiałów nadających się do kontaktów z żywnością.

INSTALACJA

- Umieścić urządzenie na poziomej powierzchni z dala od kranów i zlewów.
- Upewnić się, że napięcie przewodu zasilania odpowiada napięciu wyszczególnionemu na tabliczce znamionowej urządzenia. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo uziemionego źródła zasilania (minimum 10A). Producent nie będzie ponosić odpowiedzialności za jakiegokolwiek wypadki spowodowane niewłaściwym uziemieniem urządzenia.
- W przypadku, gdy wtyczka urządzenia nie pasuje do gniazdka, należy je wymienić. Powinien się tym zająć wykwalifikowany elektryk. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego (F) i konieczności jego wymiany, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem obsługi, ponieważ wymaga to zastosowania specjalistycznych narzędzi.
- Nie należy instalować urządzenia w pomieszczeniach, w których temperatura może spaść do 0°C lub poniżej (zamarznięcie wody może spowodować uszkodzenie urządzenia).

PRZYGOTOWYWANIE KAWY

- Zdjąć pokrywę kociołka (B) poprzez odkręcenie jej w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Używając dzbanka (I) wchodzącego w skład wyposażenia (rys. 1), nalać wodę do kociołka (rys. 2) zgodnie z ilościami przedstawionymi w tabeli umieszczonej pod tekstem. Nie należy

przekraczać podanych ilości, ponieważ może to spowodować wadliwe funkcjonowanie urządzenia. Należy napędnąć kociołek wodą, kiedy lampka wyłącznika (P) jest wyłączona.

- Ostrożnie nałożyć pokrywkę kociołka i dokręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Umieścić filtr w uchwycie filtra (rys. 3).
- Używając filiżanki pomiarowej (N), równomiernie wsypać kawę do filtra, zgodnie z ilościami przedstawionymi w tabeli umieszczonej pod tekstem (rys. 4). Należy używać kawy średnio zmielonej, ponieważ zbyt drobno zmielona kawa może spowodować zatkanie filtra (odpowiednią kawą jest MOKA).
- Usunąć nadmiar kawy z obrzeża filtra (rys. 5).
- W celu zamocowania uchwytu filtra w ekspresie, należy umieścić uchwyt filtra kranem kociołka (rys. 6), umieszczając jego rączkę na równej linii ze strzałką zaznaczoną na pokrywce ekspresu (rys. 7). Następnie należy docisnąć uchwyt filtra ku górze, przekraczając go w tym samym czasie do oporu w prawo. Nie ma znaczenia czy uchwyt filtra jest wyśrodkowany z ekspresem. Ważne jest jednak, aby uchwyt filtra był dobrze osadzony w swojej obudowie.
- Dzbaneł należy ustawić pod uchwytem filtra tak, aby wylot uchwytu filtra znajdował się w obrębie otworu w wieczku dzbanka (rys. 8).
- Ustawić przełącznik (O) na pożądanym rodzaju kawy: "1 LIGHT" dla kawy słabej, "2 MEDIUM" dla kawy zwykłej, "3 STRONG" dla kawy mocnej (rys. 9).
- Sprawdzić, czy pokrętło sterowania parą (C) jest zakręcone do końca i przycisnąć lampkę wyłącznika. Zapali się lampka sygnalizacyjna (rys. 10).
- Należy odczekać około trzech minut zanim kawa zacznie spływać. Po nalaniu kawy, wyłączyć lampkę wyłącznika.

OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć wydzielania się kłębow pary, należy zawsze uwalniać parę pozostałą wewnątrz kociołka poprzez odkręcanie pokrętła sterowania parą przed zdjęciem uchwytu filtra (rys. 11).

UWAGA: Z przyczyn bezpieczeństwa, nie ma możliwości odkrycia kociołka, gdy jest on gorący; pokrywka obraca się, ale się nie odkręca. Jeżeli istnieje potrzeba jej zdjęcia, należy zawsze najpierw wypuścić parę z kociołka przy pomocy pokrętła sterowania parą w sposób opisany powyżej.

Aby usunąć fusy po kawie z uchwytu filtra należy przekręcić go do góry nogami i stukać nim, aż fusy wylecą (rys. 12). Można również optukać uchwyt filtra i sam filtr pod bieżącą wodą.

UWAGA: W celu zlikwidowania zapachu "nowości", należy przy pierwszym uruchomieniu ekspresu przeprowadzić kilka cykli bez użycia kawy.

ZAMONTOWANIE ŁĄCZNIKA DO FILIŻANEK

Łącznika (H) należy używać zawsze wtedy, gdy

kawa ma być przygotowywana bezpośrednio w filiżance. Aby go zamontować, wystarczy włożyć go do dolnej części uchwytu filtra (rys. 13).

PRZYGOTOWYWANIE KAWY CAPPUCCINO

- Nalać ilość mleka przedstawioną w tabeli umieszczonej pod tekstem do dzbanka przed waniem go do zbiornika na mleko (E). Nigdy nie należy przekraczać maksymalnego poziomu (MAX) zaznaczonego na zbiorniku (rys. 15), w przeciwnym wypadku z ekspresu mogłoby nadal sączyć się mleko przez rurkę zbiornika nawet po zakończeniu etapu pienienia mleka. Należy używać wyłącznie świeżego nieprzetworzonego mleka pełnotłustego, które przede wszystkim nie może być ciepłe. Poziom wody musi pokrywać się z linią oznaczoną symbolem IFD na dzbanku.
- Przygotować kawę zgodnie z opisem zawartym w części "PRZYGOTOWYWANIE KAWY" punkty 1 -10, używając ilości wody niezbędnej do uzyskania dwóch filiżanek kawy cappuccino, zgodnie z zaleceniami tabeli umieszczonej pod tekstem. Należy zwrócić uwagę, że do przygotowania dwóch kaw cappuccino potrzeba większej ilości wody niż do przygotowania dwóch zwykłych kaw, jako że potrzebna jest para niezbędna do emulgowania mleka. Należy ustawić przełącznik rodzaju kawy (O) w pozycji "2 MEDIUM" (zwykła kawa).
- Pozwolić, aby kawa spłynęła do dzbanka, aż do osiągnięcia oznaczonego poziomu 2, a następnie ustawić przełącznik rodzaju kawy w pozycji "4 CAPPUCCINO":
- **OSTRZEŻENIE:** Poziom ciemniej kawy, znajdującej się trochę poniżej śmietanki o jaśniejszym zabarwieniu (a nie poziom samej śmietanki) powinien osiągnąć linię 2. Należy przeprowadzić to z wielką ostrożnością: jeżeli poziom kawy przekroczy 2, nie pozostanie wystarczająco dużo pary do spienienia mleka.
- Nalać równą ilość kawy do dwóch filiżanek.
- Pojedynczo umieścić filiżanki z kawą pod przewodem zbiornika na mleko i odczekać, aż zapali się lampka sygnalizacyjna "gotowości pary" (Q, rys. 16). **Należy założyć pokrywkę chroniącą przed chlapaniem (S) na rurkę zbiornika na mleko (rys. 17), aby zapobiec rozlewaniu się mleka w przypadku użycia małych filiżanek.**
- Przekręcić pokrętło sterowania parą w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara; spienione mleko zacznie wyciekać z rurki. Aby osiągnąć dobry stopień spienienia oraz zapobiec rozlewaniu się mleka, należy przynajmniej raz przekręcić pokrętło dookoła. Odczekać, aż opróżni się połowa zbiornika na mleko, a następnie zamknąć wylot pary przekraczając pokrętło w kierunku zgodnym z ruchem

wskazówek zegara.

- Napełnić również drugą filiżankę kawy powtarzając poprzednie czynności, aż do całkowitego opróżnienia zbiornika na mleko.

OSTRZEŻENIE: Przed napełnieniem drugiej filiżanki należy zawsze odczekać, aż zapali się lampka sygnalizacyjna "gotowości pary" (rys. 16).

- Bezpośrednio po przygotowaniu kawy cappuccino nalać niewielką ilość wody do zbiornika na mleko i umieścić dzbanek pod rurką zbiornika na mleko. Przekręcić pokrętkę sterowania parą, aby wypuścić całą parę (w ciągu około jednej minuty)..

OSTRZEŻENIE: Nawet jeśli wydaje się to bezcelowe, należy zawsze wykonywać powyższe czynności, aby usunąć z kociołka wszelkie pozostałości wody lub pary, które mogłyby w przeciwnym wypadku spowodować wadliwe działanie ekspresu przy kolejnym użyciu. Czynności te mają również na celu wyczyszczenie wszelkich perforacji w emulgatorze oraz usunięcie wszelkich pozostałości mleka z obwodów wewnętrznych.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia bądź konserwacji należy odłączyć ekspres od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki z gniazdka sieciowego.

Czyszczenie spieniacza do mleka

Spieniacz do mleka należy czyścić po każdym użyciu, w następujący sposób:

- Zdjąć zbiornik na mleko przez naciśnięcie dźwigni "PRESS" jednocześnie pociągając zbiornik do góry, a następnie umyć zbiornik ciepłą wodą (rys. 18).
- Zdjąć emulgator (R) naciskając na dźwignię (A), jednocześnie pociągając go do góry (rys. 19). Zdjąć gumowe mieszadło (rys. 20), szczególnie dokładnie wymyć je ciepłą wodą i wyczyścić otwory pokazane na rys. 21 (czyścić przy pomocy igły). Upewnić się, że otwór oznaczony strzałką B nie jest zatkany (rys. 21).

Po zakończeniu czyszczenia, należy ponownie zmontować wszystkie części ekspresu. Należy upewnić się, że gumowe mieszadło jest mocno osadzone. Należy naciskać czerwony emulgator do momentu zaskoczenia. Jeżeli ekspres do kawy nie będzie czyszczony w powyższy sposób po każdorazowym użyciu, może spowodować to wadliwe spienianie się mleka, brak wysysania mleka lub wyciekanie mleka z rurki zbiornika na mleko.

Inne uwagi dotyczące czyszczenia

- Należy również regularnie czyścić dzbanek,

uchwyt filtra oraz filtr.

- Nie stosować rozpuszczalników, detergentów ani materiałów ściernych do czyszczenia plastikowych części ekspresu. Wystarczy wilgotna szmatka.
- NIGDY nie wolno zanurzać ekspresu w wodzie.

USUWANIE KAMIENIA

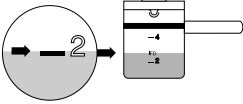
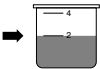
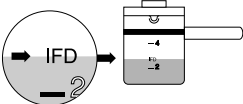
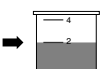
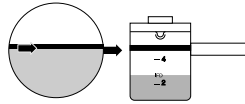
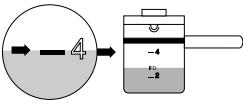
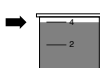
Jeżeli ekspres jest używany w miejscu, gdzie woda jest twarda, składniki mineralne i wapień, znajdujące się w wodzie, będą się osadzać w ekspresie z biegiem czasu. Osady z wapnia mogą spowodować wadliwe działanie ekspresu.

Co około sześć miesięcy (w zależności od twardości wody) należy usuwać kamień przy użyciu octu w następujący sposób:

- Napełnić dzbanek octem i wlać ocet do kociołka;
- Założyć i zakręcić przykrywkę kociołka;
- Włożyć uchwyt filtra;
- Umieścić dzbanek pod uchwytem filtra;
- Włączyć urządzenie i ustawić przełącznik rodzaju kawy w pozycji "1 LIGHT" (kawa słaba);
- Po kilku minutach gorący ocet zacznie spływać do dzbanka przez uchwyt filtra;
- Umieścić szklankę lub filiżankę pod przewodem zbiornika na mleko. Na kilka chwil przekręcić pokrętkę sterowania parą w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Gdy cały ocet spłynął już do dzbanka, wyłączyć urządzenie i pozostawić je do ostygnięcia. Usunąć dzbanek i wyjąć uchwyt filtra. Opłukać je pod gorącą wodą.
- Powtórzyć tę czynność przynajmniej dwa razy z zastosowaniem zimnej wody, aby pozbyć się resztek octu.

NAPRAWY

W przypadku awarii lub nieprawidłowego funkcjonowania urządzenia należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym punktem obsługi. Naprawy wykonane przez nieupoważnione osoby spowodują unieważnienie gwarancji.

Aby przygotować	Ilość wody w dzbanku	Ilość kawy w filtrze	Ilość mleka w dzbanku
2 KAWY	Poziom wody musi sięgać linii 2 zaznaczonej na dzbanku. 		
2 KAWY CAPPUCCINO	Poziom wody musi sięgać linii IFD oznaczonej na dzbanku. 		Poziom mleka musi sięgać niższej granicy metalowego paska. 
4 KAWY	Poziom wody musi sięgać linii 4 zaznaczonej na dzbanku. 		

РУССКИЙ

Внимательно прочитайте эту инструкцию перед установкой и использованием кофеварки, и сохраните для пользования в будущем. Таким образом, вы сможете достигнуть наилучших результатов и наибольшей безопасности в эксплуатации.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

(Смотри рисунок на стр. 3)

Следующие термины и буквы будут постоянно применяться на следующих страницах.

- A. Бойлер
- B. Пробка
- C. Регулятор пара
- D. Крышка бака для молока
- E. Бак для молока
- F. Стальной шнур
- G. Поддон для сбора воды
- H. Адаптер для чашки
- I. Емкость с крышкой
- L. Держатель фильтра
- M. Фильтр
- N. Миска
- O. Селектор для КРЕПКОГО, ОБЫЧНОГО или СЛАБОГО кофе и для КАПУЧИНО
- P. Выключатель с лампочкой
- Q. Лампочка OK готовности пара
- R. Устройство для взбивания молока
- S. Конус против разбрызгивания

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Будьте внимательны и не обожгитесь струями воды или паром, или при неправильном использовании прибора. Не прикасайтесь к горячим частям прибора (вода, зона подачи вокруг держателя фильтра (L) и сам фильтр (M)).
- После того, как вы распаковали прибор, проверьте, нет ли на нем повреждений. В случае возникновения сомнений в целостности прибора, свяжитесь с квалифицированным специалистом.
- Этот прибор разработан только для домашнего использования. Использование прибора в других целях считается неправильным и, следовательно, опасным.
- Не позволяйте детям и недееспособным людям пользоваться прибором без присмотра.

Части прибора, которые могут соприкасаться с кофе или молоком, соответствуют требованиям директивы ЕЕС 89/109 по материалам, находящимся в контакте с пищевыми продуктами.

УСТАНОВКА

- Установите прибор на ровную поверхность подальше от раковин и кранов.
- Убедитесь, что напряжения сети соответствуют напряжению, указанному на маркировочной этикетке прибора. Кофеварку следует подключить только к исправно заземленной сети, обеспечивающей прохождение тока не менее 10 А. Производитель снимает с себя всякую ответственность за возможные повреждения, вследствие неправильного заземления прибора.
- В случае, если вилка прибора не подходит к розетке, розетка должна быть заменена квалифицированным электриком. В случае повреждения сетевого шнура (F) или для его замены обращайтесь исключительно в авторизованный производительный сервисный центр, так как для замены требуются специальные инструменты.
- Не устанавливайте прибор в помещении, где температура может опуститься до 0°C и ниже (если замрзнет, кофеварка может испортиться).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

- Снимите пробку (B) бойлера, поворачивая против часовой стрелки.
- Используя входящую в комплект емкость (I) (рис. 1), налейте воду в бойлер (рис. 2) согласно указаниям таблицы, приведенной в конце описания. Не превышайте указанные количества, так как это может привести к

исправности кофварки. Обратите внимание на то, чтобы во время наполнения бойлера выключатель с лампочкой (P) находился в положении OFF.

- Емкость должна располагаться под держателем фильтра таким образом, чтобы носик держателя оказался в проем, имеющийся на крышке емкости (рис. 8).
- Установит селектор (O) в зависимости от трубки крепости коф: "1 LIGHT" для слабого коф, "2 MEDIUM" для обычного коф, "3 STRONG" для крепкого коф (рис. 9).
- Проверьте, чтобы регулятор пара (C) был хорошо закрыт, и нажмите кнопку выключателя с лампочкой. Загорится сигнальная лампа (рис. 10).
- Коф начнет капать из носика примерно через три минуты. После выхода коф выключит выключатель с лампочкой.

ВНИМАНИЕ: Во избежание внезапного выброса пара, перед снятием держателя фильтра необходимо сбросить оставшийся внутри бойлера пар, повернув регулятор пара (рис. 11).

ПРИМЕЧАНИЕ: По соображениям безопасности нельзя отвинтить пробку при горячем бойлере, так как пробка поворачивается, но не отвинчивается. Если по какой-либо причине необходимо снять, то следует всегда выпустить пар из бойлера при помощи регулятора пара, как было описано в предыдущем пункте. Для удаления кофейной гущи поверните держатель фильтра и ударьте им несколько раз, чтобы она высыпалась (рис. 12). Или поместит держатель и фильтр под струю воды.

ВНИМАНИЕ: для удаления запаха "нового" при первом использовании прибора, выполните несколько циклов для приготовления коф, но без использования порошка.

УСТАНОВКА АДАПТЕРА

Адаптер (H) необходимо использовать каждый раз, когда вы хотите приготовить коф прямо в чашку. Для присоединения достаточно вставить его в нижнюю часть держателя фильтра (рис. 13).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧЧИНО

- Налейте в емкость количество молока, указано в таблице в конце описания, и затем выльте его в бак для молока (E). Ни в каком случае не заливайте молоко выше уровня "MAX", нанесенного на бак (рис. 15), в противном случае после взбивания молока в коф будет продолжаться литься молоко. Молоко должно быть цельным, свежим, не кипяченом и, самое главное, не горячим. Уровень воды должен совпадать с линией символа IFD, нанесенного на емкость.
- Приготовьте коф согласно пунктам 1-10 раздела "ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ",

используя необходимое количество воды для получения 2 капучино, согласно таблиц, приведенной в конце описания. Обратите внимание на то, что для приготовления 2 капучино нужно больше количество воды, чем для приготовления 2 обычных коф, так как часть пара используется для взбивания молока. Рекомендуются установить селектор крепости коф (O) в положение "2 MEDIUM".

- Дайте коф вытечь в емкость до достижения отметки уровня 2, нанесенной на самой емкости, после чего установит селектор крепости коф в соответствии с "4 КАПУЧЧИНО".
- **ВНИМАНИЕ:** с линией 2 должен совпадать не уровень бола светлого крема, а уровень бола темного коф, находящегося ниже крема. Будьте внимательными при выполнении данной операции, так как если уровень коф превысит линию 2, то потом не будет иметься достаточного пара для вспенивания молока.
- Налейте коф пополам в две чашки.
- Установите одну за другой чашки с коф под трубкой бака для молока и дождитесь включения сигнальной лампочки "ОК готовности пара" (Q, рис. 16). Когда коф готовится в маленьких чашках, чтобы избежать разбрызгивания молока, надавите специальный конус (S) на трубку бака для молока (рис. 17).
- Поверните регулятор пара против часовой стрелки, и взбитое молоко начнет выходить из трубки. Чтобы добиться хорошего взбивания молока и избежания брызг поверните регулятор не менее чем на один оборот. Налейте взбитое молоко до опорожнения половины бака, после чего закройте регулятор, поворачивая его по часовой стрелке.
- Заполните также и вторую чашку, повторяя вышеописанные операции до полного опорожнения бака.

ВНИМАНИЕ: перед тем, как наполнить вторую чашку дождитесь включения сигнальной лампочки "ОК готовности пара" (рис. 16).

- Сразу после приготовления капучино, налейте в бак для молока много воды и поставьте емкость под трубку бака для молока. Поверните регулятор и дайте пару полностью выйти (для этого трубка будет около минуты).

ВНИМАНИЕ: даже если это вам кажется бесполезным, обязательно выполняйте эту операцию каждый раз. Таким образом, вы обеспечите полное опорожнение бака от остатков воды или пара, которые могли бы вызвать неполадки при последующем включении кофварки. Помимо этого, данной операцией вы прочистите все отверстия устройства для взбивания молока и освободите внутренние контуры от возможных его остатков.

ЧИСТКА И УХОД

Перед тем, как проводить любые операции по чистке и уходу за изделием, отключите его от электрической сети, вынув шнур из розетки.

Чистка устройства для взбивания молока

Чистку устройства для взбивания молока необходимо проводить каждый раз после использования кофварки. Выполните следующие операции:

- Снимите бак для молока, нажимая рычаг "PRESS" и одновременно поднимая его вверх. Промойте бак горячей водой (рис. 18).
- Снимите устройство для взбивания молока (R), нажимая рычаг (A) и одновременно поднимая его вверх (рис. 19). Удалите резиновый смеситель (рис. 20), промойте его и очистите горячей водой отверстия, указанные на рис. 21 (прочистите все отверстия иглой). В частности, убедитесь, что отверстие, помеченное стрелкой B, не засорено (рис. 21). После чистки всхлывалей, их необходимо правильно установить на место. В частности проверьте, что резиновый смеситель вставлен до упора и что красное устройство для взбивания молока защелкнулось.

Если вы не будете выполнять данную чистку каждый раз после использования кофварки, то молоко может плохо взбиваться, или не всасываться, или же капать из трубки бака для молока.

Другие виды чистки

- Регулярно прочищайте также мкость, держатель фильтра и фильтр.
- Не используйте растворители, абразивные моющие средства или материалы для чистки кофварки. Достаточно мягкой влажной тряпочки.
- НИКОГДА не погружайте прибор в воду.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Если вы проживаете в местности с жесткой водой, то содержащиеся в ней минеральные вещества и кальций оседают внутри кофварки и отрицательно влияют на работу.

В зависимости от жесткости воды рекомендуются удалять накипь из кофварки при помощи воды и уксуса примерно через каждые 6 месяцев.

Удаление накипи происходит следующим образом:

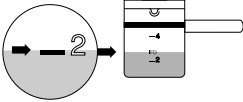
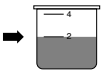
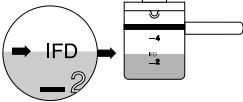
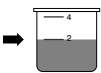
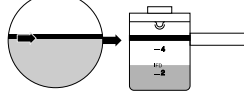
- Наполните мкость уксусом и вылейте его в бойлер.
- Плотнo завинтите пробку бойлера;
- Присоедините держатель фильтра;
- Установите мкость под держатель фильтра;
- Включите кофварку и установите селектор коф в положение "1 LIGHT";
- После нескольких минут подогретый уксус начнет вытекать через держатель фильтра в

мкость.

- Установите трубку подачи пара в стакан или чашку. Поверните регулятор пара против часовой стрелки на несколько секунд.
- Завершив операцию, выключите кофварку и остудите. Снимите мкость и отсоедините держатель фильтра, после чего сполосните их горячей водой.
- Для удаления остатков уксуса необходимо выполнить данные операции не менее 2 раз.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

В случае неполадки или неисправной работы кофварки обратитесь в ближайший к вам авторизованный сервисный центр. Если ремонт выполняется авторизованными специалистами, гарантия теряет силу.

Для приготовления	Количество воды в мкости	Количество коф в фильтр	Количество молока в мкости
2 КОФЕ	Poziom wody musi si'gać linii 2 zaznaczonej na dzbanku. 		
2 КАПУЧЧИНО	Уровень воды должен совпадать с линией символа IFD, нанесенного на мкости. 		Уровень молока должен быть по нижней кромке металлического обода. 
4 КОФЕ	Уровень воды должен совпадать с линией символа 4, нанесенного на мкости. 