



Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

AMBIANO

Espresso-Maschine

Machine espresso | Macchina per caffè espresso



Deutsch06
Français.....25
Italiano45



Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code-Reader sowie eine Internet-Verbindung. Einen QR-Code-Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Aldi-Produkt.

Ihr Aldi-Serviceportal

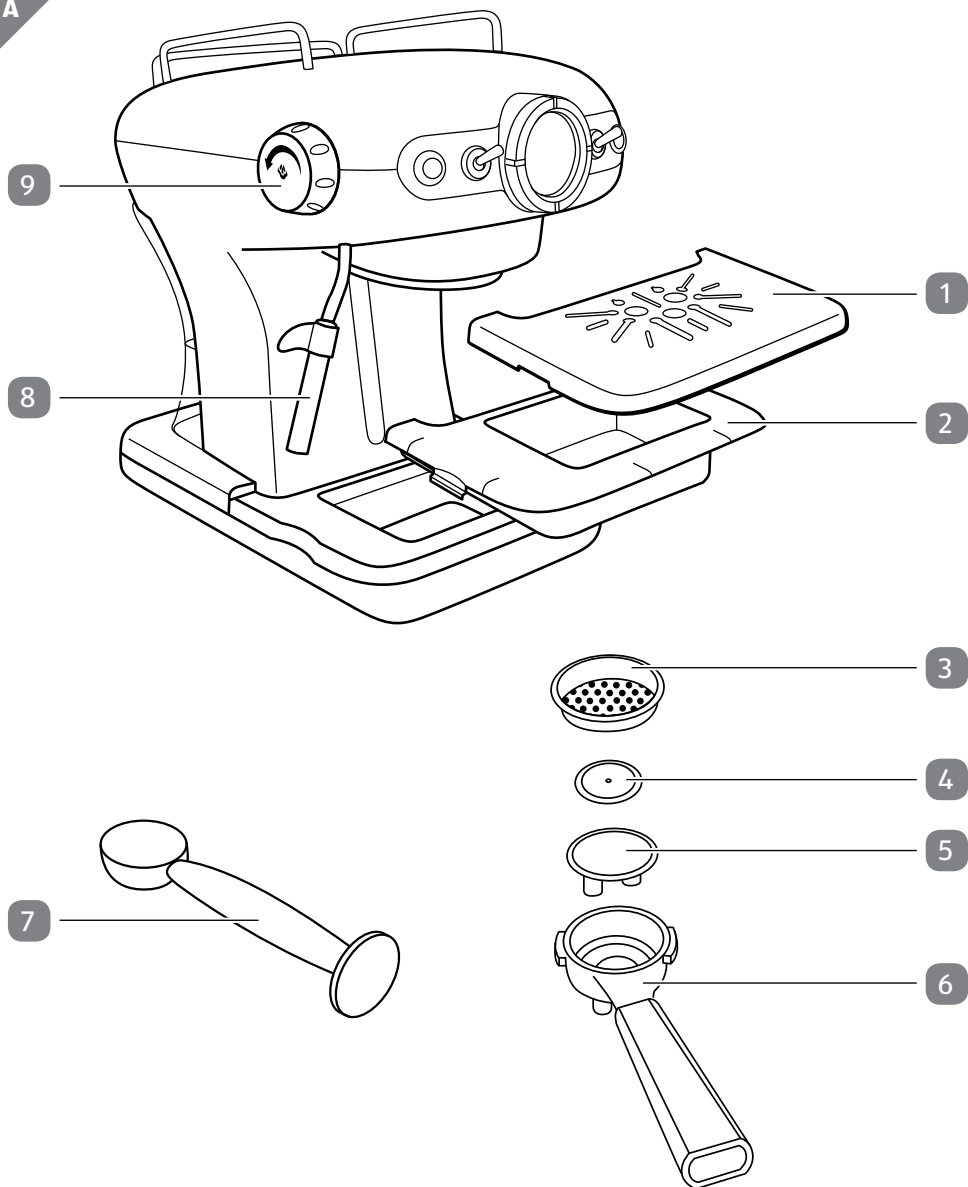
Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Aldi-Serviceportal unter www.aldi-service.ch.



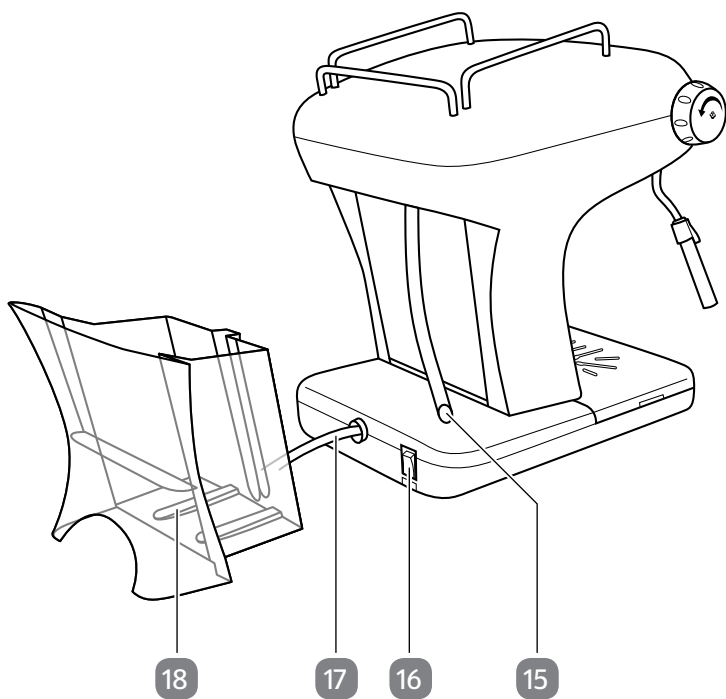
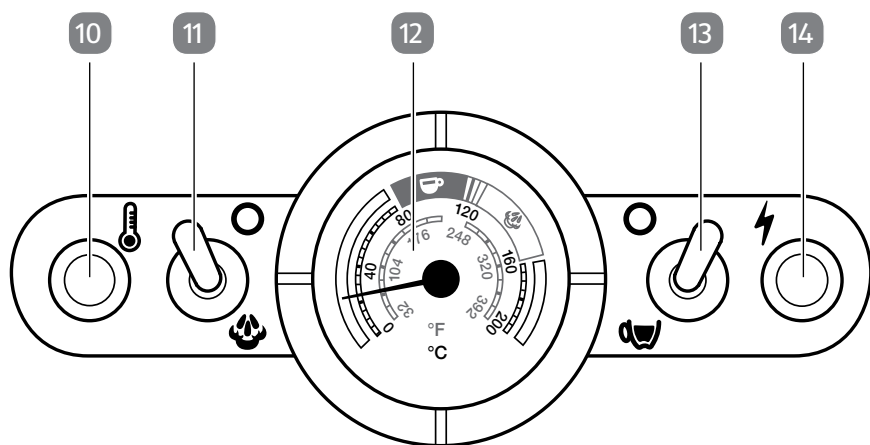
Beim Ausführen des QR-Code-Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Inhaltsverzeichnis

Übersicht.....	4
Verwendung.....	5
Lieferumfang/Geräteteile.....	6
Allgemeines.....	7
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	7
Zeichenerklärung.....	7
Sicherheit.....	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	8
Sicherheitshinweise	8
Erstinbetriebnahme	12
Espresso-Maschine und Lieferumfang prüfen	12
Grundreinigung.....	13
Bedienung	13
Espresso-Maschine vorbereiten	13
Espresso beziehen.....	14
Cappuccino zubereiten.....	16
Weiteren Espresso beziehen	16
Espresso-Maschine ausschalten	17
Reinigung	17
Brühsieb reinigen.....	18
Silikon-Lochscheibe reinigen	19
Fassung des Siebträgers reinigen	19
Aufschäumer reinigen	20
Gehäuse reinigen	20
Espresso-Maschine entkalken.....	20
Aufbewahrung	20
Fehlersuche	21
Technische Daten	22
Konformitätserklärung.....	23
Entsorgung.....	23
Verpackung entsorgen.....	23
Altgerät entsorgen	23



B



Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Abdeckung
- 2 Tropfschale
- 3 Brühsieb
- 4 Silikon-Lochscheibe
- 5 Kaffeeauslauf
- 6 Siebträger
- 7 Messlöffel/Tamper
- 8 Aufschäumer
- 9 Dampfregler
- 10 Temperaturleuchte
- 11 Dampfschalter (Position „☕“)
- 12 Thermometer
- 13 Kaffeeschalter (Position „☕“)
- 14 Betriebsleuchte
- 15 Ansaugschlauch
- 16 Ein-/Aus-Taste
- 17 Netzkabel mit Netzstecker
- 18 Wassertank

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu dieser Espresso-Maschine. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie die Espresso-Maschine einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden an der Espresso-Maschine führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie die Espresso-Maschine an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf der Espresso-Maschine oder auf der Verpackung verwendet.



WARNUNG!

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zur Inbetriebnahme oder zum Betrieb.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Das Siegel Geprüfte Sicherheit (GS-Zeichen) bescheinigt, dass das Produkt den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG) entspricht.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Espresso-Maschine ist ausschließlich zur Zubereitung von haushaltsüblichen Mengen Kaffee/Espresso und zum Aufschäumen von Milch durch Wasserdampf konzipiert. Sie ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Verwenden Sie die Espresso-Maschine nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Die Espresso-Maschine ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise

 WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie die Espresso-Maschine nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Die Ein-/Aus-Taste trennt die Espresso-Maschine nicht vom Netz. Schließen Sie die Espresso-Maschine deshalb nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie sie bei einem Störfall schnell von Stromnetz trennen können.
- Betreiben Sie die Espresso-Maschine nicht, wenn sie sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Wenn das Netzkabel der Espresso-Maschine beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

-
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
 - Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In dieser Espresso-Maschine befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
 - Die Espresso-Maschine darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden.
 - Bevor Sie den Wassertank füllen, schalten Sie die Espresso-Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
 - Tauchen Sie weder die Espresso-Maschine noch Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
 - Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
 - Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
 - Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
 - Halten Sie die Espresso-Maschine, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
 - Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
 - Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
 - Verwenden Sie die Espresso-Maschine nur in Innenräumen. Betreiben Sie sie nie in Feuchträumen oder im Regen.
 - Lagern Sie die Espresso-Maschine nie so, dass sie in eine Wanne oder in ein Spülbecken fallen kann.
 - Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.

- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in die Espresso-Maschine hineinstecken.
- Wenn Sie die Espresso-Maschine nicht benutzen, sie reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie die Espresso-Maschine immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠️ WARNUNG!

Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Diese Espresso-Maschine kann von Kindern ab acht Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs der Espresso-Maschine unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit der Espresso-Maschine spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Halten Sie Kinder jünger als acht Jahre von der Espresso-Maschine und der Anschlussleitung fern.
- Lassen Sie die Espresso-Maschine während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Wenn Sie die Espresso-Maschine entsorgen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, schneiden Sie das Netzkabel ab, um das Gerät unbrauchbar zu machen. Wir empfehlen außerdem, die Geräteteile unschädlich zu machen, die besonders für Kinder beim Spielen mit dem ausrangierten Gerät gefährlich werden können.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

⚠️ WARNUNG!**Verbrühungsgefahr!**

Während des Gebrauchs tritt heißer Dampf aus der Espresso-Maschine aus. Teile der Espresso-Maschine werden sehr heiß. Sie können sich verbrühen.

- Benutzen Sie den Aufschäumer sehr vorsichtig und richten Sie ihn nie auf Körperteile.
- Berühren Sie den Kaffeeauslauf während des Betriebs nicht und fassen Sie nicht darunter.
- Reinigen Sie die Espresso-Maschine nur, wenn sie ausgeschaltet und abgekühlt ist.
- Lösen Sie den Siebträger nicht bei laufender Maschine: Es kann heißes Wasser herauspritzen.
- Beachten Sie, dass aus der Espresso-Maschine auch nach dem Abschalten heißer Dampf entweichen kann!

HINWEIS!**Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit der Espresso-Maschine kann zu Beschädigungen der Espresso-Maschine führen.

- Füllen Sie nie heißes oder kohlenensäurehaltiges Wasser in den Wassertank.
- Betreiben Sie die Espresso-Maschine nie ohne Wasser, da so die Pumpe beschädigt wird.
- Füllen Sie nur Kaffeemehl in das Brühsieb.
- Schützen Sie die Espresso-Maschine vor Frost: Bei Temperaturen unter 0 °C können Wasserreste gefrieren und die Heizung beschädigen.
- Stellen Sie die Espresso-Maschine auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie die Espresso-Maschine nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.

- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie die Espresso-Maschine nicht direkt an eine Wand oder unter Hängeschränke o. Ä. stellen. Durch den austretenden Dampf können Möbelstücke beschädigt werden.
- Stellen Sie die Espresso-Maschine nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie die Espresso-Maschine niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.
- Tauchen Sie die Espresso-Maschine zum Reinigen niemals in Wasser und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Die Espresso-Maschine kann sonst beschädigt werden.
- Verwenden Sie die Espresso-Maschine nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile der Espresso-Maschine Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.

Erstinbetriebnahme

Espresso-Maschine und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann die Espresso-Maschine schnell beschädigt werden.

- Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.
1. Nehmen Sie die Espresso-Maschine aus der Verpackung.
 2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A**).
 3. Kontrollieren Sie, ob die Espresso-Maschine oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie die Espresso-Maschine nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

Grundreinigung

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile der Espresso-Maschine, wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.
3. Lassen Sie eine große Tasse Wasser durch die Heizung laufen (siehe Kapitel „Espresso-Maschine vorbereiten“).

Die Espresso-Maschine ist nun einsatzbereit.

Bedienung

Espresso-Maschine vorbereiten

Lassen Sie vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerem Stillstand der Espresso-Maschine eine große Tasse Wasser durch die Heizung laufen. Damit reinigen Sie den Wasserkreislauf und heizen alle Teile an.

1. Stellen Sie sicher, dass die Espresso-Maschine ausgeschaltet ist und ziehen Sie ggf. den Netzstecker **17**.
2. Nehmen Sie den Wassertank **18** nach hinten heraus (siehe **Abb. B**).
3. Füllen Sie kaltes, stilles Wasser ein.
4. Setzen Sie den Wassertank wieder ein.
Achten Sie darauf, dass der Ansaugschlauch **15** bis zum Boden des Wassertanks reicht und dass der Wassertank richtig einrastet.
5. Stecken Sie ggf. den Netzstecker ein.
6. Schalten Sie die Espresso-Maschine durch langes Drücken (ca. eine Sekunde) der Ein-/Aus-Taste **16** ein (siehe **Abb. B**). Die Betriebsleuchte **14** leuchtet auf.
7. Setzen Sie den Kaffeeauslauf **5**, die Silikon-Lochscheibe **4** und das Brühsieb **3** in den Siebträger **6** ein. Füllen Sie noch kein Kaffeepulver in das Brühsieb (siehe **Abb. A**).
8. Setzen Sie den Siebträger in die Espresso-Maschine ein: Der Hebel muss dabei nach links weisen.
9. Schieben Sie den Hebel nach rechts, um den Siebträger zu arretieren. Er muss fest in der Fassung sitzen.
10. Stellen Sie eine große Tasse unter den Kaffeeauslauf des Siebträgers und führen Sie den Aufschäumer **8** in die Tasse.
11. Stellen Sie den Kaffeeschalter **13** auf die Position „☕“. Warten Sie, bis etwa zwei Fingerbreit Wasser durch den Kaffeeauslauf in die Tasse geflossen ist.
12. Öffnen Sie vorsichtig den Dampfregler **9** und lassen Sie etwas Dampf in die Tasse austreten.

13. Schließen Sie den Dampfgregler und stellen Sie den Kaffeeschalter auf die Position „0“.

14. Schütten Sie das heiße Wasser aus der Tasse weg.

Nun sind Tasse und Espresso-Maschine angewärmt.



Zum Anwärmen mehrerer Tassen stellen Sie diese oben auf die Espresso-Maschine, wo sie durch die Betriebswärme warm gehalten werden.

Espresso beziehen

⚠️ WARNUNG!

Verbrühungsgefahr!

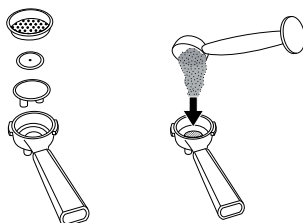
Wenn Sie den Siebträger während des Kaffeebezugs abnehmen, spritzen heiße Wassertropfen aus der Espresso-Maschine heraus. Sie können sich verbrühen.

- Warten Sie nach dem Bezug etwa 10 Sekunden, bevor Sie den Siebträger abnehmen.

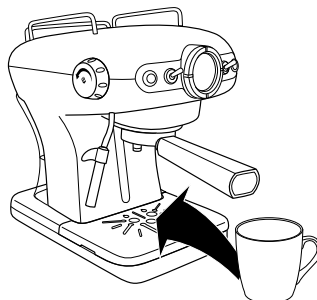
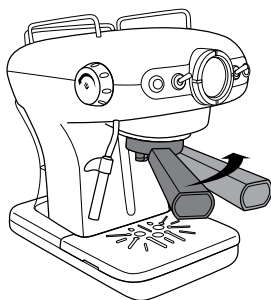
Für einen guten Espresso sind die Kaffeesorte, der Mahlgrad des Kaffeemehls und der Anpressdruck im Brühsieb entscheidend.

1. Stellen Sie sicher, dass die Espresso-Maschine ausgeschaltet ist und ziehen Sie ggf. den Netzstecker **17**.
2. Nehmen Sie den Wassertank **18** nach hinten heraus und füllen Sie kaltes, stilles Wasser ein.
3. Setzen Sie den Wassertank wieder ein. Achten Sie darauf, dass der Ansaugschlauch **15** bis zum Boden des Wassertanks reicht und dass der Wassertank richtig einrastet.
4. Stellen Sie den Dampfschalter **11** und den Kaffeeschalter **13** auf die Position „0“.
5. Stecken Sie ggf. den Netzstecker ein.
6. Schalten Sie die Espresso-Maschine durch langes Drücken (ca. eine Sekunde) der Ein-/Aus-Taste **16** ein. Die Betriebsleuchte **14** leuchtet auf. Während des Aufheizens können Dampf und kleine Tropfen aus dem Kaffeeauslauf austreten – das ist völlig normal. Anhand des Thermometers **12** können Sie mitverfolgen, wann die Espresso-Maschine betriebsbereit ist.
7. Nehmen Sie ggf. den Siebträger **6** ab. Drehen Sie dazu den Hebel nach links, bis der Siebträger lose ist.

8. Setzen Sie den Kaffeeauslauf **5**, die Silikon-Lochscheibe **4** und das Brühsieb **3** in den Siebträger ein. Die Silikon-Lochscheibe passt nur in einer Richtung.



9. Füllen Sie mit dem Messlöffel **7** Kaffeemehl in das Brühsieb:
- einen gestrichenen Messlöffel für eine Tasse
 - zwei gestrichene Messlöffel für zwei Tassen
10. Pressen Sie das Kaffeemehl mit dem Tamper (der Stempel am anderen Ende des Messlöffels) fest und gleichmäßig auf das Brühsieb.
11. Setzen Sie den Siebträger in die Espresso-Maschine ein: Der Hebel muss dabei nach links weisen.
12. Schieben Sie den Hebel nach rechts, um den Siebträger zu arretieren. Er muss fest in der Fassung sitzen.
Sollte der Siebträger sich nicht einsetzen lassen, haben Sie zu viel Kaffeemehl eingefüllt oder es nicht gleichmäßig festgedrückt.



13. Stellen Sie eine oder zwei Tassen unter den Kaffeeauslauf des Siebträgers.
14. Warten Sie, bis die Temperaturleuchte **10** aufleuchtet. Nun ist die richtige Temperatur erreicht.
15. Stellen Sie den Kaffeeschalter **13** auf die Position „☕“.
16. Lassen Sie ca. 25 ml Espresso pro Tasse einlaufen.
17. Stellen Sie den Kaffeeschalter auf die Position „0“ und warten Sie, bis kein Espresso mehr aus dem Kaffeeauslauf tropft.

Cappuccino zubereiten

Ein klassischer Cappuccino wird aus einem Espresso (25 ml) in einer 150 ml Tasse zubereitet, die dann mit aufgeschäumter heißer Milch aufgefüllt wird.

1. Stellen Sie in einem größeren Gefäß ca. 100 ml Milch zum Aufschäumen bereit.
2. Beziehen Sie in einer größeren Tasse (ca. 150 ml) einen Espresso (siehe Kapitel „Espresso beziehen“) und stellen Sie den Espresso beiseite.
3. Stellen Sie den Dampfschalter **11** auf die Position „☼“ und warten Sie, bis die Temperaturleuchte **10** aufleuchtet. Nun hat die Heizung die richtige Temperatur zur Dampferzeugung (ca. 150 °C/300 °F) erreicht, wie Sie am Thermometer **12** sehen können.
4. Stellen Sie eine hohe, leere Tasse unter den Aufschäumer **8** und öffnen Sie vorsichtig den Dampfgregler **9**. Zunächst tritt etwas heißes Wasser aus dem Aufschäumer, dann folgt Dampf.
5. Schließen Sie den Dampfgregler wieder.
6. Halten Sie den Aufschäumer in das Gefäß mit der Milch und öffnen Sie den Dampfgregler vorsichtig. Es bildet sich Milchschaum im Gefäß.
7. Bewegen Sie das Gefäß etwas auf und ab, damit der Aufschäumer immer wieder in die Milch eintaucht – so entsteht der beste Milchschaum.
8. Falls die Temperaturleuchte **10** erlischt, schließen Sie den Dampfgregler und warten Sie, bis die Temperaturleuchte wieder leuchtet. Nun können Sie den Dampfgregler wieder öffnen und weiteren Milchschaum erzeugen.
9. Wenn Sie genügend Milchschaum erzeugt haben, stellen Sie das Gefäß kurz beiseite und halten Sie die hohe, leere Tasse unter den Aufschäumer.
10. Öffnen Sie den Dampfgregler erneut und lassen Sie zur schnellen Reinigung eine halbe Tasse Dampf austreten.
11. Schließen Sie den Dampfgregler und stellen den Dampfschalter auf die Position „0“.
12. Füllen Sie mit Hilfe eines Löffels den Milchschaum in die Tasse mit dem Espresso.
13. Reinigen Sie die Espresso-Maschine umgehend, damit Kaffeesatz und Milchreste nicht antrocknen (siehe Kapitel „Reinigung“).

Weiteren Espresso beziehen

Nach dem Gebrauch des Dampfgreglers senken Sie die Temperatur für einen Espresso wie folgt:

1. Stellen Sie den Dampfschalter **11** auf die Position „0“.
2. Stellen Sie eine leere Tasse unter den Aufschäumer **8** und öffnen Sie vorsichtig den Dampfgregler **9**.
3. Lassen Sie solange Dampf und Wasser in die Tasse fließen, bis die Temperaturleuchte **10** erlischt, und schließen Sie dann den Dampfgregler.

Nun können Sie den nächsten Espresso vorbereiten und, sobald die Temperaturleuchte wieder leuchtet, mit dem Bezug beginnen.

Espresso-Maschine ausschalten

Durch kurzes Drücken der Ein-/Aus-Taste **16** schalten Sie die Espresso-Maschine aus. Die Betriebsleuchte **14** erlischt.

Automatisches Ausschalten

Wird die eingeschaltete Espresso-Maschine nicht benutzt, schaltet sie sich nach ca. 30 Minuten automatisch aus.

- Durch langes Drücken (ca. eine Sekunde) der Ein-/Aus-Taste **16**, können Sie die Espresso-Maschine jederzeit wieder einschalten.

Reinigung

WARNUNG!

Verbrühungsgefahr!

Die Espresso-Maschine wird während des Betriebs heiß. Sie können sich verbrühen.

- Warten Sie vor der Reinigung, bis die Espresso-Maschine abgekühlt ist.

HINWEIS!

Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie die Espresso-Maschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gehäuse gelangen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit Espresso-Maschine kann zu Beschädigungen führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker **17**.
2. Lassen Sie die Espresso-Maschine vollständig abkühlen.
3. Wischen Sie die Espresso-Maschine mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Lassen Sie alle Teile danach vollständig trocknen.

Brühsieb reinigen

- Entleeren Sie das Brühsieb **3** nach jeder Benutzung und spülen Sie es gründlich mit Wasser aus, bevor Sie es neu befüllen.

Tägliche Reinigung

- Reinigen Sie den Kaffeeauslauf **5**, die Silikon-Lochscheibe **4**, das Brühsieb **3** und den Siebträger **6** gründlich mit Spülwasser und spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser ab.
- Falls die Löcher im Brühsieb verstopft sind, reinigen Sie das Brühsieb mit einer feinen Bürste.
- Entleeren Sie die Tropfschale **2**, spülen Sie sie aus und lassen Sie sie abtrocknen.

Zum Entfernen von Verkrustungen gehen Sie wie folgt vor:

1. Setzen Sie das leere Brühsieb **3** in den Siebträger **6** ein.
2. Setzen Sie den Siebträger in die Espresso-Maschine ein.
3. Stellen eine große Tasse unter den Kaffeeauslauf **5**.
4. Schalten Sie die Espresso-Maschine ein und warten Sie, bis die Temperaturleuchte aufleuchtet.
5. Stellen Sie den Kaffeeschalter **13** auf die Position „☕“ und lassen Sie die Tasse mit heißem Wasser volllaufen.
6. Stellen Sie den Kaffeeschalter auf die Position „0“ und warten Sie, bis kein Wasser mehr aus dem Kaffeeauslauf tropft.
7. Schütten Sie das heiße Wasser aus der Tasse weg und entnehmen Sie den Siebträger.

Intensivreinigung

Nach jeweils etwa drei Monaten reinigen Sie das Brühsieb mit einem Tab für Geschirrspüler:

1. Entnehmen Sie den Wassertank **18** (siehe **Abb. B**).
2. Füllen Sie den Wassertank voll mit kaltem, stillen Wasser.
3. Setzen Sie den Wassertank wieder ein.
4. Legen Sie einen Geschirrspül-Tab in das leere Brühsieb **3** und setzen Sie das Brühsieb in den Siebträger **6** ein.
5. Setzen Sie den Siebträger in die Espresso-Maschine ein.
6. Stellen eine große Tasse oder Schüssel unter den Kaffeeauslauf **5**.
7. Schalten Sie die Espresso-Maschine ein und warten Sie, bis die Heizung richtig heiß ist (mindestens fünf Minuten).
8. Stellen Sie den Kaffeeschalter **13** auf die Position „☕“ und lassen Sie das heiße Wasser ca. 15 bis 20 Sekunden laufen.
9. Stellen Sie den Kaffeeschalter auf die Position „0“ und lassen Sie den Tab für mindestens 15 Minuten einwirken.

Denken Sie bei den folgenden Punkten daran, die Tasse zu entleeren.

10. Stellen Sie den Kaffeeschalter auf die Position „☕“ und lassen Sie das heiße Wasser ca. 15 bis 20 Sekunden laufen.
11. Stellen Sie den Kaffeeschalter auf die Position „0“ und warten Sie ca. 15 bis 20 Sekunden.
12. Wiederholen Sie die Punkte 8 und 9, bis zwei volle Wassertanks durchgelaufen sind.
13. Schalten Sie die Espresso-Maschine aus und lassen Sie alles abkühlen.
14. Reinigen Sie den Siebträger und das Brühsieb gründlich unter fließendem Wasser.
15. Reinigen Sie auch die Fassung des Siebträgers an der Espresso-Maschine gründlich von eventuellen Spülmittelresten.
16. Schalten Sie die Espresso-Maschine wieder ein, setzen Sie Brühsieb und Siebträger ein und lassen nochmals mindestens zwei Tassen Wasser durchlaufen, um den Reinigungsvorgang zu beenden.

Silikon-Lochscheibe reinigen

- Spülen Sie die Silikon-Lochscheibe **4** unter fließendem Wasser und biegen Sie sie dabei leicht, um Verschmutzungen aus dem Loch zu entfernen.

Fassung des Siebträgers reinigen

In der Fassung des Siebträgers an der Espresso-Maschine kann sich Kaffeesatz absetzen.

- Reinigen Sie die Fassung mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.
- Entfernen Sie Verkrustungen mit einem Zahnstocher.

Aufschäumer reinigen

WARNUNG!

Verbrühungsgefahr!

Das Metallröhrchen des Aufschäumers wird während des Betriebs heiß. Sie können sich verbrühen.

- Warten Sie vor der Reinigung, bis der Aufschäumer abgekühlt ist.
- 1. Halten Sie den Aufschäumer **8** am Gummigriff fest und ziehen Sie das Metallröhrchen unter leichtem Drehen vorsichtig nach unten ab.
- 2. Reinigen Sie das Röhrchen mit Spülwasser und spülen Sie es mit klarem Wasser nach.
- 3. Trocknen Sie das Röhrchen ab.
- 4. Reinigen Sie den Gummigriff und die Düse mit einem nicht scheuernden Tuch.
- 5. Schieben Sie das Röhrchen wieder ganz auf den Gummigriff.

Gehäuse reinigen

- Reinigen Sie den Wassertank **18** regelmäßig mit einem Tuch oder Schwamm und etwas Spülwasser.
- Reinigen Sie die Abdeckung **1** und die Tropfschale **2** mit Spülmittel.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten, nicht scheuernden Tuch.

Espresso-Maschine entkalken

Sofern Sie hartes, kalkhaltiges Wasser verwenden, kann es in der Espresso-Maschine zu Kalkablagerungen kommen, die den Betrieb negativ beeinflussen. In diesem Fall können Sie die Espresso-Maschine mit einem handelsüblichen Entkalker für Kaffeemaschinen entkalken. Beachten Sie dazu die Anweisungen des Entkalkungsmittels.

Aufbewahrung

- Vor einer längeren Lagerung reinigen Sie die Espresso-Maschine gründlich.
- Entleeren Sie den Wassertank und die Tropfschale und lassen Sie beides trocknen.
- Lagern Sie die Espresso-Maschine an einem trockenen, frost- und staubfreien Ort.

Fehlersuche

Bei einer Funktionsstörung schalten Sie die Espresso-Maschine sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker **17**. Lassen Sie die Espresso-Maschine erst abkühlen und suchen Sie dann nach der Ursache.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen, Tipps
Keine Funktion, Betriebsleuchte 14 leuchtet nicht.	Kein Strom.	Prüfen Sie mit einem anderen Gerät, ob die Steckdose Strom führt.
Kein Dampf, kein Kaffeefluss.	Zu wenig Wasser im Wassertank 18 und die Pumpe kann nicht ansaugen.	Kontrollieren Sie, ob der Wassertank gefüllt und der Ansaugschlauch richtig eingesetzt ist.
	Der Ansaugschlauch 15 reicht nicht bis zum Boden des Wassertanks.	
Kein Dampf.	Die Dampfdüse am Aufschäumer 8 ist verstopft.	Entfernen Sie mit einem Zahnstocher eventuelle Kalkablagerungen aus den Löchern am Aufschäumer.
Wasser tritt an der Seite des Siebträgers 6 aus.	Zuviel Kaffeemehl im Brühsieb 3 , weshalb der Siebträger nicht ganz festgedreht wurde.	Nehmen Sie den Siebträger ab, reinigen Sie die Fassung mit einem kleinen Schwamm und kontrollieren Sie die Kaffeemenge.
	Es befinden sich Kaffeereste auf der Dichtung der Siebträger-Fassung.	
	Das Brühsieb, die Silikon-Lochscheibe 4 oder der Kaffeeauslauf 5 sind verstopft.	Nehmen Sie den Siebträger vorsichtig ab, weil ein eventueller Restdruck zu einem Herausspritzen von Wasser führen kann. Reinigen Sie alle Teile.
Der Espresso ist nicht stark und nicht heiß genug.	Das Kaffeemehl ist zu grob gemahlen.	Um einen stärkeren und heißeren Espresso zu beziehen, verwenden Sie ein feineres Kaffeemehl.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen, Tipps
Der Espresso fließt zu langsam oder überhaupt nicht.	Die Löcher der Fassung des Siebträgers sind verstopft.	Lassen Sie Wasser aus der Espresso-Maschine fließen, ohne dabei den Siebträger einzusetzen. Fließt das Wasser weiterhin ungleichmäßig, entkalken Sie die Espresso-Maschine.
	Das Brühsieb ist verstopft.	Entfernen Sie den Siebträger vorsichtig, weil ein eventueller Restdruck zu einem Herausspritzen von Wasser führen kann. Reinigen Sie das Brühsieb.
	Zu fein gemahlene Kaffeemischung.	Kaffeemehl mit größerem Mahlgrad verwenden.
	Zu stark angedrückte Kaffeemischung.	Das Kaffeemehl mit weniger Druck in das Brühsieb pressen.

Technische Daten

Modell:	1389A
Versorgungsspannung:	220–240 V ~ 50 Hz
Leistung:	850 W
Schutzklasse:	I
Gewicht:	ca. 4,2 kg
Abmessungen:	23 × 28,5 × 31 cm (B × H × T ohne Siebträger)
Artikelnummern:	94036 (Gunmetal), 94038 (Rot)

Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann unter der in der beiliegenden Garantiekarte angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte die Espresso-Maschine einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/ seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit nebenstehendem Symbol gekennzeichnet.

Répertoire

Vue d'ensemble	4
Utilisation.....	5
Contenu de la livraison/pièces de l'appareil	26
Codes QR	27
Généralités.....	28
Lire le mode d'emploi et le conserver	28
Légende des symboles.....	28
Sécurité.....	29
Utilisation conforme à l'usage prévu.....	29
Consignes de sécurité.....	29
Première mise en service	33
Contrôler la machine expresso et le contenu de la livraison	33
Premier nettoyage	34
Utilisation.....	34
Préparer la machine expresso.....	34
Faire couler un expresso	35
Préparer un cappuccino.....	36
Faire couler un autre expresso	37
Éteindre la machine expresso	38
Nettoyage	38
Nettoyer le filtre de percolation	39
Nettoyer le disque perforé en silicone	40
Nettoyer la monture du porte-filtre.....	40
Nettoyer le mousoir.....	40
Nettoyer le boîtier	41
Détartre la machine expresso	41
Rangement	41
Recherche d'erreurs	41
Données techniques.....	43
Déclaration de conformité	43
Élimination	44
Élimination de l'emballage	44
Élimination de l'appareil usagé	44

Contenu de la livraison/pièces de l'appareil

- 1 Couvercle
- 2 Bac de récupération
- 3 Filtre de percolation
- 4 Disque perforé en silicone
- 5 Bec verseur
- 6 Porte-filtre
- 7 Mesurette/dameur
- 8 Mousoir
- 9 Régulateur de vapeur
- 10 Témoin de température
- 11 Interrupteur de vapeur (position «»)
- 12 Thermomètre
- 13 Interrupteur de café (position «»)
- 14 Voyant de fonctionnement
- 15 Tube d'aspiration
- 16 Touche marche/arrêt
- 17 Câble électrique avec fiche réseau
- 18 Réservoir d'eau

Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin d'**informations sur les produits**, de **pièces de rechange** ou d'**accessoires**, de données sur les **garanties fabricant** ou sur les **unités de service** ou si vous souhaitez regarder confortablement des **instructions en vidéo** – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

Les codes QR, qu'est-ce?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l'aide d'un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

Votre avantage: plus de frappe contraignante d'adresses Internet ou de données de contact!

Comment faire?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d'un smartphone, d'un lecteur de codes QR installé ainsi que d'une connexion Internet. Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l'App Store de votre smartphone.

Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit ALDI.

Votre portail de services ALDI

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services ALDI sous www.aldi-service.ch.



L'exécution du lecteur de codes QR peut entraîner des frais pour la connexion Internet en fonction de votre tarif.

Généralités

Lire le mode d'emploi et le conserver



Ce mode d'emploi fait partie de cette machine espresso. Il contient des informations importantes pour la mise en service et l'utilisation.

Lisez le mode d'emploi, en particulier les consignes de sécurité avant d'utiliser la machine espresso. Le non-respect de ce mode d'emploi peut provoquer de graves blessures ou endommager la machine espresso.

Le mode d'emploi est basé sur les normes et réglementations en vigueur dans l'Union Européenne. À l'étranger, veuillez respecter les directives et lois spécifiques au pays.

Conservez le mode d'emploi pour des utilisations futures. Si vous transmettez la machine espresso à des tiers, joignez obligatoirement ce mode d'emploi.

Légende des symboles

Les symboles et mots signalétiques suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi, sur la machine espresso ou sur l'emballage.

⚠️ AVERTISSEMENT!

Ce symbole/mot signalétique désigne un risque à un degré moyen qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence la mort ou une grave blessure.

AVIS!

Ce mot signalétique avertit contre les possibles dommages matériels.



Ce symbole vous offre des informations complémentaires utiles sur la mise en service et l'utilisation.



Déclaration de conformité (voir chapitre «Déclaration de conformité»): Les produits marqués par ce symbole répondent à toutes les consignes communautaires applicables de l'Espace économique européen.



Le cachet Sécurité Vérifiée (sigle GS) atteste que le produit répond aux exigences de la loi allemande sur la sécurité des produits (ProdSG).

Sécurité

Utilisation conforme à l'usage prévu

La machine espresso a été exclusivement conçue pour préparer des quantités de café/espresso usuelles pour un foyer et pour faire mousser du lait avec de la vapeur d'eau. Elle est exclusivement destinée à l'usage privé et n'est pas adaptée à une utilisation professionnelle.

N'utilisez la machine espresso que comme décrit dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage prévu et peut provoquer des dommages matériels ou même corporels. La machine espresso n'est pas un jouet pour les enfants.

Le fabricant ou commerçant décline toute responsabilité pour des dommages survenus par une utilisation non conforme ou contraire à l'usage prévu.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution!

Une installation électrique défectueuse ou une tension réseau trop élevée peut provoquer un choc électrique.

- Ne branchez la machine espresso que quand la tension réseau de la prise électrique correspond à l'indication sur la plaque d'identification.
- La touche marche/arrêt ne débranche pas la machine espresso du réseau. Ne branchez la machine espresso que sur une prise électrique bien accessible afin de pouvoir la couper rapidement du réseau électrique en cas de panne.
- N'utilisez pas la machine espresso si elle présente des dommages visibles ou si le câble électrique ou la fiche réseau sont défectueux.
- Si le câble électrique de la machine espresso est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire pour éviter des dangers.
- N'ouvrez pas le boîtier, laissez effectuer la réparation par des

professionnels. Adressez-vous pour ceci à un atelier de professionnels. En cas de réparations de sa propre initiative, de branchement non conforme ou d'utilisation incorrecte, tous droits de responsabilité et de garantie sont exclus.

- Seules des pièces détachées correspondant à l'appareil d'origine pourront être utilisées lors de réparations. Dans cette machine espresso se trouvent des pièces électriques et mécaniques indispensables pour la protection contre des sources de danger.
- La machine espresso ne doit pas être utilisée avec une minuterie externe ou un système d'enclenchement à distance séparé.
- Avant de remplir le réservoir d'eau, éteignez la machine espresso et débranchez la fiche réseau de la prise électrique.
- Ne plongez ni la machine espresso, ni le câble électrique ou la fiche réseau dans de l'eau ou un autre liquide.
- Ne touchez jamais la fiche réseau avec les mains humides.
- Ne retirez jamais la fiche réseau de la prise électrique par le câble électrique, mais prenez toujours la fiche réseau.
- Ne portez jamais l'appareil en prenant en main de câble électrique.
- Éloignez la machine espresso, la fiche réseau et le câble électrique de feux ouverts et de surfaces chaudes.
- Placez le câble électrique de façon à ce qu'il ne devienne pas un piège à trébucher.
- Ne pliez pas le câble électrique et ne le posez pas sur des bords coupants.
- N'utilisez la machine espresso que dans des espaces intérieurs. Ne l'utilisez jamais dans des pièces humides ou sous la pluie.
- Rangez cette machine espresso de manière à ce qu'elle ne puisse pas tomber dans une baignoire ou un lavabo.
- Ne saisissez jamais un appareil électrique qui est tombé dans l'eau. Dans un tel cas de figure, retirez immédiatement la fiche réseau.

- Veillez à ce que les enfants ne placent pas des objets dans la machine espresso.
- Lorsque vous n'utilisez pas la machine espresso, lorsque vous la nettoyez ou en cas de panne, arrêtez toujours la machine espresso et retirez la fiche réseau de la prise électrique.

** AVERTISSEMENT!**

Dangers pour les enfants et personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par exemple des personnes partiellement handicapées, des personnes âgées avec réduction de leurs capacités physiques et mentales), ou manque d'expérience et connaissance (par exemple des enfants plus âgés).

- Cette machine espresso peut être utilisée par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été formées à l'utilisation de la machine espresso et qu'elles ont compris les dangers qu'elle peut provoquer. Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine espresso. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés de la machine espresso et du câble d'alimentation.
- Ne laissez pas la machine espresso sans surveillance lors de son utilisation.
- Lorsque vous jetez la machine espresso, retirez la fiche réseau de la prise électrique et coupez le câble électrique pour rendre l'appareil inutilisable. Nous recommandons également de rendre les pièces de l'appareil inoffensives, car les enfants sont particulièrement exposés à un risque lorsqu'ils jouent avec l'appareil jeté.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Les enfants peuvent s'y emmêler et s'étouffer.

⚠️ AVERTISSEMENT!

Risque d'ébouillantage!

Pendant l'utilisation, de la vapeur brûlante s'échappe de la machine espresso. Certaines pièces de la machine espresso deviennent brûlantes. Vous pouvez vous ébouillanter avec.

- Redoublez de prudence dans l'utilisation du mousoir et ne le tournez jamais vers les parties du corps.
- Ne touchez jamais le bec verseur pendant le fonctionnement et ne l'attrapez pas par le dessous.
- Nettoyez la machine espresso uniquement si celle-ci est éteinte et refroidie.
- Ne desserrez pas le porte-filtre pendant que la machine est en marche: De l'eau chaude peut gicler.
- N'oubliez pas que de la vapeur brûlante peut s'échapper même lorsque la machine espresso est éteinte!

AVIS!

Risque d'endommagement!

Un maniement inapproprié de la machine espresso peut l'endommager.

- Ne versez jamais d'eau chaude ou gazeuse dans le réservoir d'eau.
- Ne faites jamais tourner la machine espresso sans eau sous peine d'endommager la peine.
- Versez alors la mouture de café dans le filtre de percolation.
- Protégez la machine espresso contre le gel: Les températures inférieures à 0 °C peuvent geler les résidus d'eau et endommager le chauffage.
- Installez la machine espresso sur une surface de travail facile d'accès, plate, sèche, résistante à la chaleur et suffisamment stable. Ne posez pas la machine espresso sur le rebord ou les bords de la surface de travail.

- Évitez l'accumulation de chaleur en n'entreposant pas la machine espresso directement contre un mur ou sous un meuble suspendu, entre autres. La vapeur sortante peut endommager les meubles.
- Ne posez jamais la machine espresso sur, ou près de surfaces brûlantes (par ex. de plaques de cuisinière etc.).
- Ne mettez pas le câble électrique au contact des parties brûlantes.
- N'exposez jamais la machine espresso à des températures élevées (chauffage etc.) ou des intempéries (pluies etc.).
- Pour nettoyer la machine espresso, ne la plongez jamais dans l'eau, et n'utilisez pas de nettoyant à vapeur. La machine espresso peut être endommagée ainsi.
- N'utilisez plus la machine espresso lorsque les éléments en plastique de la machine espresso présentent des fissures ou des fentes ou sont déformés. Ne remplacez les éléments que par des pièces de rechange d'origine.

Première mise en service

Contrôler la machine espresso et le contenu de la livraison

AVIS!

Risque d'endommagement!

Si vous ouvrez l'emballage négligemment avec un couteau bien aiguisé ou à l'aide d'autres objets pointus, vous risquez d'endommager rapidement la machine espresso.

- Soyez très prudent lors de l'ouverture.

1. Retirez la machine espresso de l'emballage.
2. Vérifiez si la livraison est complète (voir **figure A**).
3. Vérifiez si la machine espresso ou les différentes pièces présentent des dommages. Si tel est le cas, n'utilisez pas la machine espresso. Adressez-vous au fabricant à l'aide de l'adresse de service indiquée sur la carte de garantie.

Premier nettoyage

1. Enlevez le matériel d'emballage et tous les films de protection.
2. Avant la première utilisation, lavez tous les éléments de la machine espresso comme décrit dans le chapitre «Nettoyage».
3. Laissez couler une grande tasse d'eau à travers le système de chauffage (voir le chapitre «Préparer la machine espresso»).

La machine espresso est alors prête à l'emploi.

Utilisation

Préparer la machine espresso

Laissez couler une grande tasse d'eau par le chauffage avant la première mise en service et après un arrêt prolongé de la machine espresso. Pour cela, nettoyez le circuit de circulation d'eau et chauffez toutes les pièces.

1. Vérifiez que la machine espresso est éteinte et débranchez la fiche réseau **17** si nécessaire.
2. Retirez le réservoir d'eau **18** par l'arrière (voir **figure B**).
3. Remplissez-le avec de l'eau plate froide.
4. Réinsérez le réservoir d'eau.
Veillez à ce que le tube d'aspiration **15** arrive jusqu'au fond du réservoir d'eau et que ce dernier soit bien enclenché.
5. Branchez le cas échéant la fiche réseau.
6. Allumez la machine espresso en maintenant enfoncée (env. une seconde) la touche marche/arrêt **16** (voir **figure B**). Le voyant de fonctionnement **14** s'allume.
7. Insérez le bec verseur **5**, le disque perforé en silicone **4** et le filtre de percolation **3** dans le porte-filtre **6**. Ne versez pas encore de poudre de café dans le filtre de percolation (voir **figure A**).
8. Insérez le porte-filtre dans la machine espresso: Le levier doit donc pointer vers la gauche.
9. Poussez le levier vers la droite pour bloquer le porte-filtre. Il doit être solidement fixé dans la monture.
10. Posez une grande tasse sous le bec verseur du porte-filtre et dirigez le moussoir **8** dans la tasse.
11. Mettez l'interrupteur de café **13** sur la position «☕». Attendez que deux doigts d'eau environ s'écoulent du bec verseur dans la tasse.
12. Ouvrez avec précaution le régulateur de vapeur **9** et laissez sortir un peu de vapeur dans la tasse.

13. Fermez le régulateur de vapeur et mettez l'interrupteur de café sur la position «0».
14. Jetez l'eau chaude de la tasse.

La tasse et la machine espresso sont alors chauffées.



Pour chauffer plusieurs tasses, laissez-les en haut sur la machine espresso où la chaleur de fonctionnement les tient au chaud.

Faire couler un espresso

⚠️ AVERTISSEMENT!

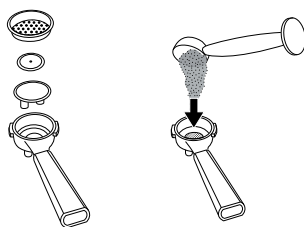
Risque d'ébouillantage!

Si vous retirez le porte-filtre pendant la distribution du café, des gouttes d'eau chaude giclent de la machine espresso. Vous pouvez vous ébouillanter avec.

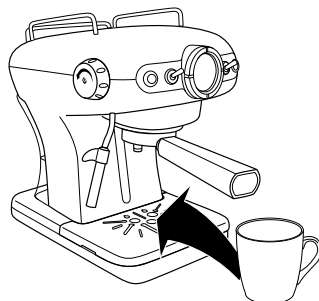
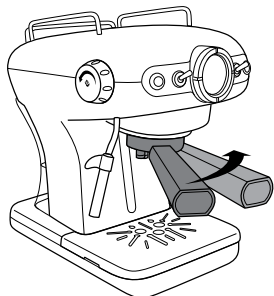
- Attendez environ 10 secondes après la distribution avant de retirer le porte-filtre.

Un bon espresso dépendra de la variété de café, du degré de mouture de la mouture de café et de la pression de tassement dans le filtre de percolation.

1. Vérifiez que la machine espresso est éteinte et débranchez la fiche réseau **17** si nécessaire.
2. Retirez le réservoir d'eau **18** par l'arrière et remplissez avec de l'eau plate froide.
3. Réinsérez le réservoir d'eau correctement. Veillez à ce que le tube d'aspiration **15** arrive jusqu'au fond du réservoir d'eau et que ce dernier soit bien enclenché.
4. Mettez l'interrupteur de vapeur **11** et l'interrupteur de café **13** sur la position «0».
5. Branchez le cas échéant la fiche réseau.
6. Allumez la machine espresso en maintenant enfoncée (env. une seconde) la touche marche/arrêt **16**. Le voyant de fonctionnement **14** s'allume.
Il est tout à fait normal que de la vapeur ou des petites gouttes puissent sortir du bec verseur pendant la chauffe. Vous pouvez voir sur le thermomètre **12** lorsque la machine espresso est prête à fonctionner.
7. Retirez le porte-filtre **6** si nécessaire. Pour cela, tournez le levier vers la gauche jusqu'à ce que le porte-filtre soit desserré.
8. Insérez le bec verseur **5**, le disque perforé en silicone **4** et le filtre de percolation **3** dans le porte-filtre. Le disque perforé en silicone ne va que dans un sens.



9. Remplissez le filtre de percolation de café moulu à l'aide d'une mesurette **7** :
- une mesurette rase pour une tasse
 - deux mesurettes rases pour deux tasses
10. Tassez le café moulu avec le dameur (le tampon à l'autre extrémité de la mesurette) fermement et uniformément sur le filtre de percolation.
11. Insérez le porte-filtre dans la machine espresso: Le levier doit donc pointer vers la gauche.
12. Poussez le levier vers la droite pour bloquer le porte-filtre. Il doit être solidement fixé dans la monture.
Si le porte-filtre ne s'insère pas, vous avez mis trop de café ou celui-ci n'a pas été tassé uniformément.



13. Posez une ou deux tasses sous le bec verseur du porte-filtre.
14. Attendez que le témoin de température **10** s'allume. La bonne température est alors atteinte.
15. Mettez l'interrupteur de café **13** sur la position «☕».
16. Dosez env. 25 ml d'espresso par tasse.
17. Mettez l'interrupteur de café sur la position «0» et attendez que plus aucune goutte d'espresso ne sorte du bec verseur.

Préparer un cappuccino

Un cappuccino classique est préparé comme un espresso (25 ml) dans une tasse de 150 ml, auquel on rajoute de la mousse de lait chaud.

1. Réservez env. 100 ml de lait à mousser dans un plus grand récipient.
2. Faites couler dans une grande tasse (env. 150 ml) un espresso (voir le chapitre «Faire couler un espresso») et réservez l'espresso.
3. Mettez l'interrupteur de vapeur **11** sur la position «☕» et attendez que le témoin de température **10** s'allume. Le chauffage a donc atteint la bonne température pour produire de la vapeur (env. 150 °C/300 °F), comme vous pouvez le constater sur le thermomètre **12**.
4. Posez une tasse haute vide sous le moussoir **8** et ouvrez avec précaution le régulateur de vapeur **9**. Ensuite, l'eau chaude sort du moussoir et laisse sa place à la vapeur.
5. Refermez le régulateur de vapeur.
6. Tenez le moussoir dans le récipient avec le lait et ouvrez avec précaution le régulateur de vapeur. On voit de la mousse de lait se former dans le récipient.
7. Faites un peu monter et descendre le récipient pour que le moussoir puisse toujours replonger dans le lait et donner forme à meilleure mousse de lait.
8. Si le témoin de température **10** s'éteint, fermez le régulateur de vapeur et attendez que le témoin de température se rallume. Vous pouvez alors ouvrir à nouveau le régulateur de vapeur et produire encore de la mousse de lait.
9. Une fois que vous avez produit suffisamment de mousse de lait, mettez pendant un court instant le récipient de côté et tenez la tasse haute vide sous le moussoir.
10. Ouvrez à nouveau le régulateur de vapeur et laissez sortir une demi-tasse de vapeur pour un nettoyage rapide.
11. Fermez le régulateur de vapeur et mettez l'interrupteur de vapeur sur la position «0».
12. Remplissez la tasse d'espresso de mousse de lait à l'aide d'une cuillère.
13. Nettoyez la machine espresso sans attendre afin que le marc de café et les résidus de lait ne sèchent pas (voir chapitre «Nettoyage»).

Faire couler un autre espresso

Après avoir utilisé le moussoir, baissez la température pour un espresso comme suit:

1. Mettez l'interrupteur de vapeur **11** sur la position «0».
2. Posez une tasse vide sous le moussoir **8** et ouvrez avec précaution le régulateur de vapeur **9**.
3. Laissez la vapeur et l'eau couler dans la tasse jusqu'à ce que le témoin de température **10** s'éteigne et fermez alors le régulateur de vapeur.

Vous pouvez alors préparer le prochain espresso et, dès que le témoin de température se rallume, vous pouvez commencer la distribution.

Éteindre la machine espresso

Une simple pression sur la touche marche/arrêt **16** suffit pour éteindre la machine espresso. Le voyant de fonctionnement **14** s'éteint.

Extinction automatique

Si la machine espresso allumée reste inutilisée, elle s'éteint automatiquement au bout d'env. 30 minutes.

- En maintenant enfoncée la touche marche/arrêt **16** (env. une seconde), vous pouvez rallumer à tout moment la machine espresso.

Nettoyage

AVERTISSEMENT!

Risque d'ébullantage!

La machine espresso devient chaude pendant le fonctionnement. Vous pouvez vous ébouillanter avec.

- Avant de nettoyer, attendez que la machine espresso soit refroidie.

AVIS!

Risque de court-circuit!

L'eau infiltrée dans le boîtier peut provoquer un court-circuit.

- Ne plongez jamais la machine espresso dans l'eau ou autres liquides.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'infiltration d'eau ou d'autres liquides dans le boîtier.

AVIS!

Risque d'endommagement!

Toute manipulation non conforme de la machine espresso peut provoquer des dommages.

- N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif, des ustensiles de nettoyage tranchants ou métalliques tel qu'un couteau,

une spatule dure ou similaire. Ceux-ci peuvent endommager les surfaces.

1. Retirez la fiche réseau **17** avant le nettoyage.
2. Laissez refroidir entièrement la machine espresso.
3. Essuyez la machine espresso avec un chiffon légèrement humide. Laissez sécher ensuite complètement toutes les pièces.

Nettoyer le filtre de percolation

- Videz le filtre de percolation **3** après chaque utilisation et rincez abondamment à l'eau avant de le remplir à nouveau.

Nettoyage quotidien

- Nettoyez minutieusement le bec verseur **5**, le disque perforé en silicone **4**, le filtre de percolation **3** et le porte-filtre **6** à l'eau de vaisselle et rincez ensuite à l'eau claire.
- Si les trous du filtre de percolation sont bouchés, nettoyez le filtre de percolation avec une brosse fine.
- Videz le bac de récupération **2**, rincez-le et laissez-le sécher.

Pour éliminer les incrustations, procédez de la manière suivante:

1. Insérez le filtre de percolation vide **3** dans le porte-filtre **6**.
2. Insérez le porte-filtre dans la machine espresso.
3. Posez une grande tasse sous le bec verseur **5**.
4. Allumez la machine espresso et attendez que le témoin de température s'allume.
5. Mettez l'interrupteur de café **13** sur la position «☕» et remplissez complètement la tasse d'eau chaude.
6. Mettez l'interrupteur de café sur la position «0» et attendez jusqu'à ce qu'aucune goutte d'eau ne sorte plus du bec verseur.
7. Jetez l'eau chaude de la tasse et retirez le porte-filtre.

Nettoyage intensif

Nettoyez le filtre de percolation avec une tablette pour lave-vaisselle environ tous les trois mois:

1. Retirez le réservoir d'eau **18** (voir **figure B**).
2. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau plate froide.
3. Réinsérez le réservoir d'eau.
4. Posez la tablette pour lave-vaisselle dans le filtre de percolation vide **3** et insérez le filtre de percolation dans le porte-filtre **6**.

5. Insérez le porte-filtre dans la machine espresso.
6. Posez une grande tasse ou un bol sous le bec verseur **5**.
7. Allumez la machine espresso et attendez que le chauffage soit bien chaud (au moins cinq minutes).
8. Mettez l'interrupteur de café **13** sur la position «» et laissez couler l'eau chaude de 15 à 20 secondes.
9. Mettez l'interrupteur de café sur la position «0» et laissez agir la tablette pendant au moins 15 minutes.

Veuillez retenir les points suivants pour vider la tasse.

10. Mettez l'interrupteur de café sur la position «» et laissez couler l'eau chaude de 15 à 20 secondes.
11. Mettez l'interrupteur de café sur la position «0» et attendez 15 à 20 secondes.
12. Recommencez les étapes 8 et 9 jusqu'à vider deux réservoirs d'eau.
13. Éteignez la machine espresso et laissez-le refroidir complètement.
14. Lavez soigneusement le porte-filtre et le filtre de percolation sous l'eau courante.
15. Éliminez soigneusement toute trace de liquide vaisselle de la monture du porte-filtre sur la machine espresso.
16. Rallumez la machine espresso, insérez le filtre de percolation et le porte-filtre et laissez couler au moins deux tasses d'eau pour terminer le cycle de lavage.

Nettoyer le disque perforé en silicone

- Rincez le disque perforé en silicone **4** sous l'eau courante et pliez-le légèrement pour retirer les saletés du trou.

Nettoyer la monture du porte-filtre

Du marc de café peut se déposer dans la monture du porte-filtre sur la machine espresso.

- Essayez la monture avec un chiffon ou une éponge humide.
- Retirez les résidus avec un cure-dent.

Nettoyer le mousoir



Risque d'ébouillantage!

Le petit tuyau métallique du mousoir devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous pouvez vous ébouillanter avec.

- Avant de nettoyer, attendez que le mousoir soit refroidi.

1. Tenez fermement le mousoir **8** sur la poignée en caoutchouc et tirez avec précaution le petit tuyau métallique vers le bas par une légère rotation.
2. Lavez le petit tuyau avec de l'eau de vaisselle et rincez-le à l'eau claire.
3. Séchez le petit tuyau.
4. Nettoyez la poignée en caoutchouc et la buse avec un chiffon doux légèrement humide.
5. Repoussez le petit tuyau complètement jusqu'à la poignée en caoutchouc.

Nettoyer le boîtier

- Nettoyez régulièrement le réservoir d'eau **18** avec un chiffon ou une éponge et un peu produit de nettoyage doux.
- Lavez le couvercle **1** et le bac de récupération **2** avec de l'eau de vaisselle.
- Nettoyez le boîtier avec un chiffon doux légèrement humide.

Détartrer la machine espresso

Tant que vous utiliserez une eau dure et calcaire, la machine espresso sera sujette à la formation de dépôts de calcaires qui peuvent compromettre le bon fonctionnement. Dans ce cas, vous pouvez détartrer la machine espresso avec un détartrant pour machines à café en vente dans le commerce. Dans ce cas, suivez les indications sur le produit détartrant.

Rangement

- Avant de ranger la machine espresso pour une longue période, nettoyez-la minutieusement.
- Videz le réservoir d'eau et le bac de récupération et laissez-les sécher.
- Rangez la machine espresso dans un endroit sec, sans poussière et à l'abri du gel.

Recherche d'erreurs

En cas de dysfonctionnement, éteignez immédiatement la machine espresso et débranchez la fiche réseau **17**. Laissez d'abord refroidir la machine espresso et recherchez la cause.

Problème	Origines possibles	Solutions, conseils
Pas de fonctionnement, le voyant de fonctionnement 14 ne s'allume pas.	Pas de courant.	Vérifiez avec un autre appareil si la prise électrique est alimentée.

Problème	Origines possibles	Solutions, conseils
Pas de vapeur, pas d'écoulement de café.	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir d'eau 18 et la pompe ne peut pas aspirer.	Contrôlez que le réservoir d'eau est rempli et que le tube d'aspiration est correctement inséré.
	Le tube d'aspiration 15 n'atteint pas le fond du réservoir d'eau.	
Pas de vapeur.	La buse vapeur sur le mousoir 8 est bouchée.	Enlevez les éventuelles incrustations de calcaire des trous du mousoir à l'aide d'un cure-dent.
L'eau sort sur le côté du porte-filtre 6 .	Il y a trop de café moulu dans le filtre de percolation 3 et c'est pour cela que le porte-filtre n'est pas complètement serré.	Retirez le porte-filtre, nettoyez la monture avec une petite éponge et contrôlez la quantité de café.
	Il y a des résidus de café sur le joint de la monture du porte-filtre.	
	Le filtre de percolation, le disque perforé en silicone 4 ou le bec verseur 5 sont bouchés.	Retirez avec précaution le porte-filtre car une éventuelle pression résiduelle risque de faire gicler de l'eau. Nettoyez toutes les pièces.
L'espresso n'est pas assez fort ni assez chaud.	La mouture de café est moulue de façon trop grossière.	Pour faire couler un espresso plus fort et chaud, utilisez une mouture de café plus fine.

Problème	Origines possibles	Solutions, conseils
L'espresso coule trop lentement ou pas du tout.	Les trous de la monture du porte-filtre sont bouchés.	Laissez couler l'eau de la machine espresso sans retirer pour autant le porte-filtre. Si l'eau continue de s'écouler de façon irrégulière, détartrez la machine espresso.
	Le filtre de percolation est bouché.	Retirez avec précaution le porte-filtre car une éventuelle pression résiduelle risque de faire gicler de l'eau. Nettoyez le filtre de percolation.
	Un mélange de café trop finement moulu.	Utiliser un café moulu avec un degré de mouture plus grossier.
	Un mélange de café trop fortement tassé.	Tassez moins le café moulu dans le filtre de percolation.

Données techniques

Modèle:	1389A
Tension d'alimentation:	220-240 V ~ 50 Hz
Puissance:	850 W
Classe de protection:	I
Poids:	env. 4.2 kg
Dimensions:	23 × 28,5 × 31 cm (l × H × P sans porte-filtre)
Numéros des articles:	94036 (gunmetal), 94038 (rouge)

Déclaration de conformité



La déclaration de conformité CE peut être demandée à l'adresse indiquée sur la carte de garantie jointe.

Élimination

Élimination de l'emballage



Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Élimination de l'appareil usagé

(Applicable dans l'Union Européenne et autres états avec des systèmes de collecte séparée selon les matières à recycler.)



Les vieux appareils ne vont pas dans les déchets ménagers!

Si un jour la machine espresso ne peut plus être utilisée, chaque consommateur est **légalement tenu de remettre les appareils, séparés des déchets ménagers** à par ex. un centre de collecte de sa commune/son quartier. Ceci garantit un recyclage approprié des appareils usagés dans un circuit d'élimination respectueux de l'environnement. Pour cette raison, les appareils électriques sont identifiés avec le symbole représenté en marge.

Sommarior

Panoramica prodotto	4
Utilizzo	5
Dotazione/parti dell'apparecchio	46
Codici QR	47
In generale	48
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso	48
Descrizione pittogrammi	48
Sicurezza	49
Utilizzo conforme alla destinazione d'uso	49
Note relative alla sicurezza	49
Prima messa in servizio	53
Controllare la macchina per caffè espresso e la confezione	53
Lavaggio preliminare	54
Utilizzo	54
Preparare la macchina per caffè espresso	54
Versare l'espresso	55
Preparare un cappuccino	57
Versare altro espresso	57
Spegnere la macchina per caffè espresso	58
Pulizia	58
Pulire il filtro	59
Pulire la guarnizione a disco in silicone	60
Pulire la montatura del portafiltro	60
Pulire il mixer per la schiuma	60
Pulizia dell'alloggiamento	61
Decalcificare la macchina per caffè espresso	61
Conservazione	61
Ricerca anomalie	62
Dati tecnici	63
Dichiarazione di conformità	63
Smaltimento	64
Smaltimento dell'imballaggio	64
Smaltire apparecchio esausto	64

Dotazione/parti dell'apparecchio

- 1 Copertura
- 2 Vaschetta di raccolta
- 3 Filtro
- 4 Guarnizione a disco in silicone
- 5 Beccuccio del caffè
- 6 Portafiltro
- 7 Misurino/tampone
- 8 Mixer per la schiuma
- 9 Dosatore di vapore
- 10 Spia della temperatura
- 11 Interruttore del vapore (posizione “”)
- 12 Termometro
- 13 Interruttore del vapore (posizione “”)
- 14 Spia di funzionamento
- 15 Tubo di aspirazione
- 16 Tasto di accensione/spegnimento
- 17 Cavo di alimentazione con spina
- 18 Serbatoio dell'acqua

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di **informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori**, se cercate **garanzie dei produttori** o **centri di assistenza** o se desiderate vedere comodamente un **video-tutorial** – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet. Software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto ALDI.

Il portale di assistenza ALDI

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza ALDI all'indirizzo www.aldi-service.ch.



Eseguendo il lettore di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa scelta con il vostro operatore mobile a seguito del collegamento ad internet.

In generale

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Le presenti istruzioni per l'uso si riferiscono alla presente macchina per espresso. Contengono informazioni importanti relative alla messa in funzione e all'utilizzo.

Prima di mettere in funzione la macchina per caffè espresso leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolar modo le note relative alla sicurezza. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso può provocare ferimenti gravi o danni alla macchina per caffè espresso.

Le istruzioni per l'uso si basano sulle normative e regole vigenti nell'Unione Europea. All'estero rispettare anche linee guida e normative nazionali.

Conservare le istruzioni per l'uso per usi futuri. In caso di cessione della macchina per caffè espresso, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

Descrizione pittogrammi

Nelle istruzioni per l'uso, sulla macchina per caffè espresso o sull'imballaggio sono riportati i seguenti pittogrammi e le seguenti parole d'avvertimento.

AVVERTIMENTO!

Questo simbolo/parola d'avvertimento indica un pericolo a rischio medio che, se non evitato, può avere come conseguenza la morte o un ferimento grave.

AVVISO!

Questa parola d'avvertimento mette in guardia da possibili danni a cose.



Questo simbolo fornisce utili informazioni aggiuntive sulla messa in funzione e sull'utilizzo.



Dichiarazione di conformità (vedi capitolo "Dichiarazione di conformità"): I prodotti identificati con questo simbolo soddisfano tutte le norme comunitarie applicabili nello spazio economico europeo.



Il sigillo "sicurezza testata" (pittogramma GS) certifica che un prodotto risponde ai requisiti richiesti dalla legge tedesca relativa alla sicurezza dei prodotti (ProdSG).

Sicurezza

Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

La macchina per caffè espresso è progettata esclusivamente per la preparazione di quantità per uso domestico di caffè/espresso e per schiumare latte tramite vapore acqueo. È destinata esclusivamente all'uso in ambito privato e non in ambito professionale.

Utilizzare la macchina per caffè espresso solo in conformità alle istruzioni d'uso. Ogni altro utilizzo è da intendersi come non conforme alla destinazione d'uso e può provocare danni a cose se non addirittura a persone. La macchina per caffè espresso non è un giocattolo.

Il produttore o rivenditore non si assume nessuna responsabilità per i danni dovuti all'uso non conforme alla destinazione o all'uso scorretto.

Note relative alla sicurezza

AVVERTIMENTO!

Pericolo di scosse elettriche!

La scorretta installazione elettrica o l'eccessiva tensione di rete possono provocare scosse elettriche.

- Allacciare la macchina per caffè espresso solo se la tensione di rete della presa di corrente corrisponde ai dati riportati sulla targhetta.
- Il tasto di accensione/spegnimento non separa la macchina per caffè espresso dalla rete elettrica. Allacciare la macchina per caffè espresso solo a una presa di corrente accessibile in modo tale che, in caso di malfunzionamento, essa possa essere velocemente staccata dalla rete elettrica.
- Non usare la macchina per caffè espresso se presenta danni visibili e se il cavo di alimentazione o la spina sono difettosi.
- Se il cavo di alimentazione della macchina per caffè espresso è deteriorato, dovrà essere sostituito dal produttore o dalla sua assistenza post-vendita, oppure da una persona parimenti qualificata per evitare pericoli.
- Non aprire l'involucro, bensì far eseguire la riparazione da

personale qualificato. Rivolgersi ad un'officina specializzata. In caso di riparazioni eseguite in proprio, allacciamento non corretto o errato utilizzo, si escludono responsabilità e diritti di garanzia.

- Per le riparazioni, utilizzare solo componenti che corrispondono alle specifiche originali dell'apparecchio. Nella macchina per caffè espresso sono presenti parti elettriche e meccaniche che sono indispensabili elementi di protezione da fonti di pericolo.
- Non utilizzare la macchina per caffè espresso con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Prima di riempire il serbatoio dell'acqua, spegnere la macchina per caffè espresso e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Mai immergere in acqua o altri liquidi il filtro, la macchina per caffè espresso, il cavo di alimentazione o la spina.
- Mai toccare la spina con le mani umide.
- Mai tirare la spina dalla presa afferrando il cavo di alimentazione, bensì afferrare sempre la spina di alimentazione.
- Non servirsi mai del cavo di alimentazione per reggere l'apparecchio.
- Tenere la macchina per caffè espresso, la spina o il cavo di alimentazione al di fuori dalla portata da fiamme libere e superfici roventi.
- Posare il cavo di alimentazione in modo tale che non vi si possa inciampare.
- Non piegare il cavo di alimentazione e non farlo passare su spigoli vivi.
- Utilizzare la macchina per caffè espresso solo in ambienti chiusi. Non utilizzarla in ambienti umidi o sotto la pioggia.
- Non riporre mai la macchina per caffè espresso in posizione tale che possa cadere in una vasca o in un lavandino.
- Non toccare mai con le mani l'apparecchio caduto in acqua. In tale eventualità sfilare subito la spina.

- Fare in modo che i bambini non possano infilare oggetti nella macchina per caffè espresso.
- Quando la macchina per caffè espresso non viene usata, viene pulita o se si verifica un inconveniente, spegnere sempre la macchina per caffè espresso e staccare la spina dalla presa di corrente.

⚠ AVVERTIMENTO!

Pericoli per bambini e persone con ridotte capacità psichiche, sensoriali o mentali (per esempio persone parzialmente disabili, persone anziane con ridotte capacità fisiche e mentali) o ridotta esperienza e conoscenza (per esempio bambini più grandi).

- Questa macchina per espresso può essere utilizzata dai bambini di età superiore a otto anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, o prive di esperienza e cognizioni, ammesso che siano sotto sorveglianza o che siano state istruite sul modo sicuro di usare la macchina per caffè espresso, ed abbiano compreso gli eventuali pericoli. Non permettere ai bambini di giocare con la macchina per caffè espresso. Non è consentito ai bambini incustoditi di pulire e prendersi cura dell'apparecchio.
- Tenere lontano i bambini di età inferiore agli otto anni dalla macchina per caffè espresso e dal cavo di collegamento.
- Non lasciare mai incustodita la macchina per caffè espresso durante il funzionamento.
- Quando si smaltisce la macchina per caffè espresso, togliere la spina dalla presa e tagliare il cavo di alimentazione per rendere l'apparecchio inutilizzabile. Raccomandiamo inoltre di rendere innocue le parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- Evitare che i bambini giochino con la pellicola d'imballaggio. I bambini potrebbero restarvi imprigionati e soffocare.

AVVERTIMENTO!

Pericolo di ustioni!

Durante la lavorazione, dalla macchina per caffè espresso fuoriesce vapore caldo. I pezzi della macchina per caffè espresso diventano estremamente caldi. È possibile ustionarsi.

- Usare il mixer per la schiuma con molta prudenza e non orientarlo verso parti del corpo.
- Non toccare il beccuccio del caffè durante il funzionamento e non piegare in basso.
- Pulire la macchina per caffè espresso solo quando è spenta e fredda.
- Non rimuovere il portafiltro quando la macchina è in funzione: Può fuoriuscire acqua calda.
- Attenzione: dalla macchina per caffè espresso può fuoriuscire vapore caldo anche dopo lo spegnimento!

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

L'uso improprio può danneggiare la macchina per caffè espresso.

- Non aggiungere acqua calda o contenente acido carbonico nel serbatoio dell'acqua.
- Non mettere in funzione la macchina per caffè espresso senza acqua, ciò potrebbe danneggiare la pompa.
- Non riempire il caffè in polvere nel filtro.
- Proteggere la macchina per caffè espresso dal gelo: a temperature inferiori a 0 °C i residui di acqua possono ghiacciarsi e danneggiare il sistema di riscaldamento.
- Collocare la macchina per caffè espresso su un piano di lavoro facilmente accessibile, orizzontale, asciutto, resistente al calore e sufficientemente stabile. Non collocare la macchina per caffè espresso sul bordo o sugli spigoli del piano di lavoro.

- Per evitare che il calore si accumuli, non collocare la macchina per caffè espresso nelle dirette vicinanze di una parete, sotto i pensili o simili ostacoli. Il vapore emanato dall'apparecchio può rovinare i mobili.
- Non collocare mai la macchina per caffè espresso sopra o vicino a superfici calde (ad es. fornelli ecc.).
- Evitare che il cavo di alimentazione entri in contatto con parti roventi.
- Non esporre mai la macchina per caffè espresso a temperature elevate (riscaldamento ecc.) o a fattori atmosferici (ad es. pioggia).
- Per lavare la macchina per caffè espresso, si raccomanda di non immergerla mai nell'acqua e di non utilizzare un pulitore a vapore. In tal caso la macchina per caffè espresso potrebbe danneggiarsi.
- Non utilizzare la macchina per caffè espresso se le parti in plastica presentano strappi o crepe o sono deformate. Sostituire i componenti danneggiati soltanto con gli appropriati ricambi originali.

Prima messa in servizio

Controllare la macchina per caffè espresso e la confezione

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Se si apre la confezione con un coltello affilato o altri oggetti appuntiti senza prestare sufficiente attenzione, è possibile danneggiare subito la macchina per caffè espresso.

- Nell'aprire la confezione fare molta attenzione.

1. Rimuovere la macchina per caffè espresso dall'imballaggio.
2. Controllare se la fornitura è completa (vedi **Fig. A**).

3. Controllare che la macchina per caffè espresso o le parti singole non siano stati danneggiati. In tale eventualità non utilizzare la macchina per caffè espresso. Rivolgersi all'indirizzo del servizio assistenza clienti del produttore indicato nel tagliando di garanzia.

Lavaggio preliminare

1. Rimuovere l'imballo e tutte le pellicole protettive.
2. Prima del primo utilizzo, lavare tutti i pezzi della macchina per caffè espresso come descritto al capitolo "Pulizia".
3. Lasciare scorrere una tazza d'acqua di grandi dimensioni attraverso il dispositivo di riscaldamento (vedere capitolo "Preparare la macchina per caffè espresso").

La macchina per caffè espresso è ora pronta per essere usata.

Utilizzo

Preparare la macchina per caffè espresso

Prima della prima messa in funzione e successivamente a lunghi periodi di inutilizzazione, lasciare scorrere una tazza d'acqua di grandi dimensioni attraverso il dispositivo di riscaldamento. Pulire il circuito dell'acqua e riscaldare tutte le parti.

1. Assicurarsi che la macchina per caffè espresso sia spenta ed estrarre eventualmente la spina **17**.
2. Rimuovere il serbatoio dell'acqua **18** tirandolo indietro (vedi **Fig. B**).
3. Riempire con acqua fredda naturale.
4. Inserire nuovamente il serbatoio dell'acqua.
Fare attenzione a che il tubo di aspirazione **15** raggiunga il fondo del serbatoio dell'acqua e che si agganci correttamente a esso.
5. Inserire eventualmente la spina.
6. Avviare la macchina per caffè espresso premendo per qualche istante (ca. un secondo) il tasto di accensione/spegnimento **16** (vedi **Fig. B**). La spia di funzionamento **14** si accende.
7. Collocare il beccuccio del caffè **5**, la guarnizione a disco in silicone **4** e il filtro **3** nel portafiltro **6**. Non riempire per il momento il filtro di caffè in polvere (vedi **Fig. A**).
8. Inserire il portafiltro nella macchina per caffè espresso: La leva deve essere orientata a sinistra.
9. Girare la leva verso destra per arrestare il portafiltro. Deve restare saldamente in posizione.
10. Collocare una tazza di grandi dimensioni sotto il beccuccio del portafiltro e portare il mixer per la schiuma **8** nella tazza.

11. Regolare il dosatore del caffè **13** sulla posizione “☕”. Attendere che circa due dita d’acqua scorrano nella tazza dal beccuccio del caffè.
12. Aprire con attenzione il dosatore di vapore **9** e lasciare entrare una piccola quantità di vapore nella tazza.
13. Chiudere il dosatore di vapore e impostare il dosatore del caffè in posizione “0”.
14. Quindi gettare l’acqua calda dalla tazza.

Adesso la tazza e la macchina per caffè espresso sono riscaldate.



Per scaldare più tasse, collocarle sopra la macchina per caffè espresso dove sono tenute calde dal calore sprigionato durante il funzionamento.

Versare l’espresso

⚠ AVVERTIMENTO!

Pericolo di ustioni!

Rimuovendo il portafiltro mentre si versa il caffè, dalla macchina per l’espresso possono schizzare gocce d’acqua. È possibile ustionarsi.

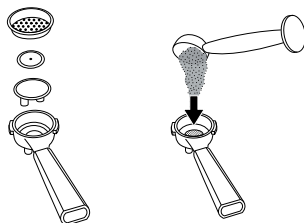
- Attendere circa 10 secondi dopo il versamento, prima di rimuovere il portafiltro.

Per un ottimo espresso sono importanti il tipo di caffè, il grado di macinatura del caffè e la pressione del filtro.

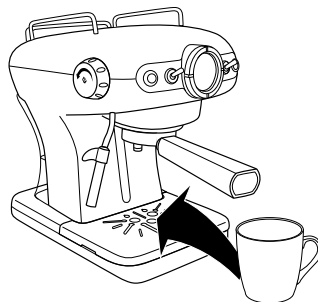
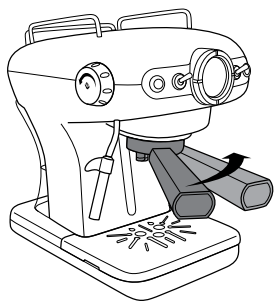
1. Assicurarsi che la macchina per caffè espresso sia spenta ed estrarre eventualmente la spina **17**.
2. Rimuovere il serbatoio dell’acqua **18** tirandolo indietro e riempire con acqua fredda naturale.
3. Inserire nuovamente il serbatoio dell’acqua. Fare attenzione, il tubo di aspirazione **15** deve raggiungere il fondo del serbatoio dell’acqua e deve agganciarsi correttamente a esso.
4. Regolare l’interruttore del vapore **11** e del dosatore del caffè **13** sulla posizione “0”.
5. Inserire eventualmente la spina.
6. Avviare la macchina per caffè espresso premendo per qualche istante (ca. un secondo) il tasto di accensione/spegnimento **16**. La spia di funzionamento **14** si accende.
Durante il riscaldamento dal beccuccio del caffè possono fuoriuscire vapore e gocce – è del tutto normale. Il termometro **12** indica quando la macchina per caffè espresso è pronta per l’uso.
7. Rimuovere eventualmente il portafiltro **6**. Girare la leva verso sinistra per svitare

il portafiltro.

8. Collocare il beccuccio del caffè **5**, la guarnizione a disco in silicone **4** e il filtro **3** nel portafiltro. La guarnizione a disco in silicone si può infilare solo da una direzione.



9. Riempire il filtro con un misurino **7** di caffè in polvere:
- un misurino abbondante per una tazza
 - due misurini abbondanti per due tazze
10. premere il caffè in polvere schiacciando con decisione e in modo uniforme il tampone (il timbro sull'altra estremità del misurino) sul filtro.
11. Inserire il portafiltro nella macchina per caffè espresso: La leva deve essere orientata a sinistra.
12. Girare la leva verso destra per arrestare il portafiltro. deve restare saldamente in posizione.
Se il portafiltro non si infila, è stato aggiunto troppo caffè in polvere, oppure non è stato schiacciato in modo uniforme.



13. Collocare una o due tazze sotto il beccuccio del portafiltro.
14. Attendere che la spia della temperatura **10** si accenda. Adesso è stata raggiunta la giusta temperatura.
15. Regolare il dosatore del caffè **13** sulla posizione "☕".
16. Riempire ogni tazza con circa 25 ml di caffè.
17. Collocare il dosatore del caffè in posizione "0" e attendere che dal beccuccio del caffè non esca più espresso.

Preparare un cappuccino

Il classico cappuccino viene preparato con un espresso (25 ml) in una tazza da 150 ml a cui viene aggiunto latte caldo schiumoso.

1. Versare ca. 100 ml di latte in un contenitore di grandi dimensioni per preparare la schiuma.
2. Preparare un espresso in una tazza grande (ca. 150 ml) (vedere capitolo “Versare l'espresso”) e metterla da parte.
3. Collocare l'interruttore del vapore **11** in posizione “☕” e attendere che la spia della temperatura **10** si accenda. Ora la temperatura ha raggiunto il livello di vapore corretto (ca. 150 °C/300 °F), come è visibile dal termometro **12**.
4. Collocare una tazza vuota e dai bordi alti sotto il mixer per la schiuma **8** e aprire con attenzione il dosatore di vapore **9**. Dell'acqua calda esce dal mixer per la schiuma, quindi si forma il vapore.
5. Chiudere nuovamente il dosatore di vapore.
6. Tenere il mixer per la schiuma nel contenitore con il latte e aprire con attenzione il dosatore di vapore. Nel contenitore si forma una schiuma di latte.
7. Muovere il contenitore con attenzione in su e in giù per immergere il mixer per la schiuma con il latte – per avere una schiuma di latte migliore.
8. Se la spia della temperatura **10** si spegne, chiudere il dosatore di vapore e attendere che la spia si riaccenda. Adesso è possibile aprire il dosatore di vapore per ottenere dell'altra schiuma di latte.
9. Una volta prodotta schiuma a sufficienza, riporre il contenitore e tenere la tazza dai bordi alti vuota sotto il mixer per la schiuma.
10. Riaprire con attenzione il dosatore di vapore e lasciare entrare una tassa mezzo pieno di vapore in una tazza per pulirla.
11. Chiudere il dosatore di vapore e impostare l'interruttore del vapore in posizione “0”.
12. Riempire un mezzo cucchiaino di schiuma di latte e versarlo nella tazza con l'espresso.
13. Pulire immediatamente la macchina per caffè espresso in modo tale che fondo di caffè e resti di latte non si asciughino (vedi il capitolo “Pulizia”).

Versare altro espresso

Dopo l'uso del dosatore di vapore, abbassare la temperatura per un espresso, come segue:

1. Regolare l'interruttore del vapore **11** sulla posizione “0”.
2. Collocare una tazza vuota sotto il mixer per la schiuma **8** e aprire con attenzione il dosatore di vapore **9**.
3. Fare entrare acqua e vapore nella tazza, fino a che la spia della temperatura **10** si

spegne, quindi chiudere il dosatore di vapore.

Adesso è possibile preparare il prossimo espresso e, quando la spia della temperatura si riaccende, iniziare a versarlo.

Spegnere la macchina per caffè espresso

Premendo brevemente il tasto di accensione/spegnimento **16** è possibile spegnere la macchina per caffè espresso. La spia di funzionamento **14** si spegne.

Spegnimento automatico

Se la macchina per caffè espresso non viene utilizzata, non si spegne automaticamente dopo ca. 30 minuti.

- Premendo più a lungo (ca. un secondo) il tasto di accensione/spegnimento **16** è possibile riaccendere la macchina per caffè espresso in qualsiasi istante.

Pulizia

⚠ AVVERTIMENTO!

Pericolo di ustioni!

Durante il lavoro la macchina per caffè espresso si scalda molto. È possibile ustionarsi.

- Prima della pulizia attendere che la macchina per caffè espresso si sia raffreddata.

AVVISO!

Pericolo di corto circuito!

Infiltrazioni d'acqua nell'involucro possono provocare corto circuito.

- Mai immergere in acqua o altri liquidi la macchina per caffè espresso.
- Assicurarsi che acqua o altri liquidi non possano infiltrarsi nell'involucro.

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

L'uso improprio può danneggiare la macchina per caffè espresso.

- Non utilizzare detergenti aggressivi o utensili per pulizia ta-

glienti o metallici quali coltelli, raschietti rigidi e simili. Essi potrebbero danneggiare le superfici.

1. Prima della pulizia, staccare la spina **17**.
2. Lasciare raffreddare completamente la macchina per caffè espresso.
3. Pulire la macchina per caffè espresso passando un panno leggermente umido. In seguito far asciugare completamente tutti i pezzi.

Pulire il filtro

- Svuotare il filtro **3** dopo ogni uso e sciacquare abbondantemente con acqua prima di riempirlo nuovamente.

Pulizia quotidiana

- Pulire eventuali fuoriuscite di caffè **5**, la guarnizione a disco in silicone **4**, il filtro **3** e il portafiltro **6** accuratamente con acqua di lavaggio e risciacquare poi in acqua pulita.
- Se i fori nel filtro sono ostruiti, pulire il filtro usando una spazzola sottile.
- Svuotare la vaschetta di raccolta **2**, lavarla e lasciarla asciugare.

Per rimuovere le incrostazioni, procedere come segue:

1. Inserire il filtro vuoto **3** nel portafiltro **6**.
2. Inserire il portafiltro nella macchina per caffè espresso.
3. Collocare una tazza grande sotto il beccuccio del caffè **5**.
4. Attivare la macchina per caffè espresso e attendere che la spia della temperatura si accenda.
5. Impostare il dosatore del caffè **13** su “” e attendere che la tazza si riempia di acqua calda.
6. Impostare il dosatore del caffè su “0” e attendere che dal beccuccio del caffè non esca più acqua.
7. Quindi gettare l'acqua calda dalla tazza e rimuovere il portafiltro.

Pulizia intensiva

Dopo circa tre mesi pulire il filtro con una pastiglia per lavastoviglie:

1. Rimuovere il serbatoio dell'acqua **18** (vedi **Fig. B**).
2. Riempire il serbatoio dell'acqua completamente con acqua fredda naturale.
3. Inserire nuovamente il serbatoio dell'acqua.
4. Inserire una pastiglia per lavastoviglie nel filtro vuoto **3** e mettere il filtro nel portafiltro **6**.
5. Inserire il portafiltro nella macchina per caffè espresso.

6. Collocare una tazza grande o un cucchiaino sotto il beccuccio del caffè **5**.
7. Attivare la macchina per caffè espresso e attendere che il tempo di riscaldamento sia sufficiente (almeno cinque minuti).
8. Impostare il dosatore del caffè **13** su “☕” e lasciare scorrere l’acqua calda per circa 15 – 20 secondi.
9. Impostare il dosatore del caffè su “0” e lasciare agire la pastiglia per almeno 15 minuti.

Durante i passaggi successivi, svuotare la tazza.

10. Impostare il dosatore del caffè su “☕” e lasciare scorrere l’acqua calda per circa 15 – 20 secondi.
11. Impostare il dosatore del caffè su “0” e attendere circa 15 – 20 secondi.
12. Ripetere i punti 8 e 9 fino a quando il serbatoio dell’acqua è stato riempito e svuotato due volte.
13. Spegnerla la macchina per caffè espresso e attendere che si raffreddi.
14. Pulire il portafiltro e il filtro a fondo con acqua corrente.
15. Pulire anche la montatura del portafiltro sulla macchina per caffè espresso da eventuali residui di detersivo.
16. Riaccendere la macchina per caffè espresso, collocare il filtro e il portafiltro e lasciare scorrere almeno due tasse d’acqua per terminare la procedura di pulizia.

Pulire la guarnizione a disco in silicone

- Sciacquare la guarnizione a disco in silicone **4** con acqua corrente, piegandola leggermente per rimuovere lo sporco dai fori.

Pulire la montatura del portafiltro

Nella montatura del portafiltro della macchina per caffè espresso possono depositarsi particelle di caffè.

- Pulire la montatura usando un panno o una spugna umida.
- Rimuovere le incrostazioni con uno stuzzicadenti.

Pulire il mixer per la schiuma

⚠ AVVERTIMENTO!

Pericolo di ustioni!

I tubicini in metallo del mixer per la schiuma si riscaldano durante la preparazione. È possibile ustionarsi.

- Prima della pulizia attendere che il mixer per la schiuma si sia raffreddato.
- 1. Tenere fermo il mixer per la schiuma **8** sulla presa in gomma ed estrarre con delicatezza i tubicini in metallo ruotandoli.
- 2. Pulire i tubicini con acqua di lavaggio e risciacquarli con acqua pulita.
- 3. Lasciarli poi asciugare.
- 4. Pulire la presa in gomma e l'ugello usando un panno non abrasivo.
- 5. Avvitare i tubicini sulla presa in gomma.

Pulizia dell'alloggiamento

- Pulire regolarmente il serbatoio dell'acqua **18** usando un panno o una spugna con acqua di lavaggio.
- Pulire la copertura **1** e la vaschetta di raccolta **2** usando un detersivo.
- Pulire l'involucro usando un panno leggermente umido non abrasivo.

Decalcificare la macchina per caffè espresso

Usando acqua contenente calcio, sulla macchina per caffè espresso possono formarsi depositi di calcio che hanno un effetto negativo sul funzionamento. In questo caso la macchina per caffè espresso può essere trattata usando un anticalcare per caffettiere. Osservare le istruzioni dell'anticalcare.

Conservazione

- Prima di immagazzinare la macchina per un lungo periodo, si raccomanda di pulirla accuratamente.
- Svuotare il serbatoio dell'acqua e la vaschetta di raccolta e lasciarli asciugare.
- Collocare la macchina per caffè espresso in un luogo asciutto, al riparo dal freddo e dalla polvere.

Ricerca anomalie

In caso di malfunzionamento, spegnere immediatamente la macchina per caffè espresso ed estrarre la spina **17**. Lasciare raffreddare la macchina per caffè espresso e quindi individuare la causa.

Problema	Possibili cause	Soluzioni, consigli
Nessuna funzione, la spia di funzionamento 14 non si illumina.	Assenza di corrente.	Controllare con un altro dispositivo se la presa conduce corrente.
Assenza di vapore e flusso di caffè.	Troppa poca acqua nel serbatoio dell'acqua 18 e la pompa non riesce ad aspirarla.	Controllare che il serbatoio dell'acqua sia pieno e il tubo di aspirazione sia collocato correttamente.
	Il tubo di aspirazione 15 non raggiunge il fondo del serbatoio dell'acqua.	
Assenza di vapore.	L'ugello del vapore del mixer per la schiuma 8 è ostruito.	Usando uno stuzzicadenti rimuovere eventuali depositi di calcare dai fori del mixer per la schiuma.
L'acqua fuoriesce dai lati del portafiltro 6 .	Troppo caffè in polvere nel filtro 3 , dunque il portafiltro non può essere avvitato correttamente.	Rimuovere il portafiltro, pulire la montatura usando una piccola spugna e controllare la quantità di caffè.
	Sulla guarnizione della montatura del portafiltro sono presenti residui di caffè.	
	Il filtro, la guarnizione a disco in silicone 4 o il beccuccio del caffè 5 sono ostruiti.	Rimuovere con prudenza il portafiltro, poiché una eventuale pressione residua può provocare uno schizzo d'acqua. Pulire tutte le parti.
L'espresso non è forte abbastanza e non è caldo abbastanza.	Il caffè in polvere è stato macinato a grani troppo grossi.	Per preparare un caffè più caldo e forte, usare un caffè in polvere più fine.

Problema	Possibili cause	Soluzioni, consigli
Il caffè esce troppo lentamente o non esce affatto.	I fori della montatura del portafiltro sono ostruiti.	Lasciare uscire l'acqua dalla macchina per caffè espresso, senza inserire il portafiltro. Se l'acqua esce in modo non costante, decalcificare la macchina per caffè espresso.
	Il filtro è ostruito.	Rimuovere con prudenza il portafiltro, poiché una eventuale pressione residua può provocare uno schizzo d'acqua. Pulire il filtro.
	Miscela di caffè macinata in modo troppo fine.	Usare un caffè macinato con un grado di macinatura maggiore.
	Miscela di caffè premuta con troppa forza.	Premere il caffè macinato con meno forza nel filtro.

Dati tecnici

Modello:	1389A
Tensione di alimentazione:	220–240 V ~ 50 Hz
Potenza:	850 W
Classe di protezione:	I
Peso:	ca. 4.2 kg
Dimensioni:	23 × 28,5 × 31 cm (larghezza × altezza × profondità senza portafiltro)
Numeri di articoli:	94036 (metallo opaco), 94038 (rosso)

Dichiarazione di conformità



È possibile richiedere la dichiarazione di conformità CE all'indirizzo riportato nella scheda di garanzia.

Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio



Smaltire l'imballaggio differenziandolo. Conferire il cartone e la scatola alla raccolta di carta straccia, avviare la pellicola al recupero dei materiali riciclabili.

Smaltire apparecchio esausto

(Applicabile nell'Unione Europea e altri stati con sistemi di raccolta differenziata.)



Apparecchi esausti non devono finire fra i rifiuti domestici!

Se la macchina per caffè espresso non dovesse essere più utilizzabile, ogni consumatore **è obbligato per legge, a smaltire gli apparecchi non più utilizzati separatamente dai rifiuti domestici** per esempio presso un centro di raccolta comunale/di quartiere. Così si è sicuri che gli apparecchi dismessi vengono correttamente smaltiti e di evitare ripercussioni negative sull'ambiente. Per questo motivo gli apparecchi elettrici sono contrassegnati con il simbolo a fronte.



**Vertrieben durch: | Commercialisé par: |
Commercializzato da:**

ARIETE DEUTSCHLAND GMBH
KÖNIGSALLEE 61
40215 DÜSSELDORF
GERMANY

**KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE •
ASSISTENZA POST-VENDITA**

94036/94038



CH 0041 44 804 99 99



info@frgservices.ch

Modell/Type/Modello:
1389A

12/2016

3

**JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI GARANZIA**

cod. 4055108900 rev. 1 - 05/09/16