

Ariete



咖啡机
Coffee maker
Macchina da caffè
Machine à café
Kaffeemaschine
Máquina de café



Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio (FI)
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

CE EAC

1313

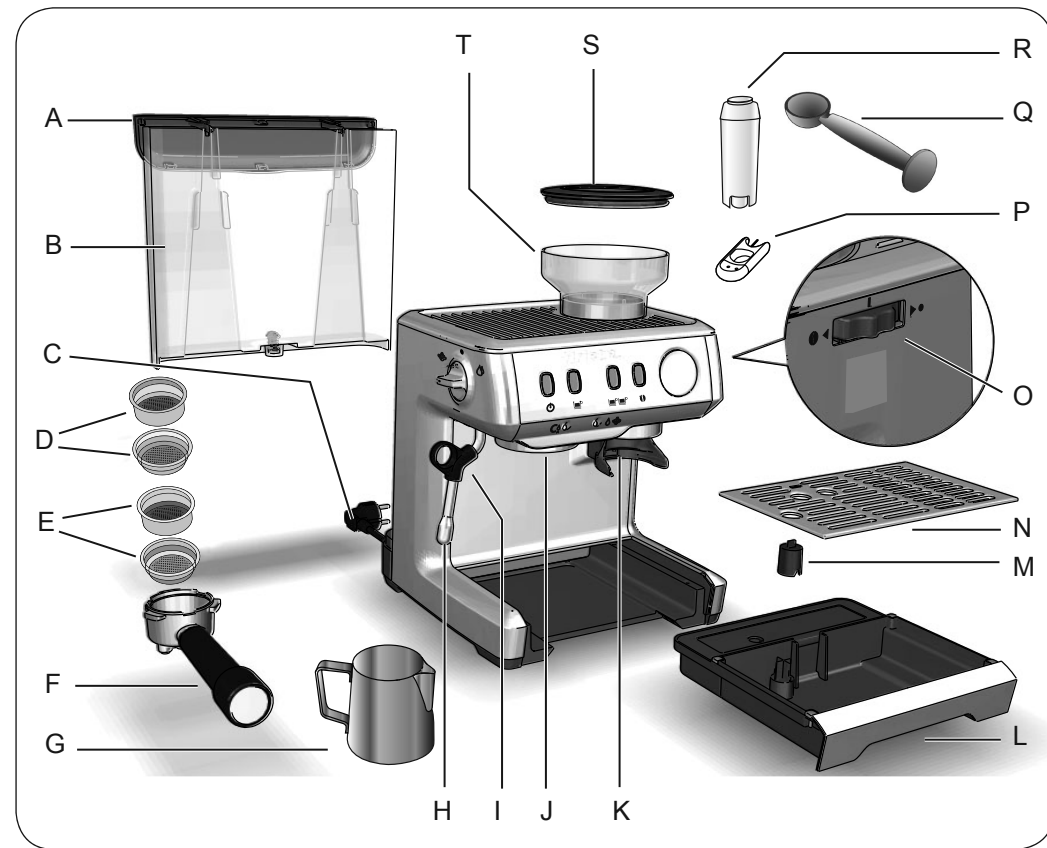


Fig. 1

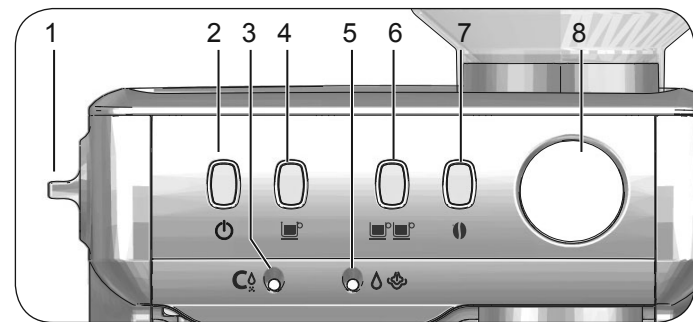


Fig. 2

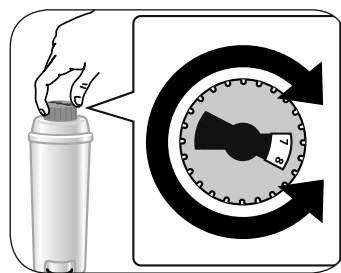


Fig. 3

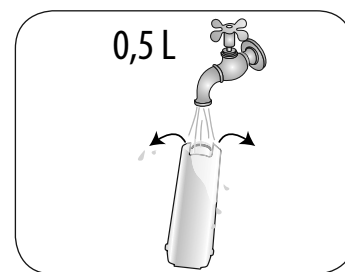


Fig. 4

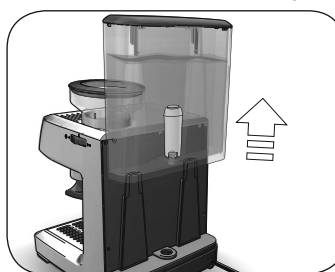


Fig. 5

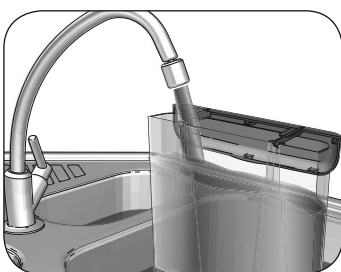


Fig. 6

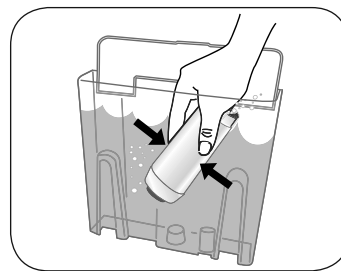


Fig. 7

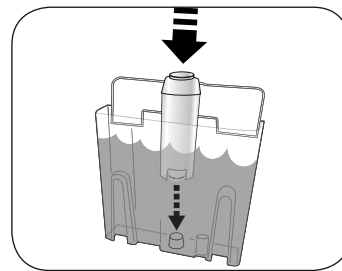


Fig. 8

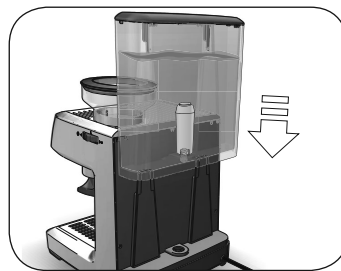


Fig. 9

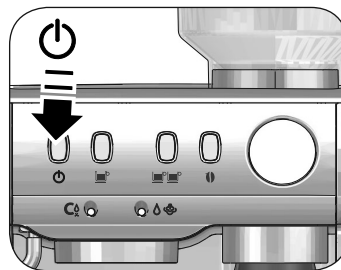


Fig. 10



Fig. 11

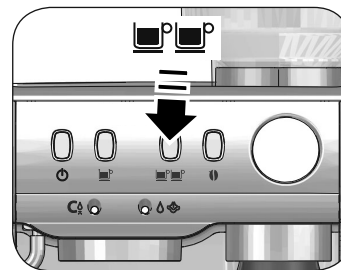


Fig. 12

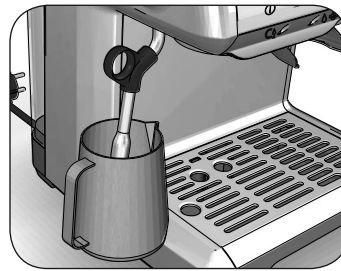


Fig. 13

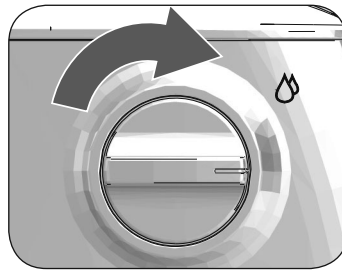


Fig. 14

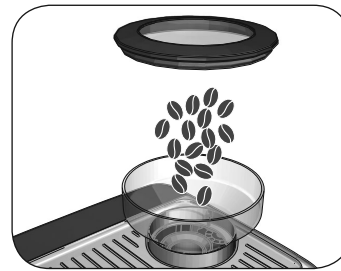


Fig. 15

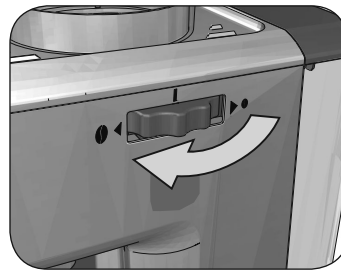


Fig. 16

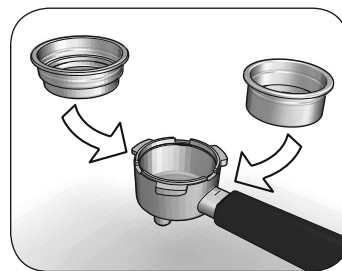


Fig. 17

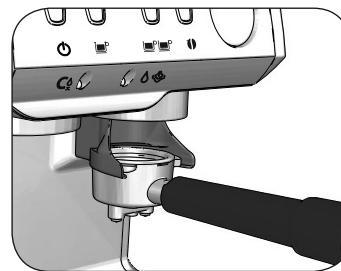


Fig. 18

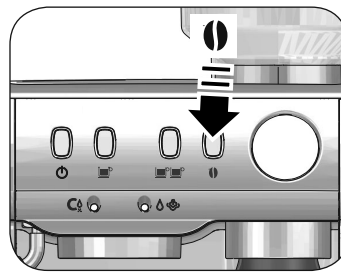


Fig. 19

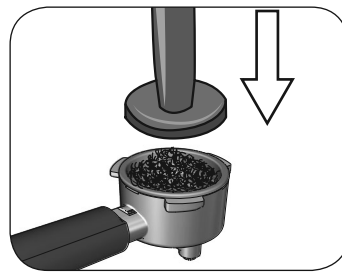


Fig. 20

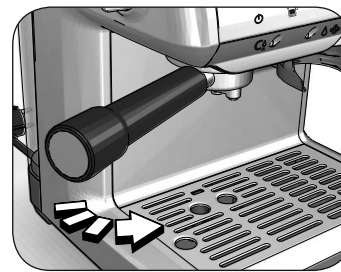


Fig. 21

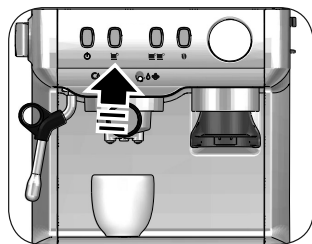


Fig. 22

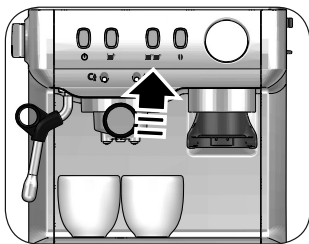


Fig. 23



Fig. 24

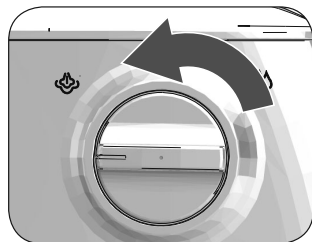


Fig. 25



Fig. 26

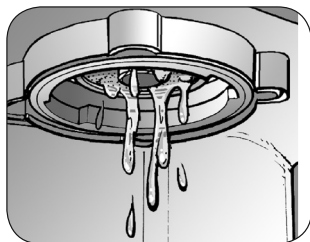


Fig. 27



Fig. 28

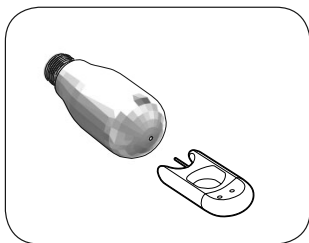


Fig. 29

关于本手册

本设备的制造符合欧洲现行法规的规定，保护用户免受任何潜在的伤害。即使你熟悉此类设备，使用前请仔细阅读本说明书。为了避免潜在的意外事故和损坏，使用本设备要符合它设计的用途。请保管好本手册以备将来参阅。如果你打算将本设备转赠他人，请连同说明书一起转赠



儿童危险



烫伤危险



有电危险



警告 — 物料损害



因其它原因造成损害的危险

预期用途

本设备可以用来制作咖啡或者卡布奇诺，也可以通过热水分发功能来泡茶或者其它饮品。本设备不能用作商业或者工业目的。

制造商未设计其它用途，因此就任何因使用不当造成的损坏不承担任何责任。同时，若用户使用不当，也不享受免费的维修服务

残留风险

本手册中提到的该电器制造特点无法防止用户遭受直接蒸汽或热水喷射伤害。



警告！

烫伤危险——分发热水和蒸汽时，切勿将喷头对准他人和自己。除管道的塑料部分，切勿触碰其它部位。



只使用可接触“食品”的材料制成的容器。

重要保障措施

请仔细阅读这些说明。

- 本电器用于家庭及以下类似场景：
 - 商店员工餐区、办公室和其它工作环境
 - 农场
 - 旅馆、汽车旅馆、含早餐的住宿及其它居住环境（供客人使用）。
- 对于任何因使用不当或将其用于本手册涵盖用途以外的其它目的造成的后果，我们不承担任何责任
- 建议保留原包装，因为对于产品退回授权服务中心过程中因包装不当造成的任何损害，我们不提供免费服务。



儿童危险

- 该电器可供8岁及以上儿童使用，身体、感官或智力下降及缺乏经验和知识的人，只有被给与监督和指导，以一种安全方式使用电器，并了解所涉及的危险时，才能使用本电器。
- 儿童不能玩耍本设备或其部件
- 儿童清洁和维护电器，应当由监护人在一旁监督。

- 由于包装可能造成危险，请将其放在儿童接触不到的地方。
- 如果您决定处置该电器，建议您切断电源线，同时，将该电器中可能存在危险的部件包括电源线进行无害化处理以防人身伤害。切勿让儿童玩耍本电器或其部件。
- 清洁蒸汽喷嘴用针应放置在儿童接触不到的安全地方：有吞咽和受伤的风险

触电危险

- 请将电源线放在8岁以下儿童接触不到的地方。
- 在将插头插入电源插座前，确保电器底板上显示的电压应与当地的电源电压一致。
- 若要使用延长线，必须经生产商批准，避免造成财产损害和人身伤害。
- 往水箱注水前，切记断开电源。
- 如果电源线损坏，必须由生产商，或其技术援助中心或具有相同资质人员进行更换，避免造成任何危险。
- 带电部件切勿与水接触：以防发生短路。
- 清洁或维护电器前，务必切断电源。
- 切勿将电器浸入水中或其它液体中。
- 往水箱注水前，关闭电器，并从插座上拔下电源线插头。

因其它原因造成的伤害危险

- 切勿抓住水箱或托盘提起设备，只能抓提机身。
- 选择在光线充足和环境清洁，且配备有插座的房间中使用。
- 切勿向水箱中注入过量的水。
- 电器接通电源后，请勿离开。
- 必须在稳定的表面上使用和放置电器。
- 若该电器自行停止运行，发现明显受损痕迹或漏水，电源线或插头受损或电器本身发生故障，切勿继续使用。为防任何意外，所有维修工作，包括更换电源线，必须由授权服务中心或有相关资质的人员来完成。

烫伤警告

- 切勿将蒸汽或热水对准身体部位，小心蒸汽管：注意烫伤风险！
- 在电器运行过程中，切勿触碰电器的外部金属部件和过滤支架，避免烫伤。
- 若过滤支架中无水流出，过滤器可能出现堵塞。这种情况下，慢慢拆下过滤器，小心任何剩余的压力可能会导致热水溢出或喷溅，随后根据相关段落中的描述进行清洁。



警告 — 物料损害

- 将电器放置在稳定的表面上，防止其被打翻。
- 切勿在水箱无水的情况下使用电器，否则可能造成水泵烧坏。
- 切勿在水箱中倒入热水或开水。
- 请勿将电器放在热表面或接近明火的地方，防止电器受损。
- 电缆不得接触设备的任何发热部分。
- 切勿使用苏打水（碳酸水）。
- 切勿把咖啡粉以外的任何物质放入过滤器，否则会严重损坏设备。
- 当咖啡研磨器工作时切勿调整研磨器的档位，除了咖啡豆之外切勿将咖啡粉倒入研磨器。
- 切勿把设备放置在0°C 以下的环境里，因为锅炉里残留的水可能会结冰，损坏机器。（如果机器刚从严寒的室外搬到室内，建议先静放40分钟再使用设备）。
- 切勿在室外使用本设备。
- 设备开启时不得拆卸水箱。按开启/关闭按钮关闭设备后可拆卸水箱。
- 切勿把设备暴露在自然环境里（雨，阳光等）
- 清洗电器前，请拔掉插头，等待其冷却，只需用非磨蚀布料沾一些水，加几滴温和、非侵蚀性清洁剂进行擦拭（切勿使用可侵蚀塑料的溶剂）。
- 请妥善保存本说明书

电器说明

- A - 水箱盖
- B - 水箱
- C - 电源线
- D - 单网过滤器用于1杯和2杯咖啡
- E - 双网过滤器用于1杯和2杯咖啡
- F - 过滤支架
- G - 牛奶容器
- H - 蒸汽喷嘴
- I - 蒸汽/热水管
- J - 过滤支架底座
- K - 咖啡研磨器
- L - 滴水盘
- M - 浮子
- N - 杯架
- O - 研磨档位调节旋钮
- P - 蒸汽喷嘴清洁针
- Q - 咖啡按压器
- R - 德龙软水过滤器
- S - 咖啡豆容器盖

T - 咖啡豆容器

1 - 蒸汽/热水分发旋钮

2 - 开/关按钮运行指示灯 (⏻)

3 - 除垢控制指示灯 (☑)

4 - 1杯咖啡分发按钮指示灯 (☑)

5 - 蒸汽/热水功能指示灯 (☑)

6 - 2杯咖啡分发按钮指示灯 (☑☑)

7 - 咖啡研磨按钮运行指示灯 (⏻)

8 - 压力计

标识数据

电器底座下的标签上显示设备的以下识别数据：

- 制造商和 CE 标志
- 型号 (Mod)
- 产品编号 (SN)
- 电源电压 (V) 和频率 (Hz)
- 功率消耗 (W)
- 免费服务电话号码

联系授权服务中心时，需提供产品型号和编号。

使用说明

启动设备

清除包装材料，确保所有的配件都存在。把电器放置在一个平稳的表面，1杯和2杯咖啡的单网过滤器，1杯和2杯咖啡的双网过滤器，咖啡豆容器盖。

安装软水过滤器

从软水过滤器盒将其取出。

调整日期盘以显示接下来两个月的使用情况（图3）。

注意：如果正常使用设备，软水过滤器的寿命是两个月。如果不经常使用设备并安装了软水过滤器，软水过滤器的寿命最长可延长3周。

只可以使用德龙软水过滤器，可在授权服务中心购买。

激活软水过滤器，让自来水流进过滤器上的孔，直到水从侧面开口流出，流过的水至少有500毫升（图4）。

将水箱从设备上拆卸下来（图5），向水箱内注入低温自来水直到最大水位。

将软水过滤器插入水箱，完全浸入水中约10秒钟，将其倾斜以去除气泡。轻轻的按压软水过滤器当其浸入水中时，以便清除它所含的剩余空气（图7）。

将过滤器放置在水箱底部的过滤器基座上（图8），轻轻的按压过滤器。

初次启动

检查国内电源电压是否与电器标签显示的电压一致。

在向水箱注水至最大水位后，将水箱安装在底座上（图9）。确保设备的正常

运行，请将水箱正确安装在其底座上。

也可以从水箱的上部注水，在打开盖子后将水倒入水箱内（图6）。

将插头插入电源插座。

将过滤支架安装在其底座上，不要插入任何过滤器。

按压开关按钮（），开关按钮灯开始闪烁。当设备达到分配咖啡所需的温度时，按钮指示灯（），（），（）打开并稳定。

注意：当锅炉液压回路的水耗尽时，所有的指示灯会同时闪烁。让设备恢复运行，请阅读段落“使用过程中向水箱注水”。

关闭设备以补充水回路。向水箱注入低温自来水，再次打开设备，当所有的按钮指示灯打开时，设备准备就绪。将蒸汽管向内转并指向滴水盘。将蒸汽/热水分发旋钮向右旋转，到水滴的位置（）（图14）。

注意：加热过程中，设备总是通过过滤支架底座分发热水（大约60毫升）。

注意：确保蒸汽/热水分发旋钮是在中间的位置（），否则锅炉将不会开始加热。如果不是这样，运行指示灯（）会快速闪烁。

将牛奶容器放在过滤支架下面（图11）。

按下2杯咖啡分发按钮（）（图12），等待水从过滤支架底座流出。

将牛奶容器放在蒸汽/热水管下（图13）。

将蒸汽/热水分发旋钮向右旋转，到水滴的位置（）。

一直等到热水从蒸汽管流出，将蒸汽/热水分发旋钮旋转到中间位置（）停止分发热水。

重复以上过程，直到耗尽水箱的水。

现在设备准备开始分发咖啡。

注意：每次设备有几天未使用时，重复此操作。

如果水箱一直没有水，你会注意到振动和更大的噪音，按钮指示灯（），（），（）一直闪烁，要恢复设备正常运行，请阅读段落“使用过程中向水箱注水”。

如何制作咖啡

检查水箱的水位（B），确认水箱是否正确的安装在底座上。将所需的过滤器安装在过滤支架上（F）：可以选择1杯或2杯的单网过滤器（D）或双网过滤器（E）。

将咖啡豆放入特定的容器中（图15），不要使用过量的咖啡豆。咖啡豆容器的盖子必须正确的安装在容器上。

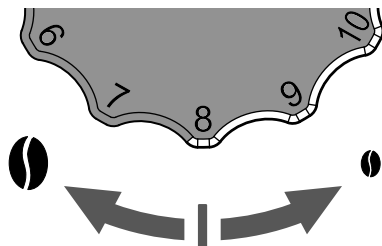
注意：每次使用少量的咖啡豆，咖啡永远是新鲜的。

调节研磨档位

咖啡粉的大小可能会因所需的研磨档位而有所不同

研磨档位会影响咖啡的味道和油脂的质量，尝试改变这个参数来找到你最喜欢的咖啡味道

研磨档位调节旋钮的刻度范围是1到11，用来调整研磨档位。较高的数值表示研磨较粗，较低的数值表示研磨较细。选择研磨档位3试着做咖啡，然后改变研磨档位找到你最喜欢的咖啡味道。



转动旋钮来调整研磨档位（0），向左转为粗研磨（☉◀），或向右转为细研磨（▶☉）（图16）。

注意：所选研磨档位不会立即分配咖啡粉是由于残留的咖啡粉卡在了导管内。分配咖啡粉几次，然后再调整研磨档位。



警告！

此操作必须在咖啡研磨器启动时进行，以便更容易地转动档位盘来调整研磨档位。

调整1杯或2杯的咖啡量。

你可以调整要放入过滤器的咖啡粉量（咖啡研磨器的操作时间）。

咖啡粉量会影响咖啡的味道和油脂的质量，尝试改变这个参数来找到你最喜欢的咖啡味道。

每次你按下研磨按钮（☉），咖啡粉就会从研磨器里出来。

在开始研磨过程之前，将过滤支架(F)放在咖啡研磨器下面（图18）。

按一次研磨按钮，研磨1杯量咖啡粉，连续按两次研磨按钮，研磨2杯量咖啡粉。

选择要研磨的咖啡量，按住研磨按钮（☉）直至所需的时间。按住按钮所花的时间等于新的研磨时间。要选择1杯咖啡的研磨量，按下并按住研磨按钮一次。要选择2杯咖啡的研磨量，请连续按两次研磨按钮并按住不放。

注意：在1.5秒以下的时间范围内连续按两次按钮。

任何时候若要停止选择的咖啡粉量，请按研磨按钮（☉）。

注意：研磨档位调整决定了分发咖啡的量。每次调整研磨档位后，必须调整1杯或2杯的咖啡粉量。当咖啡研磨器工作时，切断了锅炉的加热和分发功能。

调整分发1杯或2杯的分发水量。

您可以调整1杯或2杯水的分发量(热水通过过滤支架的分发时间)。

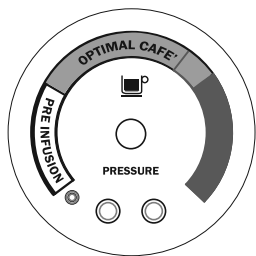
分发的水量会影响咖啡的味道和油脂的质量，尝试改变这个参数找到你最喜欢的咖啡味道。

注意：在分发咖啡时，必须调整分发1杯或2杯的水量。

选择分发1杯的水量，按压按钮（☐☐）直至所需的时间。按住按钮所花的时间将会设定1杯咖啡所需要分配的水量。选择分发2杯的水量，按压按钮（☐☐☐☐）直至所需的时间。按下这个按钮所花的时间将会设定2杯咖啡所需要分配的水量。

压力表操作

该设备配备了一台压力表（8），用以显示水量，咖啡量和研磨档位等参数是否良好的平衡，从而获得最佳的咖啡分配。



咖啡很淡

预冲泡 (PRE INFUSION)

咖啡分发过程的第一阶段对应的是咖啡粉的预冲泡。该设备在较低的压力下工作，压力表针必须停留在PRE INFUSION区域。

最优咖啡 (OPTIMAL CAFE)

水压逐渐增大，在整个分发过程中，指针必须停留在OPTIMAL CAFE区域，这样就可以用理想的压力来制作咖啡了。

如果在咖啡分发过程中，压力表指针停留在PRE INFUSION区域分发咖啡的压力就会很低，这种情况发生在水穿过咖啡粉过快的时候。咖啡很淡，油脂很少，味道很清淡。这可能是由于研磨太粗，过滤支架上的咖啡粉不充足或咖啡粉按压不当。

咖啡很浓

如果在分发咖啡的过程中，压力表指针超过最佳分发区域并停留在红色区域，则分发咖啡的压力过高，这种情况发生在水穿过咖啡粉太慢的时候。咖啡很浓，油脂很少，味道有点苦。这可能由于研磨太细，过滤支架上的咖啡粉过量或咖啡粉按压过度。

对于一杯好的意式浓缩咖啡来说，口感应在甜、酸和苦之间达到完美平衡。咖啡的味道取决于几个因素，例如咖啡豆的种类、烘烤温度、新鲜度、研磨档位、咖啡粉量、咖啡粉压入过滤器的程度等。试着调整一下这些因素，找到你最喜欢的味道。在任何情况下，请注意压力表的操作指示。

冲泡咖啡

根据你想要制作的咖啡量选择1杯或2杯的单网过滤器或双网过滤器。



1 杯咖啡的单网过滤器

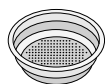
如果你非常熟悉制作浓咖啡，单网过滤器是完美的。



2 杯咖啡的单网过滤器

当使用这个过滤器时，咖啡研磨档位，咖啡粉量和按压程度必须平衡的很好，否则咖啡会过快（在咖啡粉太粗和按压不充分的情况下）或过慢（如果咖啡粉太细并且按压过度）的穿过滤器。

单网过滤器嵌件只适合新鲜的咖啡粉。



1 杯咖啡的双网过滤器

由于是双网过滤器嵌件，在制作咖啡的过程中，水流过咖啡粉的速度较慢。



2 杯咖啡的双网过滤器

双网过滤器使你不必太注意咖啡粉的按压程度和研磨档位，因为这个原因，双网过滤器是经验较少人的理想选择。

将过滤器插入过滤支架（图17）。

将过滤支架安装在咖啡研磨器下面（图18）。将过滤支架的皮瓣插入到咖啡研磨器下方的特定支架中。

如有需要，调整研磨档位。

按一次研磨按钮（）研磨1杯咖啡。连续按两次研磨按钮（），研磨2杯咖啡。将咖啡粉放入过滤支架中，然后用咖啡按压器进行按压（图20）。

按压1杯的咖啡分发按钮（）。清除过滤支架底座上的咖啡残渣和清洗锅炉回路只需要几秒钟的时间。再按一次按钮停止分发文。

将过滤支架插入其底座上（图21）。



警告！

拧紧过滤支架，确保你已经将其正确的安装在法兰上（图21）。

如果过滤器里放入太多的咖啡粉，转动过滤支架可能会很困难，并且/或当分发咖啡时你可能会从过滤支架中得到渗漏。

要在合适的温度下制作第一杯咖啡，请将过滤支架固定在其底座上，确保安装了过滤器（不加入咖啡粉）。分发1杯咖啡，以便热水可以清洁和加热过滤器，以下咖啡不需要这样做。

当设备达到分发咖啡的合适温度，按钮指示灯（），（），（）亮起并稳定。

按压咖啡分发按钮（）分发1杯咖啡或按压咖啡分发按钮（）分发2杯咖啡。

当分发过程开始时确保压力表指针在PRE INFUSION区域,当咖啡被分发到杯子中时，指针移动到OPTIMAL CAFE区域。阅读段落“压力表功能”。

在过程结束前停止分发咖啡，再次按咖啡分发按钮。



警告！

对于专业的咖啡机来说，在提取咖啡的时候，永远不要去去除过滤支架。



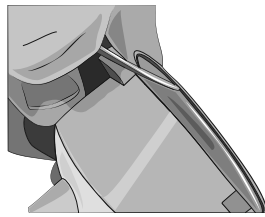
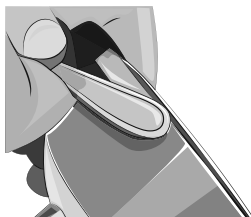
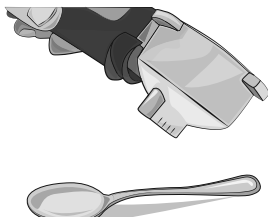
警告！

分发完咖啡，要等十秒钟，然后再把过滤支架拿掉，取过滤支架时要缓慢地从右向左旋转，以避免水或咖啡的溢出或喷溅。

当设备处于待机模式时，按钮指示灯（），（），（）开启并稳定。当加热时，你的设备可能会从过滤支架中释放出小股蒸汽，这很正常。

拆卸过滤器

用小勺的手柄将过滤器从过滤支架上取下来。抬起过滤器的边缘，卸下过滤器。



自动关闭功能

根据新的能源消耗规定，这台咖啡机装有自动关闭系统。该设备在不使用30分钟时关闭。要准备新的咖啡，按开关按钮  再次打开设备。当设备达到适合分发咖啡的温度时，按钮指示灯 , ,  打开并稳定。

在使用过程中向水箱注水

要经常检查水箱的水位，如果水箱一直没有水，你会注意到振动和更大的噪音，按钮指示灯 , ,  正在闪烁。

关闭电器并拔下插头，移除过滤支架，向水箱内注水直至指定的水位，然后再次打开设备。

当设备达到分发咖啡的合适温度，按钮指示灯 , ,  打开并稳定。将牛奶容器放置在蒸汽/热水管下面（图13）。

向右旋转蒸汽/热水分发旋钮至水滴的位置 。蒸汽/热水功能指示灯  开后并稳定，直到水回路重新装满，水开始通过蒸汽/热水管正常分发热水。

再次将蒸汽/热水分发旋钮转到中央位置 .

设备将恢复正常运行。

如何制作卡布奇诺

要制作一杯完美专业的卡布奇诺，步骤如下：首先准备咖啡，然后把牛奶打起泡，倒入咖啡中。

在使用蒸汽/热水管之前，确保过滤支架已从底座移除。

如果小股的蒸汽从过滤支架连接座中释放出来，这种现象被认为是正常的。



警告！

烫伤危险。仅接触蒸汽/热水管上的橡胶部位。

将蒸汽/热水管放入容器（图24）。

将蒸汽/热水分发旋钮（1）向左旋转至蒸汽的位置 。蒸汽/热水功能指示灯  闪烁，表示正在排放蒸汽。首先会喷出少量的水，然后是强烈的蒸汽喷射。将蒸汽/热水分发旋钮（1）旋转至中央的位置 。停止分发蒸汽。将蒸汽/热水管放入需要起泡的牛奶容器中，慢慢地将蒸汽/热水分发旋钮向左旋转至蒸汽的位置 。将蒸汽/热水管深深浸入牛奶中：几分钟后就会出现厚厚的奶油状泡沫。

将蒸汽/热水分发旋钮（1）旋转至中央位置 。停止分发蒸汽。蒸汽/热水功能指示器  将关闭。

每次使用后，让蒸汽释放几秒钟，以清除蒸汽喷嘴中的牛奶残留。

制作更多的咖啡

分发蒸汽后开始分发咖啡无需特殊操作。该设备具有电子系统，使其能够始终以最佳温度分发咖啡。当按下咖啡分发按钮（1杯或2杯）时，相应的指示灯开始闪烁，直到锅炉冷却所需的时间。当指示灯亮起并稳定，自动分发咖啡。

如何分发热水

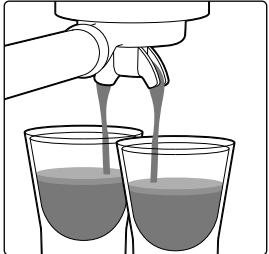
将牛奶容器至于蒸汽/热水管下方（图13）。
将蒸汽/热水分发旋钮向右旋转至水滴的位置（☉）。
蒸汽/热水分发功能指示灯（☉☉）亮起并稳定，表示热水正在喷出。
水开始流过蒸汽/热水管，将蒸汽/热水分发旋钮旋转至中心位置（●）。停止分发热水，蒸汽/热水功能指示灯（☉☉）将关闭。

获得一杯美味的意式浓缩咖啡的有用提示

研磨档位、咖啡粉量、将咖啡压入过滤支架，抽出水的时间都会影响咖啡的味道，使它更浓或更淡，也会影响油脂的质量。试着改变其中一个参数，来找到你最喜欢的咖啡味道。
在选择细磨时，记得将更多的咖啡粉倒入过滤支架中，不要使用咖啡按压器按压过度，否则咖啡会变得很淡。反之，粗磨需要将少量的咖啡粉放入过滤支架中，应该用咖啡按压器压的更紧。
必须轻轻按压过滤支架中的咖啡粉。
将咖啡豆储存在一个密封的容器中，放在一个凉爽的环境中保护它不受潮。如果可能的话，用真空密封咖啡豆。购买少量的咖啡豆，以便研磨时总是新鲜的。

	研磨	测量咖啡	使用按压器	水分发时间
咖啡浓 味道苦 数量少	研磨太细	过滤支架放入的咖啡粉太多	过滤器的咖啡粉压的太紧	多于20秒(☐ ^P) 多于30秒(☐ ^P ☐ ^P)
均衡的咖啡	最优	8-10g(1杯) 15-18g(2杯)	按压良好	13-18秒(☐ ^P) 20-30秒(☐ ^P ☐ ^P)
清淡的咖啡	研磨太粗	过滤支架放入的咖啡粉太少	咖啡粉没压实	少于10秒(☐ ^P) 少于20秒(☐ ^P ☐ ^P)

当分发咖啡时，压力表指针将停留在OPTIMAL CAFÉ区。
阅读段落“压力表功能”。

		
压力良好	低压力	高压力
4-7秒后分发咖啡 分发慢且温度高 油脂呈棕色且纹理丰富 咖啡呈深棕色	1-3秒后分发咖啡 分发快且清淡 油脂颜色较浅且纹理细小 咖啡呈浅棕色，味道苦而淡	7-8秒后分发咖啡 分发缓慢且不完整 油脂颜色较深或无 咖啡呈深棕色，味道苦且焦
		
咖啡分发完毕后，在没有安装过滤支架的情况下，让水流过过滤支架底座，以清洁内部回路，避免结垢。	选择更细的研磨粒度，增加咖啡粉的研磨量，用力将咖啡压进滤器。	选择更粗的研磨粒度，减少咖啡粉的研磨量。用较小的压力将咖啡压进过滤器。

设备维护

打开咖啡研磨器

如果咖啡研磨器被堵塞，这可能是由于咖啡豆中的杂质导致。

关闭设备，打开咖啡研磨器。

清除过滤支架上剩余的咖啡粉。

旋转研磨档位调节旋钮来调整研磨档位，转到左边 (☛) 以选择最粗的研磨档位 (9, 10, 11)，(图16)。

导致设备堵塞的杂质从而落入咖啡粉区。

启动设备。

在咖啡研磨器下面放置一个容器。

按一次咖啡研磨按钮 (☛)。

让咖啡粉落入容器中，扔掉咖啡粉以清除杂质。

恢复正常的研磨档位。

继续备置咖啡。

如果咖啡研磨器重启失败，仍然被堵塞，按压开关按钮（）以关闭设备。

反复左右转动研磨档位调节旋钮(0)（图16），再试着启动咖啡研磨器。

如果在多次尝试后仍未成功，请联系最近的授权服务中心。

清洗设备



警告！

定期维护和清洁设备，延长电器的使用寿命。切勿将电器组件放入洗碗机内清洗。请勿直接喷水清洗。

清洁咖啡粉过滤器

确保过滤器的孔不堵塞，在不加咖啡粉的情况下，让热水流过滤支架，以去除可能存在的咖啡残渣或杂质。



警告！

缓慢地拆卸并断开过滤支架，因为任何剩余的压力可能会导致溢出或喷溅。

建议使用市场上的过滤器清洁片，每3个月清洁一次过滤器，流程如下：

- 将清洁片放入过滤器中（没有咖啡）。
- 将过滤支架紧固在底座上。
- 按下2杯的咖啡按钮（）开始分发。
- 让清洁片至少工作15分钟。
- 再次按压咖啡按钮停止分发。
- 重复分发热水，让它休息一分钟。重复此清洁步骤5次。
- 从底座上移除过滤支架，从过滤支架上移除过滤器，用自来水冲洗所有的部件。
- 按压开关按钮（）关闭设备，从插座上拔下电源线，用一个软海绵清洁内部件以清除任何残留的清洁剂（图26）。

对所有的过滤器重复此操作。

如果每天使用咖啡机，建议至少每3个月进行一次清洗。

清洗组件

用肥皂和水清洗牛奶容器，过滤支架和三个过滤器。彻底清洗和晾干所有的部件。

清洗过滤支架底座

使用一段时间后，过滤支架底座上可能会积累一些咖啡渣，可用牙签、海绵（图26）或用水冲洗未安装过滤支架的底座（图27）。



警告！

洗碗机清洗过滤支架不安全。

清洁蒸汽/热水管



警告！

所有的程序必须待蒸汽/热水管冷却以后进行，避免烫伤。

从蒸汽管上拆下喷嘴（图28）用自来水冲洗。你可以用非磨料来清洁蒸汽/热水管道。拧紧蒸汽喷嘴，直到其锁定到位。如有需要，用所提供的针清洁蒸汽喷嘴的孔（图29）。每次使用后，分发蒸汽几秒钟，以清除出口的残留物。

清洁水箱



警告！

清洁操作必须在设备关闭且插头与插座断开的情况下进行。

建议定期用海绵或湿布清洁水箱内部。

清洗杯架和滴水盘



警告！

清洁操作必须在设备关闭且插头与插座断开的情况下进行。

请记得偶尔清空滴水盘

滴水盘配有浮子(M)，当从杯架上可以看到浮子时，表示滴水盘满了需要清空。

移除杯架(N)。

从设备上移除滴水盘(L)，清空它并用自来水冲洗。

并清洗杯架。

清洗机身



警告！

清洁操作必须在电器热部件冷却到室温后进行。



警告！

用潮湿的非砂布清洁机器的固定部件，以免损坏机身。

除垢

良好维护与定期清洁能够延长设备的使用寿命，大大降低设备的积垢风险。尽管如此，如果您频繁使用硬质且钙含量高的水，会导致设备无法正常工作，可能需要除垢以消除功能障碍。您可以在技术服务中心购买此产品。

为此，只能使用柠檬酸除垢产品。

对于因使用含化学添加剂的不相容产品而造成的电器内部零件的损坏，制造商不能承担任何责任。

当除垢控制指示灯（）亮起时，必须进行除垢清洗，按照以下步骤操作：

按压开关按钮（）关闭设备，从插座上拔下插头。

从底座上移除过滤支架。

从水箱移除软水过滤器。

向水箱中注入淡水，直到达到最大水位。将除垢产品倒入水中。

在过滤器支架座下面放一个容器，容器要足够大以容纳水箱中的水。

将蒸汽/热水管放入容器。

同时按1杯和2杯咖啡分发按钮，然后按开/关按钮约3秒。除垢过程开始，进入水箱的溶液流经过滤支架底座和蒸汽/热水管。在除垢阶段，1杯和2杯的咖啡分发按钮指示灯是持续闪烁的。

因此，水垢沉积将从设备的内部循环中去除。

经过几次清洗循环和休息，除垢过程结束。1杯和2杯咖啡分发按钮的指示灯关闭。

用剩余的溶液清洗水箱，冲洗水箱。

把水箱装满淡水。

同时按下1杯和2杯咖啡分发按钮约3秒钟。冲洗阶段开始，进入水箱的水开始流经过滤支架底座和蒸汽/热水管。在冲洗阶段，1杯和2杯的咖啡分发按钮指示灯持续闪烁。

经过几次清洗和休息，清洗过程结束，设备关闭。

把水箱装满淡水。

按下电源按钮  启动设备，除垢控制指示灯  关闭。

如果除垢控制指示灯持续闪烁，则重复除垢过程。

停用电器

若您想停用电器，从插座上拔下电源线，清空水箱和滴水盘，并进行清洗（参见“清洗电器”）。

如需报废电器，需要将电器中的各种材料分开，并根据其成分和国家适用法律处理。

故障排除

 **警告！**
如果出现运行故障，请立即关掉电器，从插座上拔下插头。

问题	原因	解决方法
设备不能分发热水	空气进入管路，水泵停转	确保水箱正确插入，且水位不低于最低水位。重复“首次使用”中规定的操作
	蒸汽喷嘴孔堵塞	用提供的针清除分发喷嘴孔中可能存在的水垢沉积物
设备不能分发蒸汽	水太少，水泵不吸水	检查水箱的水位是否正常。如有必要，添加清凉的自来水。
	出水口的蒸汽出口孔堵塞	用提供的针清除分发喷嘴孔中可能存在的水垢沉积物
蒸汽溢出过滤环边缘	分发咖啡时，蒸汽功能开启。确保蒸汽/热水分发旋钮在中间位置  。	停止分发咖啡，将蒸汽/热水分发旋钮旋转至中间位置关闭蒸汽功能。在等待按钮指示灯  ,  ,  打开并稳定后再制作另一杯咖啡。

问题	原因	解决方法
咖啡溢出过滤器边缘	可能在过滤支架中放入过量的咖啡粉，阻碍过滤支架完全拧紧。	慢慢拆下过滤支架，因为任何剩余的壓力可能会导致溢出或噴濺。用海绵清洁连接座（图26）。减少咖啡粉量，重复上述步骤。参见“调整1杯或2杯的咖啡粉量”
	咖啡粉残留在过滤支架链接座上。	用海绵再次清洁垫片（图26）。
	过滤器出口被咖啡粉堵塞	慢慢拆下过滤支架，因为任何剩余的壓力可能会导致溢出或噴濺。随后用小刷子或针清理过滤器出口，如“清洁咖啡粉过滤器”所述清理过滤器。
咖啡太淡且温度低	咖啡粉研磨的太粗	为了获得更浓、更热的咖啡，你必须使用更细的咖啡粉。 尝试使用更细的研磨档位。
	如果这是你制作的第一杯咖啡，过滤器可能是凉的。	试着在煮咖啡前加热过滤器，如“如何制作咖啡”一节所述。
咖啡研磨器被堵塞或有噪音	可能咖啡豆里有杂质	按压研磨按钮（  ）停止研磨过程，阅读段落“打开咖啡研磨器”。
当设备打开时，开关指示灯快速闪烁	蒸汽/热水分发旋钮不是在中间位置（  ）。	将蒸汽/热水分发旋钮旋转至中间位置（  ），设备将恢复正常运行。
分发的咖啡量过多	1杯或2杯的咖啡粉分量没有调整好	减少咖啡分量，阅读段落“调整1杯或2杯的分发水量”。
过滤器的咖啡粉过多	1杯或2杯的咖啡粉量没有调整好	减少咖啡粉量，阅读段落“调整1杯或2杯的咖啡粉量”。
分发蒸汽时，设备有噪音	噪音是由于在分发蒸汽过程中，水泵在较高的压力下工作造成的	M不需要干预，正常操作。
分发咖啡时，设备发出异常的噪音	水少了，水泵不吸	检查水箱水位是否正常，如有需要，向水箱注入淡水直至最大水位
设备不分发热水和蒸汽	蒸汽喷嘴孔被堵塞	用提供的针清除分发喷嘴孔中可能存在的水垢沉积物（图29）
牛奶泡沫不多	没有足够蒸汽	用提供的针清除分发喷嘴孔中可能存在的水垢沉积物（图29）

问题	原因	解决方法
设备停止工作	磨床电机内部保护已经启动	打开咖啡研磨器如段落“调整研磨档位”所述。
不分发咖啡或分发的很慢	位于过滤支架连接座上的多孔圆盘有堵塞的孔。	操作机器时不使用过滤支架，使水流动。如孔内水流不均匀，应进行“除垢”段所述的防水垢清洗。
	装有咖啡粉的过滤器出口被堵塞	慢慢拆下过滤支架，因为任何剩余的压力可能会导致溢出或喷溅。随后用小刷子或针清理过滤器出口，如“清洁咖啡粉过滤器”所述清理过滤器。
	咖啡研磨太细	尝试使用更粗的研磨档位
	咖啡粉按压太过用力	用较小的压力按压过滤器内的咖啡粉
	分发水量很少	试着增加分发的水量。阅读段落“调整1或2杯的分发水量”
	水箱没有完全插入	正确安装水箱，将其完全压下去。
	水少了，水泵不吸	检查水箱水位是否正常，如有需要，向水箱注入淡水直至最大水位
	水箱空了	向水箱注入淡水直至最大水位

WITH REGARD TO THIS MANUAL

This appliance is made in conformity with appropriate European Regulations in force, to protect the user wherever possible from potential hazards. Even if you are familiar with this type of appliance, carefully read this manual before use. Only use this appliance for the purpose it is designed for in order to prevent accidents and damage. Keep this manual close by for future consultation. If you should decide to give this appliance to other people, remember to also include these instructions.

The information provided in this manual is marked with the following symbols indicating:



Danger for children



Warning of burns



Danger due to electricity



Warning – material damage



Danger of damage originating from other causes

INTENDED USE

The appliance can be used to prepare coffees or cappuccinos. It is also possible to make teas or infusions through the hot water distribution function.

This appliance must not be used for commercial or industrial purposes.

Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer who does not accept any responsibility for damages of any kind caused by improper use of the appliance itself. Improper use also results in any form of warranty being forfeited.

RESIDUAL RISKS

The constructive characteristics of the appliance, covered by this publication, do not allow to protect the user from direct jet of steam or hot water.



Warning!

Burn Hazards - When hot water and steam are dispensed, do not direct the jets towards others or towards yourself. Hold only the plastic part of the tube.



Use only containers made of material "for foods".

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- The appliance is designed for home use or similar, such as:
 - in cooking areas used by personnel of shops, offices and other professional environments
 - on farms
 - hotels, motels, bed and breakfasts and other types of residential structures (for use by its guests).
- We decline any responsibility resulting from misuse or any use other than those covered in this booklet.
- We suggest you keep the original box and packaging, as our free-of-charge service does not cover any damage resulting from inadequate packaging of the product when this is sent back to an Authorised Service Centre.

Danger for children

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance or its components.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not leave the packaging near children because it is potentially dangerous.
- In the event that this appliance is to be disposed of, it is suggested that the power cord is cut off. It is also recommended that all potentially dangerous components including the power cord are rendered harmless to prevent personal injury. Do not let children play with the appliance or its components.
- Keep the needle for the steam nozzle cleaning out of the reach of children and store it in a safe place: danger of swallowing and injury.

Danger due to electricity

- Do not leave the power cord within the reach of children under the age of 8 years.
- Before connecting the appliance to the mains check that the voltage shown on the rating plate located underneath the machine corresponds to the voltage of the local mains.
- The use of extensions not approved by the manufacturer can result in damage to property and personal injury.
- Before filling the tank with water, unplug the appliance from the power outlet.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by its Technical Assistance Service or by a similarly qualified person in order to avoid any hazard.
- Never put live parts into contact with water: It can cause a short circuit!
- Remove the plug from the power outlet before cleaning or maintenance.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Always turn off the power and unplug the power cord plug from the power outlet before filling the tank with water.

Danger of damage originating from other causes

- Do not lift the appliance by grasping its water tank or its tray, but only by grasping its body.
- Choose an adequately illuminated and clean room with easily accessible power outlet.
- Avoid pouring an excessive amount of water into the tank.
- Never leave the appliance unattended when it is connected to the power supply.
- The appliance must be used and left at rest on a stable surface.

- The appliance must not be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage or leaks of water. Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty. To prevent any accident, all repairs, including the replacement of the power cord, must be carried out by an Authorised Service Centre or by suitably qualified personnel.



Warning of burns

- Never direct steam or hot water towards parts of the body; handle the steam pipe with care: Burns hazard!
- The external metallic parts of the appliance and the filter holder must not be touched with the equipment in operation, as it could cause burns.
- If water does not come out of the filter holder, it may be because the filter is clogged. In this case, remove and disconnect the filter slowly because any remaining pressure can cause spillage or splashing. Then clean as explained in the relevant paragraph.



Warning – material damage

- Place the machine on a steady surface where it can not be overturned.
- Do not use the machine without water because in this case the pump will burn.
- Never fill the water tank with hot or boiling water.
- Do not place the machine on very hot surfaces or near open flames to prevent the body from being damaged.
- The cable must not touch the hot parts of the machine.
- Do not use sparkling (carbonated) water.
- Never put substances other than coffee powder in the filter. This could cause serious damage.
- Never adjust the grinding level while the coffee grinder is on; do not insert coffee powder into the coffee grinder, but only coffee beans.
- Do not let the appliance exposed to temperatures lower than 0°C, as water deposits into the boiler might get frozen and cause damage to the appliance.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sun, etc...).
- After disconnecting the power plug and after the hot parts have cooled, the appliance must be cleaned only with a non-abrasive cloth slightly moistened by adding a few drops of mild, non-aggressive detergent (never use solvents that damage plastic).

•ALWAYS KEEP THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE PARTS

- A - Tank lid
- B - Water tank
- C - Power cord
- D - Single wall filter 1 cup and 2 cups
- E - Double wall filter 1 cup and 2 cups
- F - Filter holder
- G - Milk container
- H - Steam nozzle
- I - Steam/hot water pipe
- J - Filter holder seat
- K - Coffee grinder
- L - Drip tray
- M - Float
- N - Cup-resting grill
- O - Bezel for adjusting the grinding level
- P - Needle for the steam nozzle cleaning
- Q - Coffee presser
- R - Water softener filter Delonghi
- S - Lid of the coffee beans container
- T - Coffee beans container

- 1 - Steam/hot water distribution knob
- 2 - On/Off button with operation indicator ()
- 3 - Descaling control indicator ()
- 4 - Coffee distribution button for 1 cup with indicator ()
- 5 - Steam/hot water function indicator ()
- 6 - Coffee distribution button for 2 cups with indicator ()
- 7 - Coffee grinding button with operation indicator ()
- 8 - Manometer

Identification data

In the label located under the support base of the machine there is the following identification data of the machine:

- manufacturer and CE marking
- model (Mod.)
- serial number (SN)
- electrical supply voltage (V) and frequency (Hz)
- electrical power consumption (W)
- assistance toll-free phone number

When ordering at Authorized Service Centers, indicate the model and serial number.

INSTRUCTIONS FOR USE

Starting the appliance

Remove the packaging materials and make sure all components are present. Place the appliance on a flat and stable surface. Wash the single wall filter for 1 cup and 2 cups, the double wall filter for 1 cup and 2 cups and the lid of the coffee beans container.

Installing the water softener filter

Remove the water softener filter from its box.

Turn the date disk so as to display the next two months of use (Fig. 3).

NOTE: the water softener filter has a lifetime of two months if the appliance is used normally. If the appliance is not used regularly and the water softener filter is installed, the latter has a lifetime of three weeks at the most.

Only use Delonghi “Water filter” filters, available at authorised Assistance Centres.

To activate the water softener filter, let tap water run into the hole on the filter until water comes out of lateral openings. Let at least 500 ml of water run through (Fig. 4).

Remove the water tank from the appliance (Fig. 5). Fill the tank with cool tap water up to the MAX level.

Insert the water softener filter in the water tank. Totally plunge the water softener filter into water for about ten seconds. Tilt the filter so as to remove air bubbles. Slightly squeeze the water softener filter while it is plunged into water so as to remove the remaining air it contains (Fig. 7).

Place the filter in its seat on the bottom of the tank (Fig. 8). Properly press the filter.

First start-up

Check that the domestic mains voltage is the same as the voltage indicated on the label of the device.

After filling the water tank until the MAX level, install the tank in its seat (Fig. 9). Properly install the tank in its seat for the proper operation of the appliance.

It is also possible to fill in the tank from above, by pouring water in the specific compartment after lifting the lid (Fig. 6). Insert the plug into a power outlet.

Install the filter holder in its seat without inserting any filter.

Press the ON/OFF button (). The ON/OFF button light starts blinking. When the appliance reaches the right temperature for distributing coffee, button indicators (), (), () turn on and steady.

NOTE: if the hydraulic circuit of the boiler has run out of water, all indicators will simultaneously flash. To restore the appliance operation, read paragraph “Filling the water tank during use”.

Turn off the appliance to refill the circuit. Fill the tank with cool tap water. Turn on the appliance again. Wait for the appliance to be ready, when all button indicators are on. Turn the steam pipe inwards and direct it towards the drip tray. Turn the steam/hot water distributing knob to the right, in the water position () (Fig. 14).

NOTE: during the heating process, the appliance always distributes hot water through the file holder seat (around 60 ml).

NOTE: make sure the steam/hot water distribution knob is in the central position (), otherwise the boiler will not start heating up. If this is not the case, the operation indicator () will rapidly flash.

Place the provided milk container under the filter holder (Fig. 11).

Press the coffee distributing button for 2 cups () (Fig. 12). Wait until water runs through the filter holder seat.

Place the milk container under the steam/hot water pipe (Fig. 13).

Turn the steam/hot water distributing knob to the right, in the water position ().

Wait until hot water runs through the steam pipe. Stop distributing hot water by turning the steam/hot water distributing knob to the central position ().

Repeat the procedure until consuming all the water into the tank.

Now the appliance is ready to start distributing coffee.

NOTE: repeat the operation each time the appliance has not been used for a few days.

If the tank remains without water, you will notice a vibration and a louder noise. The button indicators (), (), () are flashing. To restore the appliance operation, read paragraph "Filling the water tank during use".

HOW TO MAKE COFFEE

Check the tank water level (B). Check the tank is properly installed in its seat. Insert the desired filter into the filter holder (F): you can choose between the filter (D) for 1 or 2 cups and the filter (E) for 1 or 2 cups.

Insert coffee beans into the specific container (Fig. 15). Do not use an excessive amount of coffee beans. The lid of the coffee beans container must be properly installed on the container.

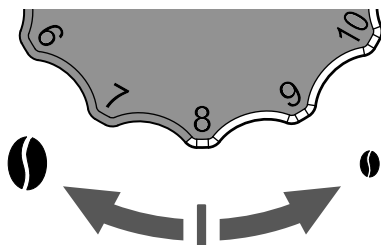
NOTE: by using a smaller quantity of coffee beans at a time, coffee will always be fresh.

Adjusting the grinding level

The coffee grinding size might differ depending on the desired grinding level.

The grinding level affects coffee taste as well as the quality of the cream. Try changing this parameter to find the coffee taste you like the most.

A scale ranging from 1 to 11 is placed on the bezel for adjusting the grinding level. Higher numbers indicate a coarser grinding. Lower numbers indicate a finer grinding. Try making coffee after selecting a grinding level equal to 8. Then change the grinding level to find the coffee taste you like the most.



Turn the bezel for adjusting the grinding level (O) on the left for a coarse grinding (), or turn it on the right for a fine grinding () (Fig. 16).

NOTE: Ground coffee with the chosen grinding level is not immediately distributed due to residual coffee powder stuck into the duct. Distribute ground coffee for a few times before adjusting the grinding level again.



Warning!

This operation must be carried out while the coffee grinder is on, so as to make it easier to turn the bezel for adjusting the grinding level.

Adjust the quantity of ground coffee for 1 or 2 cups

You can adjust the quantity of coffee powder to be placed into the filter (operation time of the coffee grinder).

The quantity of ground coffee affects coffee taste as well as the quality of the cream. Try changing this parameter to find the coffee taste you like the most.

Each time you press the grinding button (), coffee powder will come out of the coffee grinder.

Before starting the grinding process, install the filter holder (F) under the coffee grinder (Fig. 18).

Press the grinding button once to grind coffee for 1 cup. Press the grinding button twice in a row to grind coffee for 2 cups.

To select the amount of coffee to be ground, press and hold the grinding button () for the needed time. The length of time spent pressing the button corresponds to the new grinding time. To select the amount of ground coffee for 1 cup, press and hold the grinding button once. To select the amount of ground coffee for 2 cups, press the grinding button twice in a row and hold.

NOTE: press the button twice in a row with a time frame lower than 1.5 seconds.

To stop selecting the amount of ground coffee any time, press the grinding button (●).

NOTE: the grinding level adjustment defines the amount of distributed coffee. Each time after adjusting the grinding level, the amount of ground coffee for 1 or 2 cups must be also adjusted.

Boiler heating and the dispensing function are cut out while the coffee grinder is operating.

Adjust the quantity of distributed water for 1 or 2 cups

You can adjust the quantity of water to be distributed for 1 or 2 cups (distribution time for the hot water through the filter holder).

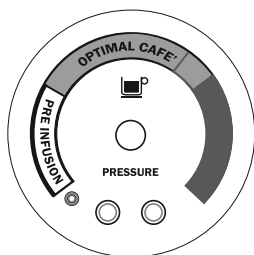
The quantity of water being distributed affects coffee taste as well as the quality of the cream. Try changing this parameter to find the coffee taste you like the most.

NOTE: the quantity of water to be distributed for 1 or 2 cups must be adjusted while coffee is being distributed.

To select the quantity of water to be distributed for 1 cup, press and hold the button (■P) for the needed time. The length of time spent pressing the button will set the quantity of water to be distributed for 1 cup of coffee. To select the quantity of water to be distributed for 2 cups, press and hold the button (■P■P) for the needed time. The length of time spent pressing the button will set the quantity of water to be distributed for 2 cups of coffee.

Manometer operation

This appliance is provided with a manometer (8) indicating if the parameters of water quantity, coffee quantity and grinding level are properly balanced so as to obtain an optimal coffee distribution.



Pre infusion

The first stage of the coffee distribution process corresponds to a pre infusion of coffee powder. The appliance is working at low pressure. The manometer needle must stay in the PRE INFUSION area.

Optimal café

Water pressure gradually increases. During the whole distribution process, the needle must stay in the OPTIMAL CAFÉ area. Coffee will thus be made with the ideal pressure.

Too watery coffee

If, during coffee distribution, the manometer needle stays in the PRE INFUSION area, coffee is being distributed with a low pressure. This occurs when water runs too quickly through coffee powder. Coffee is watery, with little cream and a bland taste. This might be due to a too coarse grinding, to an insufficient quantity of coffee in the filter holder or to the fact that coffee powder has not been properly pressed.

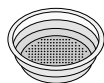
Too strong coffee

If, during coffee distribution, the manometer needle exceeds the optimal distribution area and stays in the red area, coffee is being distributed with a too high pressure. This occurs when water fails to run through coffee powder. Coffee is strong, with little cream and a bitter taste. This might be due to a too fine grinding, to an excessive quantity of coffee in the filter holder or to the fact that coffee powder has been excessively pressed.

For a good espresso, taste shall have a perfect balance among sweetness, sourness and bitterness. Coffee taste is based on several factors, such as the kind of coffee beans, the roasting level, the freshness, the grinding level, the quantity of ground coffee and the pressing level of coffee powder into the filter. Give it a try by adjusting these factors so as to find the taste you like the most. In any case, please follow indications given about the manometer operation.

Extracting coffee

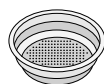
Choose the single or double wall filter for 1 or 2 cups depending on the quantity of coffee you wish to prepare. Insert the filter into the filter holder (Fig. 17).



Single wall filter for 1 cup



Single wall filter for 2 cups



Double wall filter for 1 cup



Double wall filter for 2 cups

The single wall filter is perfect if you are already familiar with the preparation of espresso coffee.

When using this filter, the grinding level, the quantity and the pressing level of the coffee must be properly balanced with each other. Otherwise, coffee will flow too quickly (in case of a too-coarse grinding and if coffee powder has not been sufficiently pressed) or too slowly (if coffee grinding is too fine and if coffee powder is too pressed) through the filter.

Single wall filter inserts are suitable only for freshly ground coffee.

Thanks to the double wall filter inserts, water flows more slowly through coffee grounds during the preparation process.

The double wall filter allows you to pay less attention to the correct pressing level and to the grinding level of the coffee.

For this reason, the double wall filter is ideal for the less experienced. It makes it easier to prepare espresso coffee and guarantees a perfect cream.

Place the filter holder under the coffee grinder (Fig. 18). Insert the filter holder flaps into the specific support under the coffee grinder.

If needed, adjust the grinding level.

Press the grinding button (●) once to grind coffee for 1 cup. Press the grinding button (●●) twice in a row to grind coffee for 2 cups.

Ground coffee into the filter holder will then need to be pressed by using the coffee presser (Fig. 20).

Press the coffee distributing button for 1 cup (☐). Removing coffee residues from the filter holder seat and cleaning the boiler circuit will only require a few seconds of time. Press the button again to stop distributing water.

Insert the filter holder into its seat (Fig. 21).



Warning!

Tighten the filter holder while making sure you have hooked it properly onto the flange (Fig. 21).

If too much ground coffee is put inside the filter, turning the filter holder may prove difficult and/or you may get leaks from the filter holder when the coffee is being dispensed.

To make the first coffee at the proper hot temperature, fasten the filter holder to its seat keeping the filter installed (without introducing ground coffee). Distribute 1 cup of coffee so that hot water can clean and heat up the filter. This will not be necessary for the following coffees.

When the appliance reaches the right temperature for distributing coffee, button indicators (☐), (☐☐), (●) turn on and steady.

Press the coffee distribution button (☐) to distribute 1 cup of coffee, or press the coffee distribution button (☐☐) to distribute 2 cups of coffee.

Make sure the manometer needle is in the PRE INFUSION area when starting the distribution process and then moves to the OPTIMAL CAFÉ area while coffee is being distributed into the cup. Read paragraph "Manometer functioning".

To stop distributing coffee before the process is over, press the coffee distribution button again.



Warning!

As for professional coffee makers, never remove the filter holder while extracting coffee.



Warning!

Wait about ten seconds after the coffee has been dispensed before removing the filter holder; to remove the filter holder slowly rotate it from right to left in order to avoid splashes or sprays of water or coffee.

When the appliance is in stand-by mode, the button indicators (☐P), (☐P☐P), (●) are on and steady. **When warming up, your appliance may release small puffs of steam from the filter holder; this is perfectly normal.**

Removing the filter

Remove the filter from the filter holder by means of the handle of a teaspoon. Lift the edge of the filter. Remove the filter.



Auto-off function

This coffee machine is equipped with an automatic switch-off system in respect of the new regulations on energy consumption. The appliance turns off when not in use for 30 minutes. To prepare a new coffee, turn on the appliance again by pressing the On/Off button (⏻). When the appliance reaches the right temperature for distributing coffee, button indicators (☐P), (☐P☐P), (●) turn on and steady.

Filling the water tank during use

Always check the tank water level. If the tank remains without water, you will notice a vibration and a louder noise. The button indicators (☐P), (☐P☐P), (●) are flashing.

Turn off and unplug the appliance. Remove the filter holder. Fill in the tank until reaching the indicated level, then turn on the appliance again.

When the appliance reaches the right temperature for distributing coffee, button indicators (☐P), (☐P☐P), (●) turn on and steady. Place the milk container under the steam/hot water pipe (Fig. 13).

Turn the steam/hot water distributing knob to the right, in the water position (☞). The steam/hot water function indicator (☞☞) turns on and steady. Distribute hot water until the circuit is refilled and water starts normally running through the steam/hot water pipe.

Turn the steam/hot water distributing knob to the central position (●) again.

The appliance will restore proper operation.

HOW TO MAKE A CAPPUCCINO

In order to make a perfect professional cappuccino, proceed as follows: prepare coffee first, then froth the milk and pour it into coffee.

Before using the steam/hot water pipe, make sure the filter holder has been removed from its seat.

If small puffs of steam come out of the filter holder coupling seat, this phenomenon is to be considered absolutely normal.



Warning!

Danger of burns. Only touch the steam/hot water pipe on the rubber part.

Place the steam/hot water pipe into a container (Fig. 24).

Turn the steam/hot water distributing knob (1) to the left, in the steam position (☞). The steam/hot water function indicator (☞☞) flashes, thus indicating steam is being emitted. First a small quantity of water will come

out, then a strong steam jet. Stop distributing steam by turning the steam/hot water distributing knob (1) to the central position (●). Place the steam/hot water pipe into the container with milk to be frothed. Gradually turn the steam/hot water distributing knob to the left, in the steam position (☞). Deeply introduce the steam/hot water pipe into milk: in a few minutes a thick and creamy froth will appear.

Stop distributing steam by turning the steam/hot water distributing knob (1) to the central position (●). The steam/hot water function indicator (Δ☞) will turn off.

After each use, distribute steam for a few seconds so as to free the steam nozzle from any milk residue.

MAKING FURTHER CUPS OF COFFEE

No specific operation needs to be carried out to start distributing coffee after distributing steam. The appliance is provided with an electronic system which makes it possible to always distribute coffee at the optimal temperature. When pressing the coffee distribution button (1 cup or 2 cups), the corresponding indicator starts flashing for the time needed for the boiler to cool down. When the indicator is on and steady, coffee is automatically distributed.

HOW TO DISTRIBUTE HOT WATER

Place the milk container under the steam/hot water pipe (Fig. 13).

Turn the steam/hot water distributing knob to the right, in the water position (☞).

The steam/hot water function indicator (Δ☞) turns on and steady, thus indicating hot water is being emitted. Water will start running through the steam/hot water pipe. Stop distributing water by turning the steam/hot water distributing knob to the central position (●). The steam/hot water function indicator (Δ☞) will turn off.

USEFUL TIPS FOR OBTAINING A GOOD ITALIAN ESPRESSO

The grinding level, the quantity of ground coffee, the pressing of coffee into the filter holder and the time spent extracting water affect coffee taste, making it more or less strong, as well as the quality of the cream. Try changing one of these parameters to find the coffee taste you like the most.

When selecting a finer grinding, remember to introduce a larger quantity of coffee into the filter holder and not to excessively press using the coffee presser, otherwise coffee might get watery. Conversely, a coarser grinding requires a smaller quantity of coffee used into the filter holder which should be more pressed with the coffee presser.

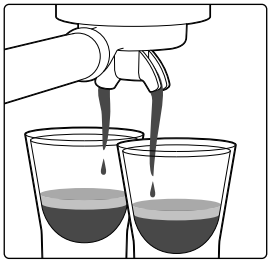
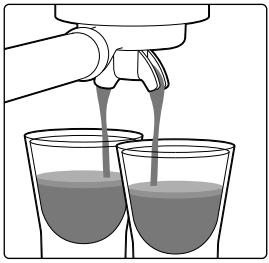
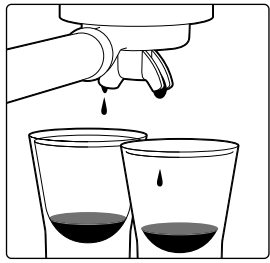
The ground coffee in the filter holder must be pressed slightly.

Store coffee beans into a closed container, in a cool environment protecting it from moisture. If possible, vacuum seal coffee. Buy coffee in small quantities so as to always have it fresh to be ground.

	Grinding	Measuring out coffee	Using the presser	Water distributing time
Strong coffee. Bitter taste. Small quantity	Too fine grinding	Too much coffee powder into the filter holder	Coffee is too pressed into the filter	More than 20 seconds (☞ ^P) More than 30 seconds (☞ ^P ☞ ^P)
Balanced coffee	optimal	8-10 g (1 cup) 15-18 g (2 cups)	well pressed	13-18 seconds (☞ ^P) 20-30 seconds (☞ ^P ☞ ^P)
Watery coffee	Too coarse grinding	Too little coffee powder into the filter holder	Coffee is not pressed enough	Less than 10 seconds (☞ ^P) Less than 20 seconds (☞ ^P ☞ ^P)

When distributing coffee, the manometer needle shall stay in the OPTIMAL CAFE area.

Read paragraph “Manometer functioning”.

		
Pressure OK	Low pressure	High pressure
Coffee is distributed after 4-7 seconds Distribution is slow and temperature is hot Cream has a brown colour and a rich texture Coffee has a dark brown colour	Coffee is distributed after 1-3 seconds Distribution is fast and watery Cream has a lighter colour and a fine texture Coffee has a light brown colour, the taste is bitter and light	Coffee is distributed after 7-8 seconds Distribution is slow and incomplete Cream is darker or absent Coffee has a dark brown colour, the taste is bitter and scorched
		
After distributing coffee, let water run through the filter holder seat while the filter holder is not installed, so as to clean the internal circuit and avoid scale formation.	Select a finer grind size. Increase the quantity of coffee powder to be ground. Press coffee harder into the filter	Select a coarser grind size. Reduce the quantity of coffee powder to be ground. Press the coffee inside the filter using less pressure

MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

Unlocking the coffee grinder

In the event the coffee grinder gets blocked, this might be due to impurities among coffee beans which have caused the grinder to get blocked.

Turn off the appliance to unlock the coffee grinder.

Remove residual coffee powder from the filter holder.

Turn the bezel for adjusting the grinding level to the left (☛ ◀) in order to select the coarsest grinding level (9, 10, 11), (Fig. 16).

Impurities having caused the appliance to block will thus fall into the compartment for coffee powder.

Turn on the appliance.

Place a container under the coffee grinder.

Press the coffee grinding button (☛) once.

Let ground coffee fall into the container. Throw away the ground coffee to remove impurities.

Restore the proper grinding level.

Now go on preparing coffee.

If the coffee grinder fails to start again and remains blocked, press the On/Off button (⏻) to turn off the appliance.

Repeatedly turn the adjusting bezel (O) left and right (Fig. 16). Try starting the coffee grinder again.

If the operation is not successful after several attempts, contact the closest Authorised Service Centre.

CLEANING THE APPLIANCE



Warning!

Regular maintenance and cleaning preserve and maintain the appliance efficient for a longer period. Never wash the appliance components in the dishwasher. Do not use direct jets of water.

Cleaning filters containing coffee powder

Make sure the filter holes are not clogged. Let hot water run through the filter holder in place, without inserting coffee powder, to remove possible coffee residues or impurities.



Warning!

Remove and disconnect the filter holder slowly because any remaining pressure could cause splashes or sprays.

It is recommended to clean the filters about every 3 months, using filter cleaning tablets available on the market as follows:

- Place a cleaning tablet into the filter (without coffee).
- Fasten the filter holder to its seat.
- Press the 2 cups coffee button (☕☕) to start distribution.
- Let the tablet work for at least 15 minutes.
- Press the coffee button again to stop distribution.
- Repeat water distribution. Let it rest for a minute. Repeat the procedure for 5 cleaning cycles.
- Remove the filter holder from its seat, remove the filter from the filter holder and rinse all components well under running water.
- Press the On/Off button (⏻) to turn off the appliance, unplug the cord from the outlet, then clean the internal parts with a soft sponge so as to remove any detergent residue (Fig. 26).

Repeat the operation for all filters.

If the coffee machine is used daily, it is recommended to carry out the cleaning operation at least every three months.

Cleaning of components

Wash the milk container, the filter holder and the three filters using soap and water. Rinse and dry all parts thoroughly.

Cleaning the filter holder seat

With use, it may occur that in the filter holder seat there is a sedimentation of coffee grounds, which can be removed with a toothpick, a sponge (Fig. 26), or letting water run through without installing the filter holder (Fig. 27).



Warning!

The filter holder is not dishwasher-safe.

Cleaning the steam/hot water pipe



Warning!

The procedure must be carried out when the steam/hot water pipe is cooled down to avoid burns.

Remove the nozzle from the steam pipe (Fig. 28) and rinse it under running water. You can clean the steam/hot water pipe by using a non-abrasive cloth. Fasten the steam nozzle until it is locked in place. If needed, clean the hole of the steam nozzle by using the provided needle (Fig. 29). After each use, dispense steam for a few seconds to clear the outlet from any residues.

Tank cleaning



Warning!

This cleaning operation must be carried out with the appliance off and with the plug disconnected from the outlet.

It is advisable to periodically clean inside the tank with a sponge or damp cloth.

Grill and drip tray cleaning



Warning!

This cleaning operation must be carried out with the appliance off and with the plug disconnected from the outlet.

Remember to occasionally empty the drip tray.

The drip tray is provided with a float (M). When the float is visible from the cup-resting grill, the drip tray is full and needs to be emptied.

Remove the cup resting grill (N).

Remove the drip tray (L) from the appliance, empty it and rinse it under running water.

Also wash the cup grill.

Cleaning the machine body



Warning!

This cleaning operation must be carried out when the appliance's hot parts have cooled down to room temperature.



Warning!

Clean the fixed parts of the machine using a damp non-abrasive cloth to avoid damaging the body.

DESCALING

Good maintenance and regular cleaning preserve and keep the appliance operating efficiently for a longer period, greatly reducing the risk of scale formation into the appliance. Despite this, should the appliance operation be compromised after some time, due to frequent use of hard and very calcareous water, it is possible to descale the appliance in order to remove dysfunctions. The product can be easily found at Technical Assistance centres.

For this purpose, only use a citric acid-based descaling product.

The Manufacturer does not accept any responsibility for damage to internal components caused by the use of non-conforming products due to the presence of chemical additives.

When the descaling control indicator () turns on, an anti-limescale cleaning must be carried out. Follow the steps below:

Press the on/off button () to switch off the appliance. Unplug it from the socket-outlet.

Remove the filter holder from its seat.

Remove the water softener filter from the water tank.

Fill the water tank with fresh water until reaching the MAX level. Pour the descaling product into water.

Place a container under the filter holder seat, which shall be larger enough to collect the water of the tank.

Place the steam/hot water pipe into the container.

Simultaneously press the coffee distribution buttons for 1 and 2 cups, then press the On/Off button for about 3 seconds. The descaling process begins and the solution into the tank starts running through the filter holder seat and through the steam/hot water pipe. During the descaling stage, the indicators of the coffee distribution buttons for 1 and 2 cups are flashing.

Limescale deposits will thus be removed from the internal circuit of the appliance.

After several washing cycles and breaks, the descaling process is over. The indicators of the coffee distribution buttons for 1 and 2 cups turn off.

Clean the water tank from the remaining solution. Rinse the water tank.

Fill the water tank with fresh water.

Simultaneously press the coffee distribution buttons for 1 and 2 cups for about 3 seconds. The rinsing stage begins and water into the tank starts running through the filter holder seat and through the steam/hot water pipe. During the rinsing stage, the indicators of the coffee distribution buttons for 1 and 2 cups are flashing.

After several washing cycles and breaks, the rinsing process is over. The appliance switches off.

Fill the water tank with fresh water.

Press the power button () to switch on the appliance. The descaling control indicator () is off.

If the descaling control indicator keeps flashing, repeat the descaling process.

SETTING THE MACHINE OUT OF SERVICE

When setting the appliance out of service, unplug the power cord from the outlet, empty the water tank as well as the drip tray and clean it (read paragraph "Cleaning the appliance").

In case of scrapping it is necessary to provide for the separation of the various materials used in the construction of the machine and dispose of them according to their composition and the provisions of law in force in the country of use.

TROUBLESHOOTING



Warning!

In case of dysfunctions, immediately turn off the appliance and unplug the power cord from the outlet.

PROBLEMS	CAUSES	REMEDIES
The appliance is not distributing hot water	Air has probably entered the circuit and deactivated the pump.	Make sure the tank is properly inserted and that the water is not below the minimum level. Repeat the operations described in the "Preliminary phases for use" paragraph.
	The steam nozzle hole is clogged.	Remove possible scale deposits from the steam nozzle hole by using the provided needle.
The machine does not dispense steam.	There is little water and the pump does not suck.	Check that the water level in the tank is correct. If necessary, fill it with cool tap water.
	The steam exit hole on the dispenser wand is clogged.	Remove possible scale deposits from the distribution spout hole by using the provided needle.
Steam overflowing from the edges of the filter ring.	Coffee is being distributed while the steam function is enabled. Make sure the steam/hot water distributing knob is in the central position ().	Stop the coffee delivery. Turn the steam/hot water distributing knob to the central position to disable the steam function. Wait for button indicators (), (), () to turn on and steady before making another coffee.

PROBLEMS	CAUSES	REMEDIES
Coffee overflowing from the filter edges.	Probably too much ground coffee has been put into the filter holder that has prevented to fully tighten the filter holder in its housing.	Remove and disconnect the filter holder slowly because any remaining pressure could cause splashes or sprays. Clean the coupling seat with a sponge (Fig. 26). Reduce the amount of ground coffee and repeat the procedure. Read paragraph "Adjusting the quantity of ground coffee for 1 or 2 cups".
	Ground coffee has remained on the filter holder connection seat.	Clean the gasket again with a sponge (Fig. 26).
	The spouts of the filter containing coffee powder are clogged.	Remove and disconnect the filter holder slowly because any remaining pressure could cause splashes or sprays. Clean the filter spouts by means of a brush or the provided needle. Clean the filter as described in paragraph "Cleaning filters containing coffee powder"
The coffee is too watery and cold.	Coffee grinding is too coarse.	To obtain a more concentrated and hotter coffee, you must use a more finely grounded blend. Try using a finer grinding level.
	If this is the first coffee you are making, the filter might be cold.	Try heating up the filter before making coffee, as described in paragraph "How to make coffee".
The coffee grinder is blocked or noisy.	Impurities are probably mixed with the coffee beans.	Press the grinding button (●) to stop the grinding process. Read paragraph "Unlocking the coffee grinder".
When the appliance is on, the On/Off button indicator rapidly flashes	The steam/hot water distributing knob is not in the central position (●).	Turn the steam/hot water distributing knob to the central position (●). The appliance will restore proper operation.
Excessive amount of distributed coffee	The amount of distributed coffee for 1 or 2 cups has not been properly adjusted	Reduce the amount of distributed coffee. Read paragraph "Adjusting the quantity of distributed water for 1 or 2 cups"
Excessive amount of ground coffee in the filter	The amount of ground coffee for 1 or 2 cups has not been properly adjusted	Reduce the amount of ground coffee. Read paragraph "Adjusting the quantity of ground coffee for 1 or 2 cups"
During steam distribution, the appliance makes noise	The noise is due to the water pump which is working at higher pressures during steam distribution.	No intervention needed. Proper operation.
During coffee distribution, the appliance makes an unusual noise	There is little water and the pump does not suck.	Check the tank water level is correct. If needed, fill the water tank with fresh water until reaching the MAX level.
The appliance is not distributing hot water and steam	The steam nozzle hole is clogged	Remove possible scale deposits from the distribution spout hole by using the provided needle (Fig. 29).

PROBLEMS	CAUSES	REMEDIES
Milk is not frothed enough	Not enough steam.	Remove possible scale deposits from the distribution spout hole by using the provided needle (Fig. 29).
The appliance has stopped working	The internal protection of the grinder electric motor has started	Turn off the appliance and let it cool down for about 60 minutes.
The coffee grinder is blocked or makes a loud noise	Impurities among coffee beans have caused the grinder to get blocked.	Unlock the coffee grinder as described in paragraph "Adjusting the grinding level".
Coffee is not dispensed or is dispensed too slowly.	The perforated disc located in the coupling seat of the filter holder has the holes clogged.	Operate the machine without the filter holder making water flow. If water keeps running unevenly through the holes, carry out the anti-limescale cleaning as described in paragraph "Descaling".
	The spouts of the filter containing coffee powder are clogged.	Remove and disconnect the filter holder slowly because any remaining pressure could cause splashes or sprays. Clean the filter spouts by means of a brush or the provided needle. Clean the filter as described in paragraph "Cleaning filters containing coffee powder"
	Coffee grinding is too fine.	Try using a coarser grinding level.
	Coffee powder is too pressed.	Press the coffee inside the filter using less pressure.
	The amount of distributed water is scarce	Try increasing the amount of distributed water. Read paragraph "Adjusting the quantity of distributed water for 1 or 2 cups"
	The tank is not fully inserted.	Fit the tank correctly push it completely down.
	There is little water and the pump does not suck.	Check the tank water level is correct. If needed, fill the water tank with fresh water until reaching the MAX level.
	Empty water tank	Fill the tank up to the level marked MAX with fresh water.

A PROPOSITO DI QUESTO MANUALE

Anche se gli apparecchi sono stati realizzati in conformità con le specifiche Normative europee vigenti e sono pertanto protetti in tutte le parti potenzialmente pericolose, leggete con attenzione queste avvertenze e usate l'apparecchio solo per l'uso cui è stato destinato per evitare infortuni e danni. Tenete a portata di mano questo libretto per future consultazioni. Qualora vogliate cedere questo apparecchio ad altre persone ricordatevi di includere anche queste istruzioni.

Le informazioni riportate in questo manuale sono marcate dai seguenti simboli che indicano:



Pericolo per i bambini



Avvertenza relativa a ustioni



Pericolo dovuto a elettricità



Attenzione - danni materiali



Pericolo di danni derivanti da altre cause

USO PREVISTO

Potete usare l'apparecchio per preparare caffè e cappuccino. Inoltre grazie alla possibilità di erogare acqua calda si possono preparare anche tè e infusi.

Questo apparecchio non deve essere adibito ad uso commerciale ed industriale.

Ogni altro utilizzo dell'apparecchio non è previsto dal Costruttore che si esime da qualsiasi responsabilità per danni di ogni natura, generati da un impiego improprio dell'apparecchio stesso. L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.

RISCHI RESIDUI

Le caratteristiche costruttive dell'apparecchio, oggetto della presente pubblicazione, non consentono di proteggere l'utilizzatore dal getto diretto di vapore o acqua calda.



Attenzione!

Pericolo di ustioni - Nell'erogazione di acqua calda e di vapore, non dirigere i getti verso terzi o verso se stessi. Impugnare il tubo, esclusivamente sulla parte in plastica.



Utilizzare solo contenitori che siano realizzati in materiale "per alimenti".

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

- L'apparecchio è stato concepito per essere utilizzato in ambienti domestici o simili a quello domestico, come ad esempio:
 - nelle zone per cucinare riservate al personale dei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali
 - nelle fattorie
 - hotel, motel, bed & breakfast e altre strutture di tipo abitativo (per l'uso da parte dei relativi ospiti).
- Non si assumono responsabilità per uso errato o per impieghi diversi da quelli previsti dal presente libretto.
- Si consiglia di conservare gli imballi originali, poiché l'assistenza gratuita non è prevista per i guasti causati da imballo non adeguato del prodotto al momento della spedizione ad un Centro di Assistenza autorizzato.

Pericolo per i bambini

- L'apparecchio può essere usato da bambini con un'età superiore a 8 anni e da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo se sono seguiti da una persona responsabile o se hanno ricevuto e compreso le istruzioni e i pericoli presenti durante l'uso dell'apparecchio.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione riportate in questo libretto non devono essere eseguite dai bambini senza la supervisione di una persona adulta.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
- Non lasciare lo spillo per la pulizia dell'ugello vapore alla portata dei bambini e riporlo in un luogo sicuro: pericolo di ingestione e di ferita.

Pericolo dovuto a elettricità

- Mantenere il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini con meno di 8 anni.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione controllare che la tensione indicata sulla targhetta posta al di sotto della macchina corrisponda a quella della rete locale.
- L'uso di prolunghe elettriche non autorizzate dal fabbricante dell'apparecchio può provocare danni e incidenti.
- Prima di procedere all'operazione di riempimento del serbatoio dell'acqua, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio Assistenza Tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- Non mettere mai le parti sotto tensione a contatto con l'acqua: può generarsi un cortocircuito!
- Togliere la spina dalla presa prima di ogni intervento di pulizia o di manutenzione.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e staccare la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente elettrica prima di riempire il serbatoio con acqua.

Pericolo di danni derivanti da altre cause

- Non sollevare l'apparecchio afferrandolo per il serbatoio dell'acqua o per la vaschetta, ma afferrarlo per il corpo.
- Scegliere un ambiente sufficientemente illuminato, pulito e con la presa di corrente facilmente accessibile.

- Evitare di immettere nel serbatoio una quantità eccessiva di acqua.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio mentre è collegato alla rete elettrica.
- L'apparecchio deve essere utilizzato e lasciato a riposo su una superficie stabile.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere, se vi sono segni di danni visibili o se ha perdite di acqua. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso. Tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal Centro Assistenza Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.



Avvertenza relativa a ustioni

- Non dirigere mai il getto di vapore o acqua calda verso parti del corpo; manipolare con precauzione il tubo vapore: pericolo ustioni!
- Le parti metalliche esterne dell'apparecchio e del portafiltro non devono essere toccate con l'apparecchio in funzione, in quanto potrebbero causare delle scottature.
- La mancata fuoriuscita di acqua dal portafiltro potrebbe essere dovuta ad un intasamento del filtro. In questo caso rimuovere e disinserire lentamente il portafiltro perché l'eventuale pressione residua potrebbe provocare spruzzi o schizzi. Procedere quindi con la pulizia come indicato nell'apposito paragrafo.



Attenzione - danni materiali

- Collocare la macchina su un piano stabile dove non possa essere rovesciata.
- Non usare la macchina senza acqua, poiché in tale caso la pompa si brucerebbe.
- Non riempire mai il serbatoio dell'acqua con acqua calda o bollente.
- Non posizionare la macchina su superfici molto calde o nelle vicinanze di fiamme libere per evitare che la carrozzeria possa essere danneggiata.
- Il cavo non deve toccare le parti calde della macchina.
- Non utilizzare acqua gassata (addizionata di anidride carbonica).
- Non introdurre mai nel filtro sostanze diverse dal caffè in polvere. Si potrebbero causare gravi danni all'apparecchio.
- Non regolate mai il macinacaffè durante il suo funzionamento, non introducete assolutamente caffè macinato nel macinacaffè, ma esclusivamente caffè in grani.
- Non lasciare la macchina a temperatura ambiente inferiore a 0 °C, in quanto il residuo d'acqua nella caldaia potrebbe ghiacciare e provocare dei danni.
- Non usare l'apparecchio all'aperto.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc...).
- Dopo aver staccato la spina di alimentazione e dopo che le parti calde si saranno freddate, l'apparecchio dovrà essere pulito esclusivamente con un panno non abrasivo appena inumidito aggiungendo poche gocce di detergenti neutri non aggressivi (non usare mai solventi che danneggiano la plastica).

•CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DEI COMPONENTI

- A - Coperchio serbatoio
- B - Serbatoio acqua
- C - Cavo di alimentazione
- D - Filtro a parete singola 1 tazza e 2 tazze
- E - Filtro a doppia parete 1 tazza e 2 tazze
- F - Portafiltro
- G - Bricco del latte
- H - Ugello vapore
- I - Tubo vapore/acqua calda
- J - Sede di aggancio del portafiltro
- K - Macinacaffè
- L - Vasca raccogli gocce
- M - Galleggiante
- N - Griglia appoggiatazze
- O - Ghiera di regolazione del grado di macinatura
- P - Spillo per pulizia dell'ugello vapore
- Q - Pressino
- R - Filtro addolcitore acqua DeLonghi
- S - Coperchio del contenitore caffè
- T - Contenitore caffè in grani

- 1 - Manopola di erogazione vapore/acqua calda
- 2 - Pulsante di accensione con spia di funzionamento ()
- 3 - Spia di richiesta decalcificazione ()
- 4 - Pulsante di erogazione caffè per 1 tazza con spia di erogazione ()
- 5 - Spia funzione vapore/acqua calda ()
- 6 - Pulsante di erogazione caffè per 2 tazze con spia di erogazione ()
- 7 - Pulsante per la macinatura del caffè in grani con spia di funzionamento ()
- 8 - Manometro

Dati di identificazione

Nella targhetta posta sotto la base di appoggio della macchina sono riportati i seguenti dati d'identificazione della macchina:

- costruttore e marcatura CE
- modello (Mod)
- n° di matricola (SN)
- tensione elettrica di alimentazione (V) e frequenza (Hz)
- potenza elettrica assorbita (W)
- numero verde assistenza

Nelle eventuali richieste ai Centri Assistenza Autorizzati, indicare modello e numero di matricola.

ISTRUZIONI PER L'USO

Messa in funzione

Rimuovere il materiale di imballaggio e verificare che tutti i componenti siano presenti. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile. Lavare il filtro a parete singola per 1 tazza e 2 tazze, il filtro a doppia parete per 1 tazza e 2 tazze e il coperchio del contenitore caffè.

Installazione del filtro addolcitore acqua

Rimuovere il filtro addolcitore acqua dalla confezione.

Ruotare il disco del datario affinché siano visualizzati i prossimi due mesi di utilizzo (Fig. 3).

NOTA: il filtro addolcitore acqua ha una durata pari a due mesi se l'apparecchio è utilizzato normalmente. Se invece la macchina da caffè rimane inutilizzata con il filtro addolcitore acqua installato, il filtro ha durata pari a tre settimane al massimo.

Utilizzare esclusivamente filtri “Water filter” DeLonghi, reperibili presso i Centri Assistenza autorizzati.

Per attivare il filtro addolcitore acqua, far scorrere l'acqua di rubinetto nel foro presente sul filtro finché l'acqua non fuoriesce dalle aperture laterali. Far scorrere almeno 500 ml di acqua (Fig. 4).

Rimuovere il serbatoio dell'acqua dall'apparecchio (Fig. 5). Riempire il serbatoio con acqua naturale fresca fino al livello MAX.

Inserire il filtro addolcitore acqua nel serbatoio dell'acqua. Immergere completamente il filtro addolcitore acqua per una decina di secondi. Inclinare il filtro addolcitore acqua in modo da far uscire le bolle d'aria. Premere leggermente il filtro addolcitore acqua quando è immerso nell'acqua per espellere l'aria residua contenuta al suo interno (Fig. 7).

Inserire il filtro nella sede presente sul fondo del serbatoio (Fig. 8). Premere bene il filtro.

Prima accensione

Controllare che la tensione della rete domestica sia uguale a quella indicata sulla targhetta dati tecnici dell'apparecchio.

Dopo aver riempito il serbatoio fino al livello MAX, inserire il serbatoio dell'acqua nella sua sede (Fig. 9). Per assicurare il corretto funzionamento dell'apparecchio premere bene a fondo il serbatoio.

Il serbatoio può essere riempito anche dall'alto, versando l'acqua nell'apposito vano dopo aver sollevato il coperchio (Fig. 6).

Inserire la spina nella presa di corrente.

Agganciare il portafiltro nella sua sede senza aver inserito alcun filtro.

Premere il pulsante di accensione (☺). La spia del pulsante accensione inizia a lampeggiare. Quando l'apparecchio ha raggiunto la giusta temperatura per fare il caffè, le spie dei pulsanti (☐P), (☐P☐P), (☐) si accendono fisse.

NOTA: se il circuito idraulico della caldaia è rimasto senza acqua tutte le spie lampeggiano simultaneamente. Per ripristinare il funzionamento dell'apparecchio vedere il paragrafo “Riempimento del serbatoio d'acqua durante l'uso”.

Per ricaricare il circuito spegnere l'apparecchio. Riempire il serbatoio con acqua naturale fresca. Riaccendere l'apparecchio. Attendere che l'apparecchio sia pronto, segnalato dalle spie dei tasti tutte accese. Ruotare il tubo vapore verso l'interno e puntarlo verso la vaschetta raccogliogocce. Ruotare la manopola di erogazione vapore/acqua calda a destra in posizione acqua (☺) (Fig. 14).

NOTA: durante la fase di riscaldamento l'apparecchio eroga sempre acqua calda dalla sede di aggancio del portafiltro (circa 60 ml).

NOTA: fare attenzione che la manopola di erogazione vapore/acqua calda sia in posizione centrale (●) altrimenti il riscaldamento della caldaia non avrà inizio. Se la manopola di erogazione vapore/acqua calda non è in queste condizioni la spia di funzionamento (☺) lampeggerà con una frequenza elevata.

Posizionare il bricco del latte in dotazione sotto al portafiltro (Fig. 11).

Premere il tasto di erogazione caffè per 2 tazze (☐☐☐☐) (Fig. 12). Avviare il processo di erogazione fino a quando si vedrà fuoriuscire acqua dalla sede del portafiltro.

Posizionare il bricco del latte sotto al tubo di erogazione vapore/acqua calda (Fig. 13).

Ruotare la manopola di erogazione vapore/acqua calda a destra in posizione acqua (☼).

Avviare il processo di erogazione fino a quando si vedrà fuoriuscire acqua calda dal tubo vapore. Riportare la manopola di erogazione vapore/acqua calda in posizione centrale (●) per interrompere l'erogazione di acqua calda.

Ripetere le operazioni fino ad esaurire tutta l'acqua contenuta nel serbatoio.

Adesso l'apparecchio è pronto per preparare il primo caffè.

NOTA: ripetere questa operazione ogni volta che la macchina sarà riaccesa dopo diversi giorni di non utilizzo. Qualora il serbatoio restasse senza acqua si avvertirà una vibrazione ed un rumore più forte. Le spie dei pulsanti (☐), (☐☐☐☐), (●) lampeggiano. Per ripristinare il funzionamento dell'apparecchio vedere il paragrafo "Riempimento del serbatoio d'acqua durante l'uso".

COME FARE IL CAFFÈ

Controllare il livello dell'acqua nel serbatoio (B). Verificare che il serbatoio sia inserito correttamente nella sua sede. Inserire nel portafiltro (F) il filtro desiderato: è possibile scegliere il filtro (D) per 1 tazza o 2 tazze o il filtro (E) per 1 tazza o 2 tazze.

Introdurre il caffè in grani nel contenitore (Fig. 15). Non immettere una quantità eccessiva di chicchi di caffè. Il coperchio del contenitore caffè deve chiudersi sul contenitore.

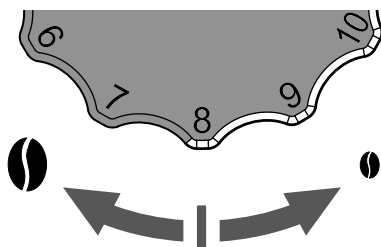
NOTA: se inserite pochi chicchi di caffè per volta potrete gustare un caffè con la miscela sempre fresca.

Regolazione del grado di macinatura

Il caffè può essere macinato più o meno finemente a seconda del grado di macinatura desiderato.

Il grado di macinatura ha effetto sul gusto più o meno forte del caffè e sulla qualità della crema. Potete provare a variare questo parametro per trovare il gusto perfetto per il vostro caffè.

Sulla ghiera di regolazione del grado di macinatura è presente una scala da 1 a 11. I numeri più grandi corrispondono ad una macinatura più grossa. I numeri più piccoli corrispondono ad una macinatura più fine. Provare a fare un caffè con un grado di macinatura uguale a 8. Successivamente variare il grado di macinatura per trovare il gusto perfetto per il vostro caffè.



Ruotare la ghiera di regolazione del grado di macinatura (O) verso sinistra se si desidera una grana grossa (☐◀), oppure verso destra se si desidera una grana fine (▶☐) (Fig. 16).

NOTA: l'erogazione del caffè macinato con la macinatura desiderata non è immediato a cause della polvere macinata residua rimasta all'interno del condotto. Erogare alcune dosi di caffè macinato prima di effettuare una nuova regolazione del grado di macinatura.



Attenzione!

L'operazione deve essere eseguita con il macinacaffè acceso per facilitare la rotazione della ghiera di regolazione del grado di macinatura.

Regolazione della quantità di caffè macinato per 1 tazza o 2 tazze

È possibile regolare la quantità di caffè in polvere da inserire nel filtro (tempo di azione della macina).

La quantità di caffè macinato ha effetto sul gusto più o meno forte del caffè e sulla qualità della crema. Potete provare a variare questo parametro per trovare il gusto perfetto per il vostro caffè.

Ogni volta che premete il pulsante per la macinatura (●), uscirà il caffè in polvere dal macinacaffè.

Prima di avviare la macinatura, inserire il portafiltro (F) sotto al macinacaffè (Fig. 18).

Premere il pulsante per la macinatura una volta per macinare il caffè per 1 tazza. Premere il pulsante per la macinatura due volte consecutive per macinare il caffè per 2 tazze.

Per impostare la quantità di caffè da macinare, premere e mantenere premuto il pulsante per la macinatura (●) per il tempo necessario. Il tempo trascorso sarà la durata della nuova macinatura. Per impostare la quantità di caffè da macinare per 1 tazza premere 1 volta il pulsante per la macinatura e mantenere premuto. Per impostare la quantità di caffè da macinare per 2 tazze premere 2 volte consecutive il pulsante per la macinatura e mantenere premuto.

NOTA: premere 2 volte consecutive con intervallo inferiore a 1,5 secondi.

Per interrompere in qualsiasi momento l'impostazione della quantità di caffè macinato, premere il pulsante per la macinatura (●).

NOTA: la regolazione del grado di macinatura incide sulla quantità di caffè erogato. Dopo ogni regolazione del grado di macinatura deve essere regolata la quantità di caffè macinato per 1 tazza e 2 tazze.

Durante il funzionamento del macinacaffè, la fase di riscaldamento della caldaia e la funzione erogazione sono escluse.

Regolazione della quantità di acqua erogata per 1 tazza o 2 tazze

È possibile regolare la quantità di acqua erogata per 1 tazza o 2 tazze di caffè (tempo di erogazione dell'acqua calda attraverso il portafiltro).

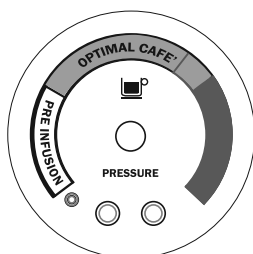
La quantità di acqua erogata ha effetto sul gusto più o meno forte del caffè e sulla qualità della crema. Potete provare a variare questo parametro per trovare il gusto perfetto per il vostro caffè.

NOTA: la regolazione della quantità di acqua erogata per 1 tazza o per 2 tazze deve essere effettuata durante l'erogazione del caffè.

Per impostare la quantità di acqua da erogare per 1 tazza di caffè, premere e mantenere premuto il pulsante (☐P) per il tempo necessario. Il tempo trascorso imposta la nuova quantità di acqua per 1 tazza di caffè. Per impostare la quantità di acqua da erogare per 2 tazze premere e mantenere premuto il pulsante (☐P☐P) per il tempo necessario. Il tempo trascorso imposta la nuova quantità di acqua per 2 tazze di caffè.

Funzionamento del manometro

L'apparecchio è dotato di un manometro (8) che indica se i parametri di quantità d'acqua, quantità di caffè e grado di macinatura sono ben bilanciati per un'erogazione di caffè ottimale.



Pre infusion

La prima fase di erogazione del caffè corrisponde ad una preinfusione della polvere del caffè. La macchina lavora a bassa pressione. La lancetta del manometro deve trovarsi nella zona PRE INFUSION.

Optimal café

La pressione dell'acqua aumenta gradualmente. Per tutta la fase di erogazione del caffè la lancetta deve trovarsi nella zona OPTIMAL CAFÉ. Il caffè sarà così preparato alla pressione ideale.

Caffè troppo acquoso

Se durante l'erogazione del caffè in tazza la lancetta del manometro rimane nella zona PRE INFUSION, il caffè è stato erogato ad una pressione insufficiente. Questo succede quando il flusso di acqua passa veloce fra la polvere di caffè. Il caffè è acquoso, con poca crema e con poco gusto. Le cause dipendono dalla macinatura troppo grossa o di poca quantità di caffè nel portafiltro o la polvere di caffè non è stata pressata.

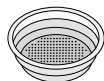
Caffè troppo forte

Se durante l'erogazione del caffè in tazza la lancetta del manometro supera la zona ottimale di erogazione e si posiziona nella zona rossa il caffè è stato erogato ad una pressione troppo alta. Questo succede quando il flusso di acqua non riesce a passare fra la polvere di caffè. Il caffè è forte, con poca crema e con un gusto amaro. Le cause dipendono dalla macinatura troppo fine o di troppa quantità di caffè nel portafiltro o la polvere di caffè è stata pressata eccessivamente.

Un buon caffè espresso si ottiene quando si raggiunge un gusto in perfetto equilibrio fra dolcezza, acidità e amarezza. Il sapore del caffè dipenderà da molti fattori, come il tipo di chicchi di caffè, il grado di tostatura, la freschezza, il grado di macinatura, la dose di caffè macinato e la pressatura della polvere di caffè nel filtro. Sperimentate regolando questi fattori per ottenere il vostro gusto preferito. In ogni caso, ricordatevi di seguire le indicazioni sul manometro.

Erogazione del caffè

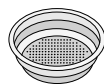
Scegliere il filtro a parete singola o doppia per 1 tazza o 2 tazze a seconda della quantità di caffè che volete preparare.



Filtro a parete singola per 1 tazza



Filtro a parete singola per 2 tazze



Filtro a doppia parete per 1 tazza



Filtro a doppia parete per 2 tazze

Il filtro a parete singola è ideale se si ha già familiarità con i vari fattori coinvolti nella preparazione del caffè espresso. Quando si utilizza questo filtro, il grado di macinatura, la quantità e la pressatura del caffè devono essere bilanciati tra loro. Altrimenti il caffè scorrerà troppo velocemente (se macinato troppo grossolanamente e non pressato abbastanza) o troppo lentamente (se macinato troppo finemente e pressato troppo) attraverso il filtro.

Gli inserti del filtro a parete singola sono adatti solo per l'utilizzo di caffè appena macinato.

Grazie agli inserti del filtro a doppia parete, l'acqua scorre più lentamente attraverso i fondi di caffè durante il processo di preparazione.

Il filtro a doppia parete consente di prestare meno attenzione alla pressatura corretta e al grado di macinatura del caffè. Per questo, il filtro a doppia parete è ideale per i meno esperti. Facilita la preparazione del caffè espresso e garantisce una crema perfetta.

Inserire il filtro nel portafiltro (Fig. 17).

Posizionare il portafiltro sotto al macinacaffè (Fig. 18). Inserire le alette del portafiltro nel supporto sotto al macinacaffè.

Regolare il grado di macinatura se necessario.

Premere il pulsante per la macinatura (●) una volta per macinare il caffè per 1 tazza. Premere il pulsante per la macinatura (●●) due volte consecutive per macinare il caffè per 2 tazze.

Il caffè macinato nel portafiltro dovrà essere pressato con il pressino (Fig. 20).

Premere il pulsante di erogazione caffè 1 tazza (☐^P). Bastano pochi secondi per liberare la sede di aggancio del portafiltro dai residui di polvere di caffè e ripulire il circuito della caldaia. Ripremere il pulsante per interrompere l'erogazione di acqua.

Innestare il portafiltro nell'apposita sede (Fig. 21).



Attenzione!

Serrare bene il portafiltro assicurandosi di averlo ben agganciato alla flangia (Fig. 21).

Se viene inserita una quantità eccessiva di polvere di caffè all'interno del filtro, può risultare difficoltoso stringere a fondo nella sua sede il portafiltro e/o durante l'erogazione del caffè si possono avere perdite dal portafiltro.

Per avere il primo caffè ben caldo agganciare il portafiltro con il filtro inserito (ma senza il caffè macinato) nella sua sede. Erogare una tazza di caffè in modo che l'acqua calda pulisca e riscaldi il filtro. Questo non sarà necessario per i successivi caffè.

Quando l'apparecchio ha raggiunto la giusta temperatura per fare il caffè, le spie dei pulsanti (☐^P), (☐^P☐^P), (●) si accendono fisse.

Premere il pulsante di erogazione caffè (☐^P) per erogare 1 tazza di caffè, oppure premere il pulsante di erogazione caffè (☐^P☐^P) per erogare 2 tazze di caffè.

Verificare che la lancetta del manometro stia nel settore PRE INFUSION all'inizio dell'erogazione e poi si sposti sul settore OPTIMAL CAFÈ, durante la fase di discesa del caffè in tazza. Vedere il paragrafo "Funzionamento del manometro".

Per interrompere l'erogazione prima che l'apparecchio abbia terminato, ripremere il pulsante di erogazione caffè.



Attenzione!

Come per le macchine da caffè professionali, non togliere il portafiltro quando il pulsante di erogazione è inserito.



Attenzione!

Al termine dell'erogazione del caffè attendere almeno una decina di secondi prima di disinserire il portafiltro; per rimuovere il portafiltro ruotarlo lentamente da destra verso sinistra onde evitare spruzzi o schizzi di acqua o caffè.

Quando la macchina da caffè è ferma in stand-by, le spie dei pulsanti (☐^P), (☐^P☐^P), (●) sono accese fisse. **Se si dovessero verificare piccoli sbuffi di vapore dalla sede di aggancio del portafiltro, il fenomeno è da ritenersi assolutamente normale.**

Rimozione del filtro

Per rimuovere il filtro dal portafiltro utilizzare il manico di un cucchiaino. Sollevare il bordo del filtro. Estrarre il filtro.



Funzione autospegnimento

Questa macchina da caffè è dotata di un sistema di spegnimento automatico in rispetto delle nuove regolamentazioni sui consumi energetici. Dopo 30 minuti di inutilizzo la macchina si spegnerà. Per fare un nuovo caffè, sarà necessario accendere nuovamente la macchina premendo il pulsante di accensione (⏻). Quando l'apparecchio ha raggiunto la giusta temperatura per fare il caffè, le spie dei pulsanti (☐^P), (☐^P☐^P), (●) si accendono fisse.

Riempimento del serbatoio d'acqua durante l'uso

Si raccomanda di controllare sempre il livello d'acqua nel serbatoio. Qualora il serbatoio restasse senza acqua si avvertirà una vibrazione ed un rumore più forte. Le spie dei pulsanti (), (), () lampeggiano. Spegner l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente. Rimuovere il portafiltro. Riempire il serbatoio fino al livello indicato e riaccendere l'apparecchio.

Quando l'apparecchio ha raggiunto la giusta temperatura per fare il caffè, le spie dei pulsanti (), (), () si accendono fisse. Posizionare il bricco del latte sotto al tubo di erogazione vapore/acqua calda (Fig. 13).

Ruotare la manopola di erogazione vapore/acqua calda a destra in posizione acqua (). La spia funzione vapore/acqua calda () si accende fissa. Erogare acqua calda fino a quando il circuito non sarà di nuovo riempito e l'acqua uscirà regolarmente dal tubo vapore/acqua calda.

Riportare la manopola di erogazione vapore/acqua calda in posizione centrale ().

L'apparecchio ritornerà a funzionare regolarmente.

COME FARE UN CAPPUCCINO

Per un perfetto cappuccino come quello del bar, procedere nel seguente modo: preparare il caffè, successivamente montare il latte e versarlo sul caffè.

Prima di usare il tubo vapore/acqua calda per la funzione vapore assicuratevi di aver disinnestato il portafiltro dalla sua sede.

Se nella fase di attesa vapore si dovessero verificare piccoli sbuffi di vapore dalla sede di aggancio del portafiltro, il fenomeno è da ritenersi assolutamente normale.



Attenzione!

Pericolo di ustioni. Impugnare il tubo vapore/acqua calda solo dalla parte in gomma.

Posizionare il tubo vapore/acqua calda dentro un recipiente (Fig. 24).

Ruotare la manopola di erogazione vapore/acqua calda (1) a sinistra in posizione vapore (). La spia funzione vapore/acqua calda () lampeggia ad indicare l'emissione di vapore. Uscirà per prima una piccola quantità di acqua e subito dopo un forte getto di vapore. Interrompere l'erogazione del vapore riportando la manopola di erogazione vapore/acqua calda (1) in posizione centrale (). Posizionare il tubo vapore/acqua calda dentro il bricco del latte da montare. Ruotare gradualmente la manopola di erogazione vapore/acqua calda a sinistra in posizione vapore (). Immergere a fondo il tubo vapore/acqua calda nel latte: in pochi attimi vedrete salire una schiuma densa e cremosa.

Interrompere l'erogazione del vapore riportando la manopola di erogazione vapore/acqua calda (1) in posizione centrale (). La spia della funzione vapore/acqua calda () si spegnerà.

Dopo ogni utilizzo erogare il vapore per alcuni secondi per liberare il foro dell'ugello vapore da eventuali residui di latte.

RIUTILIZZO PER CAFFÈ

Per erogare un caffè dopo la produzione del vapore non occorre eseguire alcuna procedura. L'apparecchio è dotato di un sistema di controllo elettronico che permette di erogare il caffè sempre alla temperatura ottimale. Alla pressione del tasto di erogazione del caffè (1 tazza o 2 tazze) la spia corrispondente al tasto premuto inizia a lampeggiare per il tempo necessario al raffreddamento della caldaia. Quando la spia rimane accesa fissa il caffè sarà erogato automaticamente.

COME EROGARE ACQUA CALDA

Posizionare il bricco del latte sotto il tubo vapore/acqua calda (Fig. 13).

Ruotare la manopola di erogazione vapore/acqua calda a destra in posizione acqua ().

La spia funzione vapore/acqua calda () si accende fissa ad indicare l'emissione di acqua calda.

L'acqua inizierà a fuoriuscire dal tubo vapore/acqua calda. Per interrompere l'erogazione riportare la manopola di erogazione vapore/acqua calda in posizione centrale (). La spia funzione vapore/acqua calda () si spegne.

CONSIGLI UTILI PER OTTENERE UN BUON ESPRESSO ALL'ITALIANA

Il grado di macinatura, la quantità di caffè macinato, la pressatura del caffè nel portafiltro e la durata dell'erogazione dell'acqua hanno effetto sul gusto più o meno forte del caffè e sulla qualità della crema. Potete provare a variare uno o più di questi tre parametri per trovare il gusto perfetto per il vostro caffè.

Se scegliete una macinatura più fine, ricordatevi di aumentare la quantità di caffè macinato nel portafiltro e di pressare meno il caffè con il pressino, altrimenti il caffè potrebbe risultare acquoso. Al contrario se la macinatura è grossa, diminuire la quantità di caffè macinato nel portafiltro e pressare di più il caffè con il pressino.

Il caffè macinato nel portafiltro dovrà essere pressato leggermente.

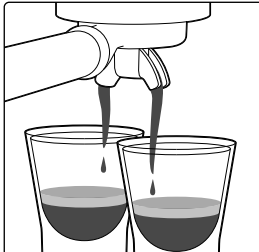
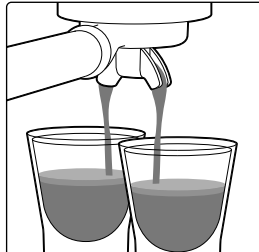
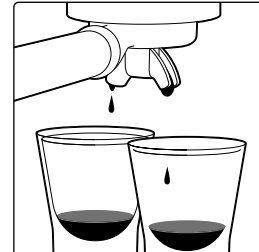
Conservate il caffè in grani in un barattolo chiuso, al fresco e lontano dall'umidità. Se possibile tenete il caffè sottovuoto. Acquistare il caffè in piccole confezioni in modo da avere sempre il caffè fresco da macinare.

	Macinatura	Dosaggio caffè	Uso del pressino	Tempo di erogazione acqua
Caffè forte. Gusto amaro. Poca quantità	Caffè macinato troppo fine	Troppa polvere di caffè nel portafiltro	Caffè nel filtro pressato eccessivamente	Oltre 20 secondi (☐ ^P) Oltre 30 secondi (☐ ^P ☐ ^P)
Caffè bilanciato	ottimale	8-10 g (1 tazza) 15-18 g (2 tazze)	ben pressato	13-18 secondi (☐ ^P) 20-30 secondi (☐ ^P ☐ ^P)
Caffè acquoso	Caffè macinato troppo grosso	Poca polvere di caffè nel portafiltro	Caffè nel filtro poco pressato	Sotto i 10 secondi (☐ ^P) Sotto i 20 secondi (☐ ^P ☐ ^P)

Durante l'erogazione del caffè la lancetta del manometro deve stare sul settore OPTIMAL CAFÉ.

Vedere il paragrafo “Funzionamento del manometro”.

		
Pressione OK	Pressione bassa	Pressione alta
Il caffè scende nelle tazze dopo 4-7 secondi L'erogazione è lenta e ben calda La crema è marrone dorata con una mousse corposa Il caffè è marrone scuro	Il caffè scende nelle tazze dopo 1-3 secondi L'erogazione è veloce e acquosa La crema è più chiara con una mousse fine Il caffè è marrone chiaro, gusto amaro e leggero	Il caffè scende nelle tazze dopo 7-8 secondi L'erogazione è lenta e incompleta La crema è più scura o assente Il caffè è marrone scuro, gusto amaro e dal sapore di bruciato

		
Dopo l'erogazione del caffè, erogare acqua calda dalla sede del portafiltro senza portafiltro inserito in modo da pulire il circuito del caffè ed evitare incrostazioni.	Impostare una macinatura più fine. Aumentare la quantità di caffè in polvere erogata dal macinacaffè. Pressare il caffè nel filtro con maggior pressione	Impostare una macinatura più grossa. Diminuire la quantità di caffè in polvere erogata dal macinacaffè. Pressare il caffè nel filtro con minor pressione

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Sblocco del macinacaffè

Nel caso in cui il macinacaffè si blocchi, la causa potrebbe essere dovuta alla presenza di impurità fra i chicchi di caffè che hanno bloccato la macina.

Per sbloccare il macinacaffè spegnere la macchina.

Svuotare il portafiltro dal caffè in polvere residuo.

Ruotare la ghiera di regolazione del grado di macinatura verso sinistra (☛ ◀) per impostare il grado di macinatura più grossa (9, 10, 11), (Fig. 16).

Le impurità che hanno bloccato la macina cadranno nel condotto del caffè in polvere.

Accendere la macchina.

Posizionare un contenitore sotto al macinacaffè.

Premere il pulsante per la macinatura del caffè (☛) una volta.

Lasciare cadere il caffè macinato nel contenitore. Buttare il caffè macinato per eliminare le impurità presenti.

Ripristinare il giusto grado di macinatura.

Procedere con la preparazione del caffè.

Se il macinacaffè non riparte e rimane ancora bloccato, premere il pulsante di accensione (☛) per spegnere l'apparecchio.

Ruotare ripetutamente verso destra e sinistra la ghiera di regolazione (O), (Fig. 16). Riprovare a far ripartire il macinacaffè.

Se dopo vari tentativi l'operazione non riesce, rivolgersi al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO



Attenzione!

Una manutenzione ed una pulizia regolari preservano e mantengono efficiente l'apparecchio per un periodo maggiore. Non lavare mai i componenti dell'apparecchio in lavastoviglie. Non utilizzare getti di acqua diretta.

Pulizia dei filtri che contengono il caffè in polvere

Verificare che i fori non si otturino. Far erogare acqua bollente con il portafiltro inserito senza la polvere, per sciogliere o rimuovere eventuali residui di caffè o impurità.



Attenzione!

Rimuovere e disinserire lentamente il portafiltro perché l'eventuale pressione residua potrebbe provocare spruzzi o schizzi.

Si consiglia di pulire accuratamente i filtri ogni circa 3 mesi, utilizzando pastiglie per la pulizia dei filtri reperibili in commercio, procedendo nel seguente modo:

- Inserire una pastiglia per la pulizia dei filtri nel filtro (senza caffè).
- Agganciare il portafiltro alla sua sede.
- Premere il pulsante caffè 2 tazze () per avviare l'erogazione.
- Lasciare agire la pastiglia per almeno 15 minuti.
- Premere nuovamente il pulsante caffè per interrompere l'erogazione.
- Ripetere l'operazione di erogazione dell'acqua. Lasciare riposare per un minuto. Ripetere le operazioni per 5 cicli di erogazione.
- Rimuovere il portafiltro dalla sede di aggancio, estrarre il filtro dal portafiltro e sciacquare tutti i componenti sotto l'acqua corrente del rubinetto.
- Premere il pulsante di accensione () per spegnere l'apparecchio, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e pulire le parti interne con una spugna morbida per rimuovere eventuali residui di detergente (Fig. 26).

Ripetere le operazioni per tutti i filtri.

Se la macchina da caffè viene utilizzata quotidianamente si consiglia di effettuare l'operazione di pulizia almeno ogni tre mesi.

Pulizia dei componenti

Lavare il bricco del latte, il portafiltro e i tre filtri in acqua e sapone. Sciacquare e asciugare tutte le parti accuratamente.

Pulizia della sede del portafiltro

Con l'uso si può verificare, nella sede di aggancio del portafiltro, una sedimentazione di fondi di caffè, che possono essere rimossi con uno stuzzicadenti, con una spugnetta (Fig. 26), oppure lasciando scorrere acqua senza portafiltro inserito (Fig. 27).



Attenzione!

Non lavare il portafiltro in lavastoviglie.

Pulizia del tubo vapore/acqua calda



Attenzione!

Eseguire l'operazione quando il tubo vapore/acqua calda è freddo per evitare scottature.

Svitare l'ugello vapore dal tubo (Fig. 28) e lavarlo con acqua corrente. Il tubo vapore/acqua calda può essere pulito con un panno non abrasivo. Riavvitare l'ugello vapore fino alla fine della corsa. Se necessario ripulire con lo spillo in dotazione il foro di uscita del vapore (Fig. 29). Dopo ogni utilizzo erogare il vapore per alcuni secondi per liberare il foro da eventuali residui.

Pulizia del serbatoio



Attenzione!

L'operazione di pulizia deve essere effettuata con l'apparecchio spento e con la spina elettrica scollegata dalla presa di corrente.

Si consiglia di pulire periodicamente l'interno del serbatoio con una spugna o un panno umido.

Pulizia della griglia e della vasca raccogli gocce



Attenzione!

L'operazione di pulizia deve essere eseguita con l'apparecchio spento e con la spina elettrica scollegata dalla presa di corrente.

Ricordarsi di svuotare di tanto in tanto la vaschetta raccogliacqua.

La vasca raccogliacqua è dotata di un galleggiante (M). Quando il galleggiante fuoriesce dalla griglia appoggiata vuol dire che la vaschetta è piena di acqua e deve essere svuotata.

Rimuovere la griglia appoggiata (N).

Sfilare la vasca raccogliacqua (L) dalla macchina, svuotarla e lavarla sotto l'acqua corrente.

Lavare anche la griglia appoggiata.

Pulizia del corpo macchina



Attenzione!

L'operazione di pulizia deve essere eseguita quando le parti calde dell'apparecchio hanno raggiunto la temperatura ambiente.



Attenzione!

Pulire le parti fisse della macchina usando un panno umido non abrasivo per non danneggiare la carrozzeria.

DECALCIFICAZIONE

Una buona manutenzione ed una regolare pulizia preservano e mantengono efficiente la macchina per un periodo maggiore limitando notevolmente i rischi di formazione di depositi calcarei nell'apparecchio. Se nonostante ciò, dopo qualche tempo, la funzione dell'apparecchio dovesse essere compromessa, in seguito all'uso frequente di acqua dura e molto calcarea, si può procedere alla decalcificazione della macchina da caffè per eliminare il malfunzionamento. Questo prodotto si può reperire facilmente nei centri di Assistenza Tecnica. Utilizzate per questo scopo un prodotto decalcificante a base di acido citrico.

Il Fabbricante non si assume alcuna responsabilità per danni ai componenti interni dell'apparecchio arrecati dall'uso di prodotti non conformi a causa della presenza di additivi chimici.

L'apparecchio indica la necessità di una procedura di pulizia anticalcare quando si accende la spia di richiesta decalcificazione (C_d). Procedere come segue:

Premere il pulsante di accensione (P) per spegnere l'apparecchio. Scollegare la spina dalla presa di corrente.

Rimuovere il portafiltro dalla sede di aggancio.

Rimuovere il filtro addolcitore acqua dal serbatoio dell'acqua.

Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua naturale fresca fino al livello indicato con MAX. Inserire all'interno il prodotto decalcificante.

Posizionare sotto la sede di aggancio del portafiltro un recipiente abbastanza grande da contenere l'acqua del serbatoio. Posizionare il tubo vapore/acqua calda nel recipiente.

Premere contemporaneamente il pulsante caffè 1 tazza e il pulsante caffè 2 tazze e per ultimo il pulsante di accensione per circa 3 secondi. Il programma di decalcificazione si avvia e la soluzione contenuta nel serbatoio inizia a fuoriuscire dalla sede di aggancio del portafiltro e dal tubo vapore/acqua calda. Le spie dei pulsanti caffè 1 tazza e 2 tazze lampeggiano durante la fase di decalcificazione.

I depositi del calcare saranno rimossi dal circuito interno dell'apparecchio.

Dopo una serie di lavaggi e pause, il ciclo di decalcificazione si conclude. Le spie dei pulsanti caffè 1 tazza e 2 tazze si spengono.

Svuotare il serbatoio dell'acqua dalla soluzione rimasta. Sciacquare il serbatoio dell'acqua.

Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua naturale fresca.

Premere contemporaneamente il pulsante caffè 1 tazza e il pulsante caffè 2 tazze per circa 3 secondi. Si avvia la fase di risciacquo e l'acqua contenuta nel serbatoio inizia a fuoriuscire dalla sede di aggancio del portafiltro e dal tubo vapore/acqua calda. Le spie dei pulsanti caffè 1 tazza e 2 tazze lampeggiano durante la fase di risciacquo.

Dopo una serie di lavaggi e pause, il ciclo di risciacquo si conclude. L'apparecchio si spegne.

Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua naturale fresca.

Premere il pulsante di accensione () per accendere l'apparecchio. La spia di richiesta decalcificazione () è spenta.

Se la spia di richiesta decalcificazione continua a lampeggiare, ripetere il ciclo di decalcificazione.

MESSA FUORI SERVIZIO

In caso di messa fuori servizio dell'apparecchio occorre scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente, svuotare il serbatoio dell'acqua e la vaschetta raccogliogocce e ripulirla (vedi paragrafo "Pulizia dell'apparecchio").

In caso di rottamazione si dovrà provvedere alla separazione dei vari materiali utilizzati nella costruzione della macchina e provvedere al loro smaltimento in base alla loro composizione e alle disposizioni di legge vigenti nel Paese di utilizzo.

GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI



Attenzione!

In caso di anomalie di funzionamento, spegnere immediatamente l'apparecchio, e sfilare la spina dalla presa elettrica.

PROBLEMI	CAUSE	RIMEDI
La macchina non eroga acqua calda.	Probabilmente è entrata aria nel circuito e ciò ha disinnescato la pompa.	Verificare che il serbatoio sia ben inserito ed il livello non sia sceso sotto il minimo indicato dall'apposito riferimento riportato sullo stesso. Ripetere le operazioni descritte nel paragrafo "Fasi preliminari per l'uso".
	Foro di uscita dell'ugello vapore ostruito.	Stasare con lo spillo in dotazione eventuali incrostazioni formatosi nel foro dell'ugello vapore.
La macchina non eroga vapore.	C'è poca acqua e la pompa non aspira.	Controllare che il livello dell'acqua nel serbatoio sia regolare e in caso riempire con acqua naturale fresca.
	Foro di uscita vapore dello stilo erogatore ostruito.	Stasare con lo spillo in dotazione eventuali incrostazioni formatosi nel foro dello stilo erogatore.
Fuoriuscita di vapore dai bordi del portafiltro.	Si sta cercando di erogare il caffè con la funzione vapore inserita. Controllare che la manopola di erogazione vapore/acqua calda sia in posizione centrale ().	Interrompere l'erogazione del caffè. Ruotare la manopola di erogazione vapore/acqua calda in posizione centrale per disinserire la funzione vapore. Attendere che le spie dei pulsanti (), (), () si accendano fisse prima di preparare un nuovo caffè.
Fuoriuscita di caffè dai bordi del portafiltro.	Probabilmente nel portafiltro è stata immessa una quantità eccessiva di caffè macinato che ha impedito di stringere a fondo il portafiltro nella sua sede.	Rimuovere e disinserire lentamente il portafiltro perché l'eventuale pressione residua potrebbe provocare spruzzi o schizzi. Ripulire la sede di aggancio con una spugnetta (Fig. 26). Diminuire la quantità di caffè macinato e ripetere l'operazione. Vedere paragrafo "Regolazione della quantità di caffè macinato per 1 tazza o 2 tazze".
	Sulla guarnizione della sede di aggancio del portafiltro sono rimasti residui di caffè macinato.	Provvedere a ripulire la guarnizione con una spugnetta (Fig. 26).
	Il filtro contenente il caffè in polvere ha il foro di uscita ostruito.	Rimuovere e disinserire lentamente il portafiltro perché l'eventuale pressione residua potrebbe provocare spruzzi o schizzi. Ripulire il foro del filtro con uno spazzolino o con lo spillo in dotazione. Detergere il filtro come descritto nel paragrafo "Pulizia dei filtri che contengono il caffè in polvere".

PROBLEMI	CAUSE	RIMEDI
Il caffè è troppo acquoso e freddo.	Polvere di caffè macinata troppo grossa.	Per ottenere un caffè più concentrato e più caldo, si deve usare una miscela più finemente macinata. Provare ad utilizzare un grado di macinatura più fine.
	Se state facendo il primo caffè, il filtro potrebbe essere freddo.	Provare a riscaldare il filtro prima di fare il caffè come descritto nel paragrafo "Come fare un caffè".
Macinacaffè bloccato o molto rumoroso.	Probabile presenza di impurità fra i chicchi di caffè.	Premere il pulsante per la macinatura (●) per interrompere la macinatura. Vedere il paragrafo "Sblocco del macinacaffè".
Quando la macchina è accesa, la spia del pulsante di accensione lampeggia velocemente	La manopola di erogazione vapore/acqua calda non è in posizione centrale (●).	Ruotare la manopola di erogazione vapore/acqua calda in posizione centrale (●). L'apparecchio riprenderà a funzionare regolarmente.
Troppa quantità di caffè erogato	La quantità di caffè erogato per 1 tazza o 2 tazze è stata regolata male	Diminuire la quantità di caffè erogato. Vedere paragrafo "Regolazione della quantità di acqua erogata per 1 tazza o 2 tazze"
Troppo caffè macinato nel filtro	La quantità di caffè macinato per 1 tazza o 2 tazze è stata regolata male	Diminuire la quantità di caffè macinato. Vedere paragrafo "Regolazione della quantità di caffè macinato per 1 tazza o 2 tazze"
L'apparecchio fa rumore durante l'erogazione del vapore	Il rumore è dato dalla pompa dell'acqua che lavora a pressioni più alte durante l'erogazione di vapore.	Non fare nessuna azione. Funzionamento corretto.
L'apparecchio fa un rumore strano durante l'erogazione del caffè	C'è poca acqua e la pompa non aspira.	Controllare che il livello dell'acqua nel serbatoio sia regolare. Se necessario riempire il serbatoio con acqua naturale fresca fino al livello indicato con MAX.
L'apparecchio non eroga acqua calda e vapore	Foro dell'ugello vapore ostruito	Stasare con lo spillo in dotazione eventuali incrostazioni formatosi nel foro dello stilo erogatore (Fig. 29).
Latte non abbastanza montato	Non c'è abbastanza vapore.	Stasare con lo spillo in dotazione eventuali incrostazioni formatosi nel foro dello stilo erogatore (Fig. 29).
La macchina smette di funzionare	È intervenuto la protezione interna del motore elettrico del macinacaffè	Spegnere l'apparecchio e farlo raffreddare per circa 60 minuti.
Il macinacaffè è bloccato o fa un rumore più forte	Presenza di impurità fra i chicchi di caffè che hanno bloccato la macina.	Sbloccare il macinacaffè come descritto nel paragrafo "Regolazione del grado di macinatura".

PROBLEMI	CAUSE	RIMEDI
L'erogazione del caffè non avviene o avviene troppo lentamente.	Il disco forato presente nella sede di aggancio del portafiltro ha i fori ostruiti.	Azionare la macchina senza portafiltro facendo defluire l'acqua. Se l'acqua continua a non uscire uniformemente da tutti i fori, eseguire la pulizia anticalcare come descritto nel paragrafo "Decalcificazione".
	Il filtro contenente il caffè in polvere ha il foro di uscita ostruito.	Rimuovere e disinserire lentamente il portafiltro perché l'eventuale pressione residua potrebbe provocare spruzzi o schizzi. Ripulire il foro del filtro con uno spazzolino o con lo spillo in dotazione. Detergere il filtro come descritto nel paragrafo "Pulizia dei filtri che contengono il caffè in polvere"
	Polvere di caffè macinata troppo fine.	Provare ad utilizzare un grado di macinatura più grossa.
	Polvere di caffè troppo pressata.	Pressare il caffè nel filtro con minor pressione.
	Quantità di acqua erogata insufficiente	Provare ad aumentare la quantità di acqua erogata. Vedere paragrafo "Regolazione della quantità di acqua erogata per 1 tazza o 2 tazze"
	Il serbatoio non è ben inserito.	Inserire bene il serbatoio spingendolo a fondo.
	C'è poca acqua e la pompa non aspira.	Controllare che il livello dell'acqua nel serbatoio sia regolare. Se necessario riempire il serbatoio con acqua naturale fresca fino al livello indicato con MAX.
	Serbatoio vuoto	Riempire il serbatoio con acqua naturale fresca fino al livello indicato con MAX.

A PROPOS DU MANUEL

Même si les appareils ont été réalisés en conformité avec les Normes européennes spécifiques en vigueur, et que toutes les pièces potentiellement dangereuses sont protégées, lisez avec attention ces avertissements et n'utilisez l'appareil que pour ce que il a été conçu, afin d'éviter les blessures et les dommages. Garder ce livret à portée de main pour les futures consultations. Si vous désirez ensuite céder cet appareil à d'autres personnes, rappelez-vous d'inclure ces instructions.

Les informations reportées dans ce manuel sont marquées des symboles suivants qui indiquent:



Danger pour les enfants



Avertissements sur les brûlures



Danger électrique



Attention - dégâts matériels



Dangers provenant d'autres causes

UTILISATION PRÉVUE

Vous pouvez utiliser la machine pour préparer le café et le cappuccino. Grâce à la possibilité de fournir de l'eau chaude, en outre, on peut aussi préparer des thés et des infusions.

Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales et industrielles.

Le fabricant ne prévoit aucune autre utilisation de l'appareil et il se dégage de toute responsabilité pour les dommages de toute nature, découlant d'un emploi inapproprié de l'appareil. Un usage inapproprié déterminerait également l'annulation de toute forme de garantie.

RISQUES RÉSIDUELS

Les caractéristiques de construction de l'appareil dont il est question ici, ne permettent pas de protéger l'utilisateur du jet direct de vapeur ou d'eau chaude.



Attention!

Danger de brûlures- durant l'écoulement d'eau chaude et débit de vapeur, ne pas diriger les jets vers quelqu'un ou vers soi-même. N'empoigner le tuyau que sur la partie en plastique.



Utiliser seulement des conteneurs réalisés en matériaux pour aliments.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS.

- L'appareil a été conçu pour un usage domestique ou similaire, comme par exemple:
 - dans les coins cuisine réservés au personnel des magasins, des bureaux et autres milieux professionnels
 - dans les fermes
 - hôtels, motels, chambres d'hôte et d'autres établissements louant des chambres (pour l'utilisation par les clients).
- Le constructeur décline toute responsabilité pour une utilisation erronée ou pour des emplois autres que ceux prévus par ce livret.
- Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine vu que l'assistance gratuite ne joue pas pour les dommages causés par un emballage du produit non adéquat lors de l'expédition à un service après-vente agréé.

Danger pour les enfants

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou bien qui manquent d'expérience ou de connaissances, à condition d'être accompagnés par un adulte responsable ou d'avoir reçu et compris les instructions et les dangers découlant de l'usage de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien décrites dans cette notice ne doivent pas être exécutées par les enfants sans la supervision d'un adulte.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent une source de danger.
- Lorsqu'on décidera de jeter cet appareil, il est recommandé de le mettre hors d'usage en coupant le câble d'alimentation. Il est également recommandé de protéger les parties susceptibles de constituer un danger spécialement pour les enfants qui pourraient se servir de l'appareil pour jouer.
- Ne pas laisser l'aiguille pour le nettoyage de la buse vapeur à la portée des enfants, la stocker dans un endroit sûr: risque de l'avaler et de se blesser.

Danger électrique

- Ne pas laisser le cordon d'alimentation à la portée des enfants ayant moins de 8 ans.
- Avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation, contrôler que la tension indiquée sur la plaquette située sous la machine correspond à celle du secteur.
- L'utilisation de rallonges électriques non autorisées par le fabricant de l'appareil peut causer des dommages et provoquer également des accidents.
- Avant de remplir le réservoir, débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être substitué par le Fabricant ou par son service d'Assistance Technique ou par une personne avec une qualification pareille, pour éviter chaque risque.
- Ne jamais mettre les parties électriques sous tension en contact avec l'eau: un court-circuit peut se produire
- Débrancher la prise de courant avant chaque intervention de nettoyage ou d'entretien.
- Ne trempez pas l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Toujours éteindre l'appareil et débrancher la prise du cordon d'alimentation électrique avant de remplir le réservoir d'eau.

Dangers provenant d'autres causes

- Ne pas soulever l'appareil en le prenant par le réservoir d'eau ou par la cuvette mais en le prenant par le corps.
- Choisir un endroit assez éclairé, propre et avec une prise de courant facilement accessible.
- Éviter de verser dans le réservoir une quantité excessive d'eau.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Il faut utiliser et laisser l'appareil au repos sur une surface stable.
- Il ne faut pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il présente des signes visibles de détérioration ou en cas de fuite d'eau. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux. Toutes les réparations, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, doivent exclusivement être effectuées dans un centres d'assistance après-vente Ariete ou par des techniciens agréés Ariete, de façon à prévenir les risques éventuels.



Avertissements sur les brûlures

- Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau vers une partie du corps; manipuler le tuyau vapeur avec précaution: Danger de brûlures!
- Les parties métalliques externes de l'appareil et du porte-filtre, susceptibles de provoquer des brûlures, ne doivent pas être touchées quand l'appareil est en marche.
- Si l'eau ne sort pas par le porte-filtre, cela pourrait être parce que le filtre est bouché. Dans ce cas, il faut déboîter et retirer lentement le porte-filtre car la pression restante pourrait provoquer des éclaboussures ou des jets. Nettoyer donc comme indiqué dans le paragraphe correspondant.



Attention - dégâts matériels

- Placer la machine sur un plan stable où elle ne risque pas d'être renversée.
- ne pas utiliser la machine sans eau: la pompe se brûlerait.
- Ne jamais remplir le réservoir avec de l'eau chaude ou bouillante.
- Ne pas mettre la machine sur des surfaces très chaudes ou près de flammes libres afin d'éviter que le corps de la machine se détériore.
- Le cordon ne doit pas toucher les parties chaudes de la machine.
- N'utilisez jamais d'eau gazeuse (additionnée d'anhydride de carbone).
- Ne jamais introduire des substances autres que du café en poudre dans le filtre. L'appareil pourrait gravement s'endommager.
- Ne jamais régler le moulin à café pendant son fonctionnement, ne pas introduire de café moulu dans le moulin à café mais seulement du café en grains.
- Ne pas laisser la machine à une température ambiante inférieure à 0°C, puisque l'eau résiduelle dans la chaudière pourrait geler et causer des dommages.
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.).
- Après avoir débranché la fiche d'alimentation et après le refroidissement des parties chaudes, l'appareil devra être nettoyé exclusivement avec un linge non abrasif à peine humide et quelques gouttes de détergents neutres non agressifs (ne jamais utiliser de solvants qui endommageraient le plastique).

•GARDER TOUJOURS CE MODE D'EMPLOI

DESCRIPTION DES COMPOSANTS

- A - Couvercle du réservoir
B - Réservoir d'eau
C - Cordon d'alimentation
D - Filtre à paroi simple 1 tasse et 2 tasses
E - Filtre à double paroi 1 tasse et 2 tasses
F - Porte-filtre
G - Pichet à lait
H - Buse vapeur
I - Tuyau à vapeur/eau chaude
J - Logement d'accrochage du porte-filtre
K - Moulin à café
L - Bac recueille-gouttes
M - Flotteur
N - Grille pour tasses
O - Anneau de réglage du degré de mouture
P - Aiguille pour nettoyage de la buse vapeur
Q - Presse-café
R - Filtre adoucisseur d'eau Delonghi
S - Couvercle du récipient du café
T - Récipient pour café en grains

- 1 - Pommeau de distribution vapeur/eau chaude
2 - Bouton de marche/arrêt avec voyant de fonctionnement ()
3 - Voyant de demande de détartrage ()
4 - Bouton de distribution du café pour 1 tasse avec voyant ()
5 - Voyant de la fonction vapeur/eau chaude ()
6 - Bouton de distribution du café pour 2 tasses avec voyant ()
7 - Bouton pour la mouture du café en grains avec voyant de fonctionnement ()
8 - Manomètre

Données d'identification

Les données d'identification de la machine, figurant sur la plaquette placée sous la base d'appui de la machine, sont les suivantes:

- fabricant et marque CE
- modèle (Mod.)
- n° di matricule (SN)
- tension d'alimentation (V) et fréquence (Hz)
- puissance électrique absorbée (W)
- numéro vert

En cas de demande envoyée à un Centre d'Assistance Agréé, ne pas oublier d'indiquer le modèle et le numéro de matricule.

MODE D'EMPLOI

Mise en marche

Retirer l'emballage et vérifier si tous les composants sont présents. Positionner l'appareil sur une surface plate et stable. Lavez le filtre à paroi simple pour 1 tasse et 2 tasses, le filtre à double paroi pour 1 tasse et 2 tasses et le couvercle du récipient du café.

Installation du filtre adoucisseur d'eau

Retirer le filtre adoucisseur d'eau de son emballage.

Tournez le disque du calendrier de façon à visualiser les deux prochains mois d'utilisation (Fig. 3).

Note: le filtre adoucisseur d'eau a une durée de deux mois, si on utilise la machine normalement. Si, en revanche, la machine à café est laissée inutilisée avec le filtre adoucisseur d'eau installé, le filtre dure environ trois semaines au maximum.

Utiliser uniquement les filtres "Water filter" DeLonghi, disponibles auprès des Centres d'Assistance autorisés.

Pour activer le filtre adoucisseur d'eau, faire couler l'eau du robinet dans le trou présent sur le filtre jusqu'à ce que l'eau sorte des ouvertures latérales. Faire couler au moins 500 ml d'eau (Fig. 4).

Retirer le réservoir de l'eau de la machine (Fig. 5). Remplir le réservoir avec l'eau plate fraîche jusqu'au niveau MAX. Introduire le filtre adoucisseur d'eau dans le réservoir de l'eau. Immerger le filtre adoucisseur d'eau pendant environ dix secondes. Incliner le filtre afin de faire sortir les bulles d'air. Presser légèrement le filtre adoucisseur d'eau lorsqu'il est immergé dans l'eau pour chasser l'air résiduel contenu à l'intérieur (Fig. 7).

Insérer le filtre dans le logement présent sur le fond du réservoir (Fig. 8). Bien appuyer sur le filtre.

Premier allumage

Contrôler que la tension du réseau domestique soit la même que celle indiquée sur la plaquette de données techniques de l'appareil.

Après avoir rempli le réservoir jusqu'au niveau MAX, introduire le réservoir de l'eau dans son logement (Fig. 9).

Pour assurer le bon fonctionnement de la machine, pousser à fond le réservoir.

Le réservoir peut aussi être rempli par le haut, en versant l'eau dans le compartiment spécifique après avoir soulevé le couvercle (Fig. 6).

Introduire la fiche dans la prise de courant.

Placer le porte-filtre dans son logement sans introduire de filtre.

Appuyer sur le bouton de mise en marche (☺). Le voyant du bouton d'allumage commence à clignoter. Lorsque la machine a atteint la bonne température pour la préparation du café, les voyants des boutons (☐^P), (☐^P☐^P), (●) s'allument de façon continue.

Note: si le circuit hydraulique de la chaudière est resté sans eau, tous les voyants clignotent simultanément. Pour rétablir le fonctionnement de la machine voir la section « Remplissage du réservoir d'eau pendant l'utilisation ».

Pour recharger le circuit éteindre la machine. Remplir le réservoir avec de l'eau froide plate. Rallumer la machine. Attendre que la machine soit prête, ce qui est indiqué par les voyants des boutons qui sont tous allumés. Tourner le tuyau de la vapeur vers l'intérieur et le pointer vers le plateau d'égouttement. Tourner le pommeau de distribution vapeur/eau chaude vers la droite sur la position eau (☶) (Fig. 14).

Note: pendant la phase de chauffage, la machine distribue toujours l'eau chaude à partir du logement d'accrochage du porte-filtre (environ 60 ml).

Note: veiller à ce que le pommeau de distribution vapeur/eau chaude se trouve en position centrale (●), autrement le chauffage de la chaudière ne démarrera pas. Si le pommeau de distribution vapeur/eau chaude ne se trouve pas dans cette position le voyant de fonctionnement (☺) clignotera rapidement.

Placer le pichet à lait fourni sous le porte-filtre (Fig. 11).

Appuyer sur le bouton de distribution du café pour 2 tasses (☐☐☐) (Fig. 12). Démarrer le processus de distribution jusqu'à voir sortir de l'eau du logement du porte-filtre.

Placer le pichet à lait sous le tuyau de distribution vapeur/eau chaude (Fig. 13).

Tourner le pommeau de distribution vapeur/eau chaude vers la droite sur la position eau (☺).

Démarrer le processus de distribution jusqu'à voir sortir de l'eau chaude du tuyau de la vapeur. Remettre le pommeau de distribution vapeur/eau chaude en position centrale (●) pour interrompre la distribution de l'eau chaude.

Répéter les étapes jusqu'à terminer toute l'eau contenue dans le réservoir.

Maintenant, la machine est prête pour préparer le premier café.

Note: répéter cette opération à chaque fois que la machine sera rallumée après plusieurs jours d'inactivité.

Si le réservoir reste à sec, on perçoit une vibration et un bruit plus fort. Les voyants des boutons (☐☐☐), (☐☐☐☐☐), (●) clignotent. Pour rétablir le fonctionnement de la machine voir la section « Remplissage du réservoir d'eau pendant l'utilisation ».

COMMENT FAIRE LE CAFÉ

Vérifier le niveau d'eau dans le réservoir (B). Contrôler que le réservoir soit bien inséré dans son logement. Insérer dans le porte-filtre (F) le filtre désiré: il est possible de choisir entre le filtre (D) pour 1 ou 2 tasses et le filtre (E) pour 1 ou 2 tasses.

Introduire les grains de café dans le récipient (Fig. 15). Ne pas introduire une quantité excessive de grains de café. Le couvercle du récipient à café doit être fermé.

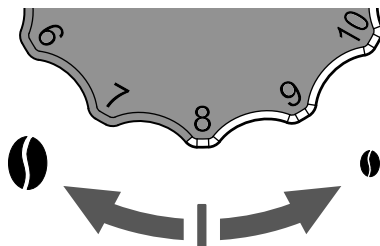
Note: Si on introduit peu de grains de café à la fois, on pourra déguster un café avec le mélange toujours frais.

Réglage du degré de mouture

Le café peut être plus ou moins finement moulu selon le degré de mouture désiré.

Le degré de mouture affecte le goût plus ou moins fort du café et la qualité de la crème. On peut essayer de modifier ce paramètre pour trouver le goût parfait pour son café.

Sur l'anneau de réglage du degré de mouture on trouve une échelle de 1 à 11. Les nombres les plus élevés correspondent à une mouture plus grosse. Les nombres les plus bas correspondent à une mouture plus fine. Faire un café d'essai avec un degré de mouture égal à 8. Varier ensuite le degré de mouture pour trouver le goût parfait pour son café.



Tournez l'anneau de réglage du degré de mouture (O) vers la gauche si on désire une mouture grosse (☐☐☐) ou vers la droite si on veut une mouture fine (☐☐☐☐☐) (Fig. 16).

Note: la distribution de café moulu avec le degré de mouture désiré n'est pas immédiate à cause de la poudre moulue résiduelle restée à l'intérieur du conduit. Distribuer quelques doses de café moulu avant d'effectuer un nouveau réglage du degré de mouture.



Attention!

L'opération doit être effectuée avec le moulin à café en marche afin de faciliter la rotation de l'anneau de réglage du degré de mouture.

Réglage de la quantité de café moulu pour 1 tasse ou 2 tasses

On peut régler la quantité de café moulu à insérer dans le filtre (temps d'action de la meule).

La quantité de café moulu a un effet sur le goût plus ou moins fort du café et sur la qualité de la crème. On peut essayer de modifier ce paramètre pour trouver le goût parfait pour son café.

Chaque fois que l'on appuie sur le bouton pour la mouture (☛), la poudre de café va sortir du moulin.

Avant de démarrer la mouture, placer le porte-filtre (F) sous le moulin à café (Fig. 18).

Appuyer une fois sur le bouton pour la mouture pour mouder le café pour 1 tasse. Appuyer deux fois consécutives sur le bouton pour la mouture pour mouder le café pour 2 tasses.

Pour définir la quantité de café à mouder, appuyer et maintenir enfoncé le bouton pour la mouture (☛) pendant le temps nécessaire. Le temps écoulé équivaut à la durée de la nouvelle mouture. Pour définir la quantité de café à mouder pour 1 tasse, appuyer 1 fois sur le bouton pour la mouture et le maintenir enfoncé. Pour définir la quantité de café à mouder pour 2 tasses, appuyer 2 fois de suite sur le bouton pour la mouture et le maintenir enfoncé.

Note: Appuyer 2 fois de suite avec un intervalle inférieur à 1,5 secondes.

Pour interrompre à tout moment le réglage de la quantité de café moulu, appuyer sur le bouton pour la mouture (☛).

Note: Le réglage du degré de mouture affecte la quantité de café distribué. Après chaque réglage du degré de mouture il faudra ajuster la quantité de café moulu pour 1 tasse et 2 tasses.

Pendant que le moulin à café fonctionne, la phase de réchauffement de la chaudière et la fonction de débit sont annulées.

Réglage de la quantité d'eau distribuée pour 1 tasse ou 2 tasses

On peut régler la quantité d'eau distribuée pour 1 ou 2 tasses de café (temps de distribution de l'eau chaude à travers le porte-filtre).

La quantité d'eau distribuée affecte le goût plus ou moins fort du café et la qualité de la crème. On peut essayer de modifier ce paramètre pour trouver le goût parfait pour son café.

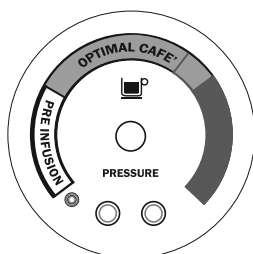
Note: le réglage de la quantité d'eau distribuée pour 1 tasse ou 2 tasses doit être effectué pendant la distribution du café.

Pour régler la quantité d'eau à distribuer pour 1 tasse de café, appuyer sur le bouton (☛) et le maintenir enfoncé pendant le temps nécessaire. Le temps écoulé définit la nouvelle quantité d'eau pour 1 tasse de café.

Pour régler la quantité d'eau à distribuer pour 2 tasses, appuyer sur le bouton (☛☛) et le maintenir enfoncé pendant le temps nécessaire. Le temps écoulé définit la nouvelle quantité d'eau pour 2 tasses de café.

Fonctionnement du manomètre

Le dispositif est équipé d'un manomètre (8) qui indique si les paramètres de la quantité d'eau, la quantité de café et le degré de mouture sont bien équilibrées pour une distribution optimale du café.



Pré infusion

La première phase de distribution du café correspond à une pré-infusion de la poudre de café. La machine fonctionne à basse pression. L'aiguille du manomètre doit se trouver dans la zone PRE INFUSION.

Optimal café

La pression de l'eau augmente progressivement. Pendant toute la phase de distribution du café l'aiguille doit se trouver dans la zone OPTIMAL CAFÉ. Le café sera ainsi préparé à la pression idéale.

Café trop aqueux

Si, lors de la distribution du café dans la tasse, l'aiguille du manomètre reste dans la zone PRE INFUSION, le café a été distribué à une pression insuffisante. Cela se produit lorsque l'eau passe rapidement à travers la poudre de café. Le café est aqueux, avec peu de crème et peu de goût. Les causes dépendent de la mouture trop grosse ou de la faible quantité de café dans le porte-filtre ou du fait que le café moulu n'a pas été pressé.

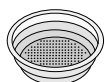
Café trop fort

Si, lors de la distribution du café dans la tasse, l'aiguille du manomètre dépasse la zone optimale de distribution et se positionne dans la zone rouge, le café a été distribué à une pression trop haute. Cela se produit lorsque l'eau n'arrive pas à passer à travers la poudre de café. Le café est fort, avec peu de crème et un goût amer. Les causes dépendent de la mouture trop fine ou de la quantité excessive de café dans le porte-filtre ou du fait que le café moulu a été trop pressé.

Un bon espresso s'obtient lorsque l'on atteint un équilibre parfait entre la douceur, l'acidité et l'amertume du goût. La saveur du café dépendra de nombreux facteurs, tels que le type de grains de café, le degré de torréfaction, la fraîcheur, le degré de mouture, le dosage de café moulu et le pressage de la poudre de café dans le filtre. Il faut expérimenter en ajustant ces facteurs pour obtenir sa propre saveur préférée. Dans tous les cas, se rappeler de suivre les indications sur le manomètre.

Distribution du café

Choisissez le filtre à paroi simple ou à double paroi pour 1 ou 2 tasses en fonction de la quantité de café que vous souhaitez préparer.



Filtre à paroi simple
pour 1 tasse

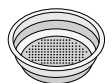


Filtre à paroi simple
pour 2 tasses

Le filtre à paroi simple est idéal si vous maîtrisez déjà bien la préparation du café expresso.

Pendant l'utilisation de ce filtre, le niveau de mouture, la quantité et le pressage du café doivent être bien équilibrés entre eux. Autrement, le café commencera à couler trop rapidement (si la mouture du café est trop grosse et insuffisamment pressée) ou trop lentement (si la mouture du café est trop fine et trop pressée) à travers le filtre.

Les éléments filtrant du filtre à paroi simple doivent être utilisés seulement avec du café fraîchement moulu.



Filtre à double paroi
pour 1 tasse



Filtre à double paroi
pour 2 tasses

Grâce aux éléments filtrant du filtre à double paroi, l'eau coule plus lentement à travers le marc de café pendant la préparation. Le filtre à double paroi vous permet de prêter moins d'attention au bon pressage et au niveau de mouture du café.

C'est pourquoi le filtre à double paroi est idéal pour les moins expérimentés. Ce filtre simplifie la préparation du café expresso et garantit une crème parfaite.

Introduire le filtre dans le porte-filtre (Fig.17).

Placer le porte-filtre sous le moulin à café (Fig. 18). Insérer les ailettes du porte-filtre dans le support sous le moulin à café.

Régler le degré de mouture, si nécessaire.

Pour moudre le café pour 1 tasse appuyer une fois sur le bouton pour la mouture (●). Pour moudre le café pour 2 tasses appuyer deux fois consécutives sur le bouton pour la mouture (●●).

Le café moulu dans le porte-filtre doit être pressé avec le presse-café (Fig. 20).

Appuyer sur le bouton de distribution du café 1 tasse (☐^P). Quelques secondes suffisent pour libérer le logement d'accrochage du porte-filtre des résidus de poudre de café et pour nettoyer le circuit de la chaudière. Appuyez à nouveau sur le bouton pour arrêter la distribution d'eau.

Enclencher le porte-filtre dans son emplacement (Fig. 21).



Attention!

Bien serrer le porte-filtre en s'assurant de bien l'avoir accroché à la collerette (Fig. 21).

Si une quantité excessive de poudre à café est introduite à l'intérieur du filtre, la rotation du porte-filtre pourra apparaître difficile et/ou on pourra avoir des fuites au porte-filtre pendant l'écoulement du café.

Pour obtenir le premier café bien chaud, fixer le porte-filtre avec le filtre inséré (mais sans le café moulu) à son logement. Distribuer une tasse de café de façon que l'eau chaude nettoie et chauffe le filtre. Ceci ne sera pas nécessaire pour les cafés suivants.

Lorsque la machine a atteint la bonne température pour la préparation du café, les voyants des boutons (☐^P), (☐^P☐^P), (●) s'allument de façon continue.

Appuyer sur le bouton de distribution du café (☐^P) pour préparer 1 tasse de café, ou sur le bouton de distribution du café (☐^P☐^P) pour préparer 2 tasses de café.

Vérifier que l'aiguille du manomètre se trouve dans le secteur PRE INFUSION au début de la distribution et qu'elle se déplace ensuite vers le secteur OPTIMAL CAFÉ, pendant la phase de descente du café dans la tasse. Voir la section « Fonctionnement du manomètre ».

Pour arrêter la distribution avant que la machine ait terminé, appuyer sur le bouton de distribution du café.



Attention!

Comme pour les machines à café professionnelles, ne pas retirer le porte-filtre lorsque le bouton de distribution est activé.



Attention!

Une fois le café écoulé, attendre une dizaine de secondes avant d'enlever le porte-filtre; pour ôter le porte-filtre, le tourner lentement de droite à gauche de façon à éviter les jets et les éclaboussures d'eau ou de café.

Lorsque la machine à café est en attente (stand-by), les voyants des boutons (☐^P), (☐^P☐^P), (●) sont allumés de façon continue. **Si on remarque de petites bouffées de vapeur provenant du porte-filtre durant la phase d'attente de la vapeur, considérer le phénomène comme absolument normal.**

Retrait du filtre

Pour retirer le filtre du porte-filtre utiliser le manche d'une cuillère à café. Soulever le bord du filtre. Extraire le filtre.



Fonction d'arrêt automatique

Cette machine à café est équipée d'un système d'extinction automatique, conformément aux nouvelles réglementations sur les consommations énergétiques. Au bout de 30 minutes d'inactivité, la machine s'éteindra. Pour faire un nouveau café, il faudra rallumer la machine en appuyant sur le bouton marche/arrêt (☺). Lorsque la machine a atteint la bonne température pour la préparation du café, les voyants des boutons (☑), (☑☑), (☑) s'allument de façon continue.

Remplissage du réservoir d'eau durant l'utilisation

Il est recommandé de toujours vérifier le niveau d'eau dans le réservoir. Si le réservoir reste à sec, on perçoit une vibration et un bruit plus fort. Les voyants des boutons (☑), (☑☑), (☑) clignotent.

Débrancher la machine et retirer la fiche de la prise de courant. Retirer le porte-filtre. Remplir le réservoir jusqu'au niveau indiqué et rallumer la machine.

Lorsque la machine a atteint la bonne température pour la préparation du café, les voyants des boutons (☑), (☑☑), (☑) s'allument de façon continue. Placer le pichet à lait sous le tuyau de distribution vapeur/eau chaude (Fig. 13).

Tourner le pommeau de distribution vapeur/eau chaude vers la droite sur la position eau (☺). Le voyant de la fonction vapeur/eau chaude (☺☺) s'allume de façon continue. Faire sortir de l'eau chaude jusqu'à ce que le circuit soit rempli à nouveau et que l'eau sorte régulièrement par le tuyau de la vapeur/eau chaude.

Remettre le pommeau de distribution vapeur/eau chaude en position centrale (●).

La machine reprendra à fonctionner régulièrement.

COMMENT FAIRE UN CAPPUCCINO

Pour obtenir un bon cappuccino professionnel, procéder comme suit: faire du café, puis monter le lait et verser ce dernier sur le café.

Avant d'utiliser le tuyau de la vapeur/eau chaude pour utiliser la fonction vapeur, s'assurer qu'on a enlevé le porte-filtre de son logement.

Si on remarque de petites bouffées de vapeur provenant du porte-filtre durant la phase d'attente de la vapeur, considérer le phénomène comme absolument normal.



Attention!

Danger de brûlures. Maintenir le tuyau de la vapeur/eau chaude uniquement par la partie en caoutchouc.

Placer le tuyau de la vapeur/eau chaude à l'intérieur d'un récipient (Fig. 24).

Tourner le pommeau de distribution vapeur/eau chaude (1) vers la gauche en position vapeur (☺). Le voyant de la fonction vapeur/eau chaude (☺☺) clignote pour indiquer l'émission de la vapeur. Il sortira d'abord une petite quantité d'eau et immédiatement après un puissant jet de vapeur. Interrompre la distributions de la vapeur en ramenant le pommeau de distribution vapeur/eau chaude (1) à la position centrale (●). Placer le tuyau de la vapeur/eau chaude dans le pichet du lait à monter. Tourner progressivement le pommeau de distribution vapeur/eau chaude vers la gauche en position vapeur (☺). Immerger à fond le tuyau vapeur/eau chaude dans le lait: en quelques instants on verra monter une mousse épaisse et crémeuse.

Interrompre la distributions de la vapeur en ramenant le pommeau de distribution vapeur/eau chaude (1) à la position centrale (●). Le voyant de la fonction vapeur/eau chaude (☺☺) s'éteindra.

Après chaque utilisation, distribuer de la vapeur d'eau pendant quelques secondes pour libérer l'orifice de la buse vapeur des éventuels résidus de lait.

RETOUR AU MODE CAFÉ

Pour distribuer du café après la production de vapeur on ne doit effectuer aucune procédure. La machine est équipée d'un système de contrôle électronique qui permet de distribuer le café toujours à la température optimale. Suite à la pression du bouton de distribution du café (1 tasse ou 2 tasses) le voyant correspondant au bouton pressé se met à clignoter pendant le temps nécessaire au refroidissement de la chaudière. Lorsque le voyant reste allumé de façon constante, sans clignoter, le café sera distribué automatiquement.

COMMENT DISTRIBUER DE L'EAU CHAUDE

Placer le pichet à lait sous le tuyau vapeur/eau chaude (Fig. 13).

Tourner le pommeau de distribution vapeur/eau chaude vers la droite sur la position eau (☹).

Le voyant de la fonction vapeur/eau chaude (☹ ☹) s'allume fixe pour indiquer l'émission d'eau chaude.

L'eau commencera à sortir du tuyau vapeur/eau chaude. Pour interrompre la distribution remettre le pommeau de distribution vapeur/eau chaude en position centrale (●). Le voyant de la fonction vapeur/eau chaude (☹ ☹) s'éteint.

CONSEILS UTILES POUR OBTENIR UN BON EXPRESSO ITALIEN

Le degré de mouture, la quantité de café moulu, le pressage du café dans le porte-filtre et la durée d'écoulement de l'eau affectent le goût du café plus ou moins fort et la qualité de la crème. On peut essayer de modifier un ou plusieurs de ces paramètres pour trouver le goût parfait pour son café.

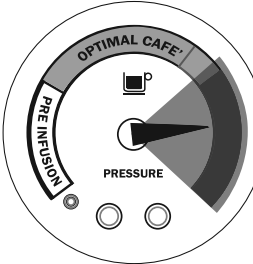
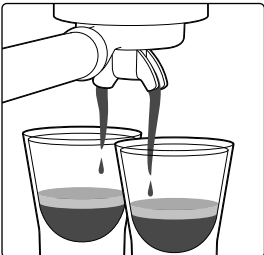
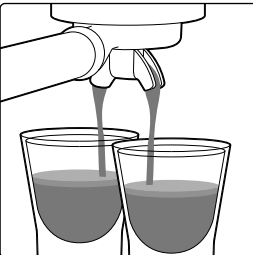
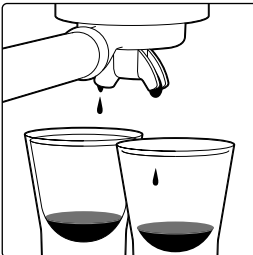
Si vous choisissez une mouture plus fine, souvenez-vous d'augmenter la quantité de café moulu dans le porte-filtre et appuyez moins fort sur le café avec le presse-café, sinon le café pourrait être aqueux. Au contraire, si la mouture est grosse, diminuer la quantité de café moulu dans le porte-filtre et pressez plus fort le café avec le presse-café. Le café moulu dans le porte-filtre devra être légèrement pressé.

Garder les grains de café dans une boîte fermée, au frais et loin de l'humidité. Si possible, garder le café sous vide. Acheter du café en petits paquets, de façon à avoir toujours du café frais à moudre.

	Mouture	Dosage du café	Utilisation du presse-café	Temps de distribution de l'eau
Café fort. Goût amer. Faible quantité	Café moulu trop fin	Trop de café moulu dans le porte-filtre	Café excessivement pressé dans le filtre	Au-delà de 20 secondes (☹ ^P) Au-delà de 30 secondes (☹ ^P ☹ ^P)
Café équilibré	optimal	8-10 g (1 tasse) 15-18 g (2 tasses)	bien pressé	13-18 secondes (☹ ^P) 20-30 secondes (☹ ^P ☹ ^P)
Café aqueux	Café moulu trop gros	Pas assez de café moulu dans le porte-filtre	Café dans le filtre pas assez pressé	Moins de 10 secondes (☹ ^P) Moins de 20 secondes (☹ ^P ☹ ^P)

Pendant la distribution du café l'aiguille du manomètre doit rester dans le secteur OPTIMAL CAFÉ.

Voir la section « Fonctionnement du manomètre ».

		
Pression OK	Pression basse	Pression haute
Le café coule dans les tasses après 4-7 secondes La distribution est lente et bien chaude La crème est brun doré avec une mousse riche Le café est brun foncé	Le café coule dans les tasses après 1-3 secondes La distribution est rapide et aqueuse La crème est plus claire avec une mousse fine Le café est brun clair, avec un goût amer et léger	Le café coule dans les tasses après 7-8 secondes La distribution est lente et incomplète La crème est plus sombre ou absente Le café est brun clair, de saveur amère et au goût brûlé
		
Après la distribution du café, distribuer de l'eau chaude du logement du porte-filtre sans le porte-filtre installé afin de nettoyer le circuit du café et de prévenir les incrustations.	Régler une mouture plus fine. Augmenter la quantité de café moulu distribuée par le moulin. Presser plus fort le café dans le filtre	Régler une mouture plus grosse. Réduire la quantité de poudre de café distribuée par le moulin. Exercer une pression plus faible sur le café dans le filtre

ENTRETIEN DE LA MACHINE

Déblocage du moulin à café

Dans le cas où le moulin à café se bloque, la cause pourrait être due à la présence d'impuretés parmi les grains de café qui ont bloqué la meule.

Pour débloquer le moulin à café, éteindre la machine.

Vider le porte-filtre des résidus de café moulu.

Tourner l'anneau de réglage du degré de mouture vers la gauche (☛ ◀) pour régler la mouture plus grosse (9, 10, 11), (Fig. 16).

Les impuretés qui bloquaient le moulin tomberont dans le conduit du café moulu.

Allumer la machine.

Placer un récipient sous le moulin à café.

Appuyer sur le bouton pour la mouture du café (☼) une fois.

Laisser tomber le café moulu dans le récipient. Jeter le café moulu pour éliminer les impuretés présentes.

Restaurer le degré de mouture correct.

Passer à la préparation du café.

Si le moulin à café ne redémarre pas et il reste toujours bloqué, appuyer sur le bouton de marche/arrêt (⏻) pour éteindre la machine.

Tourner à plusieurs reprises à droite et à gauche l'anneau de réglage (O), (Fig. 16). Essayer de redémarrer le moulin.

Si après plusieurs tentatives l'opération échoue, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé le plus proche.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL



Attention!

Un entretien et un nettoyage réguliers permettent de préserver les qualités de l'appareil et de les maintenir dans le temps. Ne jamais laver les composants de l'appareil en lave-vaisselle. Ne pas utiliser des jets d'eau directe.

Nettoyage des filtres contenant le café moulu

S'assurer que les orifices ne sont pas bouchés. Faire couler l'eau bouillante avec le porte-filtre installé sans la poudre de café, pour dissoudre ou éliminer tout résidu de café ou d'impuretés.



Attention!

Retirer et extraire lentement le porte-filtre: le résidu de pression éventuelle pourrait en effet provoquer des jets ou des éclaboussures.

Il est recommandé de bien nettoyer les filtres environ tous les 3 mois, en utilisant des pastilles de nettoyage des filtres disponibles sur le marché, de la manière suivante:

- Insérer une pastille de nettoyage dans le filtre (sans café).
- Fixer le porte-filtre à son siège.
- Appuyer sur le bouton café 2 tasses (☼) pour commencer la distribution.
- Laisser agir la pastille pendant au moins 15 minutes.
- Appuyer sur le bouton café à nouveau pour arrêter la distribution.
- Répéter l'opération de distribution de l'eau. Laisser reposer pendant une minute. Répéter les étapes pour 5 cycles de distribution.
- Retirer le porte-filtre de son siège, extraire le filtre du porte-filtre et bien rincer tous les composants sous l'eau courante du robinet.
- Appuyer sur le bouton de marche/arrêt (⏻) pour éteindre la machine, débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant et nettoyer les parties internes avec une éponge pour éliminer tout résidu de détergent (Fig. 26).

Répéter les opérations pour tous les filtres.

Si la machine à café est utilisée quotidiennement, on conseille d'effectuer l'opération de nettoyage au moins tous les trois mois.

Nettoyage des composants

Laver le pichet à lait, le porte-filtre et les trois filtres dans de l'eau savonneuse. Rincer et sécher soigneusement chaque pièce.

Nettoyage du siège du porte-filtre

Avec l'utilisation, dans le logement d'accrochage du porte-filtre peut se produire une sédimentation du marc de café, qui peut être éliminé avec un cure-dents, une éponge (Fig. 26), ou en laissant couler de l'eau sans le porte-filtre inséré (Fig. 27).

**Attention!**

Ne pas laver le porte-filtre au lave-vaisselle.

Nettoyage du tuyau à vapeur/eau chaude**Attention!**

Effectuer l'opération lorsque le tuyau de la vapeur/eau chaude est froid, afin d'éviter des brûlures.

Dévisser la buse vapeur du tuyau (Fig. 28) et la laver à l'eau courante. Le tuyau vapeur/eau chaude peut être nettoyé avec un chiffon doux. Revisser la buse vapeur jusqu'au bout. Si nécessaire, nettoyer l'orifice de sortie de la vapeur (Fig. 29) avec l'aiguille en dotation. Après chaque utilisation émettre de la vapeur pendant quelques secondes pour libérer l'orifice des résidus éventuels.

Nettoyage du réservoir**Attention!**

L'opération de nettoyage doit être effectuée avec la machine éteinte et avec la fiche électrique débranchée de la prise de courant.

Il est conseillé de nettoyer périodiquement l'intérieur du réservoir avec une éponge ou un linge humide.

Nettoyage de la grille et du bac recueille-gouttes**Attention!**

L'opération de nettoyage doit être effectuée avec la machine éteinte et avec la fiche électrique débranchée de la prise de courant.

Se rappeler de vider de temps en temps le plateau d'égouttement.

Le plateau d'égouttement est équipé d'un flotteur (M). Lorsque le flotteur dépasse la grille d'appui pour les tasses, cela signifie que le plateau est plein d'eau et doit être vidé.

Enlever la grille pour tasses (N).

Retirer le plateau d'égouttement (L) de la machine, le vider et le laver sous l'eau courante.

Laver aussi la grille d'appui pour les tasses.

Nettoyage du corps de la machine**Attention!**

L'opération de nettoyage doit être effectuée lorsque les parties chaudes de la machine ont retrouvé la température ambiante.

**Attention!**

Nettoyer les parties fixes de la machine en utilisant un linge humide non abrasif pour ne pas abimer la surface.

DÉCALCIFICATION

Un bon entretien et un nettoyage régulier préservent la machine et en maintiennent l'efficacité sur une plus longue durée en limitant considérablement les risques de formation de dépôts calcaires dans l'appareil. Si malgré cela, après un certain temps, le fonctionnement de la machine était compromis à cause de l'utilisation fréquente d'eau dure et très dure, on peut détartrer la machine à café pour éliminer le mauvais fonctionnement. Ce produit est facilement disponible dans les Centres d'Assistance Technique.

Utiliser à cet effet un produit détartrant à base d'acide citrique.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux composants internes de la machine provoqués par l'utilisation de produits non conformes à cause de la présence d'additifs chimiques.

L'appareil indique la nécessité d'une procédure de détartrage lorsque le voyant de demande de décalcification s'allume (☑). Procéder comme suit:

Appuyer sur le bouton marche/arrêt (⏻) pour éteindre l'appareil. Débrancher la fiche de la prise de courant. Retirer le porte-filtre de son logement d'accrochage.

Retirer le filtre adoucisseur d'eau du réservoir de l'eau.

Remplir le réservoir de l'eau avec de l'eau plate fraîche jusqu'au niveau MAX. Verser à l'intérieur le produit détartrant.

Placer sous le logement d'accrochage du porte-filtre un récipient suffisamment grand pour contenir l'eau du réservoir. Immerger le tuyau vapeur/eau chaude dans le récipient.

Appuyer simultanément sur le bouton café 1 tasse et sur le bouton café 2 tasses et, enfin, sur le bouton d'alimentation pendant environ 3 secondes. Le programme de détartrage démarre et la solution contenue dans le réservoir commence à sortir par le logement d'accrochage du porte-filtre et par le tuyau de la vapeur/eau chaude. Les voyants des boutons café 1 tasse et 2 tasses clignotent pendant la phase de détartrage.

Les dépôts de calcaire sont retirés du circuit interne de la machine.

Après une série de lavages et de pauses, le cycle de détartrage se termine. Les voyants des boutons café 1 tasse et 2 tasses s'éteignent.

Vider le réservoir de l'eau de la solution restante. Rincer le réservoir de l'eau.

Remplir le réservoir avec de l'eau plate fraîche.

Appuyer simultanément sur le bouton café 1 tasse et sur le bouton café 2 tasses pendant environ 3 secondes. La phase de rinçage démarre et l'eau contenue dans le réservoir commence à sortir du logement d'accrochage du porte-filtre et du tuyau de la vapeur/eau chaude. Les voyants des boutons café 1 tasse et 2 tasses clignotent pendant la phase de rinçage.

Après une série de lavages et de pauses, le cycle de rinçage se termine. L'appareil s'éteint.

Remplir le réservoir avec de l'eau plate fraîche.

Appuyer sur le bouton marche/arrêt (⏻) pour allumer l'appareil. Le voyant de demande de détartrage (☑) est éteint.

Si le voyant de demande de détartrage continue à clignoter, répéter le cycle de détartrage.

MISE HORS SERVICE

En cas de mise hors service de l'appareil, il faut débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant, vider le réservoir de l'eau et le plateau d'égouttement et le nettoyer (voir la section « Nettoyage de la machine »).

Si on doit jeter la machine, il faut tout d'abord la démonter et séparer les différents matériaux qui la composent, afin de les jeter selon les critères du tri sélectif imposés par les lois nationales en vigueur.

COMMENT REMÉDIER AUX INCONVÉNIENTS SUIVANTS



Attention!

En cas de dysfonctionnement, éteindre immédiatement la machine et retirer la fiche de la prise électrique.

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
La machine ne distribue pas d'eau chaude	Il est probable que de l'air soit entré dans le circuit et cela ait pu désamorcer la pompe.	Vérifier que le réservoir est bien introduit et que le niveau ne soit pas niveau minimum indiqué par la référence appropriée en relief. Répéter les opérations décrites au paragraphe « Opérations avant l'emploi ».
	Orifice de sortie de la buse à vapeur obstrué.	Désobstruer avec l'aiguille en dotation toute incrustation éventuelle qui se soit formée dans l'orifice de la buse à vapeur.
La machine ne débite pas de vapeur.	Il y a peu d'eau et la pompe n'aspire pas.	Contrôler que le niveau d'eau dans le réservoir est régulier et le remplir avec de l'eau fraîche plate au cas échéant.
	Trou de sortie de la vapeur du tuyau bouché.	Désobstruer avec l'aiguille en dotation toute incrustation qui se soit formée dans l'orifice du conduit eau/vapeur.
Sortie de vapeur par les bords du porte-filtre.	On est en train d'essayer de faire du café avec la fonction vapeur activée. Contrôler que le pommeau de distribution vapeur/eau chaude soit en position centrale (●).	Interrompre l'écoulement du café. Tourner le pommeau de distribution vapeur/eau chaude en position centrale pour désactiver la fonction vapeur. Attendre que les voyants des boutons (☐ ^P), (☐ ^P ☐ ^P), (●) soient allumés de façon continue avant de préparer un nouveau café.
Fuite de café par les bords du porte-filtre.	Une quantité excessive de café moulu a probablement été mise dans le porte-filtre et empêche de le serrer à fond dans son logement.	Retirer et extraire lentement le porte-filtre: le résidu de pression éventuelle pourrait en effet provoquer des jets ou des éclaboussures. Nettoyer le logement avec une éponge (Fig. 26). Diminuer la quantité de café moulu et répéter l'opération. Voir paragraphe « Réglage de la quantité de café moulu pour 1 tasse ou 2 tasses ».
	Des résidus de café moulu sont restés collés sur le joint du siège du porte-filtre.	Renettoyer le joint avec une éponge (Fig. 26).
	Le filtre contenant le café moulu a l'orifice de sortie obstrué.	Retirer et extraire lentement le porte-filtre: le résidu de pression éventuelle pourrait en effet provoquer des jets ou des éclaboussures. Nettoyer le trou du filtre avec une brosse ou avec l'aiguille en dotation. Nettoyer le filtre comme décrit dans la section « Nettoyage des filtres contenant le café moulu ».
Le café est aqueux et froid.	Poudre de café moulue trop grosse.	Pour obtenir un café plus concentré et plus chaud, il faut utiliser une mouture plus finement moulue. Essayer d'utiliser un degré pour une mouture plus fine.
	Si on prépare le premier café, le filtre peut être froid.	Essayer de chauffer le filtre avant de faire le café comme décrit dans la section « Comment faire un café ».

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
Moulin à café bloqué ou très bruyant.	Présence probable d'impuretés entre les grains de café.	Appuyer sur le bouton pour la mouture (●) pour arrêter la mouture. Voir la section « Déblocage du moulin à café ».
Lorsque la machine est en marche, le voyant lumineux du bouton de marche/arrêt clignote rapidement	Le pommeau de distribution vapeur/eau chaude n'est pas en position centrale (●).	Remettre le pommeau de distribution vapeur/eau chaude en position centrale (●). La machine reprendra à fonctionner régulièrement.
Quantité excessive de café distribué	La quantité de café distribué pour 1 tasse ou 2 tasses a été mal réglée	Diminuer la quantité de café distribué. Voir la section « Réglage de la quantité d'eau distribuée pour 1 tasse ou 2 tasses »
Trop de café moulu dans le filtre	La quantité de café moulu pour 1 tasse ou 2 tasses a été mal réglée	Diminuer la quantité de café moulu. Voir paragraphe « Réglage de la quantité de café moulu pour 1 tasse ou 2 tasses »
Le dispositif fait du bruit lors de la sortie de la vapeur	Le bruit est dû à la pompe à eau qui fonctionne à des pressions plus élevées pendant la distribution de vapeur.	Ne rien faire. Fonctionnement correct.
Le dispositif fait un bruit étrange lors de la distribution du café	Il y a peu d'eau et la pompe n'aspire pas.	Vérifier que le niveau d'eau dans le réservoir soit correct. Si nécessaire remplir le réservoir de l'eau avec de l'eau plate fraîche jusqu'au niveau MAX.
La machine ne distribue pas d'eau chaude ni de vapeur	Orifice de la buse à vapeur obstrué.	Désobstruer avec l'aiguille en dotation toute incrustation qui se soit formée dans l'orifice du conduit de distribution (Fig. 29).
Le lait n'est pas assez monté	Il n'y a pas assez de vapeur.	Désobstruer avec l'aiguille en dotation toute incrustation qui se soit formée dans l'orifice du conduit de distribution (Fig. 29).
La machine cesse de fonctionner	La protection interne du moteur électrique du moulin à café est intervenue.	Éteindre l'appareil et le laisser refroidir pendant environ 60 minutes.
Le moulin à café est bloqué ou fait un bruit plus fort	Présence d'impuretés parmi les grains de café qui ont bloqué la meule.	Débloquer le moulin comme décrit dans la section « Réglage du degré de mouture ».

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'écoulement du café ne se fait pas ou se fait trop lentement.	Les perforations du disque logé à l'emplacement où s'accroche le porte-filtre sont bouchées.	Mettre en marche la machine sans le porte-filtre en faisant s'écouler l'eau. Si l'eau ne coule toujours pas uniformément de tous les trous, effectuer le détartrage comme décrit dans la section « Détartrage ».
	Le filtre contenant le café moulu a l'orifice de sortie obstrué.	Retirer et extraire lentement le porte-filtre: le résidu de pression éventuelle pourrait en effet provoquer des jets ou des éclaboussures. Nettoyer le trou du filtre avec une brosse ou avec l'aiguille en dotation. Nettoyer le filtre comme décrit dans la section « Nettoyage des filtres contenant le café moulu »
	Poudre de café moulue trop fine.	Essayer d'utiliser un degré pour une mouture plus grosse.
	Poudre de café trop pressée.	Exercer une pression plus faible sur le café dans le filtre.
	Quantité d'eau distribuée insuffisante.	Essayer d'augmenter la quantité d'eau distribuée. Voir la section « Réglage de la quantité d'eau distribuée pour 1 tasse ou 2 tasses »
	Le réservoir n'est pas bien inséré.	Insérer correctement le réservoir en le poussant à fond.
	Il y a peu d'eau et la pompe n'aspire pas.	Vérifier que le niveau d'eau dans le réservoir soit correct. Si nécessaire remplir le réservoir de l'eau avec de l'eau plate fraîche jusqu'au niveau MAX.
	Réservoir vide.	Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX.

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Auch wenn die Geräte entsprechend der geltenden Europäischen Normen hergestellt wurden und daher alle potentiell gefährlichen Teile geschützt sind, müssen, um Unfälle und Schäden zu vermeiden, diese Hinweise aufmerksam gelesen und das Gerät nur für den Zweck verwendet werden, für den es vorgesehen wurde. Die Bedienungsanleitung auch für späteres Nachschlagen stets griffbereit aufbewahren. Soll dieses Gerät an andere Personen abgegeben werden, bitte daran denken, auch die Bedienungsanleitung mit auszuhändigen. Die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Informationen sind mit den nachstehenden Symbolen gekennzeichnet, die auf folgendes hinweisen:



Gefahr für Kinder



Hinweise zu Verbrühungsgefahr



Gefahr wegen Strom



Achtung - Sachschäden



Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

Sie können das Gerät benutzen, um Kaffee und Cappuccino zu machen. Darüber hinaus können dank der Möglichkeit, heißes Wasser zu liefern, auch Tee und Infuse zubereitet werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwendet werden.

Jeder andere Einsatz ist nicht vom Hersteller vorgesehen. Der Hersteller übernimmt daher keinerlei Haftung für jegliche Art von Schäden, die durch einen ungeeigneten Einsatz des Gerätes verursacht werden. Bei einem ungeeigneten Einsatz verfallen alle Garantieansprüche.

RESTRISIKEN

Die Baumerkmale des Geräts, das in diesem Handbuch beschrieben wird, gestatten es nicht, den Benutzer von einem direkten Dampf- oder Heißwasserstrahl zu schützen.



Achtung!

Verbrunnungsgefahr—Bei der Ausgabe von Heißwasser und Dampf, den Strahl nicht gegen Dritte oder sich selber richten. Das Rohr ausschließlich am Plastikteil anfassen.



Nur Behälter verwenden, die aus Material bestehen, die für Lebensmittel geeignet sind.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH AUFMERKSAM LESEN.

- Das Gerät ist für den Einsatz in häuslichen oder ähnlichen Umgebungen konzipiert, wie z.B:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
 - in landwirtschaftlichen Betrieben
 - Hotels, Motel, Bed & Breakfast und andere Wohngebäude (zur Nutzung durch ihre Gäste).
- Wir übernehmen keine Haftung bei einem falschen oder in dieser Anleitung nicht vorgesehenen Einsatz.
- Wir empfehlen die Originalverpackungen aufzubewahren, da die kostenlose Leistung des Kundendiensts für Transportschäden, die durch falsche Verpackung bei der Spedition zum Kundendienst entstehen, nicht vorgesehen ist.



Gefahr für Kinder

- Das Gerät darf von Kindern über 8 Jahren und von Personen, die eingeschränkte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten besitzen oder über mangelnde Erfahrung oder Kenntnisse verfügen, nur verwendet werden, wenn sie von einer verantwortlichen Person betreut werden oder wenn sie die Anweisungen und Gefahren, die während der Verwendung dieses Geräts auftreten, erhalten und verstanden haben.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Die in dieser Anleitung beschriebenen Reinigungs- und Wartungseingriffe dürfen nicht von Kindern ohne die Überwachung eines Erwachsenen ausgeführt werden.
- Die Verpackungsteile von Kindern fernhalten, da diese eine mögliche Gefahrenquelle bilden.
- Soll das Gerät als Abfall entsorgt werden, empfehlen wir es durch Abschneiden des Anschlusskabels unbrauchbar zu machen. Wir empfehlen außerdem die Geräteteile unschädlich zu machen, die besonders für Kinder gefährlich sein könnten, falls sie eventuell das Gerät für ihre Spiele verwenden sollten.
- Lassen Sie den Dampfdüsen-Reinigungsstift nicht in Reichweite von Kindern und bewahren Sie ihn an einem sicheren Ort auf: Gefahr von Verschlucken und Verletzungsgefahr.



Gefahr wegen Strom

- Das Stromkabel ausserhalb der Reichweite von Kindern unter 8. Jahren halten.
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, prüfen Sie, ob die lokale Netzspannung mit den Angaben auf dem am Geräteboden angebrachten Typenschild entspricht.
- Der Einsatz von nicht vom Hersteller zugelassenen Verlängerungskabeln kann Schäden und Unfälle verursachen.
- Bevor Sie den Wasserbehälter füllen, den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.
- Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom seinem Kundendienst, oder auf jedem Fall von einem entsprechend qualifizierten Techniker ersetzt werden, um jeden Risiko zu vermeiden.
- Die unter Spannung stehenden Geräteteile dürfen nicht in Kontakt mit Wasser kommen: es besteht Kurzschlußgefahr!
- Vor jeder Wartung oder Reinigung, den Stecker aus dem Gerät ziehen.
- Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Bevor Sie den Tank mit Wasser auffüllen, das Gerät ausschalten und den Stecker des Versorgungskabels aus der Steckdose ziehen.



Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

- Zum Anheben des Gerätes, das Gerät nicht am Wasserbehälter oder am Sammelbehälter, sondern am Körper greifen.
- Einen ausreichend beleuchteten, sauberen Raum wählen. Dabei muss die Stromsteckdose leicht zugänglich sein.
- Den Wassertank nicht überfüllen.
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen solange es am Stromnetz angeschlossen ist.
- Das Gerät auf einer festen Unterlage benutzen und abstellen.
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es gestürzt ist, sichtbare Schäden oder Wasserverluste aufweist. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind oder wenn das Gerät selbst fehlerhaft ist. Um jegliches Risiko vorzubeugen, dürfen alle Reparaturen, einschließlich des Stromkabelwechsels, nur durch das Service Center Ariete bzw. autorisierte Ariete-Fachtechniker durchgeführt werden.



Hinweise zu Verbrühungsgefahr

- Den Dampf- oder Heißwasserstrahl nie auf Körperteile richten; Das Dampfrohr mit Vorsicht handhaben: Verbrennungsgefahr!
- Wenn das Gerät im Betrieb ist, darf man die äußeren metallischen Teilen und den Filterhalter nicht anfassen, da diese Verbrennungen verursachen könnten.
- Tritt kein Wasser aus dem Filterhalter aus, kann es sein, dass der Filter verstopft ist. In diesem Fall den Filterhalter langsam entnehmen, da der eventuell verbleibende Druck Spritzer verursachen könnte. Anschließend wie im entsprechenden Abschnitt angegeben reinigen.



Achtung - Sachschäden

- Das Gerät auf einer stabilen Oberfläche stellen, so dass es nicht umkippen kann.
- Das Gerät nie ohne Wasser verwenden, da in diesem Fall die Pumpe sich verbrennen werde.
- Den Wasserbehälter nicht mit warmem oder heißem Wasser auffüllen.
- Das Gerät nicht auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen stellen, um zu vermeiden dass das Gehäuse beschädigt wird.
- Das Kabel darf nicht mit den heißen Gerätteilen des Geräts in Berührung kommen.
- Kein Sprudelwasser verwenden (mit zugefügtem Kohlendioxyd).
- Füllen Sie den Filter ausschließlich mit Pulverkaffee. Dies könnte schwere Schäden im Gerät verursachen.
- Die Kaffeemühle nie während des Betriebs einstellen. Es darf auf keinen Fall Kaffeepulver in die Kaffeemühle gegeben werden. Nur Kaffeebohnen verwenden.
- Lassen Sie die Maschine nicht bei einer Raumtemperatur unter 0 °C stehen, da das im Kessel verbleibende Wasser gefrieren und Schäden verursachen kann.
- Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.

- Lassen Sie das Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw...) ausgesetzt.
- Zur Pflege des Gerätes als erstes den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen, anschließend warten, bis alle Teile abgekühlt sind. Das Gerät ausschließlich mit einem nicht scheuerndem, mit ein Paar Tropfen milden Reinigungsmitteln getränkten Tuch reinigen (keine Lösungsmitteln verwenden, diese beschädigen die Plastik).

•Die Bedienungsanleitung stets gut aufbewahren

KOMPONENTENBESCHREIBUNG

- A - Behälterdeckel
- B - Wasserbehälter
- C - Anschlusskabel
- D - Einwandiger Filter 1 Tasse und 2 Tassen
- E - Doppelwandfilter 1 Tasse und 2 Tassen
- F - Filterhalter
- G - Milchkrug
- H - Dampfdüse
- I - Dampf-/Heißwasserleitung
- J - Filterhalterbefestigungsstelle
- K - Kaffeemühle
- L - Wasserauffangbehälter
- M - Schwimmer
- N - Ablagerost
- O - Mahlgrad-Einstellring
- P - Dampfdüsen-Reinigungsstift
- Q - Drücker
- R - Wasserenthärterfilter Delonghi
- S - Kaffeebehälterdeckel
- T - Kaffeebohnenbehälter

- 1 - Dampf-/Heißwasserabgabeknopf
- 2 - Netzschalter mit Anzeigelicht ()
- 3 - Entkalkungsanzeigelicht ()
- 4 - Kaffeeabgabetaste für 1 Tasse mit Abgabeanzeige ()
- 5 - Anzeige der Dampf-/Heißwasserfunktion ()
- 6 - Kaffeeabgabetaste für 2 Tassen mit Auslaufanzeige ()
- 7 - Kaffeebohnen-Mahltaaste mit Betriebsanzeige ()
- 8 - Manometer

Identifikationsangaben

Auf dem Typenschild unter der Gerätbasis sind folgenden Identifikationsdaten angegeben:

- Hersteller und EC-Markierung
- Modell (Mod.)
- Seriennummer (SN)
- Versorgungsspannung (V) und Frequenz (Hz)
- Leistungsaufnahme (W)
- Gratisnummer Kundendienst

Für eventuelle Anfragen an den autorisierten Service Center sollen Modell und Seriennummer angegeben werden.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Inbetriebnahme

Das Verpackungsmaterial entfernen und prüfen, ob alle Bestandteile vorhanden sind. Das Gerät auf eine ebene, stabile Oberfläche stellen. Waschen Sie den einwandigen Filter für 1 Tasse und 2 Tassen, den doppelwandigen Filter für 1 Tasse und 2 Tassen und den Deckel des Kaffeebehälters.

Installation des Wasserenthärterfilters

Entfernen Sie den Wasserenthärterfilter aus der Verpackung.

Drehen Sie die Kalenderscheibe, so dass die nächsten zwei Monate angezeigt werden (Abb. 3).

HINWEIS: Der Wasserenthärterfilter hat bei normalem Gebrauch des Gerätes eine Lebensdauer von zwei Monaten. Wird die Kaffeemaschine dagegen nicht mit dem installierten Wasserenthärterfilter verwendet, hält der Filter maximal drei Wochen.

Verwenden Sie nur DeLonghi Filter-Patronen, die Sie bei autorisierten Servicezentren erhalten können.

Um die Wasserenthärterfilter zu aktivieren, führen Sie das Leitungswasser durch das Loch in der Filter, bis das Wasser aus den seitlichen Öffnungen austritt. Lassen Sie mindestens 500 ml Wasser durchströmen (Abb. 4). Entfernen Sie den Wasserbehälter vom Gerät (Abb. 5). Den Behälter mit Leitungswasser bis zum MAX-Füllstand auffüllen.

Der Wasserenthärter ist in den Wassertank zu stellen. Tauchen Sie den Wasserenthärterfilter etwa zehn Sekunden lang vollständig ein. Neigen Sie die Wasserenthärterfilter, um sicherzustellen, dass die Luftblasen austreten. Die Wasserenthärterfilter leicht drücken, wenn er in Wasser eingetaucht ist, um die darin enthaltene restliche Luft herauszulassen (Abb. 7).

Setzen Sie den Filter in das Unterteil des Behälters ein (Abb. 8). Den Filter gut andrücken.

Erstes Einschalten

Überprüfen, ob die Netzspannung der Hausinstallation mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht.

Nachdem Sie den Behälter bis zum maximalen Füllstand gefüllt haben, setzen Sie den Wasserbehälter an seine Stelle ein (Abb. 9). Um einen einwandfreien Betrieb des Gerätes zu gewährleisten, drücken Sie den Behälter fest nach unten.

Der Behälter kann auch von oben aufgefüllt werden, indem das Wasser in den dafür vorgesehenen Raum gegossen wird, nachdem der Deckel angehoben wurde (Abb. 6).

Den Stecker in die Stromsteckdose einstecken.

Den Filterhalter in seinen Sitz montieren, ohne den Filter eingesetzt zu haben.

Die Einschalttaste drücken (). Die Anzeige der Einschalttaste fängt an, zu blinken. Wenn die Maschine die richtige Temperatur für die Zubereitung von Kaffee erreicht hat, leuchten die Tastenanzeigen (), (), () dauerhaft auf.

Anmerkung: Wenn der Hydraulikkreislauf des Kessels nicht mehr ausreichend mit Wasser versorgt ist, blinken alle Anzeigen gleichzeitig. Um den Betrieb des Gerätes wiederherzustellen, siehe Kapitel "Befüllen des Wasserbehälters während der Verwendung".

Um den Kreislauf wieder aufzuladen, schalten Sie das Gerät aus. Den Behälter mit frischem Naturwasser füllen. Das Gerät wieder einschalten. Warten Sie, bis das Gerät betriebsbereit ist: dies wird durch die Anzeigen aller Tasten angezeigt. Drehen Sie die Dampfleitung nach innen und richten Sie sie auf die Tropfschale. Drehen Sie den Dampf-/Heißwasserabgabeknopf rechts in die Wasser-Position () (Abb. 14).

Anmerkung: Während der Erwärmungsphase gibt das Gerät immer heißes Wasser von der Befestigung des Filterhalters ab (ca. 60 ml).

Anmerkung: Stellen Sie sicher, dass sich der Knopf für die Dampf-/Heißwasserabgabe in der Mittelstellung () befindet, da sonst die Kessel-Erwärmung nicht startet. Wenn sich der Dampf-/Heißwasserabgabeknopf nicht in diesem Zustand befindet, blinkt die Betriebsanzeige () mit hoher Frequenz.

Stellen Sie die mitgelieferte Milchkrug unter den Filterhalter (Abb. 11).

Drücken Sie die Kaffeeabgabetaste für 2 Tassen (☐☐☐) (Abb. 12). Beginnen Sie mit der Abgabe, bis Wasser aus dem Filterhalterstelle austritt.

Stellen Sie die Milchkrug unter den Dampf-/Heißwasserauslauf (Abb. 13).

Drehen Sie den Dampf-/Heißwasserabgabetaste rechts in die Wasser-Position (☞).

Beginnen Sie der Abgabe, bis heißes Wasser aus der Dampfleitung austritt. Drehen Sie den Dampf-/Heißwasserabgabetaste wieder in die Mittelstellung (●), um den Heißwasserabgabe zu stoppen.

Wiederholen Sie diese Schritte, bis das Wasser im Behälter aufgebraucht ist.

Das Gerät ist nun einsatzbereit und kann den ersten Kaffee zubereiten.

Anmerkung: Wiederholen Sie diese Schritte immer wieder, wenn die Maschine für einige Tage nicht benutzt wird. Bleibt den Tank ohne Wasser, kann man eine Vibration und ein lautes Geräusch wahrnehmen. Tastenanzeigen (☐☐), (☐☐☐), (●●) leuchten. Um den Betrieb des Gerätes wiederherzustellen, siehe Kapitel "Befüllen des Wasserbehälters während der Verwendung".

KAFFEEZUBEREITUNG

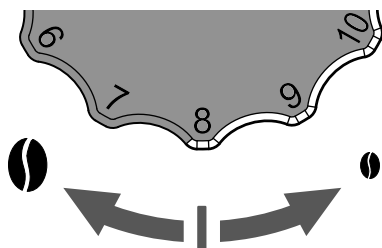
Den Wasserstand im Wasserbehälter überprüfen (B). Kontrollieren ob der Wasserbehälter richtig angebracht ist. Den gewünschten Filter in den Filterhalter (F) einsetzen: Sie können den Filter (D) für 1 Tasse oder 2 Tassen oder den Filter (E) für 1 Tasse oder 2 Tassen wählen.

Füllen Sie den Behälter mit Kaffeebohnen (Abb. 15). Füllen Sie nicht zu viele Kaffeebohnen ein. Der Deckel des Kaffeebehälters muss sich am Behälter schließen.

Anmerkung: Sie können einen Kaffee mit immer frischer Mischung genießen, wenn Sie nur einige Kaffeebohnen auf einmal einsetzen.

Einstellung des Mahlgrades

Entsprechend dem gewünschten Mahlgrad können die Kaffeebohnen mehr oder weniger fein gemahlen werden. Der Mahlgrad hat Einfluss auf den mehr oder weniger starken Geschmack des Kaffees und auf die Qualität der "Crema". Versuchen Sie, diesen Parameter zu ändern, um den perfekten Geschmack für Ihren Kaffee zu finden. Es gibt eine Skala von 1 bis 11 am Einstellring des Mahlgrades. Höhere Zahlen entsprechen einem gröberen Mahlgrad. Niedrigeren Zahlen entsprechen einem feineren Mahlgrad. Probieren Sie, einen Kaffee mit einem Mahlgrad von 8 zuzubereiten. Danach variieren Sie den Mahlgrad, um den perfekten Geschmack für Ihren Kaffee zu finden.



Drehen Sie den Mahleinstellring (☐☐) nach links, wenn Sie ein grober Mahlgrad wünschen, oder nach rechts, wenn Sie einem feineren Mahlgrad wünschen (☐☐) (Abb. 16).

Anmerkung: Die Abgabe von dem mit der gewünschten Mahlung gemahlenem Kaffee ist aufgrund des im Kanal zurückbleibenden gemahlene Pulvers nicht sofort möglich. Bereiten Sie einige Tassen gemahlene Kaffee zu, bevor Sie eine neue Einstellung des Mahlgrades vornehmen.



Achtung!

Die Ausführung muss bei eingeschalteter Mühle erfolgen, um die Drehung der Mahlgradeinstellung zu erleichtern.

Einstellen der Kaffeemehlmenge für 1 Tasse oder 2 Tassen

Sie können die Menge an Kaffeemehl, die in den Filter eingefüllt werden soll, einstellen (Einwirkzeit der Mühle). Die Menge an gemahlenem Kaffee wirkt sich auf der Stärke des Geschmacks und auf die Qualität der "Crema" aus. Versuchen Sie, diesen Parameter zu ändern, um den perfekten Geschmack für Ihren Kaffee zu finden.

Immer wenn Sie die Mahltaste (☪) drücken, wird der Kaffeemehl aus der Mühle austreten.

Setzen Sie vor Beginn des Mahlens den Filterhalter (F) unter die Kaffeemühle ein (Abb. 18).

Drücken Sie die Mahltaste einmal, um den Kaffee für 1 Tasse zu mahlen. Drücken Sie die Mahltaste zweimal hintereinander, um den Kaffee für 2 Tassen zu mahlen.

Um die Kaffeemenge, die gemahlen werden soll, einzustellen, halten Sie die Mahltaste (☪) so lange wie nötig gedrückt. Die abgelaufene Zeit ist die Dauer des neuen Mahlvorganges. Um die Menge des zu mahlenden Kaffees für 1 Tasse einzustellen, drücken Sie die Mahltaste einmal und halten Sie sie gedrückt. Um die Menge des zu mahlenden Kaffees für 2 Tassen einzustellen, drücken Sie die Mahltaste zweimal hintereinander und halten Sie sie gedrückt.

Anmerkung: Zweimal hintereinander drücken, mit einem Intervall von weniger als 1,5 Sekunden.

Um die Einstellung der Kaffeemehlmenge jederzeit zu beenden, drücken Sie die Mahltaste (☪).

Anmerkung: Die Einstellung des Mahlgrades beeinflusst die Menge des abgegebenen Kaffees. Nach jeder Einstellung des Mahlgrades muss die Menge an gemahlenem Kaffee für 1 Tasse und 2 Tassen eingestellt werden.

Während des Betriebs der Kaffeemühle sind die Aufheizphase des Heizkessels und die Abgabe-Funktion ausgeschaltet.

Einstellen der Wassermenge für 1 Tasse oder 2 Tassen

Die Wassermenge, die je 1 Tasse oder 2 Tassen Kaffee abgegeben wird, kann eingestellt werden (Zeit der Warmwasserabgabe durch den Filterhalter).

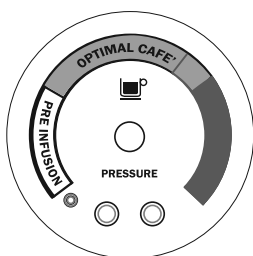
Die Menge an gemahlenem Kaffee wirkt sich auf der Stärke des Geschmacks und auf die Qualität der "Crema" aus. Versuchen Sie, diesen Parameter zu ändern, um den perfekten Geschmack für Ihren Kaffee zu finden.

Anmerkung: Die Wassermenge, die für 1 Tasse oder 2 Tassen abgegeben wird, muss während der Kaffeeabgabe eingestellt werden.

Um die Wassermenge für eine Tasse Kaffee einzustellen, halten Sie die Taste (☒) so lange wie nötig gedrückt. Die verbrauchte Zeit stellt die neue Wassermenge für 1 Tasse Kaffee ein. Um die Wassermenge für 2 Tasse Kaffee einzustellen, halten Sie die Taste (☒☒) so lange wie nötig gedrückt. Die verbrauchte Zeit stellt die neue Wassermenge für 2 Tasse Kaffee ein.

Funktionsweise des Druckmessers

Die Maschine ist mit einem Druckmesser (8) ausgestattet, das anzeigt, ob die Parameter Wassermenge, Kaffeemenge und Mahlgrad für eine optimale Kaffeeproduktion ausgewogen sind.



Vorbrühen

Die erste Phase der Kaffeezubereitung entspricht einer Vorbrühen des Kaffeemehls. Die Kaffeemaschine arbeitet mit niedrigem Druck. Der Zeiger des Druckmessers muss sich in der Zone PRE INFUSION befinden.

Optimal Café

Der Wasserdruck steigt allmählich an. Der Zeiger muss sich während der gesamten Kaffeezubereitung in der OPTIMAL CAFÉ-Zone befinden. Die Kaffeezubereitung erfolgt dann mit dem idealen Druck.

Der Kaffee ist zu wässrig

Wenn der Zeiger des Druckmessers während des Brühens des Kaffees in der Tasse im Bereich PRE INFUSION verbleibt, wird der Kaffee mit unzureichendem Druck gebrüht. Dies geschieht, wenn das Wasser schnell zwischen dem Kaffeemehl fließt. Der Kaffee ist wässrig, mit wenig "Crema" und Geschmack. Das Problem kann sein, dass der Mahlvorgang zu grob ist, dass die Kaffeemenge im Filterhalter zu klein ist oder dass kein Druck auf das Kaffeepulver ausgeübt wird.

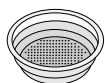
Der Kaffee ist zu stark

Wenn sich der Zeiger des Druckmessers während des Brühens des Kaffees im roten Bereich befindet und den optimalen Brühbereich überschreitet, wurde der Kaffee mit einem zu hohen Druck gebrüht. Dies geschieht, wenn das Wasser nicht durch das Kaffeemehl fließt. Der Kaffee ist stark, mit wenig "Crema" und mit einem bitteren Geschmack. Das Problem kann sein, dass der Mahlvorgang zu fein ist, dass die Kaffeemenge im Filterhalter zu viel ist oder dass zu viel Druck auf das Kaffeemehl ausgeübt wird.

Ein guter Espresso wird erzielt, wenn sein Geschmack in einem perfekten Verhältnis zwischen Süße, Säure und Bitterkeit steht. Der Geschmack des Kaffees hängt von vielen Faktoren ab, wie z.B. der Art der Kaffeebohnen, dem Röstgrad, der Frische, dem Mahlgrad, der Dosierung des gemahlten Kaffees und der Pressung des Kaffeemeis im Filter. Probieren Sie es aus, indem Sie diese Faktoren entsprechend Ihren Wünschen anpassen, um Ihren perfekten Geschmack zu finden. Beachten Sie in jedem Fall die Anweisungen auf dem Druckmesser.

Kaffeeabgabe

Wählen Sie den einwandigen oder doppelwandigen Filter für 1 Tasse oder 2 Tassen, je nachdem, wie viel Kaffee Sie zubereiten möchten.

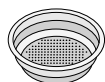


Einwandiger Filter für 1 Tasse

Der einwandige Filter ist ideal, wenn Sie bereits mit den verschiedenen Faktoren der Espressozubereitung vertraut sind. Bei der Verwendung dieses Filters müssen Mahlgrad, Menge und Pressung des Kaffees aufeinander abgestimmt sein. Andernfalls wird der Kaffee zu schnell (wenn er zu grob gemahlen und nicht genug gepresst ist) oder zu langsam (wenn er zu fein gemahlen und zu stark gepresst ist) durch den Filter fließen. Einwandige Filtereinsätze sind nur für die Verwendung von frisch gemahlenem Kaffee geeignet.



Einwandiger Filter für 2 Tassen



Doppelwandiger Filter für 1 Tasse

Dank der doppelwandigen Filtereinsätze fließt das Wasser während des Brühvorgangs langsamer durch das Kaffeemehl. Der doppelwandige Filter erlaubt es Ihnen, weniger auf die richtige Pressung und den Mahlgrad des Kaffees zu achten. Daher ist der Doppelwandfilter ideal für unerfahrene Anwender. Er erleichtert die Zubereitung von Espresso-Kaffee und garantiert eine perfekte Crema.



Doppelwandiger Filter für 2 Tassen

Den Filter in den Filterhalter (Abb. 17) einsetzen.

Setzen Sie den Filterhalter unter die Kaffeemühle (Abb. 18). Setzen Sie die Gabeln des Filterhalters in den dafür vorgesehenen Halter unter der Kaffeemühle ein.

Stellen Sie den Mahlgrad bei Bedarf ein.

Drücken Sie die Mahltaste einmal (●), um den Kaffee für 1 Tasse zu mahlen. Drücken Sie die Mahltaste zweimal (●●) hintereinander, um den Kaffee für 2 Tassen zu mahlen.

Der gemahlene Kaffee im Filterhalter muss mit der Kaffeestampfer gepresst werden (Abb. 20).

Drücken Sie die Kaffeeabgabetaste (☐^P). Es dauert nur wenige Sekunden, den Filterhalter von Kaffeepulververresten zu befreien und den Kesselkreislauf zu reinigen. Drücken Sie die Taste noch einmal, um die Wasserabgabe zu stoppen.

Setzen Sie den Filterhalter in den entsprechenden Sitz ein (Abb. 21).



Achtung!

Dabei sicherstellen, dass er gut an der Flansch eingehakt ist (Abb. 21).

Wird zuviel Kaffeepulver in der Filter eingefüllt, kann es sein, dass sich der Filterhalter nur schwer drehen lässt bzw. bei der Kaffeeabgabe Kaffee aus dem Filterhalter austritt.

Um den ersten Kaffee warm zu erhalten, befestigen Sie den Filterhalter mit eingesetztem Filter (aber ohne gemahlene Kaffee) an seiner Stelle. Geben Sie eine Tasse Kaffee ab, damit das heiße Wasser den Filter reinigt und erwärmt. Für die nächsten Kaffeeausgaben wird dies nicht nötig sein.

Wenn die Maschine die richtige Temperatur für die Zubereitung von Kaffee erreicht hat, leuchten die Tastenanzeigen (☐^P), (☐^P☐^P), (●) dauerhaft auf.

Drücken Sie die Kaffeeabgabetaste (☐^P), um 1 Tasse Kaffee zu machen, oder drücken Sie die Kaffeeabgabetaste (☐^P☐^P), für 2 Tassen Kaffee.

Überprüfen Sie, ob sich der Zeiger des Druckmessers am Anfang des Brühvorgangs im Sektor PRE INFUSION befindet und geht dann während der Abstiegsphase des Kaffees in die Tasse in den Sektor OPTIMAL CAFÈ. Siehe Abschnitt "Entriegeln der Kaffeemühle".

Um die Abgabe zu stoppen, bevor die Maschine fertig ist, drücken Sie die Kaffeetaste noch einmal.



Achtung!

Wie bei professionellen Kaffeemaschinen darf der Filterhalter nicht entfernt werden, wenn der Abgabetaaste eingeschaltet ist.



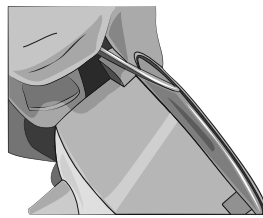
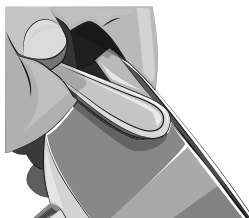
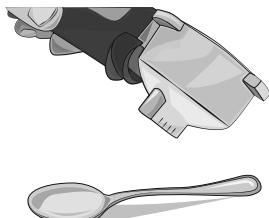
Achtung!

Am Ende der Kaffeeabgabe vorm Lösen des Filterhalters ungefähr zehn Sekunden warten; Um den Filterhalter zu entfernen, ihn von rechts nach links bis zur Stellung drehen, um Wasser oder Kaffeespritzen zu vermeiden.

Bei Stillstand der Kaffeemaschine im Standby-Betrieb leuchten die Anzeigen der Tasten (☐^P), (☐^P☐^P), (●) dauerhaft. **Es ist normal, dass beim Warten auf den Dampf kleine Dampfstoße aus dem Filterhalter austreten können.**

Entfernen des Filters

Um den Filter aus dem Filterhalter zu entfernen, verwenden Sie den Griff eines Teelöffels. Heben Sie die Kante des Filters ab. Filter entfernen.



Automatische Abschaltfunktion

Diese Kaffeemaschine verfügt über ein automatisches Abschaltssystem entsprechend der neuen Regelungen über die Reduzierung des Stromverbrauches. Nach 30 Minuten Stillstand schaltet sich die Maschine aus. Um einen neuen Kaffee zuzubereiten, müssen Sie das Gerät durch Drücken der Schalter (☺) wieder einschalten. Wenn die Maschine die richtige Temperatur für die Zubereitung von Kaffee erreicht hat, leuchten die Tastenanzeigen (☐P), (☐P☐P), (●) dauerhaft auf.

Auffüllen des Wassertanks während des Gebrauchs

Es wird empfohlen, den Wasserstand im Behälter stets zu überprüfen. Bleibt den Tank ohne Wasser, kann man eine Vibration und ein lauterer Geräusch wahrnehmen. Tastenanzeigen (☐P), (☐P☐P), (●) leuchten.

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Filterhalter entfernen. Füllen Sie den Behälter bis zum angegebenen Füllstand und schalten Sie das Gerät wieder ein.

Wenn die Maschine die richtige Temperatur für die Zubereitung von Kaffee erreicht hat, leuchten die Tastenanzeigen (☐P), (☐P☐P), (●) dauerhaft auf. Stellen Sie die Milchkrug unter den Dampf-/Heißwasserauslauf (Abb. 13). Drehen Sie den Dampf-/Heißwasserabgabetaste rechts in die Wasser-Position (☺). Die Anzeige für die Dampf-/Heißwasserfunktion (☐☺) leuchtet dauerhaft. Geben Sie Heißwasser ab, bis der Kreislauf wieder gefüllt ist und das Wasser regelmäßig aus der Dampf-/Heißwasserleitung fließt.

Drehen Sie den Dampf-/Heißwasserabgabetaste wieder in die Mittelstellung (●).

Das Gerät kehrt zum Normalbetrieb zurück.

CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG

Für einen perfekten Cappuccino, wie ihn die Bar anbietet, gehen Sie wie folgt vor: Bereiten Sie den Kaffee vor, schäumen Sie dann die Milch auf und gießen Sie ihn über den Kaffee.

Bevor Sie die Dampfleitung für die Dampffunktion verwenden, stellen Sie sicher, dass der Filterhalter von seinem Sitz abgetrennt ist.

Es ist normal, dass beim Warten auf den Dampf kleine Dampfstöße aus dem Filterhalter austreten können.



Achtung!

Verbrennungsgefahr. Halten Sie den Dampfleitung nur auf der Gummiseite fest.

Stellen Sie die Dampf-/Heißwasserleitung in einen Behälter (Abb. 24).

Drehen Sie den Dampf-/Heißwasserabgabetaste (1) rechts in die Wasser-Position (☺). Die Betriebsanzeige für Dampf/Heißwasser (☐☺) blinkt zur Anzeige der Dampfemission. Zuerst tritt etwas Wasser aus, anschließend erhalten Sie sofort einen starken Dampfstrahl. Stoppen Sie die Dampfabgabe, indem Sie den Dampf-/Heißwasserabgabeknopf (1) wieder in die Mittelstellung (●) drehen. Stellen Sie die Dampf-/Heißwasserleitung in den Milchbehälter. Drehen Sie den Dampf-/Heißwasserabgabetaste rechts in die Wasser-Position (☺). Tauchen Sie das Dampfleitung gründlich in die Milch ein: In wenigen Augenblicken sieht man einen dicken, cremigen Schaum aufsteigen.

Stoppen Sie die Dampfabgabe, indem Sie den Dampf-/Heißwasserabgabeknopf (1) wieder in die Mittelstellung (●) drehen. Die Dampf-/Heißwasser-Betriebsanzeige (☐☺) erlischt.

Nach jedem Gebrauch den Dampf für einige Sekunden abgeben, um Milchreste aus dem Loch in der Dampfdüse zu entfernen.

WIEDERVERWENDUNG FÜR KAFFEE

Es ist nicht erforderlich, vor der Zubereitung eines Kaffees nach der Dampferzeugung einen Vorgang durchzuführen. Die Kaffeemaschine ist mit einer elektronischen Steuerung ausgestattet, die es ermöglicht, den Kaffee jederzeit mit der optimalen Temperatur zu genießen. Wenn die Kaffeeabgabetaste (1 Tasse oder 2 Tassen) gedrückt wird, blinkt das der gedrückten Taste entsprechende Licht für die Zeit, die zum Kühlen des Kessels benötigt wird. Wenn die Anzeige dauerhaft leuchtet, wird der Kaffee automatisch ausgegeben.

WARMWASSERABGABE

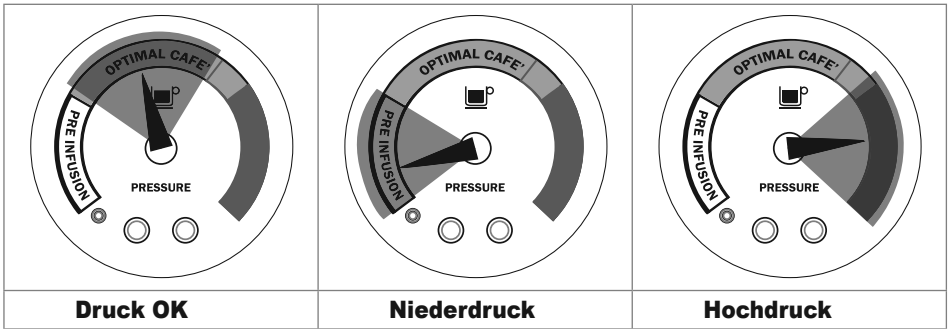
Stellen Sie die Milchkrug unter den Dampf-/Heißwasserauslauf (Abb. 13).
Drehen Sie den Dampf-/Heißwasserabgabetaсте rechts in die Wasser-Position (☞).
Die Betriebsanzeige für Dampf/Heißwasser (☞) blinkt zur Anzeige der Heißwasserabgabe.
Das Wasser beginnt aus der Dampf-/Heißwasserleitung zu fließen. Drehen Sie den Dampf-/Heißwasserabgabetaсте wieder in die Mittelstellung (●). Die Dampf-/Heißwasser-Betriebsanzeige (☞) erlischt.

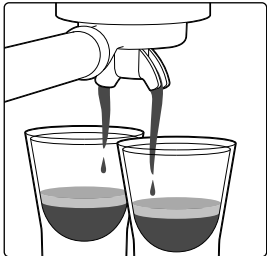
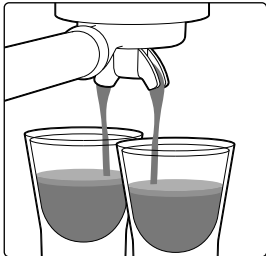
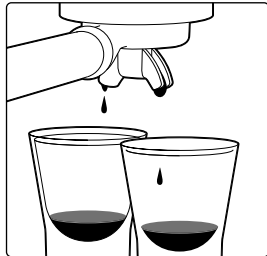
NÜTZLICHE TIPPS FÜR EINEN GUTEN ITALIENISCHEN ESPRESSO

Der Mahlgrad, die Menge an gemahlenem Kaffee, die Pressung des Kaffees im Filterhalter und die Dauer der Wasserabgabe beeinflussen die Intensität des Kaffeegeschmacks und die Qualität der "Crema". Versuchen Sie, diesen drei Parameter zu ändern, um den perfekten Geschmack für Ihren Kaffee zu finden.
Wenn Sie eine feinere Mahlung wählen, denken Sie daran, die Menge an gemahlenem Kaffee im Filterhalter zu erhöhen und den Kaffee weniger mit dem Kaffeestampfer zu pressen, da der Kaffee sonst wässrig sein kann. Im Gegenteil, wenn die Mahlung groß ist, verringern Sie die Menge an gemahlenem Kaffee im Filterhalter und drücken Sie den Kaffee mit dem Kaffeestampfer weiter.
Der gemahlene Kaffee im Filterhalter muss leicht gedrückt werden.
Lagern Sie die Kaffeebohnen in einem geschlossenen Glas, an einem kühlen Ort und geschützt vor Feuchtigkeit. Falls möglich, den Kaffee unter Vakuum verpacken. Kaufen Sie Kaffee in kleinen Verpackungen, damit Sie immer frischen Kaffee zum Mahlen haben.

	Mahlen	Dosierung des Kaffees	Verwendung des Kaffeestampfers	Wasserabgabezeit
Starker Kaffee. Bitterer Geschmack. Geringe Menge	Zu fein gemahlener Kaffee	Zu viel Kaffeemehl im Filterhalter	Der Kaffee im Filter ist zu stark gepresst	Über 20 Sekunden (☞) Über 30 Sekunden (☞☞)
Ausgewogener Kaffee	optimal	8-10 g (1 Tasse) 15-18 g (2 Tassen)	gut gepresst	13-18 Sekunden (☞) 20-30 Sekunden (☞☞)
Wässriger Kaffee	Der Mahlgrad des Kaffeemehls ist zu groß	Zu wenig Kaffeemehl im Filterhalter	Der Kaffee im Filter ist zu wenig gepresst	Unter 10 Sekunden (☞) Unter 20 Sekunden (☞☞)

Bei der Kaffeezubereitung muss sich der Zeiger des Druckmessers im OPTIMALEN CAFÉ-Bereich befinden.
Siehe Abschnitt "Entriegeln der Kaffeemühle".



Der Kaffee fließt nach 4-7 Sekunden in die Tassen Die Abgabe ist langsam und der Kaffee ist warm Die Crema ist goldbraun mit einer vollmundigen Mousse Der Kaffee ist dunkelbraun	Der Kaffee fließt nach 1-3 Sekunden in die Tassen Die Abgabe ist schnell und wässrig Die Crema ist heller mit einer feinen Mousse Der Kaffee ist hellbraun, bitter und leicht	Der Kaffee fließt nach 7-8 Sekunden in die Tassen Die Abgabe ist langsam und unvollständig Die Crema ist dunkler oder fehlt Der Kaffee ist dunkelbraun, das Geschmack bitter und verbrannt
		
Nach dem Brühen des Kaffees geben Sie heißes Wasser aus dem Sitz des Filterhalters ab, ohne dass ein Filterhalter eingesetzt ist, um den Kaffeekreislauf zu reinigen und Verunreinigungen zu vermeiden.	Stellen Sie einen feineren Mahlgrad ein. Erhöhen Sie die Menge an Kaffeemehl, die von der Mühle geliefert wird. Den Kaffee stärker in den Filter drücken.	Stellen Sie eine gröbere Mahlgrad ein. Reduzieren Sie die Menge an Kaffeemehl, die von der Mühle geliefert wird. Den Kaffee in dem Filter nicht so fest drücken.

WARTUNG DES GERÄTS

Entriegeln der Kaffeemühle

Für den Fall, dass die Kaffeemühle gefriert, kann die Ursache das Vorhandensein von Verunreinigungen zwischen den Kaffeebohnen sein, die die Mühle blockiert haben.

Um die Mühle zu entriegeln, schalten Sie die Maschine aus.

Entleeren Sie den restlichen Pulverkaffee aus dem Filterhalter.

Drehen Sie den Mahlgradeinstellring nach links (☛ ◀), um ein grober Mahlgrad einzustellen (9, 10, 11), (Abb. 16).

Verunreinigungen, die die Mühle blockiert haben, fallen in den Kaffeemehl-Kanal.

Die Maschine einschalten.

Ein Behälter unter der Kaffeemaschine platzieren.

Drücken Sie die Mahltaste (☛) einmal.

Den gemahlten Kaffee in den Filterhalter fallen lassen. Den gemahlten Kaffee wegwerfen, um die vorhandenen Verunreinigungen zu entfernen.

Stellen Sie den richtigen Mahlgrad wieder ein.

Fahren Sie mit der Zubereitung des Kaffees fort.

Wenn die Mühle nicht wieder startet und noch dreimal blockiert ist, drücken Sie den Schalter (☛), um das Gerät auszuschalten.

Den Einstellring (Q) wiederholt nach rechts und links drehen (Abb. 16). Versuchen Sie es noch mal.

Sollte es auch nach mehreren Versuchen nicht gelingen, wenden Sie sich bitte an die nächstgelegenen autorisierte Kundendienststelle.

REINIGUNG DES GERÄTS



Achtung!

Regelmäßige Wartungs- und Reinigungseingriffe schützen und erhalten das Gerät für eine längere Zeit wirksam. Die Geräteteile nicht in der Spülmaschine spülen. Keinen direkten Wasserstrahl verwenden.

Reinigung von Kaffeepulver enthaltenden Filtern

Überprüfen Sie, ob die Löcher nicht verstopft sind. Um eventuelle Kaffeereste oder Verunreinigungen aufzulösen oder zu entfernen, Heißwasser aus dem Filterhalter mit eingesetztem Filter ohne Kaffeepulver ausfließen lassen.



Achtung!

Den Filterhalter langsam entnehmen, da der eventuell verbleibende Druck Spritzer verursachen könnte.

Es wird empfohlen, die Filter alle etwa 3 Monate gründlich zu reinigen, wobei handelsübliche Filterreinigungstabletten wie folgt zu verwenden sind:

- Setzen Sie eine Filterreinigungstablette in den Filter ein (wenn keine Kaffee dabei ist).
- Verbinden Sie den Filterhalter mit seiner Stelle.
- Drücken Sie die Kaffeetaste 2 Tassen (■P■P), um mit der Abgabe zu beginnen.
- Die Tablette mindestens 15 Minuten lang wirken lassen.
- Drücken Sie die Kaffeetaste noch einmal, um die Abgabe zu stoppen.
- Wiederholen Sie die Wasserabgabe. Für eine Minute stehen lassen Wiederholen Sie die Vorgänge für 5 Abgabezyklen.
- Entfernen Sie den Filterhalter von seiner Stelle, nehmen Sie den Filter aus dem Filterhalter und spülen Sie alle Komponenten unter fließendem Leitungswasser ab.
- Drücken Sie den Hauptschalter (⏻), um das Gerät auszuschalten, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und reinigen Sie die Innenteile mit einem weichen Schwamm, um eventuelle Reinigungsmittelreste zu entfernen (Abb. 26).

Wiederholen Sie die Vorgänge für alle Filter.

Bei täglichem Gebrauch, empfiehlt man die Kaffeemaschine mindestens alle drei Monaten zu reinigen.

Reinigung der Bestandteile

Waschen Sie den Krug, den Filterhalter und die drei Filter mit Wasser und Spülmittel. Alle Teile sorgfältig spülen und abtrocknen.

Reinigung des Filterhaltersitzes

Wenn das Gerät längere Zeit benutzt worden ist, kann sich Kaffeesatz auf der Fassung des Filterhalters absetzen. Der Kaffeesatz kann mit einem Zahnstocher, einem kleinen Schwamm oder durch Durchlaufen von Wasser (Abb. 26), ohne den Filterhalter in die Fassung einzusetzen, entfernt werden (Abb. 27).



Achtung!

Den Filterhalter nicht in der Spülmaschine spülen.

Reinigung der Dampf-/Heißwasserleitung



Achtung!

Führen Sie die Reinigung bei kalter Dampf-/Heißwasserleitung durch, um Verbrennungen zu vermeiden.

Lösen Sie die Dampfduse aus der Leitung (Abb. 28) und waschen Sie sie mit fließendem Wasser. Die Dampf-/Heißwasserleitung kann mit einem nicht abrasiven Tuch gereinigt werden. Die Dampfduse wieder bis zum Ende des Hubes einschrauben. Falls erforderlich, reinigen Sie das Dampfabgabefloch (Abb. 29) mit der mitgelieferten Dampfdufen-Reinigungsstift. Nach jedem Gebrauch den Dampf einige Sekunden lang ausfließen lassen, um eventuelle Reste aus der Düse zu entfernen.

Reinigung des Wasserbehälters



Achtung!

Die Reinigung muss bei ausgeschaltetem Gerät und abgezogenem Netzstecker durchgeführt werden. Man empfiehlt, das Innere des Gerätes mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch regelmäßig zu reinigen.

Reinigung des Abstellrosts und des Wasserauffangbehälters



Achtung!

Die Reinigung muss bei ausgeschaltetem Gerät und abgezogenem Netzstecker durchgeführt werden.

Vergessen Sie nicht, die Tropfschale von Zeit zu Zeit zu leeren.

Die Tropfschale ist mit einem Schwimmer (M) ausgestattet. Wenn der Schwimmer außerhalb des Gitters sichtbar ist, bedeutet dies, dass die Tropfschale voll mit Wasser ist und geleert werden muss.

Den Rost der Tassenerrhöhung (N) entfernen.

Entfernen Sie die Tropfschale (L) aus der Maschine, entleeren Sie sie und waschen Sie sie unter fließendem Wasser.

Auch das Tassenabstellgitter waschen.

Reinigung des Gerätskörpers



Achtung!

Die Reinigung muss durchgeführt werden, wenn die heißen Teile des Gerätes Raumtemperatur erreicht haben.



Achtung!

Die festen Teile des Geräts mit einem feuchten nicht scheuernden Tuch reinigen, um das Gehäuse nicht zu beschädigen.

ENTKALKUNG

Gute und regelmäßige Wartungs- und Reinigungseingriffe schützen und erhalten das Gerät für eine längere Zeit wirksam und schränken das Risiko von Kalkablagerungen stark ein. Sollte die Funktion der Maschine jedoch nach einiger Zeit durch den häufigen Einsatz von hartem, sehr kalkhaltigem Wasser beeinträchtigt werden, kann die Kaffeemaschine zur Behebung der Störung entkalkt werden. Dieses Produkt ist in den Zentren für technische Unterstützung erhältlich.

Verwenden Sie dazu ein Entkalkungsprodukt, das auf Zitronensäure basiert ist.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden an den Innenteilen des Gerätes, die durch die Verwendung von nicht konformen Produkten aufgrund des Vorhandenseins von chemischen Zusätzen entstehen.

Wenn die Entkalkungsanzeige (☼) leuchtet, zeigt das Gerät an, dass eine Antikalkreinigung erforderlich ist. Wie folgt vorgehen:

Die Einschalttaste (⏻) drücken, um das Gerät auszuschalten. Den Stecker aus der Stromsteckdose ziehen. Entfernen Sie den Filterhalter von seiner Stelle.

Der Wasserenthärter ist in den Wassertank zu stellen.

Füllen Sie den Wasserbehälter mit frischem natürlichem Wasser bis zu dem mit MAX angegebenen Wert. Das Entkalkungsprodukt in den Behälter stellen.

Stellen Sie einen Behälter (groß genug, um das Wasser aus dem Behälter zu halten) unter den Sitz der Filterhalterung. Stellen Sie die Dampf-/Heißwasserleitung in den Behälter.

Drücken Sie die Tasten 1 Tasse und 2 Tassen gleichzeitig und zuletzt den Netzschalter für ca. 3 Sekunden. Das Entkalkungsprogramm beginnt und die im Behälter enthaltene Lösung beginnt aus der Stelle der Filterhalter und der Dampf-/Heißwasserleitung zu fließen. Während der Entkalkungsphase blinken die 1 Tasse und 2 Tassen Kaffeetasten-Anzeige.

Kalkablagerungen werden aus dem Innenkreislauf des Gerätes entfernt.

Nach einer Reihe von Spülgängen und Pausen endet der Entkalkungszyklus. Die Anzeige der 1 Tasse- und 2 Tassen-Tasten gehen aus.

Entleeren Sie die restliche Lösung aus dem Wasserbehälter. Spülen Sie den Wasserbehälter.

Füllen Sie den Behälter mit frischem natürlichem Wasser.

Drücken Sie die Tasten 1 Tasse und 2 Tassen gleichzeitig und zuletzt den Netzschalter für ca. 3 Sekunden. Die Spülungsphase beginnt und die im Behälter enthaltene Wasser beginnt aus der Stelle der Filterhalter und der Dampf-/Heißwasserleitung zu fließen. Während der Spülungsphase blinken die Anzeige der 1 Tasse- und 2 Tassen-Tasten.

Nach einer Reihe von Spülgängen und Pausen endet der Entkalkungszyklus. Das Gerät schaltet sich aus.

Füllen Sie den Behälter mit frischem natürlichem Wasser.

Die Einschalttaste drücken (), um das Gerät einzuschalten. Die Anzeige () für die Entkalkungsanforderung erlischt.

Wenn die Anzeige der Entkalkungsanforderung weiterhin blinkt, wiederholen Sie den Entkalkungszyklus.

AUSSERBETRIEBSETZUNG

Ziehen Sie bei ausgeschaltetem Gerät den Netzstecker aus der Steckdose, entleeren Sie den Wassertank und die Tropfschale und reinigen Sie sie (siehe Abschnitt "Reinigen des Gerätes").

Im Falle der Verschrottung sind die unterschiedlichen für die Herstellung des Gerätes verwendeten Stoffen zu trennen und entsprechend ihrer Zusammenstellung und der in der Verwendungsland geltenden Normen zu entsorgen.

ANLEITUNG ZUR PROBLEMLÖSUNG



Achtung!

Im Falle von Fehlfunktionen schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Die Maschine gibt kein warmes Wasser ab	Wahrscheinlich befindet sich Luft im Kreislauf und die Pumpe hat sich deshalb abgeschaltet.	Prüfen, dass der Wasserbehälter richtig eingesetzt ist, und dass der Wasserstand nicht unter die Minimum-Markierung am Behälter abgefallen ist. Siehe Anweisungen im Abschnitt „Vor Inbetriebnahme“.
	Die Öffnung des Dampfleitung ist verstopft.	Verwenden Sie den mitgelieferten Reinigungsstift, um eventuelle Verkrustungen, die sich in der Dampfduße gebildet haben, zu entfernen.
Das Gerät gibt keinen Dampf aus.	Zu wenig Wasser vorhanden und die Pumpe saugt nicht.	Den richtigen Wasser-Füllstand im Wasserbehälter überprüfen und gegebenenfalls mit kaltem stillem Wasser auffüllen.
	Die Dampf-Austrittsöffnung am Dampfrohrchen ist verstopft.	Mit dem mitgelieferten Reinigungsstift alle Verkrustungen entfernen, die sich in der Öffnung des Dampfleitung befinden.
Es tritt Dampf an der Seite des Filterhalters aus.	Es wird versucht mit eingeschalteter Dampffunktion Kaffee auszugeben. Drehen Sie den Dampf-/Heißwasserabgabetaste wieder in die Mittelstellung ().	Die Kaffeeausgabe unterbrechen. Drehen Sie den Dampf-/Heißwasserabgabeknopf in die mittlere Position, um die Dampffunktion auszuschalten. Warten Sie, bis die Tastenanzeige (), (), () dauerhaft leuchten, bevor Sie einen neuen Kaffee zubereiten.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Der Kaffee fließt aus den Rändern des Filterhalters aus.	Wahrscheinlich wurde zu viel gemahlener Kaffee in den Filterhalter ausgeschüttet, was ein gründliches Schließen des Filterhalters in seinem Einsteckplatz verhindert.	Den Filterhalter langsam entnehmen, da der eventuell verbleibende Druck Spritzer verursachen könnte. Den Haltersitz mit einem kleinen Schwamm reinigen (Abb. 26). Verringern Sie die Menge des gemahlene Kaffees und wiederholen Sie den Vorgang. Siehe Abteil "Einstellen der Kaffeemehlmenge für 1 Tasse oder 2 Tassen".
	Auf der Dichtung im Filterhaltersitz sind Reste von gemahlenem Kaffee geblieben.	Die Dichtung mit einem kleinen Schwamm reinigen (Abb. 26).
	Die Öffnung des Filters, der das Kaffeemehl enthält, ist verstopft.	Den Filterhalter langsam entnehmen, da der eventuell verbleibende Druck Spritzer verursachen könnte. Reinigen Sie die Öffnung mit einer Zahnbürste oder dem mitgelieferten Reinigungsstift. Reinigen Sie den Filter wie im Kapitel "Reinigen der Filter, die Kaffeemehl enthalten" beschrieben
Der Kaffee ist zu wässrig und kalt.	Kaffeemehl zu grob gemahlen.	Um einen stärkeren und wärmeren Kaffee vorzubereiten, verwenden Sie eine feinere gemahlene Kaffeemischung verwenden. Versuchen Sie, einen feineren Mahlgrad zu verwenden.
	Wenn Sie Ihren ersten Kaffee zubereiten, kann der Filter kalt sein.	Versuchen Sie, den Filter vor der Zubereitung von Kaffee wie im Abschnitt "Kaffe Zubereitung" beschrieben zu erwärmen.
Die Kaffeemühle ist blockiert oder sehr laut.	Mögliche Verunreinigungen zwischen den Kaffeebohnen.	Drücken Sie den Mahltaste (☪), um das Mahlen zu beenden. Siehe Abschnitt "Entriegeln der Kaffeemühle".
Bei eingeschaltetem Gerät blinkt die Anzeige des Netzschalters schnell	Der Dampf-/Heißwasserabgabetaste wieder befindet sich nicht in der Mittelstellung (●).	Drehen Sie den Dampf-/Heißwasserabgabetaste wieder in die Mittelstellung (●). Das Gerät kehrt zum Normalbetrieb zurück.
Zu viel Kaffee wurde abgegeben	Die abgegebene Kaffeemenge für 1 Tasse oder 2 Tassen wurde falsch eingestellt	Verringern Sie die Menge des abgegebenen Kaffees. Siehe Abteil "Einstellen der Kaffeemehlmenge für 1 Tasse oder 2 Tassen"
Zu viel gemahlener Kaffee im Filter	Die gemahlene Kaffeemenge für 1 Tasse oder 2 Tassen wurde falsch eingestellt	Verringern Sie die Menge des gemahlene Kaffees. Siehe Abteil "Einstellen der Kaffeemehlmenge für 1 Tasse oder 2 Tassen"
Das Gerät macht während der Dampf abgabe ein Geräusch	Das Geräusch wird durch die Wasserpumpe verursacht, die bei der Dampf abgabe mit höherem Drücken arbeitet.	Führen Sie keine Maßnahmen durch. Korrekte Bedienung.
Das Gerät macht während der Kaffee abgabe ein Geräusch	Zu wenig Wasser vorhanden und die Pumpe saugt nicht.	Überprüfen Sie, ob der Wasserstand im Behälter korrekt ist. Wenn nötig, füllen Sie den Behälter mit frischem Naturwasser bis zu dem mit MAX angegebenen Füllstand.
Das Gerät gibt kein Warmwasser und keinen Dampf ab	Die Öffnung des Dampfleitung ist verstopft.	Mit dem mitgelieferten Reinigungsstift alle Verkrustungen entfernen, die sich in der Öffnung des Dampfleitung befinden (Abb. 29).

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Die Milch ist nicht genug aufgeschäumt	Es gibt nicht genug Dampf.	Mit dem mitgelieferten Reinigungsstift alle Verkrustungen entfernen, die sich in der Öffnung des Dampfleitung befinden (Abb. 29).
Die Maschine funktioniert nicht mehr	Der Innenschutz des Elektromotors der Kaffeemühle wurde aktiviert	Das Gerät abschalten und etwa 60 Minuten abkühlen lassen.
Die Kaffeemühle ist blockiert oder macht ein lauterer Geräusch	Verunreinigungen in den Kaffeebohnen, die die Mühle blockiert haben.	Die Kaffeemühle wie im Abschnitt "Steuerung des Mahlgrades" beschrieben entriegeln.
Keine Kaffeeausgabe oder zu langsame Kaffeeausgabe.	Die Löcher der Lochscheibe, die sich im Filterhaltersitz befindet, sind verstopft.	Das Gerät ohne Filterhalter betreiben und dabei Wasser ausfließen lassen. Wenn das Wasser immer noch nicht gleichmäßig aus allen Öffnungen austritt, führen Sie die Entkalkung wie im Abschnitt "Entkalkung" beschrieben durch.
	Die Öffnung des Filters, der das Kaffeemehl enthält, ist verstopft.	Den Filterhalter langsam entnehmen, da der eventuell verbleibende Druck Spritzer verursachen könnte. Reinigen Sie die Öffnung mit einer Zahnbürste oder dem mitgelieferten Reinigungsstift. Reinigen Sie den Filter wie im Kapitel "Reinigen der Filter, die Kaffeemehl enthalten" beschrieben
	Kaffeemehl zu fein gemahlen.	Versuchen Sie, einen gröberen Mahlgrad zu verwenden.
	Das Kaffeemehl ist zu stark gepresst.	Den Kaffee in dem Filter nicht so fest drücken.
	Unzureichende Wasserabgabe	Versuchen Sie, die abgegebene Wassermenge zu erhöhen. Siehe Abteil "Einstellen der Kaffeemehlmenge für 1 Tasse oder 2 Tassen"
	Die Wasserbehälter ist nicht richtig eingesteckt.	Den Wasserbehälter bis zum Anschlag gut einschieben.
	Zu wenig Wasser vorhanden und die Pumpe saugt nicht.	Überprüfen Sie, ob der Wasserstand im Behälter korrekt ist. Wenn nötig, füllen Sie den Behälter mit frischem Naturwasser bis zu dem mit MAX angegebenen Füllstand.
	Leerer Behälter	Mit kalten Leitungswasser bis zum angegebenen MAX-Füllstand auffüllen.

A PROPÓSITO DE ESTE MANUAL

Aunque los aparatos hayan sido realizados según las Normativas europeas específicas vigentes y estén por lo tanto protegidos en todas las partes potencialmente peligrosas, lea con atención estas advertencias y utilice el aparato sólo para el uso al que ha sido destinado, para evitar accidentes y daños. Mantenga siempre al alcance este manual para futuras consultas. Si quiere ceder este aparato a otras personas, recuerde incluir también estas instrucciones.

Las informaciones contenidas en este manual están marcadas por los siguientes símbolos que indican:



Peligro para los niños



Advertencia relativa a quemaduras



Peligro debido a electricidad



Atención – daños materiales



Peligro de daños debidos a otras causas

USO PREVISTO

Puede utilizar esta máquina para preparar café y capuchino. Gracias a la posibilidad de erogar agua caliente también se pueden preparar tés e infusiones.

Este aparato no está destinado a un uso comercial e industrial.

Cualquier otro uso del aparato no está previsto por el Constructor, que se exime de cualquier responsabilidad por daños de todo tipo, causados por un uso impropio del aparato. Otro uso del aparato no está previsto por el Constructor, que se exime de cualquier responsabilidad por daños de todo tipo, causados por un uso impropio del aparato. El uso inapropiado, además, anula todo tipo de garantía.

RIESGOS RESTANTES

Las características constructivas del aparato, objeto de la presente publicación, no permiten proteger al usuario del chorro directo de vapor o agua caliente.



¡Atención!

Peligro de quemaduras – Durante la erogación de agua caliente y vapor, no dirija el chorro hacia terceras personas o hacia sí mismo. Empuñe el tubo exclusivamente por la parte de plástico.



Utilice solo recipientes realizados en material “para alimentos”.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.

- El aparato ha sido diseñado para ser utilizado en ambientes domésticos o similares a los domésticos, como por ejemplo:
 - en las zonas de cocina reservadas al personal de las tiendas, en las oficinas y en otros ambientes profesionales
 - en las fincas agrícolas
 - hoteles, moteles, pensiones y otras estructuras de habitación (para el uso de sus huéspedes).
- No se asumen responsabilidades por un uso incorrecto o por empleos diferentes a los previstos en este manual de instrucciones.
- Se recomienda conservar el embalaje original, ya que la asistencia gratuita no concierne los daños causados por un embalaje no adecuado del producto al momento del envío a un Centro de Asistencia Autorizado.



Peligro para los niños

- El dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas que tienen capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, sólo si están acompañados por una persona responsable o si han recibido y entendido las instrucciones y los peligros que el uso del aparato conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento ilustrados en este folleto no deben ser efectuados por los niños sin la supervisión de una persona adulta.
- Los elementos del embalaje no se deben dejar al alcance de los niños, ya que podrían originar peligros.
- Si se decide dejar de utilizar el aparato, antes de tirarlo a la basura se recomienda cortar el cable de alimentación. Se recomienda además eliminar las partes del aparato que puedan originar peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizarlo para sus juegos.
- No deje el alfiler para la limpieza de la boquilla de vapor al alcance de los niños y guárdelo en un lugar seguro: peligro de ingestión y de heridas.



Peligro debido a electricidad

- Mantener el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Antes de conectar el aparato a la red de alimentación compruebe que la tensión indicada en la etiqueta ubicada debajo de la máquina corresponda a la de la red local.
- El uso de cables alargadores no autorizados por el fabricante puede provocar daños y accidentes.
- Antes de efectuar la operación de llenado del depósito de agua, desconecte el aparato de la toma de corriente.
- Si el cable de alimentación está dañado debe ser reemplazado por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o bien por una persona con calificación similar, para evitar cualquier riesgo.
- No coloque nunca las partes bajo tensión en contacto con el agua: ¡puede provocar un corto circuito!
- Desenchufe la máquina antes de efectuar las operaciones de limpieza o mantenimiento.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos.
- Apagar siempre el aparato y desenchufar el cable de alimentación de la toma de corriente antes de llenar el depósito de agua.



Peligro de daños debidos a otras causas

- No levante el aparato sujetándolo por el depósito de agua o por la bandeja, sino agarrándolo por el cuerpo.
- Elija un ambiente con suficiente iluminación, limpio y con una toma de corriente fácilmente accesible.

- Evite introducir en el depósito una cantidad excesiva de agua.
- No deje sin vigilancia el aparato mientras esté conectado a la red eléctrica.
- El aparato debe ser utilizado y guardado en una superficie estable.
- No se debe utilizar el aparato si ha caído, si presenta daños visibles o si pierde agua. No use el aparato si el cable eléctrico o el enchufe están dañados, o si el mismo aparato resulta defectuoso. Todos los arreglos, incluida la sustitución del cable de alimentación, deben ser efectuados exclusivamente por el Centro de Servicio Ariete o por técnicos autorizados Ariete, para evitar cualquier riesgo.



Advertencia relativa a quemaduras

- No dirija nunca un chorro de vapor o de agua caliente hacia partes del cuerpo; manipular con precaución el tubo vapor: ¡peligro de quemaduras!
- Las partes metálicas externas del aparato y del portafiltro no se deben tocar mientras que el aparato funciona, ya que podría causar quemaduras.
- Si no sale agua por el portafiltro, podría tratarse de filtro obstruido. En este caso sacar lentamente el portafiltro porque la eventual presión residual podría producir rociadas o salpicaduras. Realizar luego la limpieza del mismo como indicado en el párrafo correspondiente.



Atención – daños materiales

- Coloque la máquina sobre una superficie estable donde no se pueda volcar.
- No use la máquina sin agua ya que en tal caso la bomba se quemaría.
- No llene nunca el depósito del agua con agua caliente o hirviendo.
- No coloque la máquina sobre superficies demasiado calientes o cerca de llamas libres con el fin de evitar que la carrocería se pueda dañar.
- El cable no debe tocar las partes calientes de la máquina.
- No hay que utilizar agua con gas (adicionada de anhídrido carbónico).
- No introducir nunca en el filtro sustancias que no sean café en polvo. De lo contrario podrían provocar graves daños al aparato.
- Nunca ajuste el grado de molienda del molinillo durante su funcionamiento, no introduzca por ningún concepto café molido en el contenedor del café, sólo café en granos.
- No deje la máquina a temperaturas ambiente inferiores a 0°C, ya que el agua residual en la caldera podría congelarse y provocar daños.
- No use el aparato en un espacio al aire libre.
- No deje el aparato expuesto a la intemperie (lluvia, sol, etc.).
- Después de haber desconectado el enchufe de alimentación y una vez que las partes calientes se hayan enfriado, el aparato se podrá limpiar únicamente con un paño no abrasivo humedecido en agua, añadiendo pocas gotas de detergentes neutros no agresivos (no utilice nunca disolventes que puedan dañar el plástico).

•GUARDE SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

- A - Tapa del depósito de agua
- B - Depósito de agua
- C - Cable de alimentación
- D - Filtro de pared simple 1 taza y 2 tazas
- E - Filtro de doble pared 1 taza y 2 tazas
- F - Portafiltro
- G - Jarra de la leche
- H - Boquilla del vapor
- I - Tubo del vapor/agua caliente
- J - Asiento de enganche del portafiltro
- K - Molinillo de café
- L - Bandeja recolectora de gotas
- M - Flotador
- N - Rejilla apoyatazas
- O - Anillo regulador del grado de molienda
- P - Alfiler para la limpieza de la boquilla del vapor
- Q - Prensador
- R - Filtro antical Delonghi
- S - Tapa del contenedor del café
- T - Contenedor del café en granos

- 1 - Pomo de erogación del vapor/agua caliente.
- 2 - Botón de encendido con indicador de funcionamiento ()
- 3 - Indicación luminosa de descalcificación necesaria ()
- 4 - Botón de erogación del café para 1 taza con indicador luminoso de erogación ()
- 5 - Indicador de selección del vapor/agua caliente ()
- 6 - Botón de erogación del café para 2 tazas con indicador de erogación ()
- 7 - Botón para la molienda del café en granos con indicador luminoso de funcionamiento ()
- 8 - Manómetro

Datos de identificación

En la etiqueta colocada debajo de la base de apoyo de la máquina se indican los siguientes datos de identificación de la máquina:

- constructor y marca CE
- modelo (Mod.)
- n° de matrícula (SN)
- tensión eléctrica de alimentación (V) y frecuencia (Hz)
- potencia eléctrica absorbida (W)
- numero verde asistencia

En las eventuales solicitudes a los Centros de Asistencia Autorizados, indique el modelo y el número de matrícula.

INSTRUCCIONES DE USO

Puesta en función

Retire el embalaje y compruebe que todas las piezas están presentes. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable. Lave el filtro de pared simple para 1 taza y 2 tazas, el filtro de doble pared para 1 taza y 2 tazas y la tapa del contenedor del café.

Instalación del filtro antical

Saque el filtro antical de su embalaje.

Gire el disco de la fecha de modo tal que se visualicen los próximos dos meses de uso (Fig. 3).

NOTA: el filtro antical tiene una duración de dos meses si el aparato se utiliza normalmente. Si, al revés, la máquina de café queda sin usar con el filtro antical instalado, el filtro durará unas tres semanas al máximo.

Utilice únicamente cartuchos antical "Water filter" DeLonghi, disponibles en los Centros de Servicio Autorizados.

Para activar el filtro antical, deje correr el agua del grifo en el orificio presente en el filtro hasta que el agua salga por las aberturas laterales. Deje correr al menos 500 ml de agua (Fig. 4).

Retire el depósito de agua de la máquina (Fig. 5). Llenar el depósito con agua natural fresca hasta el nivel MAX. Introduzca el filtro antical en el depósito de agua. Sumerja completamente el filtro antical durante unos diez segundos. Inclíne el filtro antical para dejar salir las burbujas de aire. Una vez sumergido en el agua, presione ligeramente el filtro antical para expulsar el aire residual contenido en su interior (Fig. 7).

Coloque el filtro en el alojamiento presente en el fondo del depósito de agua (Fig. 8). Empuje bien el filtro.

Primer encendido

Controle que la tensión de la red doméstica sea igual que la indicada en la tarjeta con los datos técnicos del aparato.

Después de llenar el depósito de agua hasta el nivel MAX, introduzca el depósito en su alojamiento (Fig. 9). Para asegurar el funcionamiento correcto de la máquina empuje bien hasta el fondo el depósito de agua.

El depósito puede llenarse también por arriba, vertiendo el agua en el compartimento específico después de haber levantado la tapa (Fig. 6).

Introduzca la clavija en la toma de corriente.

Enganche el portafiltro en su alojamiento sin poner ningún filtro.

Presionar el botón de encendido (●). El testigo luminoso del botón de encendido empieza a parpadear. Cuando el aparato ha alcanzado la temperatura adecuada para hacer el café, los indicadores luminosos de los botones (☐), (☐☐☐), (●) se encienden fijos.

NOTA: si el circuito hidráulico de la caldera se ha quedado sin agua todas los indicadores luminosos parpadearán simultáneamente. Para restablecer el funcionamiento del aparato, véase el párrafo "Llenado del depósito de agua durante el uso".

Para recargar el circuito apague la máquina. Llene el depósito de agua con agua del grifo. Vuelva a encender la máquina. Espere hasta que la máquina esté lista, y lo indique con todos los indicadores iluminados. Gire el tubo del vapor hacia el interior y apúntelo hacia la bandeja recolectora de gotas. Gire el pomo de erogación del vapor/agua caliente hacia la derecha a la posición «agua» (☉) (Fig. 14).

NOTA: durante la fase de calentamiento, el aparato siempre eroga agua caliente por el asiento de enganche del portafiltro (unos 60 ml).

NOTA: asegúrese de que el pomo de erogación del vapor/agua caliente se encuentre en la posición central (●), de lo contrario el calentamiento de la caldera no arrancará. Si el pomo de erogación del vapor/agua caliente no está como descrito, el indicador luminoso de funcionamiento (●) parpadeará muy rápidamente.

Coloque la jarra de la leche en dotación bajo el portafiltro (Fig. 11).

Presione el botón de erogación del café para 2 tazas (☐☐☐☐) (Fig. 12). Inicie el proceso de erogación hasta que vea salir agua por el asiento del portafiltro.

Coloque la jarra de la leche bajo el tubo de erogación del vapor/agua caliente (Fig. 13).

Gire el pomo de erogación del vapor/agua caliente hacia la derecha hasta la posición agua (☉).

Inicie el proceso de erogación hasta que vea salir agua caliente por el tubo del vapor. Vuelva a girar el pomo de erogación del vapor/agua caliente a la posición central (●) para interrumpir el suministro de agua caliente.

Repita los pasos hasta agotar toda el agua contenida en el depósito.

Ahora el aparato está listo para preparar el primer café.

NOTA: repita esta operación cada vez que se vuelve a poner en marcha la máquina después de varios días de inactividad.

Si el depósito se queda sin agua, se notará una vibración y un ruido más fuerte. Los indicadores luminosos de los botones (☐☐), (☐☐☐☐), (●) parpadean. Para restablecer el funcionamiento del aparato, véase el párrafo "Llenado del depósito de agua durante el uso".

CÓMO HACER EL CAFÉ

Controle el nivel del agua en el el depósito (B). Asegúrese de que el depósito de agua esté colocado correctamente en su alojamiento. Introduzca en el portafiltro (F) el filtro deseado: es posible elegir el filtro (D) para 1 taza o 2 tazas, o el filtro (E) para 1 taza o 2 tazas.

Introduzca los granos de café en el contenedor (Fig. 15). No introduzca una cantidad excesiva de granos de café. La tapa del contenedor del café se debe cerrar.

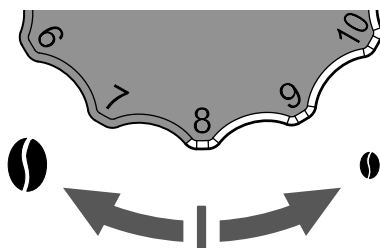
NOTA: si introduce pocos granos de café cada vez podrá disfrutar de un café con la mezcla siempre fresca.

Ajuste del grado de molienda

El café se puede moler más o menos fino según el grado de molienda deseado.

El grado de molienda del café afecta al sabor, más o menos fuerte, y a la calidad de la crema. Puede hacer pruebas cambiando este parámetro para encontrar el sabor perfecto para su café.

En el anillo regulador del grado de molienda hay una escala que va de 1 a 11. Los números más altos corresponden a una molienda más gruesa. Los números más bajos corresponden a una molienda más fina. Intente hacer un café con un grado de molienda de 8. Luego, varíe el grado de molienda para encontrar el sabor perfecto para su café.



Gire el anillo regulador del grado de molienda (O) hacia la izquierda (sentido anti horario) si desea un molido grueso (● ◀), o hacia la derecha (sentido horario) si desea un molido más fino (▶ ●) (Fig. 16).

NOTA: la erogación del café molido con el grado requerido de molienda no es inmediata a causa del polvo residual de molido anterior que queda en el interior del conducto. Erogar algunas dosis de café molido antes de efectuar un nuevo ajuste del grado de molienda.



¡Atención!

La operación debe realizarse con el molinillo encendido para facilitar la rotación del anillo regulador del grado de molienda.

Ajuste de la cantidad de café molido para 1 taza o 2 tazas

Se puede ajustar la cantidad de café molido que se va a introducir en el filtro (tiempo de acción del molinillo). La cantidad de café molido afecta al sabor del café, más o menos fuerte, y a la calidad de la crema. Puede hacer pruebas cambiando este parámetro para encontrar el sabor perfecto para su café.

Cada vez que se presiona el botón para moler (●), el café molido saldrá del molinillo.

Antes de empezar la molienda, coloque el portafiltro (F) bajo el molinillo (Fig. 18).

Presione el botón para moler una vez para moler café para 1 taza. Presione el botón para moler dos veces consecutivas para moler café para 2 tazas.

Para programar la cantidad de café que se va a moler, pulse y mantenga pulsado el botón para la molienda (●) durante el tiempo necesario. El tiempo transcurrido coincidirá con la duración de la nueva molienda. Para programar la cantidad de café que se va a moler para 1 taza presione 1 vez el botón para moler y manténgalo presionado. Para programar la cantidad de café que se va a moler para 2 tazas presione 2 veces consecutivas el botón para moler y manténgalo presionado.

NOTA: presione 2 veces consecutivas con un intervalo inferior a 1,5 segundos.

Para detener en cualquier momento la configuración de la cantidad de café molido, pulse el botón para la molienda (●).

NOTA: el ajuste del grado de molienda afecta a la cantidad de café erogado. Después de cada ajuste del grado de molienda se debe ajustar la cantidad de café molido para 1 taza y 2 tazas.

Durante el funcionamiento del molinillo de café, la función de calefacción de la caldera y la función de erogación están excluidas.

Ajuste de la cantidad de agua erogada para 1 taza o 2 tazas

Se puede ajustar la cantidad de agua erogada para 1 taza o 2 tazas de café (tiempo de erogación del agua caliente a través del portafiltro).

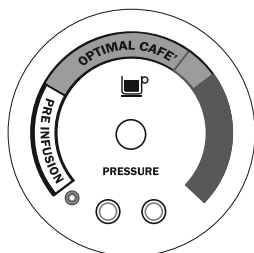
La cantidad de agua erogada afecta al sabor más o menos fuerte del café y a la calidad de la crema. Puede hacer pruebas cambiando este parámetro para encontrar el sabor perfecto para su café.

NOTA: el ajuste de la cantidad de agua erogada para 1 taza o 2 tazas debe efectuarse durante la erogación de café.

Para programar la cantidad de agua que se va a erogar para una taza de café, pulse y mantenga pulsado el botón (☐P) durante el tiempo necesario. El tiempo transcurrido programa la nueva cantidad de agua para 1 taza de café. Para programar la cantidad de agua que se va a erogar para 2 tazas, pulse y mantenga pulsado el botón (☐P☐P) durante el tiempo necesario. El tiempo transcurrido programa la nueva cantidad de agua para 2 tazas de café.

Funcionamiento del manómetro

El aparato está equipado con un manómetro (8) que indica si los parámetros de cantidad de agua, cantidad de café y el grado de molienda están bien equilibrados para erogar un café perfecto.



Pre infusión

La primera fase de erogación del café corresponde a una pre-infusión del polvo de café. La máquina trabaja a baja presión. La aguja el manómetro tiene que estar en la zona PRE INFUSIÓN.

Optimal café

La presión del agua aumenta gradualmente. Durante toda la fase de erogación del café la aguja tiene que estar en la zona OPTIMAL CAFÉ. De este modo, el café se preparará a la presión ideal.

Café demasiado aguado

Si durante la erogación del café en la taza la aguja del manómetro permanece en la zona PRE INFUSIÓN, se ha erogado el café a una presión insuficiente. Esto ocurre cuando el flujo de agua pasa rápido entre el polvo de café. El café está aguado, con poca crema y poco sabor. Las causas dependen de la molienda excesivamente gruesa o de la poca cantidad de café en el portafiltro o bien de que el café molido no ha sido prensado.

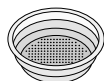
Café demasiado fuerte

Si durante la erogación del café la aguja del manómetro sobrepasa la zona óptima de erogación y se posiciona en la zona roja, el café ha sido erogado a una presión demasiado alta. Esto ocurre cuando el flujo de agua no llega a pasar entre el polvo de café. El café es fuerte y con poca crema y con un sabor amargo. Las causas dependen de la molienda demasiado fina o de una cantidad excesiva de café en el portafiltro, o bien de que el café molido se ha prensado demasiado.

Un buen café expreso se obtiene cuando se llega a un gusto en equilibrio perfecto entre dulzor, acidez y amargor. El sabor del café dependerá de muchos factores, tales como el tipo de granos de café, el grado de tueste, la frescura, el grado de molienda, la dosis de café molido y el prensado del polvo de café en el filtro. Experimente ajustando estos factores para obtener su sabor favorito. En cualquier caso, no olvide seguir las instrucciones del manómetro.

Erogación del café

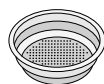
Elija el filtro de pared simple o doble para 1 taza o 2 tazas, en función de la cantidad de café que desea preparar.



Filtro de pared simple para 1 taza



Filtro de pared simple para 2 tazas



Filtro de doble pared para 1 taza



Filtro de doble pared para 2 tazas

El filtro de pared simple es ideal si ya se tiene familiaridad con los diversos factores implicados en la preparación del café expreso. Cuando se utiliza este filtro, el grado de molienda, la cantidad y el prensado del café deben equilibrarse entre sí. De lo contrario, el café fluirá demasiado rápidamente (si está molido demasiado grueso y no está prensado lo suficiente) o demasiado lentamente (si está molido demasiado fino y prensado demasiado) a través del filtro. Los insertos del filtro de pared simple sólo son adecuados para el uso de café recién molido.

Gracias a los insertos del filtro de doble pared, el agua fluye más lentamente a través de los fondos de café durante el proceso de preparación. El filtro de doble pared permite prestar menos atención al prensado correcto y al grado de molienda del café. Por esta razón, el filtro de doble pared es ideal para los menos experimentados. Facilita la preparación del café expreso y garantiza una crema perfecta.

Introduzca el filtro en el portafiltro (Fig. 17).

Coloque el portafiltro bajo el molinillo (Fig. 18). Inserte las pestañas del portafiltro en el soporte bajo el molinillo. Ajuste el grado de molienda, si es necesario.

Pulse el botón para moler (☛) una sola vez para moler café para 1 taza. Pulse el botón para moler (☛) dos veces seguidas para moler café para 2 tazas.

El café molido en el portafiltro tiene que prensarse con el prensador específico (Fig. 20).

Pulse el botón de erogación del café para 1 taza (☛). Bastan unos pocos segundos para liberar el asiento de enganche del portafiltro de los restos de polvo de café y limpiar el circuito de la caldera. Vuelva a presionar el botón para detener la erogación de agua.

Colocar el portafiltro en su alojamiento (Fig. 21).



¡Atención!

Apriételo bien girándolo desde la izquierda hacia la derecha y asegurándose de que esté bien fijado en la abrazadera (Fig. 21).

Si se coloca una cantidad excesiva de polvo de café en el interior del filtro, la rotación del porta filtro puede resultar difícil y/o durante la erogación del café pueden producirse pérdidas a través del porta filtro.

Para obtener el primer café bien caliente enganche el portafiltro con el filtro colocado (pero sin café molido) en su alojamiento. Erogue una taza de café de modo que el agua caliente limpie y caliente el filtro. Esto no será necesario para los otros cafés.

Cuando el aparato ha alcanzado la temperatura adecuada para hacer el café, los indicadores luminosos de los botones (☐^P), (☐^P☐^P), (●) se encienden fijos.

Pulse el botón de erogación del café (☐^P) para preparar 1 taza de café, o pulse el botón de erogación del café (☐^P☐^P) para preparar 2 tazas de café.

Compruebe que la aguja del manómetro esté en el sector PRE INFUSIÓN al comienzo de la erogación y luego se mueva al sector OPTIMAL CAFÉ, durante la fase de salida del café a la taza. Véase el párrafo “Funcionamiento del manómetro”.

Para detener la erogación, antes que el aparato haya terminado, vuelva a presionar el botón de erogación del café.



¡Atención!

Al igual que con las máquinas de café profesionales, no se debe retirar el portafiltro mientras que el botón de erogación está activado.



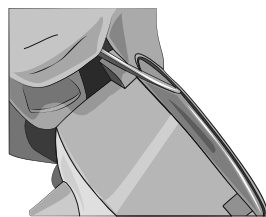
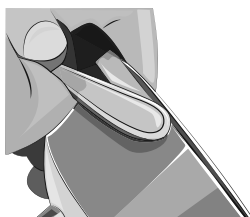
¡Atención!

Cuando se acaba el suministro de café espere unos diez segundos antes de quitar el portafiltro; para quitar el mismo girarlo despacio desde la derecha hacia la izquierda para evitar chorros ó salpicaduras de agua ó café.

Cuando la máquina de café está en modo de espera, los indicadores luminosos de los botones (☐^P), (☐^P☐^P), (●) están encendidos. **Si en la fase de espera del vapor se producen pequeños bufidos de vapor a través del portafiltro, el fenómeno debe considerarse absolutamente normal.**

Remoción del filtro

Para retirar el filtro del portafiltro, utilice el mango de una cucharilla. Levante el borde del filtro. Extraiga el filtro.



Función de auto apagado

Esta máquina para hacer el café esta equipada con un sistema de apagado automático conforme a las nuevas reglamentaciones para los consumos energéticos. Al cabo de 30 minutos de inactividad la máquina se apagará. Para hacer otro café, se deberá volver a encender la máquina presionando el botón de encendido (⏻). Cuando el aparato ha alcanzado la temperatura adecuada para hacer el café, los indicadores luminosos de los botones (☐^P), (☐^P☐^P), (●) se encienden fijos.

Llenado del depósito de agua durante el uso

Se recomienda comprobar siempre el nivel del agua en el depósito. Si el depósito se queda sin agua, se notará una vibración y un ruido más fuerte. Los indicadores luminosos de los botones (☐^P), (☐^P☐^P), (●) parpadean. Apague el aparato y desenchufe la clavija de la toma de corriente. Quite el portafiltro. Llene el depósito de agua hasta el nivel indicado y vuelva a encender el aparato.

Cuando el aparato ha alcanzado la temperatura adecuada para hacer el café, los indicadores luminosos de los botones (☐^P), (☐^P☐^P), (●) se encienden fijos. Coloque la jarra de la leche bajo el tubo de erogación del vapor/agua caliente (Fig. 13).

Gire el pomo de erogación del vapor/agua caliente hacia la derecha hasta la posición agua (☞). El indicador de la función vapor/agua caliente (☐^P☐^P) se enciende fijo. Erogue agua caliente hasta que el circuito se vuelva a llenar y el agua saldrá normalmente por el tubo de vapor/agua caliente.

Ponga de nuevo el pomo de erogación del vapor/agua caliente en la posición central (●).

El aparato volverá a funcionar normalmente.

CÓMO HACER UN CAPUCHINO

Para un capuchino perfecto como en el bar, haga lo siguiente: prepare el café y, a continuación, monte la leche y viértala en el café.

Antes de utilizar el tubo del vapor/agua caliente para la función vapor, asegúrese de haber desenganchado el portafiltro de su alojamiento.

Si en la fase de espera del vapor se producen pequeños bufidos de vapor a través del portafiltro, el fenómeno debe considerarse absolutamente normal.



¡Atención!

Peligro de quemaduras. Agarre el tubo del vapor/agua caliente sólo por la parte de goma.

Coloque el tubo del vapor/agua caliente dentro de un recipiente (Fig. 24).

Gire el pomo de erogación del vapor/agua caliente (1) a la izquierda hasta la posición de vapor (☐^P). El indicador luminoso de la función de vapor/agua caliente (☐^P☐^P) parpadea para indicar la emisión de vapor. Primero saldrá una pequeña cantidad de agua e, inmediatamente después, un fuerte chorro de vapor. Detenga la erogación del vapor volviendo a poner el pomo de erogación del vapor/agua caliente (1) en la posición central (●). Coloque el tubo del vapor/agua caliente dentro de la jarra de la leche a montar. Gire gradualmente el pomo de erogación de vapor/agua caliente hacia la izquierda hasta la posición de vapor (☐^P). Sumerja a fondo el tubo del vapor/agua caliente en la leche: en unos pocos segundos verá aparecer una espuma espesa y cremosa.

Detenga la erogación del vapor volviendo a poner el pomo de erogación del vapor/agua caliente (1) en la posición central (●). El indicador luminoso de la función vapor/agua caliente (☐^P☐^P) se apagará.

Después de cada uso, erogue el vapor durante unos segundos para liberar el orificio de la boquilla de vapor de los eventuales residuos de leche.

REUTILIZACIÓN PARA CAFÉ

Para erogar un café después de la producción del vapor no necesita realizar ninguna operación. La máquina está equipada con un sistema de control electrónico que permite erogar el café siempre a la temperatura óptima. Al presionar el botón de erogación del café (1 taza o 2 tazas), el indicador luminoso correspondiente al botón pulsado comienza a parpadear durante el tiempo necesario para el enfriamiento de la caldera. Cuando el indicador esté encendido sin parpadear el café será erogado automáticamente.

CÓMO EROGAR AGUA CALIENTE

Coloque la jarra de la leche debajo del tubo de vapor/agua caliente (Fig. 13).

Gire el pomo de erogación del vapor/agua caliente hacia la derecha hasta la posición agua (☞).

El indicador luminoso de la función vapor/agua caliente (☐^P☐^P) se ilumina de forma continua para indicar la emisión de agua caliente.

El agua empezará a salir por el tubo del vapor/agua caliente. Para interrumpir la erogación, vuelva a poner el pomo de erogación de vapor/agua caliente en la posición central (●). El indicador de la función vapor/agua caliente (▲) se apaga.

CONSEJOS ÚTILES PARA OBTENER UN BUEN EXPRESO ITALIANO

El grado de molienda, la cantidad de café molido, el prensado del café en el portafiltro y la duración de la erogación del agua tienen un efecto en el sabor más o menos fuerte del café y en la calidad de la crema. Puede tratar de variar uno o más de estos tres parámetros para encontrar el sabor perfecto para su café.

Si elige una molienda más fina, recuerde que debe aumentar la cantidad de café molido en el portafiltro y presionar menos el café con el prensador, de lo contrario el café podría quedar aguado. Al contrario, si la molienda es gruesa, disminuya la cantidad de café molido en el portafiltro y presione más el café con el prensador. El café molido se debe prensar en forma ligera en el porta filtro.

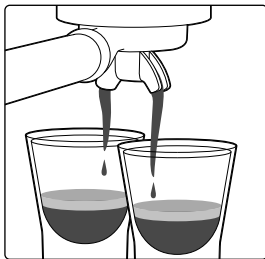
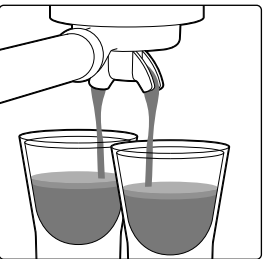
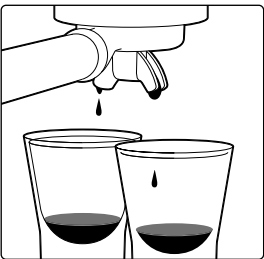
Guarde los granos de café en un bote cerrado, en un lugar fresco y lejos de la humedad. Si es posible, guarde el café al vacío. Compre el café en paquetes pequeños para tener siempre café fresco para moler.

	Molienda	Dosificación del café	Uso del prensador	Tiempo de erogación de agua
Café fuerte. Sabor amargo. Poca cantidad	Café molido demasiado fino	Demasiado café molido en el portafiltro	Café en el filtro prensado excesivamente	Más de 20 segundos (☐ ^P) Más de 30 segundos (☐ ^P ☐ ^P)
Café equilibrado	óptimo	8-10 g (1 taza) 15-18 g (2 tazas)	bien prensado	13-18 segundos (☐ ^P) 20-30 segundos (☐ ^P ☐ ^P)
Café aguado	Café molido demasiado grueso	Poco café molido en el portafiltro	El café en el filtro no está bastante prensado	Menos de 10 segundos (☐ ^P) Menos de 20 segundos (☐ ^P ☐ ^P)

Durante la erogación del café la aguja del manómetro debe estar en el sector OPTIMAL CAFÉ.

Véase el párrafo “Funcionamiento del manómetro”.

		
Presión OK	Presión baja	Presión alta
El café fluye en las tazas al cabo de unos 4-7 segundos La erogación es lenta y caliente La crema es de color marrón dorado con una espuma densa El café es marrón oscuro	El café fluye en las tazas al cabo de de 1-3 segundos La erogación es rápida y acuosa La crema es más clara con una espuma fina El café es de color marrón claro, sabor amargo y ligero	El café fluye en las tazas al cabo de 7-8 segundos La erogación es lenta e incompleta La crema es más oscura o no hay El café es de color marrón oscuro, sabor amargo y con un sabor a quemado

		
Después de erogar el café, erogue agua caliente del asiento del portafiltro sin introducir el filtro con el fin de limpiar el circuito del café y evitar las incrustaciones.	Seleccione una molienda más fina. Aumente la cantidad de polvo de café suministrada por el molinillo. Preñe el café en el filtro con más presión	Programa una molienda más gruesa. Reduzca la cantidad de polvo de café suministrada por el molinillo. Preñar el café en el filtro con menos presión

MANTENIMIENTO DEL APARATO

Desbloqueo del molinillo de café

Si el molinillo se bloquea, la causa podría ser la presencia de impurezas entre los granos de café que han bloqueado la muela.

Para desbloquear el molinillo apague la máquina.

Vacíe el portafiltro de los restos de polvo de café.

Gire el anillo regulador del grado de molienda hacia la izquierda (☯ ◀) para elegir el grado de molienda más gruesa (9, 10, 11), (Fig. 16).

Las impurezas que han bloqueado la muela caerán en el conducto del café en polvo.

Encienda la máquina.

Coloque un contenedor bajo el molinillo.

Presione el botón para la molienda del café (☯) una vez.

Deje caer el café molido en el contenedor. Tire el café molido para eliminar las impurezas presentes.

Vuelva a establecer el grado correcto de molienda.

Proceda con la preparación del café.

Si el molinillo de café no se pone en marcha y sigue todavía bloqueado, presione el botón de encendido (⏻) para apagar el aparato.

Gire repetidamente el anillo regulador (O) hacia la derecha y hacia la izquierda (Fig. 16). Vuelva a intentar poner en marcha el molinillo.

Si, tras varios intentos, la operación no tiene éxito, acudir al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.

LIMPIEZA DEL APARATO



¡Atención!

Un mantenimiento y una limpieza periódicos protegen y mantienen eficiente el aparato por un periodo más largo. No lave nunca los componentes del aparato en el lavaplatos. No utilice chorros de agua directa.

Limpieza de los filtros que contienen el café molido

Asegúrese de que los orificios no se obstruyan. Haga salir agua hirviendo dejando el portafiltro introducido, sin café, para disolver o eliminar cualquier residuo de café o impurezas.



¡Atención!

Quitar el portafiltro lentamente puesto que eventual presión residual podría producir salpicaduras.

Le recomendamos que limpie minuciosamente los filtros cada 3 meses, utilizando las pastillas específicas para la limpieza de los filtros disponibles en el mercado, de la siguiente manera:

- Introduzca una pastilla de limpieza para filtros en el filtro (sin café).
- Coloque el portafiltro en su alojamiento.
- Pulse el botón de café 2 tazas () para iniciar la erogación.
- Deje actuar la pastilla durante al menos 15 minutos.
- Vuelva a pulsar el botón del café para detener la erogación.
- Repita la operación de erogación del agua. Deje reposar por un minuto. Repita las operaciones por 5 ciclos de erogación.
- Retire el portafiltro del asiento de enganche, retire el filtro del portafiltro y enjuague todos los componentes bajo el agua corriente del grifo.
- Pulse el botón de encendido () para apagar el aparato, desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente y limpie las partes internas con una esponja suave para eliminar los residuos de detergente (Fig. 26).

Repita las operaciones para todos los filtros.

Si la máquina del café se usa todos los días se recomienda realizar las operaciones de limpieza por lo menos cada tres meses.

Limpieza de los componentes

Lave la jarra de la leche, el portafiltro y los tres filtros en agua y detergente. Enjuague bien y seque todas las piezas.

Limpieza de la sede del porta filtro

Con el uso, en el asiento de enganche del portafiltro puede crearse una sedimentación de posos de café, que se pueden quitar con un palillo de dientes, una esponja (Fig. 26), o dejando correr agua sin el portafiltro introducido (Fig. 27).



¡Atención!

No lave el portafiltro en el lavavajillas.

Limpieza del tubo del vapor/agua caliente



¡Atención!

Realice la operación cuando el tubo del vapor/agua caliente está frío para evitar quemaduras.

Desenrosque la boquilla del vapor (Fig. 28) del tubo y lávela con agua corriente. El tubo del vapor/agua caliente se puede limpiar con un paño no abrasivo. Vuelva a enroscar la boquilla de vapor hasta el tope. Si es necesario, con el afiler en dotación limpie el orificio de salida del vapor (Fig. 29). Cada vez que se usa, hay que dejar funcionar el erogador de vapor durante unos segundos para liberar el orificio de eventuales residuos.

Limpieza del depósito de agua



¡Atención!

La operación de limpieza debe efectuarse con la máquina apagada y con el enchufe eléctrico desconectado de la toma de corriente.

Se recomienda limpiar periódicamente el interior del depósito con una esponja o con un paño húmedo.

Limpieza de la rejilla y de la bandeja recolectora de gotas



¡Atención!

La operación de limpieza debe efectuarse con la máquina apagada y con el enchufe eléctrico desconectado de la toma de corriente.

Recuerde que hay que vaciar de vez en cuando la bandeja de goteo.

La bandeja de goteo está equipada con un flotador (M). Cuando el flotador sobresale de la rejilla de apoyo de las tazas significa que la bandeja está llena de agua y se debe vaciar.

Quite la rejilla de apoyo para las tazas (N).

Quite la bandeja de goteo (L) del aparato, vacíela y lávela bajo el agua corriente.

Lave también la rejilla de apoyo de las tazas.

Limpieza del cuerpo de la máquina



¡Atención!

La operación de limpieza se debe efectuar cuando las partes calientes del aparato han alcanzado la temperatura ambiente.



¡Atención!

Limpie las partes fijas de la máquina utilizando un paño húmedo no-abrasivo para evitar dañar el envoltorio.

DESCALCIFICACIÓN

Un buen mantenimiento y una regular limpieza preservan y mantienen eficiente la máquina durante un periodo mayor limitando enormemente los riesgos de formación de depósitos de cal en el aparato. Si a pesar de esto, al cabo de algún tiempo, el funcionamiento de la máquina estuviera comprometido, como resultado del uso frecuente de agua dura y muy calcárea, se puede efectuar la descalcificación de la máquina de café para eliminar el mal funcionamiento. Este producto se puede encontrar fácilmente en los Centros de Asistencia Técnica. Para este fin utilice un agente de descalcificación a base de ácido cítrico.

El Fabricante no asume ninguna responsabilidad por daños a los componentes internos del aparato causados por el uso de productos no conformes debido a la presencia de aditivos químicos.

El dispositivo indica la necesidad de un procedimiento de descalcificación cuando se enciende el indicador de descalcificación necesaria (C_g). Siga estos pasos:

Presionar el botón de encendido (P) para apagar el aparato. Desconecte el enchufe de la toma de corriente. Retire el portafiltro del asiento de enganche.

Retire el filtro antical del depósito de agua.

Llene el depósito de agua con agua del grifo fresca hasta el nivel indicado por MAX. Introduzca en el depósito el producto de descalcificación.

Coloque debajo del asiento de enganche del portafiltro un recipiente lo suficientemente grande como para contener el agua del depósito. Coloque el tubo del vapor/agua caliente en el recipiente.

Presione al mismo tiempo el botón del café 1 taza y el botón del café 2 tazas y, por último, el botón de encendido durante unos 3 segundos. El programa de descalcificación se inicia y la solución contenida en el depósito empieza a salir por el asiento de enganche del portafiltro y por el tubo del vapor/agua caliente. Los indicadores luminosos de los botones café 1 taza y café 2 tazas parpadean durante la descalcificación. Los depósitos de cal serán eliminados del circuito interno del aparato.

Después de una serie de lavados y pausas, el ciclo de descalcificación termina. Los indicadores luminosos de los botones café 1 taza y café 2 tazas se apagan.

Vacíe el depósito del agua de la solución restante. Enjuague el depósito de agua.

Llene el depósito de agua con agua del grifo fresca.

Presione al mismo tiempo el botón del café 1 taza y el botón del café 2 tazas durante unos 3 segundos. Empieza la fase de enjuague y el agua contenida en el depósito comienza a salir por el asiento de enganche del portafiltro y por el tubo del vapor/agua caliente. Los indicadores luminosos de los botones de café 1 taza y café 2 tazas parpadean durante el ciclo de enjuague.

Después de una serie de lavados y pausas, el ciclo de enjuague finaliza. El aparato se apaga.

Llene el depósito de agua con agua del grifo fresca.

Presionar el botón de encendido (P) para encender el aparato. El indicador luminoso de descalcificación necesaria (C_g) está apagado.

Si el indicador de descalcificación necesaria continúa parpadeando, repita el ciclo de descalcificación.

PUESTA FUERA DE SERVICIO

Si se pone fuera de servicio el aparato es necesario desconectar la clavija de alimentación de la toma de corriente, vaciar el depósito del agua y la bandeja de goteo y limpiarla (véase el párrafo «Limpieza del aparato»). En el caso de desguace, hay que separar los distintos materiales utilizados para la construcción de la máquina y proceder a la eliminación de los mismos sobre la base de su composición y según las disposiciones vigentes en el país de uso.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



¡Atención!

En caso de mal funcionamiento, apague de inmediato el aparato y desconecte la clavija de la toma de corriente.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
La máquina no eroga agua caliente	Probablemente ha entrado aire en el circuito y esto ha desconectado la bomba.	Comprobar que el depósito esté bien colocado y que el nivel no esté por debajo del mínimo indicado por la referencia en relieve en el mismo depósito. Repetir las operaciones descritas en el párrafo "Fases preliminares al uso".
	Orificio de salida del vapor obstruido.	Con el alfiler en dotación desobstruir eventuales incrustaciones que se hayan formado en el orificio de la boquilla del vapor.
La máquina no suministra vapor.	Hay poca agua y la bomba no aspira.	Verificar que el nivel del agua en el depósito sea normal y si fuese necesario llenar con agua fría del grifo.
	Orificio de salida del vapor de la boquilla de suministro obstruido.	Con el alfiler en dotación desobstruir eventuales incrustaciones que se hayan formado en el orificio del tubo de erogación.
Salida de vapor por los bordes del portafiltro.	Se está tratando de erogar café mientras que la función del vapor está activada. Controle que el pomo de erogación del vapor/agua caliente esté en la posición central (●).	Interrumpir el suministro del café. Gire el pomo de erogación del vapor/agua caliente poniéndolo en la posición central para apagar la función vapor. Antes de hacer otro café, espere hasta que los indicadores luminosos de los botones (☐ ^P), (☐ ^P ☐ ^P), (●) se enciendan fijos.
Salida de café por los bordes del porta-filtro.	Probablemente se haya colocado en el porta-filtro una cantidad excesiva de café molido lo cual ha impedido de ajustar hasta el tope el porta-filtro en su alojamiento.	Quitar el portafiltro lentamente puesto que eventual presión residual podría producir salpicaduras. Limpiar el asiento de enganche con una esponja (Fig. 26). Disminuya la cantidad de café molido y repita la operación. Véase el párrafo "Ajuste de la cantidad de café molido para 1 taza o 2 tazas".
	En la junta del asiento de enganche del porta filtro quedaron restos de café molido.	Proceder con la limpieza de la junta con una esponja (Fig. 26).
	El filtro que contiene el polvo de café tiene el orificio de salida obstruido.	Quitar el portafiltro lentamente puesto que eventual presión residual podría producir salpicaduras. Limpie el orificio del filtro con un cepillo o con el alfiler en dotación. Limpie el filtro como se describe en el párrafo "Limpieza de los filtros que contienen el café molido"

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El café contiene mucha agua y está frío.	Polvo de café molido demasiado grande.	Para obtener un café más concentrado y más caliente, se debe usar una mezcla de café molido más fino. Intente utilizar un grado más fino de molienda.
	Si está haciendo su primer café, el filtro podría estar frío.	Trate de calentar el filtro antes de hacer el café como se describe en el párrafo "Cómo hacer un café".
Molinillo bloqueado o muy ruidoso.	Probable presencia de impurezas entre los granos de café.	Pulse el botón para la molienda (●) para interrumpir la molienda. Véase el párrafo "Desbloqueo del molinillo de café".
Cuando la máquina está encendida, el indicador luminoso del botón de encendido parpadea rápidamente	El pomo de erogación del vapor/ agua caliente no está en la posición central (●).	Gire el pomo de erogación vapor/agua caliente a la posición central (●). El aparato volverá a funcionar normalmente.
Demasiada cantidad de café erogado	La cantidad de café erogado para 1 taza o 2 tazas se ha regulado mal	Disminuya la cantidad de café erogado. Véase el párrafo "Ajuste de la cantidad de agua erogada para 1 taza o 2 tazas"
Demasiado café molido en el filtro	La cantidad de café molido para 1 taza o 2 tazas se ha regulado mal	Disminuya la cantidad de café molido. Véase el párrafo "Ajuste de la cantidad de café molido para 1 taza o 2 tazas"
El aparato hace ruido durante la erogación del vapor	El ruido lo causa la bomba del agua que funciona a presiones más altas durante la erogación del vapor.	Ninguna acción. Funcionamiento correcto.
El aparato hace un ruido extraño durante la erogación del café	Hay poca agua y la bomba no aspira.	Controle que el nivel del agua en el depósito sea correcto. Si fuera necesario, llene el depósito con agua del grifo fresca hasta el nivel indicado por MAX.
El aparato no eroga agua caliente ni vapor	Orificio de la boquilla del vapor obstruido	Con el alfiler en dotación desobstruir eventuales incrustaciones que se hayan formado en el orificio del tubo de erogación (Fig. 29).
La leche no está montada lo suficiente	No hay vapor suficiente.	Con el alfiler en dotación desobstruir eventuales incrustaciones que se hayan formado en el orificio del tubo de erogación (Fig. 29).
La máquina deja de funcionar	La protección interna del motor eléctrico del molinillo ha intervenido	Apague el aparato y déjelo enfriar durante unos 60 minutos.
El molinillo está bloqueado o hace un ruido más fuerte	Presencia de impurezas entre los granos de café que han bloqueado la muela.	Desbloquee el molinillo como se describe en el párrafo "Ajuste del grado de molienda".

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
La erogación del café no se produce o se produce demasiado lentamente.	El disco agujereado que se encuentra en el asiento de enganche del porta filtro tiene los orificios obstruidos.	Accionar la máquina sin el portafiltro dejando salir el agua. Si el agua sigue sin salir de manera uniforme por todos los agujeros, ejecute la limpieza de descalcificación como se describe en el párrafo "Descalcificación".
	El filtro que contiene el polvo de café tiene el orificio de salida obstruido.	Quitar el portafiltro lentamente puesto que eventual presión residual podría producir salpicaduras. Limpie el orificio del filtro con un cepillo o con el alfiler en dotación. Limpie el filtro como se describe en el párrafo "Limpieza de los filtros que contienen el café molido"
	Polvo de café molido demasiado fino.	Trate de usar un grado de molienda más grueso.
	Polvo de café demasiado prensado.	Prensar el café en el filtro con menos presión.
	Cantidad insuficiente de agua erogada	Pruebe a aumentar la cantidad de agua erogada. Véase el párrafo "Ajuste de la cantidad de agua erogada para 1 taza o 2 tazas"
	El deposito no está bien montado.	Introducir el deposito empujándolo hasta el fondo.
	Hay poca agua y la bomba no aspira.	Controle que el nivel del agua en el depósito sea correcto. Si fuera necesario, llene el depósito con agua del grifo fresca hasta el nivel indicado por MAX.
	Depósito vacío	Llenar el depósito con agua natural fresca hasta el nivel indicado con MAX.