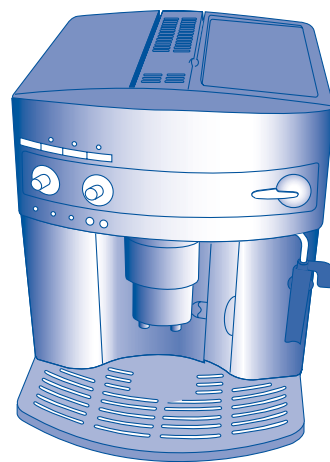


MACCHINA DA CAFFÈ
COFFEE MAKER
KAFFEEMASCHINE
MACHINE À CAFÉ
KOFFIEZETAPPARAAT
CAFETERA
MÁQUINA DE CAFÉ
ΜΗΧΑΝΗ ΤΟΥ ΚΑΦΕ
РУССКИЙ
ΚΑΒΕΦΟΖΟΓΕΡ
ČEŠTINA
EKSPRES DO KAWY
ESPRESSOMASKIN
KAFFEMASKIN
KAFFEMASKINE
KAHVIAUTOMAATTI



EAM 3000 B

Istruzioni per l'uso
Owner's instructions
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Instruções para o uso
Οδηγίες χρήσης
Инструкции по эксплуатации
Kezelési utasítás
Návod k použití
Instrukcja obsługi
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Brugsanvisning
Käyttöohje



ME 10

I

GB

D

F

NL

E

P

GR

RU

H

CZ

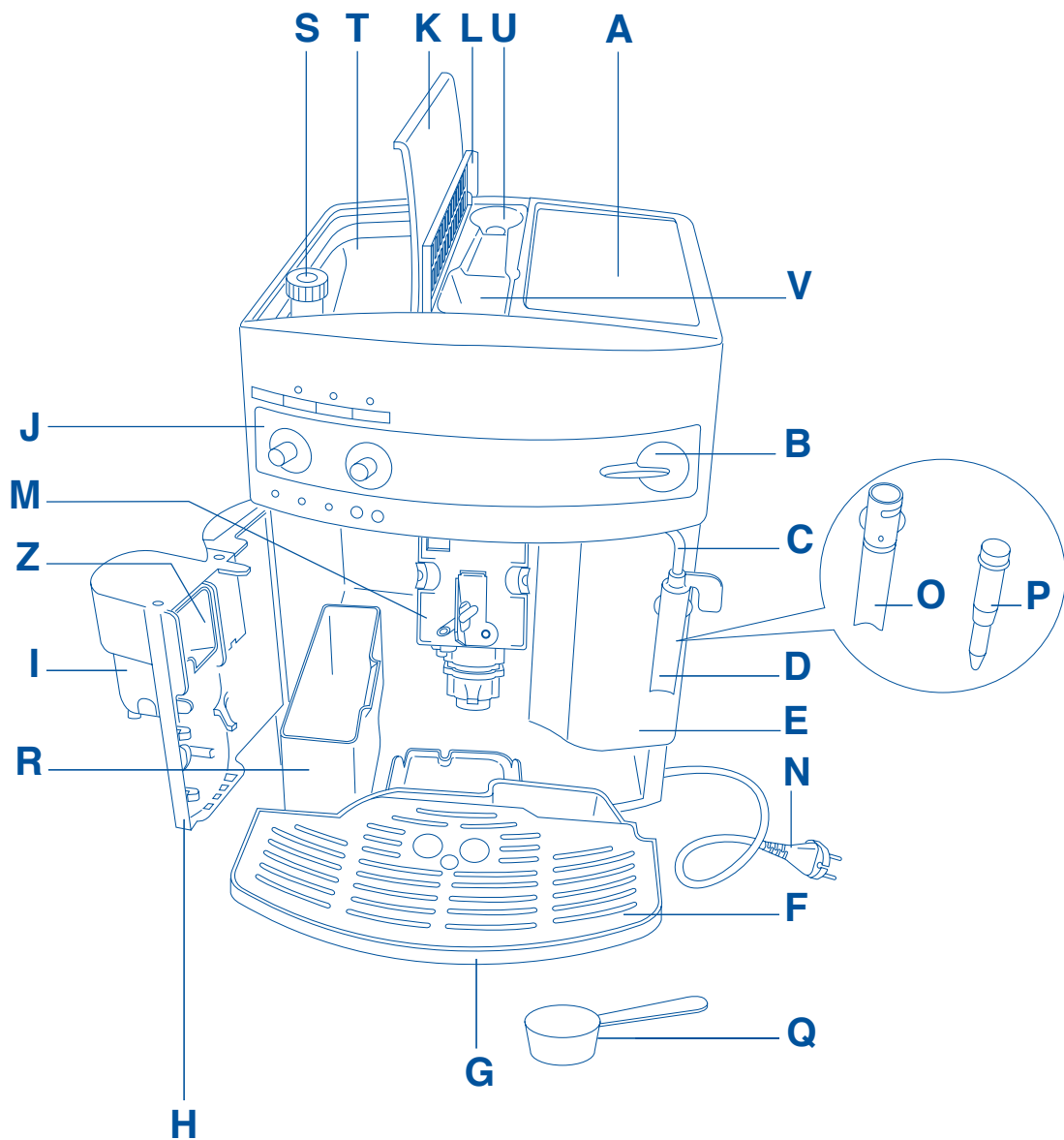
PL

S

N

DK

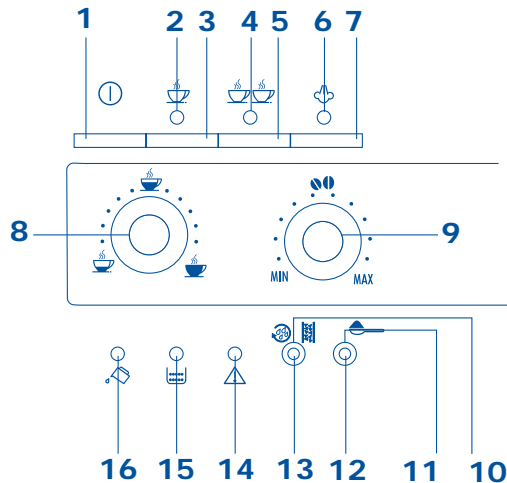
SF



1	Beschreibung des Gerätes	39
2	Sicherheitshinweise	40
3	Installation	40
4	Vorbereitung der Kaffeemaschine	41
4.1	Füllen des Wassertanks	41
4.2	Füllen des Kaffeebohnenbehälters	41
4.3	Erste Inbetriebnahme	41
5	Zubereitung von espressokaffee (mit Kaffeebohnen)	42
6	Einstellung des Mahlwerks	44
7	Zubereitung von espressokaffee mit Kaffeepulver (anstatt der Kaffeebohnen)	45
8	Heißwasserausgabe	45
9	Zubereitung von Cappuccino (unter Anwendung von Dampf)	46
10	Reinigung und Wartung	47
10.1	Reinigung der Kaffeemaschine	47
10.2	Reinigung der Brüheinheit	48
10.3	Entkalkung	49
10.4	Programmierung der Wasserhärte	50
11	Bedeutung der Betriebs-Kontrollanzeigen	51
12	Bedeutung der Alarmleuchtanzeigen und Verhaltensweise bei Aufleuchten derselben	52
13	Lösbare Probleme, bevor Sie den technischen Kundendienst rufen	53

1. BESCHREIBUNG DES GERÄTES (SIEHE S. 3)

- | | |
|-------------------------------------|---|
| A. Warmhalteplatte für Tassen | M. Brüheinheit |
| B. Dampfdrehknopf | N. Netzkabel |
| C. Dampfrohr | O. Milchaufschäumer (abnehmbar) |
| D. Milchaufschäumer | P. Milchaufschäumdüse (abnehmbar) |
| E. Wassertank (entnehmbar) | Q. Messlöffel für das vorgemahlene Kaffeepulver |
| F. Tropfgitter | R. Herausziehbarer Kaffeesatzbehälter |
| G. Abtropfschale (abnehmbar) | S. Drehknopf zum Einstellen des Mahlgrads |
| H. Serviceklappe | T. Kaffeebohnenbehälter |
| I. Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf | U. Fach für den Messlöffel |
| J. Bedienblende | V. Einfüllschacht für das vorgemahlene Kaffeepulver |
| K. Deckel für Kaffeebohnenbehälter | Z. Schwenkfach |
| L. Deckel für Kaffeepulverbehälter | |



Bedienblende

- | | |
|---|--|
| 1) EIN/AUS-Taste der Kaffeemaschine | 9) Wahlschalter Kaffeepulvermenge (für einen schwachen, normalen oder starken Kaffee) |
| 2) Kontrollanzeige 1 Tasse und Kaffeetemperatur OK | 10) Taste „Spülen“ und „Entkalken“ |
| 3) Bezugstaste für eine Tasse | 11) Taste zur Anwahl Kaffeepulver (Ausschaltung des Mahlwerks) |
| 4) Kontrollanzeige 2 Tassen und Kaffeetemperatur OK | 12) Kontrollanzeige Anwahl Kaffeepulver (Mahlwerk ausgeschaltet) |
| 5) Bezugstaste für zwei Tassen | 13) Kontrollanzeige „Alarm Kalk“ |
| 6) Kontrollanzeige Dampf und Dampftemperatur OK | 14) Kontrollanzeige „Allgemeiner Alarm“ |
| 7) Wahlstaste Funktion „Dampf“ | 15) Kontrollanzeige „Kaffeesatzbehälter voll“ oder „Kaffeesatzbehälter nicht eingesetzt“ |
| 8) Wahlschalter Kaffeemenge (wenig, normal oder viel) | 16) Kontrollanzeige „Wasser fehlt“ oder „Wassertank nicht eingesetzt“ |

2 SICHERHEITSHINWEISE

BITTE LESEN SIE DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN AUFMERKSAM DURCH UND BEWAHREN SIE AUF.

- Diese Kaffeemaschine ist für die „Zubereitung von espressokaffee“ und das „Erwärmen von Getränken“ ausgelegt: Passen Sie auf, dass Sie sich nicht mit Wasserspritzern bzw. heißem Dampf oder durch einen unsachgemäßen Gebrauch der Kaffeemaschine verbrühen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist unsachgemäß und daher gefährlich.
- Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch einen zweckentfremdeten, falschen und unangemessenen Gebrauch verursacht werden.
- Berühren Sie während des Gebrauchs keine heißen Oberflächen des Gerätes. Benutzen Sie immer die Drehknöpfe oder Griffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder Personen, die mit dem Betrieb desselben nicht vertraut sind, benutzt werden.
- Lassen Sie nicht zu, dass Kinder mit dem Gerät spielen.
- Bei Defekten oder Betriebsstörungen des Gerätes, nicht versuchen, es selbst zu reparieren: Schalten Sie es durch Ziehen des Netzsteckers aus. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen.

3 INSTALLATION

- Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken auf seine Unversehrtheit. Im Zweifelsfall benutzen Sie das Gerät nicht und wenden sich an einen Fachmann.
- Das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Schaumpolystyrol, usw.) darf nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da es für die Kinder gefährlich sein könnte.
- Stellen Sie das Gerät auf einer Arbeitsfläche, weit ab von Wasserhähnen, Spülbecken und Hitzequellen auf.
- **Nach Aufstellung des Gerätes auf einer Arbeitsfläche, überprüfen Sie, dass zwischen den Oberflächen des Gerätes, den Seitenwänden und der Rückseite ein Freiraum von etwa 5 cm und über der Kaffeemaschine ein Freiraum von mindestens 20 cm bleiben**
- **Installieren Sie die Kaffeemaschine niemals in Räumen, in denen Temperaturen unter oder gleich 0°C erreicht werden können (durch Gefrieren des Wassers kann das Gerät beschädigt werden).**
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10A an. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Unfälle, die durch das Fehlen einer Erdung der Anlage verursacht werden.
- Sollte die Steckdose nicht mit dem Stecker Ihres Gerätes kompatibel sein, lassen Sie diese bitte gegen eine geeignete Steckdose von einer Fachkraft auswechseln.
- Das Netzkabel dieses Gerätes darf auf keinen Fall vom Benutzer selbst ausgewechselt werden, da hierzu Spezialwerkzeuge erforderlich sind. Wenden Sie sich daher bei Beschädigung des Kabels bzw. zum Auswechseln desselben an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle, um so jedes Risiko auszuschließen.
- Es wird empfohlen, so bald wie möglich die Wasserhärte je nach individuellem Bedarf einzustellen, indem Sie wie in Kapitel 10.4 beschrieben vorgehen.

Damit Sie lernen, mit dem Gerät korrekt umzugehen, befolgen Sie bitte bei der ersten Inbetriebnahme die in den folgenden Abschnitten beschriebenen Anleitungen Schritt für Schritt.

4 VORBEREITUNG DER KAFFEEMASCHINE

4.1 FÜLLEN DES WASSERTANKS

- Den Wassertank herausnehmen (Abb. 1), diesen ausspülen und bis zur Markierungslinie MAX mit frischem Wasser füllen. Zum Herausnehmen des Wassertanks den Milchaufschäumer stets zur Mitte der Maschine hin positionieren, da dieser sonst das Herausnehmen des Tanks behindern könnte.
- Den Wassertank wieder einsetzen, indem Sie ihn **fest nach unten drücken**.

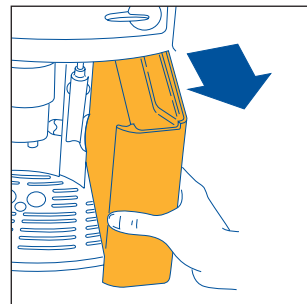


Abb. 1

4.2 FÜLLEN DES KAFFEEBOHNENBEHÄLTERS

- Den Deckel des Kaffeebohnenbehälters öffnen (Abb. 2).
- Den Behälter mit Kaffeebohnen füllen.
- Den Deckel schließen.

ACHTUNG: Zum Vermeiden von Betriebsstörungen, niemals gemahlene oder gefriergetrocknete Kaffeebohnen, karamellierte Bohnen sowie Gegenstände, die die Kaffeemaschine beschädigen könnten, einfüllen.

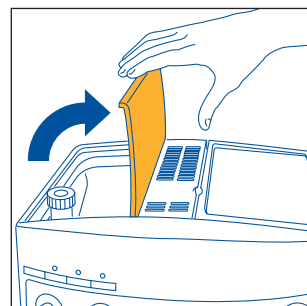


Abb. 2

4.3 ERSTE INBETRIEBNAHME

1. Sicherstellen, dass der Wassertank gefüllt ist und das Netzkabel in die Steckdose gesteckt ist.
2. Den Milchaufschäumer nach außen drehen, eine Tasse darunter stellen (Abb. 3), und durch Drücken der Taste ① (Abb. 4) die Maschine einschalten.
3. **SOFORT DANACH, INNERHALB VON 30 SEKUNDEN**, den Dampfdrehknopf nach links bis zum Anschlag drehen (Abb. 5) (es ist vollkommen normal, wenn hierbei die Maschine laut wird).
4. Nach wenigen Sekunden tritt aus dem Milchaufschäumer Wasser heraus. Wenn die Tasse mit etwa 30cc gefüllt ist, den Dampfdrehknopf nach rechts bis zum Anschlag drehen (Abb. 6), um den Wasseraustritt zu unterbrechen.
5. Abwarten, bis die grünen Kontrollanzeigen ☕ und ☕☕ nicht mehr blinken und konstant leuchten (Das Blinken der grünen Kontrollanzeigen weist darauf hin, dass die Maschine sich in der Vorheizphase befindet, während das ständige Leuchten anzeigt, dass die ideale Temperatur zur Kaffeezubereitung erreicht worden ist – Abschn. 11 – Punkte 1 und 2).
(Kurz bevor die Kontrollanzeigen ständig aufleuchten, führt die Kaffeemaschine automatisch einen Spülvorgang durch: Aus den Ausgüssen des Kaffeeauslaufs tritt etwas heißes Wasser heraus, welches in der darunter liegenden Abtropfschale aufgefangen wird.)
Tipp: Wenn Sie einen starken Kaffee möchten (weniger als 60cc), füllen Sie vorher die Tasse mit dem heißen Wasser des Spülvorgangs. Lassen Sie das Wasser einige Sekunden lang in der Tasse (bevor sie diese entleeren), damit diese vorgewärmt wird.
6. Nun ist die Kaffeemaschine betriebsbereit.

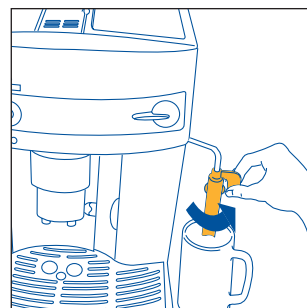


Abb. 3

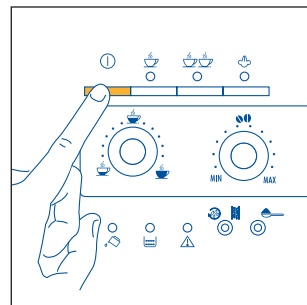


Abb. 4

5 ZUBEREITUNG VON ESPRESSOKAFFEE (MIT KAFFEEBOHNEN)

- 1) Vor dem Kaffeebezug stets kontrollieren, dass die grünen Kontrollanzeigen ☕ und ☕☕ konstant leuchten und der Kaffeebohnenbehälter voll ist.
- 2) Mit dem rechten Drehknopf (Abb. 7) die Einstellung des gewünschten Kaffeegeschmacks vornehmen. Je weiter Sie nach rechts drehen, desto höher ist die Kaffeebohnenmenge, die die Kaffeemaschine mahlen wird; demzufolge wird auch der Kaffeegeschmack stärker ausfallen. Beim ersten Gebrauch der Kaffeemaschine bereiten Sie versuchsweise mehrere verschiedene Kaffees zu, um die für Sie richtige Position des Drehknopfs herauszufinden. Achten Sie darauf, nicht zu weit nach rechts zu drehen, da sonst das Risiko besteht, dass die Kaffeeausgabe zu langsam erfolgt (tröpfchenweise), vor allem bei dem Bezug von zwei Tassen Kaffee.
- 3) Mit dem linken Drehknopf (Abb. 8) wählen Sie die Einstellung der gewünschten Kaffeemenge. Je weiter Sie nach rechts drehen, desto schwächer wird der zubereitete Kaffee sein. Beim ersten Gebrauch der Kaffeemaschine, bereiten Sie versuchsweise mehrere verschiedene Kaffees zu, um die für Sie richtige Position des Drehknopfs ausfindig zu machen.
- 4) Stellen Sie unter die Ausgüsse des Kaffeeauslaufs entweder eine Tasse für 1 Kaffee (Abb. 9) oder zwei Tassen für 2 Kaffees (Abb. 10). Um eine besonders gute Crema zu erzielen, bringen Sie den Kaffeeauslauf so weit wie möglich an die Tassen, indem Sie ihn absenken (Abb. 11).
- 5) Zur Zubereitung eines Kaffees die Taste ☕ (Abb. 12) drücken. Zur Zubereitung von 2 Kaffees die Taste ☕☕ drücken (Abb. 13). *Nun beginnt die Kaffeemaschine, die Kaffeebohnen zu mahlen, es erfolgt ein kurzes Vorbrühen und schließlich die Kaffeeausgabe in die Tasse. Sobald die voreingestellte Kaffeemenge ausgegeben worden ist, unterbricht die Kaffeemaschine automatisch die Ausgabe und wirft den Kaffeesatz in den Kaffeesatzbehälter.*
- 6) Nach einigen Sekunden, wenn beide grünen Kontrollanzeigen ☕ und ☕☕ wieder konstant aufleuchten, können Sie einen weiteren Kaffee zubereiten.
- 7) Zum Ausschalten der Kaffeemaschine die Taste ① drücken. *(Bevor die Kaffeemaschine sich ausschaltet, führt sie automatisch einen Spülvorgang durch: Aus den Ausgüssen tritt etwas heißes Wasser aus, welches in der darunter liegenden Abtropfschale aufgefangen wird. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrühen). Wenn Sie die Kaffeemaschine nicht mit der Taste ① ausschalten sollten, schaltet sich diese auf jeden Fall 3 Stunden nach dem letzten Gebrauch selbstständig aus und führt vorher einen kurzen Spülvorgang durch.*

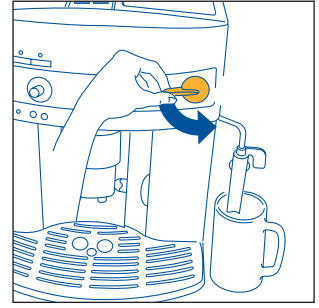


Abb.5

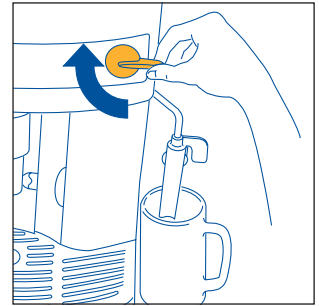


Abb.6

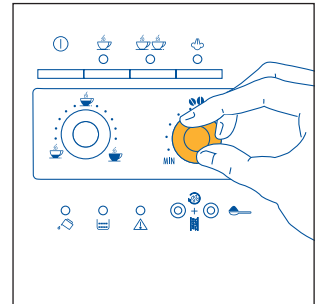


Abb.7

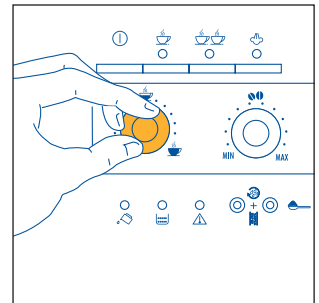



Abb.8

HINWEIS 1: Wenn der Kaffee tröpfchenweise oder nicht ganz heraustritt, muss der Drehknopf zur Einstellung des Mahlgrads (Abb. 17) um eine Position nach rechts gedreht werden (siehe Kap. 6). Drehen Sie jeweils um eine Position, bis eine zufriedenstellende Kaffeeabgabe erreicht wird.

HINWEIS 2: Falls der Kaffee zu schnell heraustritt und die Crema nicht nach Ihrem Geschmack ausgefallen ist, den rechten Drehknopf (Abb. 7) etwas nach rechts drehen. Gehen Sie versuchsweise vor, und bereiten Sie mehrere Kaffees zu, um die richtige Position des Drehknopfs herauszufinden. Achten Sie darauf, den Drehknopf nicht zu sehr nach rechts zu drehen, da sonst das Risiko besteht, dass der Kaffee zu langsam ausläuft (tröpfchenweise), vor allem bei der Zubereitung von zwei Tassen Kaffee. Falls nach einigen Kaffees, die Crema noch immer nicht zu Ihrer Zufriedenheit ausfallen sollte, drehen Sie auch den Drehknopf zur Einstellung des Mahlgrads (Abb. 17) um eine Position nach links (siehe Kap. 6).



HINWEIS 3: Tipps für die Ausgabe eines heißeren Kaffees:



1) Wenn Sie sofort nach Einschalten der Kaffeemaschine einen starken Kaffee möchten (unter 60cc), verwenden Sie zum Vorwärmen der Tassen das heiße Wasser des Spülvorgangs (siehe Tipp Abschn. 4.3 Punkt 5) Wenn nach der letzten Kaffeezubereitung hingegen mehr als 2/3 Minuten vergangen sind, muss vor einem erneuten Kaffeebezug die Brüheinheit vorgeheizt werden, indem Sie die



Taste  **drücken** (Abb. 14). Lassen Sie dann das Wasser in die darunter stehende Abtropfschale laufen. Sie können dieses Wasser auch zum Vorwärmen der Tasse, die Sie für den Kaffee benutzen, verwenden. In diesem Fall einfach das heiße Wasser in die Tasse geben (und dann entleeren).



2) Verwenden Sie nicht zu dicke Tassen, außer wenn diese nicht vorgewärmt sind, da diese die Wärme zu sehr absorbieren.

3) Verwenden Sie stets vorgewärmte Tassen, indem Sie diese mit warmem Wasser ausspülen oder mindestens 20 Minuten auf der Warmhalteplatte auf dem Deckel der eingeschalteten Kaffeemaschine abstellen.

HINWEIS 4: Während der Kaffeezubereitung kann die Kaffeeausgabe jederzeit abgebrochen werden, indem Sie die vorab angewählte Taste  (Abb. 12) oder  (Abb. 13) drücken.

HINWEIS 5: Wenn Sie nach abgeschlossener Kaffeeausgabe mehr Kaffee in der Tasse haben möchten, einfach die vorab gewählte Taste  (Abb. 12) oder  (Abb. 13) gedrückt halten, bis die gewünschte Menge erreicht wird (dieser Vorgang muss innerhalb von 3 Sekunden nach abgeschlossener Kaffeeausgabe durchgeführt werden).

HINWEIS 6: Bei ständigem Leuchten des Alarms  (Kap. 12 – Punkt 1), muss der Wassertank gefüllt werden. Andernfalls kann kein Kaffee zubereitet werden. Der Wassertank kann nur herausgenommen werden, wenn der Milchaufschäumer vorher zur Mitte der Maschine hin gerichtet ist. (Es ist normal, dass bei Aufleuchten des Alarms  trotzdem noch etwas Wasser im Tank ist).

HINWEIS 7: Die Kaffeemaschine zählt die Anzahl der ausgegebenen Kaffees. Alle 14 einzeln (oder 7 paarweise) zubereitete Kaffees, leuchtet die Kontrollanzeige  konstant auf (siehe Kap. 12 Punkt 3), um anzuzeigen, dass der Kaffeesatzbehälter voll ist und entleert sowie gereinigt werden muss. Solange der Kaffeesatzbehälter nicht gereinigt wird, bleibt die Kontrollanzeige eingeschaltet, und es kann kein Kaffee zubereitet werden. Zur Reinigung, die Serviceklappe durch Ziehen am entsprechenden Griff auf der Vorderseite öffnen (Abb. 15); daraufhin schaltet sich die blinkende Kontrollanzeige  ein (siehe Abschn. 12 Punkt 9); dann die Abtropfschale entnehmen (Abb. 16), entleeren und reinigen. Entleeren und reinigen Sie sorgfältig den Kaffeesatzbehälter, wobei darauf zu achten ist, dass alle sich auf dem Boden abgelagerten Rückstände beseitigt werden. Trocknen Sie zudem die eventuell in der Maschine unter der Abtropfschale sich angesammelten Kondenswassertropfen ab.

WICHTIG: Jedes Mal, wenn Sie die Abtropfschale herausziehen, MUSS auch der Kaffeesatzbehälter geleert werden, selbst wenn dieser nicht ganz voll ist. Wird dieser Vorgang nicht ausgeführt, kann es bei den darauf folgenden Kaffeezubereitungen passieren, dass sich der Kaffeesatzbehälter zu sehr füllt und der übermäßige Kaffeesatz die Kaffeemaschine verstopft.

HINWEIS 8: Bei dem Gebrauch der Kaffeemaschine, kann es mit der Zeit vorkommen, dass das Mahlwerk sich abnutzt und der Kaffee zu schnell und ohne Crema herausläuft, da er zu grob gemahlen ist.

Zur Behebung dieser Störung muss der Mahlgrad des Mahlwerks neu eingestellt werden. Hierzu den Drehknopf zur Einstellung des Mahlwerks drehen (Abb. 17), und zwar um eine Position nach links (wie in Kap. 6 beschrieben).

HINWEIS 9: Wenn die Kaffeemaschine längere Zeit nicht benutzt wurde, muss vor deren erneutem Gebrauch die Brüheinheit wie in Abschn. 10.2 beschrieben gereinigt werden.

HINWEIS 10: Während der Kaffeeausgabe, niemals den Wassertank herausnehmen. Falls dieser herausgenommen werden sollte, kann die Kaffeemaschine keinen Kaffee mehr zubereiten, und die Kontrollanzeige (Wasser fehlt) blinkt auf. Bei Anforderung eines weiteren Kaffees, wird die Kaffeemaschine außergewöhnlich laut und bereitet keinen Kaffee zu. Zur Wiederinbetriebsetzung der Kaffeemaschine, drehen Sie bitte den Dampfdrehknopf nach links bis zum Anschlag, und lassen Sie einige Sekunden lang Wasser aus dem Milchaufschäumer laufen.

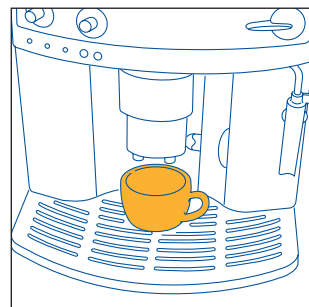


Abb.9

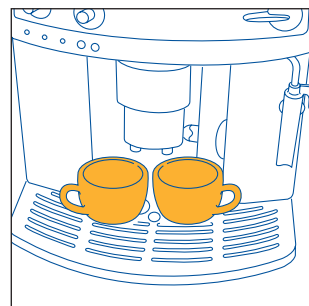


Abb.10

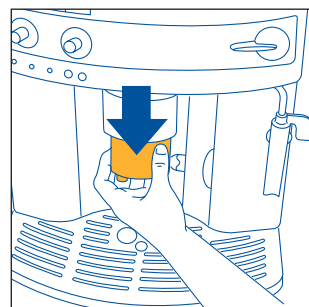


Abb.11

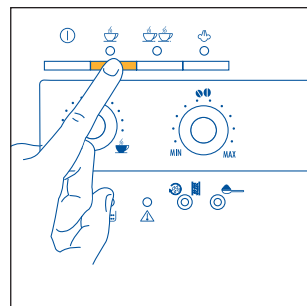


Abb.12

Bei der ersten Inbetriebnahme der Kaffeemaschine müssen Sie mindestens 4-5 Kaffees zubereiten, bevor die Maschine ein zufriedenstellendes Resultat erbringt.

Bei Auftreten einer Störung, die durch Aufleuchten der betreffenden Alarmanzeige angezeigt wird, brauchen Sie sich nicht sofort an den technischen Kundendienst zu wenden. Das Problem kann fast immer behoben werden, indem Sie die in Kapitel 12 und 13 aufgeführten Anleitungen befolgen. Falls die Anleitungen nicht zur Behebung des Problems ausreichen sollten oder Sie weitere Erläuterungen wünschen, empfehlen wir Ihnen sich an den technischen Kundendienst zu wenden, indem Sie die auf dem Beiblatt auf Seite 2 angegebene Telefonnummer anrufen. Falls Ihr Land nicht unter denen auf dem Beiblatt aufgeführten Ländern sein sollte, rufen Sie bitte die auf dem Garantieschein angegebene Telefonnummer an.

6 EINSTELLUNG DES MAHLWERKS

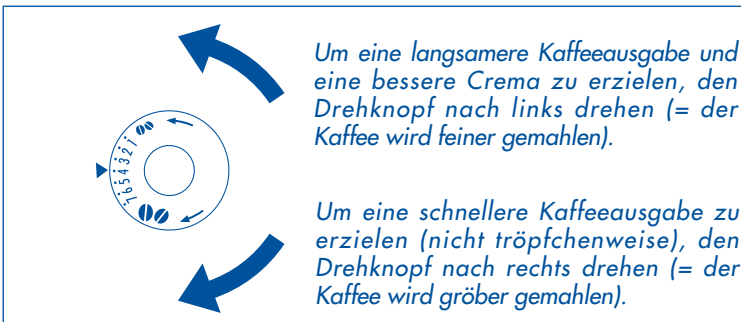
Da das Mahlwerk bereits für eine korrekte Kaffeeausgabe werkseitig voreingestellt worden ist, brauchen Sie dieses, zumindest anfangs, nicht einzustellen.

Falls die Kaffeeausgabe dennoch nach den ersten Kaffees zu schnell oder zu langsam (tröpfchenweise) erfolgen sollte, muss dies durch den Drehknopf zur Einstellung des Mahlgrads (Abb. 17) korrigiert werden. Durch Drehen um eine Position nach rechts (entspricht einer Ziffer), erfolgt eine schnellere Kaffeeausgabe (nicht tröpfchenweise).

Durch Drehen um eine Position nach links, erfolgt eine langsamere Kaffeeausgabe und **die Crema sieht schöner aus**.

Die Wirkung dieser Korrektur merken Sie jedoch erst nach mindestens 2 darauf folgenden Kaffeezubereitungen.

Achtung: Der Drehknopf zur Einstellung des Mahlgrads darf nur bei laufendem Mahlwerk verstellt werden.



HINWEIS 1: Die Kaffeemaschine wurde werkseitig geprüft. Hierzu wurde Kaffee benutzt, sodass es vollkommen normal ist, wenn Sie etwas Kaffee im Mahlwerk finden. Es wird auf jeden Fall garantiert, dass diese Kaffeemaschine neu ist.

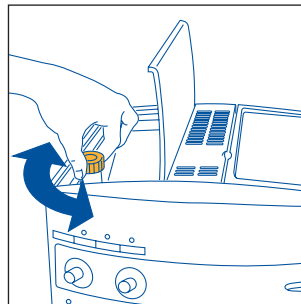


Abb. 17

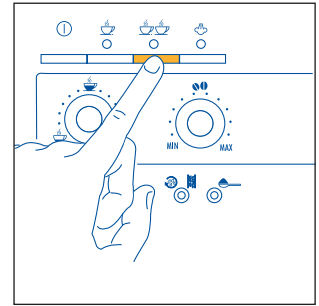


Abb. 13

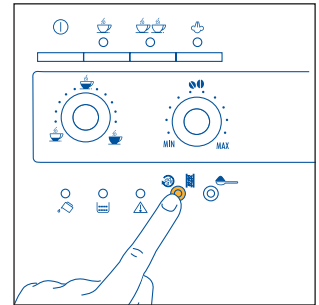


Abb. 14

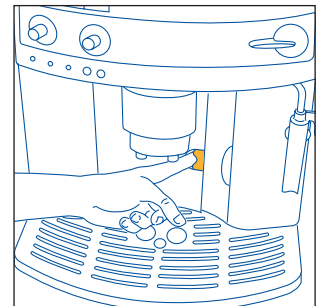


Abb. 15

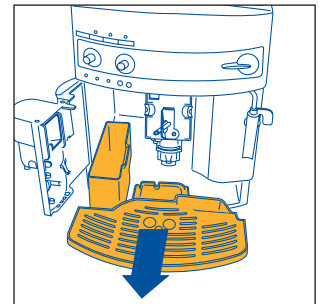


Abb. 16

7 ZUBEREITUNG VON ESPRESSOKAFFEE MIT KAFFEEPULVER (ANSTATT DER KAFFEEBOHNEN)

1. Durch Drücken der Taste ☞ die Funktion „Kaffeepulver“ (Abb. 18) anwählen. Die Kontrolllampe in der Taste leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Funktion angewählt wurde und der Betrieb des Mahlwerks ausgeschaltet worden ist.
2. Den Deckel in der Mitte anheben, in den Einfüllschacht einen gestrichenen Messlöffel vorgemahlenes Kaffeepulver geben (Abb. 19) und dann wie in Abschnitt 5 beschrieben vorgehen.
Hinweis: Durch Drücken der Taste ☞ kann jeweils nur 1 Kaffee zubereitet werden.

HINWEIS 1: Das Kaffeepulver niemals in die ausgeschaltete Kaffeemaschine füllen, um zu vermeiden, dass es sich im Innern der Maschine ausbreitet.

HINWEIS 2: Niemals mehr als 1 gestrichenen Messlöffel einfüllen, da die Kaffeemaschine sonst keinen Kaffee zubereiten wird, und das Kaffeepulver innerhalb der Kaffeemaschine verloren geht und diese beschmutzt, oder der Kaffee tröpfchenweise herausläuft.



HINWEIS 3: Zur Dosierung der einzufüllenden Kaffeepulvermenge, ausschließlich den mitgelieferten Messlöffel benutzen.

HINWEIS 4: Geben Sie nur für Espressomaschinen geeignetes Kaffeepulver in den Einfüllschacht: Verwenden Sie auf keinen Fall Kaffeebohnen, gefriergetrockneten Kaffee oder andere Materialien, die die Kaffeemaschine beschädigen können.

HINWEIS 5: Falls beim Einfüllen von mehr als einem Messlöffel Kaffeepulver der Einfüllschacht verstopfen sollte, das Kaffeepulver mit einem Messer nach unten schieben (Abb. 20), dann die Brüheinheit entnehmen und zusammen mit der Kaffeemaschine wie im Abschnitt 10.2 „Reinigung der Brüheinheit“ reinigen.

3. Wenn Sie nach erfolgter Kaffeezubereitung mit Kaffeepulver einen Kaffee mit Kaffeebohnen zubereiten möchten, einfach durch Drücken der Taste ☞ die Funktion „Kaffeepulver“ deaktivieren (die Kontrollanzeige schaltet sich aus und das Mahlwerk ist wieder betriebsbereit).

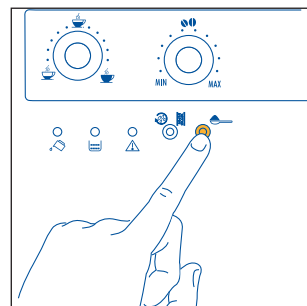


Abb.18

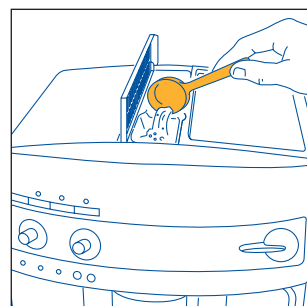


Abb.19

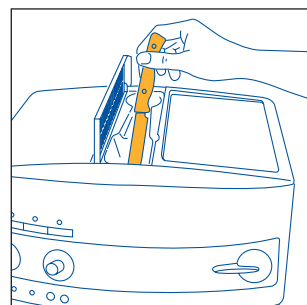


Abb.20

8 HEIßWASSERABGABE

- Stets kontrollieren, dass die grünen Kontrollanzeigen ☞ / ☞ / ☞ fest aufleuchten.
- Den Milchaufschäumer zur Außenseite der Maschine hin drehen (Abb. 3).
- Einen Behälter unter den Milchaufschäumer stellen (Abb. 3).
- Den Dampfdruckknopf um eine halbe Umdrehung nach links bis zum Anschlag drehen (Abb. 5): Das heiße Wasser tritt aus dem Milchaufschäumer heraus und läuft in den darunter stehenden Behälter.
- Zur Unterbrechung der Heißwasserabgabe, den Drehknopf nach rechts bis zum Anschlag drehen (Abb. 6), und den Milchaufschäumer wieder auf seine Ausgangsposition zur Mitte der Maschine hin drehen. (Es wird empfohlen, nicht länger als 2 Minuten Heißwasser zu beziehen).

9 ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO (UNTER ANWENDUNG VON DAMPF)

- Ein Gefäß mit etwa 100 Gramm Milch pro Cappuccino, den Sie zubereiten möchten, füllen. Bei der Wahl der Größe des Behältnisses ist zu berücksichtigen, dass das Milchvolumen sich verdoppelt oder verdreifacht. **Es wird empfohlen, halbfette, kühle Milch aus dem Kühlschrank zu verwenden.**
- Den Milchaufschäumer nach außen drehen (Abb. 3).
- Den Espresso wie in den vorigen Abschnitten beschrieben zubereiten, und ausreichend große Tassen verwenden.
- Dann die Dampftaste drücken (Abb. 21). Die Kontrollanzeige ☞ (Abb. 22) beginnt zu blinken, was bedeutet, dass die Kaffeemaschine sich aufheizt.
- Sobald die Kontrollanzeige ☞ konstant aufleuchtet und nicht mehr blinkt, hat die Temperatur der Kaffeemaschine den optimalen Wert zur Dampferzeugung erreicht (Abschn. 11 – Punkt 6).
- **Sofort danach, und zwar innerhalb von maximal zwei Minuten** (andernfalls kehrt die Maschine wieder automatisch zur Funktion „Kaffee“ zurück), den Milchaufschäumer in das Gefäß mit der Milch eintauchen (Abb. 23), wobei darauf zu achten ist, dass die auf dem Milchaufschäumer eingeprägte Linie nicht eingetaucht wird (angezeigt durch den Pfeil in Abb. 24). Dann den Dampfdrehknopf um eine halbe Umdrehung nach links bis zum Anschlag drehen (Abb. 5). (Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrühen). Aus dem Milchaufschäumer entweicht der Dampf, der die Milch aufschäumt und ihr eine cremige Konsistenz verleiht. Um einen cremigeren Milchschaum zu erhalten, den Milchaufschäumer in die Milch eintauchen, und das Gefäß langsam von unten nach oben bewegen. (Es wird empfohlen, nicht länger als 2 Minuten Dampf zu beziehen).
- Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird, die Dampfabgabe durch Drehen des Dampfdrehknopfs nach rechts bis zum Anschlag unterbrechen (Abb. 6), und zur Deaktivierung der Funktion „Dampf“, die Dampftaste ☞ drücken (Abb. 21).
- Den Milchschaum in die mit dem vorab zubereiteten Espresso gefüllten Tassen geben. Der Cappuccino ist fertig (Nach Belieben zuckern und, wenn Sie wünschen, den Schaum mit etwas Kakaoapulver bestreuen).

HINWEIS 1: Wenn Sie sofort nach der Cappuccino-Zubereitung und nach durch Drücken der Dampftaste (Abb. 21) erfolgten Deaktivierung der Funktion „Dampf“, für einen erneuten Kaffeebezug die Taste ☞ (Abb. 12) oder ☞☞ (Abb. 13) drücken, hat die Kaffeemaschine noch eine zu hohe Temperatur, um einen Kaffee zuzubereiten (die grünen Kontrollanzeigen ☞ und ☞☞ blinken auf, um anzuzeigen, dass die Temperatur für eine neue Kaffeezubereitung nicht geeignet ist): Daher müssen Sie vor einer erneuten Kaffeezubereitung etwa zehn Minuten warten, damit die Kaffeemaschine sich etwas abkühlt.

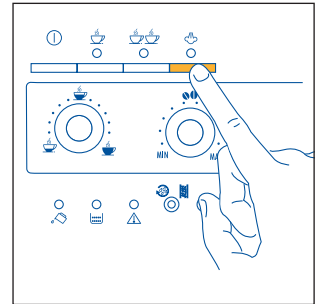


Abb.21

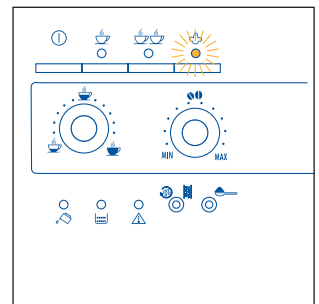


Abb.22

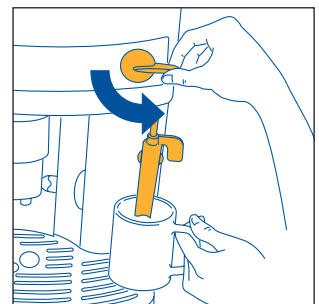


Abb.23

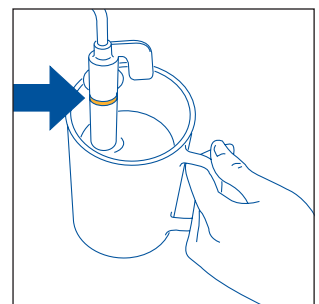


Abb.24

TIPP: Damit sich die Kaffeemaschine nach Deaktivierung der Funktion „Dampf“ schneller abkühlt, den Dampfdruckknopf öffnen, und das Wasser aus dem Milchaufschäumer in ein Gefäß herausfließen lassen, bis die grünen Kontrollanzeigen ☺ und ☺☺ nicht mehr blinken.

HINWEIS 2: Es ist wichtig, den Milchaufschäumer nach jedem Gebrauch zu reinigen. Hierzu wie folgt vorgehen:

- Einige Sekunden lang etwas Wasser oder Dampf austreten lassen, indem Sie den Dampfdruckknopf bis zum Anschlag nach links drehen (Abb. 5). Dadurch lässt das Dampfrohr eventuelle Milchrückstände, die sich im Innern abgesetzt haben, ab. **WICHTIG:** Aus hygienischen Gründen wird empfohlen, diesen Vorgang stets durchzuführen, um zu vermeiden, dass sich Milch im Innern des Milchaufschäumers absetzt.
- Den Drehknopf nach rechts bis zum Anschlag drehen und mit einer Hand den Griff des Milchaufschäumerrohrs festhalten. Mit der anderen Hand den Milchaufschäumer selbst durch Drehen nach rechts aufschrauben und herausziehen (Abb. 25).
- Die Dampfdüse aus dem Abgaberohr nach unten herausziehen (Abb. 26).
- Den Milchaufschäumer sowie die Dampfdüse mit lauwarmem Wasser sorgfältig abwaschen.
- Kontrollieren, dass die beiden in Abb. 27 durch die Pfeile angezeigten Löcher nicht verstopft sind. Gegebenenfalls mit einer Nadel durchstechen und säubern.
- Die Dampfdüse wieder montieren, indem Sie diese ins Dampfrohr einsetzen und kräftig nach oben drehen.
- Den Milchaufschäumer wieder montieren, indem Sie diesen nach oben einziehen und nach links drehen.

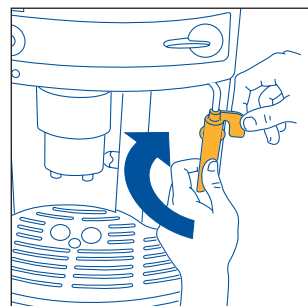


Abb.25

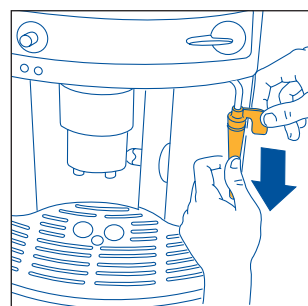


Abb.26

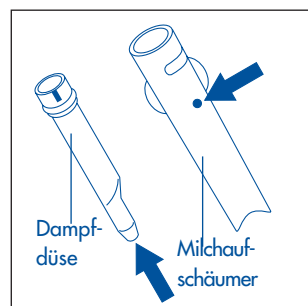


Abb.27

10 REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor jedem Reinigungseingriff, die Kaffeemaschine stets abkühlen lassen und vom Stromnetz trennen.
- Die Kaffeemaschine niemals ins Wasser tauchen: Es handelt sich um ein Elektrogerät.
- Zur Reinigung der Kaffeemaschine keine Lösungs- oder Scheuermittel verwenden. Es reicht ein feuchtes, weiches Tuch.
- **Sämtliche Komponenten der Kaffeemaschine dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.**

10.1 REINIGUNG DER KAFFEEMASCHINE

- Jedes Mal, wenn die Kontrollanzeige ☹ konstant aufleuchtet (Kap. 12 – Punkt 3), den Kaffeesatzbehälter reinigen (beschrieben im Kapitel 5 Hinweis 7).
- Es wird empfohlen, auch den Wassertank häufig zu reinigen.
- Die Abtropfschale ist mit einer Wasserstandanzeige (rot gefärbt) ausgestattet. Wenn diese Anzeige sichtbar wird (einige Millimeter unter der Abtropfschale), muss die Abtropfschale entleert und gereinigt werden.
- Überprüfen, dass die Öffnungen des Kaffeeauslaufs nicht verstopft sind. Zum Säubern derselben, mit einer Nadel den sich abgesetzten Kaffee entfernen (Abb. 28).

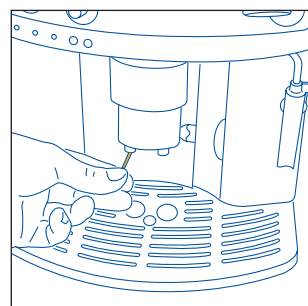


Abb.28

10.2 REINIGUNG DER BRÜHEINHEIT

Die Brühseinheit sollte regelmäßig einer Reinigung unterzogen werden, um zu vermeiden, dass sich an ihr Kaffeeverkrostungen bilden (was zu Betriebsstörungen führen kann). Zur Reinigung wie folgt vorgehen:

- Durch Drücken der Taste ① (Abb. 4), die Kaffeemaschine ausschalten (nicht den Netzstecker ziehen) **und abwarten, bis alle Kontrollanzeigen erlöschen**;
- Die Serviceklappe öffnen (Abb. 15);
- Die Abtropfschale und den Kaffeesatzbehälter entnehmen (Abb. 16) und reinigen;
- Die beiden roten Entriegelungstasten der Brühseinheit seitlich und gegen die Mitte andrücken (Abb. 29) und die Brühseinheit herausziehen.

ACHTUNG: DIE BRÜHEINHEIT KANN NUR BEI AUSGESCHALTETER MASCHINE HERAUSGENOMMEN WERDEN. FALLS SIE VERSUCHEN SOLLTEN, DIE BRÜHEINHEIT BEI EINGESCHALTETER KAFFEEMASCHINE HERAUSZUNEHMEN, RISKIEREN SIE DIESE ERNSTHAFT ZU BESCHÄDIGEN

- Die Brühseinheit ohne Benutzung von Spülmittel unter fließendem Leitungswasser reinigen. Die Brühseinheit niemals im Geschirrspüler reinigen;
- Das Maschineninnere sorgfältig reinigen. Die Kaffeeverkrostungen innerhalb der Kaffeemaschine mit einer Holz- oder Plastikgabel abkratzen (Abb. 30), und dann mit einem Staubsauger alle Rückstände absaugen (Abb. 31);
- Die Brühseinheit an der Laibung der internen Halterung und auf dem unten angebrachten Stift einsetzen; **dann fest auf die Schrift PUSH drücken, bis das Klicken des Einrastens zu vernehmen ist.**

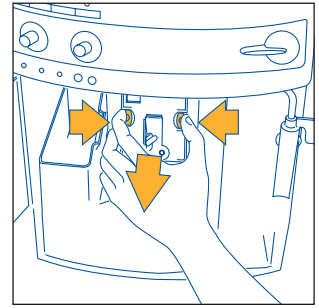


Abb.29

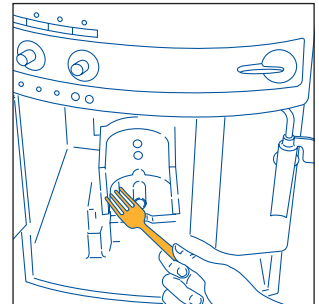


Abb.30

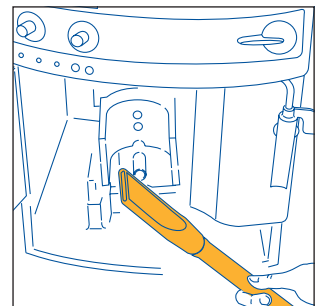
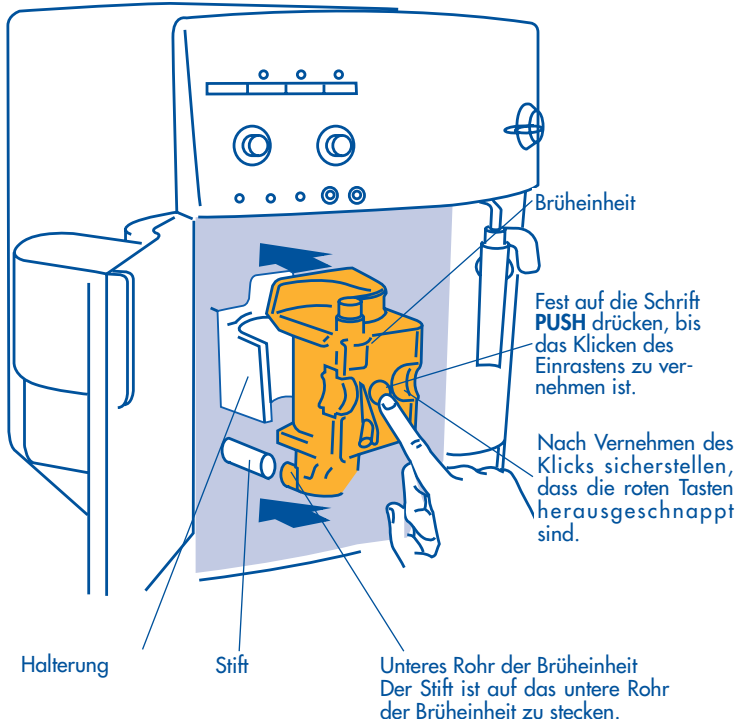
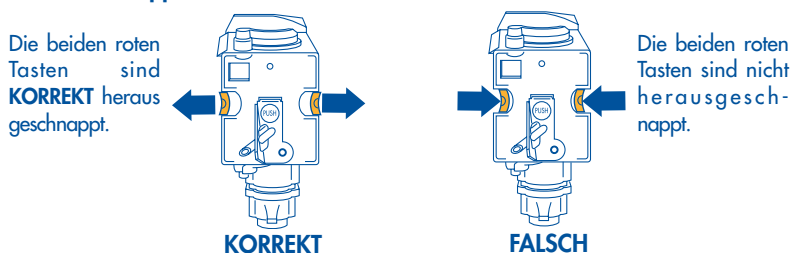


Abb.31



Sicherstellen, dass die beiden roten Tasten herausgeschnappt sind, da sich sonst die Klappe nicht schließen lässt.



HINWEIS 1: Wenn die Brüheinheit nicht korrekt eingesetzt ist, d.h. bis das Einrasten durch ein Klicken hörbar ist, und die roten Tasten nicht richtig heraus geschnappt sind, kann die Serviceklappe nicht geschlossen und die Kaffeemaschine nicht in Betrieb gesetzt werden (falls diese sich dennoch einschalten lassen sollte, bleibt die Kontrollanzeige eingeschaltet und blinkt auf (Kap. 12 – Punkt 9)).

HINWEIS 2: Wenn die Brüheinheit sich nur schwer einsetzen lässt, muss diese (vor dem Einsetzen) auf die richtige Größe gebracht werden, und zwar indem Sie die Brüheinheit gleichzeitig von unten und von oben, wie in Abbildung 32 dargestellt, fest andrücken.

HINWEIS 3: Wenn sich die Brüheinheit noch immer schwer einsetzen lässt, versuchen Sie diese nicht mit Gewalt einzusetzen, sondern schließen Sie die Serviceklappe, ziehen Sie den Stecker des Versorgungskabels aus der Steckdose und stecken Sie ihn dann sofort wieder ein. Warten Sie ab, bis alle Kontrollanzeigen erlöschen, öffnen Sie dann die Serviceklappe und setzen Sie die Brüheinheit wieder ein.

- Setzen Sie wieder die Abtropfschale zusammen mit dem Kaffeesatzbehälter ein;
- Schließen Sie die Serviceklappe.

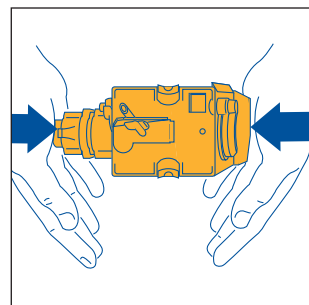


Abb.32


10.3 ENTKALKUNG

Auf Grund der zur Kaffeezubereitung erforderlichen ständigen Erwärmung des benutzten Wassers, ist es normal, dass sich mit der Zeit im Innern der Kaffeemaschine Kalk ablagert. Sobald die Kontrollanzeige ☉ ☺ zu blinken beginnt (Kap. 12 – Punkt 5), ist es an der Zeit, die Kaffeemaschine zu entkalken.



HINWEIS: Wenn die Kontrollanzeige ☉ ☺ aufleuchtet, ist es weiterhin möglich, Kaffee zuzubereiten.


Gehen Sie wie folgt vor:

- Die Lösung, wie auf der Flasche des mitgelieferten Entkalkungsmittels angegeben, zubereiten (das Entkalkungsmittel ist in allen technischen Kundendienststellen De'Longhi erhältlich). **BENUTZEN SIE AUSSCHLIESSLICH DAS ENTKALKUNGSMITTEL DE'LONGHI.**
- Den Inhalt der Flasche Entkalkungsmittel (0,5 Liter) in den Wassertank gießen, und dann die gleiche Menge Wasser hinzufügen (0,5 Liter, wie in den Anleitungen auf der Flasche beschrieben ist).
- Unter dem Milchaufschäumer ein Gefäß mit mindestens 1,5 Liter Fassungsvermögen positionieren (Abb. 3).
- Durch Drücken der Taste ① (Abb. 4) die Kaffeemaschine einschalten.
- Warten, bis die grünen Kontrollanzeigen nicht mehr aufblinken, sondern konstant leuchten.
- Die Taste ☉ ☺ drücken und **mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten** (Abb. 14). Die Kontrolllampe in der Taste leuchtet daraufhin auf (Kap. 11 – Punkt 8), um anzuzeigen, dass das Entkalkungsprogramm gestartet ist (Die Kontrollanzeigen ☕ und ☕ bleiben aus, um anzuzeigen, dass kein Kaffee zubereitet werden kann).

- Den Dampfdruckknopf um eine halbe Umdrehung nach links drehen (Abb. 5). Daraufhin läuft die Entkalkungslösung aus dem Milchaufschäumer heraus in das darunter stehende Gefäß.
- Das Entkalkungsprogramm führt automatisch eine Reihe von Ausgaben und Pausen aus, um die Kalkverkrustungen in der Kaffeemaschine zu beseitigen.
- Nach etwa 30 Minuten, wenn die Kontrollanzeige  aufleuchtet (Kap. 12 – Punkt 1), den Dampfdruckknopf um eine halbe Umdrehung bis zum Anschlag nach rechts drehen (Abb. 6).


Nun muss zur Beseitigung der Rückstände der Entkalkungslösung in der Kaffeemaschine ein Spülvorgang durchgeführt werden, hierzu wie folgt vorgehen:












- Den Wassertank entnehmen, ausspülen und mit frischem Wasser füllen.
- Den Wassertank wieder einsetzen.
- Das unter dem Milchaufschäumer positionierte, mit Flüssigkeit gefüllte Gefäß entleeren und dann wieder unter den Milchaufschäumer stellen.
- Den Dampfdruckknopf um eine halbe Umdrehung nach links drehen (Abb. 5). Aus dem Milchaufschäumer tritt heißes Wasser heraus und läuft in das darunter stehende Gefäß.
- Sobald der Wassertank ganz leer ist, schaltet sich die Kontrollanzeige  aus, und die Kontrollanzeige  (Kap. 12 – Punkt 1) leuchtet auf.
- Den Dampfdruckknopf nach rechts bis zum Anschlag drehen (Abb. 6), und den Wassertank erneut mit sauberem Wasser füllen.
- Das Entkalkungsprogramm ist damit abgeschlossen und die Kaffeemaschine ist erneut betriebsbereit.

Hinweis: Wird der Entkalkungsvorgang nicht vollständig durchgeführt und vorzeitig abgebrochen, schaltet sich der Alarm  (Kap. 12 – Punkt 5) nicht aus, und der Vorgang muss von Anfang an wiederholt werden.




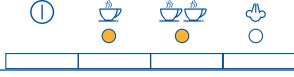






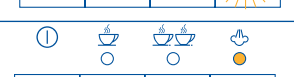







WICHTIG: BEI NICHT VORSCHRIFTSMÄSSIGER DURCHFÜHRUNG DER ENTKALKUNG VERLIERT DIESE GARANTIE IHRE GÜLTIGKEIT.

10.4 PROGRAMMIERUNG DER WASSERHÄRTE

Der Alarm  (Kap. 12 – Punkt 5) leuchtet nach einer festgelegten Betriebszeit auf, die unter Berücksichtigung der im Leitungswasser enthaltenen maximalen Kalkmenge werkseitig eingestellt wurde. Es ist möglich, diese Betriebszeit zu verlängern, damit die Kaffeemaschine **nicht zu häufig einer Entkalkung unterzogen wird**. Hierzu muss die Kaffeemaschine an Hand des tatsächlichen Kalkgehaltes des verwendeten Wassers programmiert werden. Wie folgt vorgehen:




- Nachdem Sie den auf S. 2 beigelegten Reaktionsstreifen "Total hardness test" aus seiner Packung entnommen haben, diesen für einige Sekunden vollständig ins Wasser eintauchen. Dann ziehen Sie ihn heraus und warten etwa 30 Sekunden ab (bis er seine Farbe ändert und sich kleine rote Quadrate bilden);
- Vergewissern Sie sich, dass die Kaffeemaschine ausgeschaltet ist (alle Kontrollanzeigen sind ausgeschaltet);
- Die Taste  (Abb. 14) **mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten**. Die vier Kontrollanzeigen , ,  und  leuchten auf.
- Die Taste  (Abb. 18) wiederholt drücken, bis so viele Kontrollanzeigen wie die sich auf dem Reaktionsstreifen gebildeten kleinen roten Quadrate aufleuchten (zum Beispiel, wenn sich auf dem Reaktionsstreifen 3 kleine rote Quadrate gebildet haben, müssen Sie drei Mal die Taste  drücken, damit sich die 3 Kontrollanzeigen ,  und  zusammen einschalten).
- Zur Speicherung des Werts die Taste  (Abb. 14) drücken. Nun ist die Maschine programmiert, um anzuzeigen, wann an Hand des tatsächlichen Kalkgehalts des Wassers unbedingt eine Entkalkung durchgeführt werden muss.

11 BEDEUTUNG DER BETRIEBS-KONTROLLANZEIGEN

KONTROLLANZEIGEN	BESCHREIBUNG	BEDEUTUNG
1 	Die Kontrollanzeigen  ,  blinken auf	Die Kaffeemaschine ist nicht betriebsbereit (die Temperatur des Wassers hat noch nicht den idealen Wert zur Kaffeezubereitung erreicht). Erst dann mit der Kaffeezubereitung beginnen, wenn alle Kontrollanzeigen dauerhaft aufleuchten.
2 	Die Kontrollanzeigen  ,  leuchten konstant.	Die Kaffeemaschine hat die ideale Temperatur zur Kaffeezubereitung erreicht.
3 	Die Kontrollanzeige  leuchtet konstant.	Die Kaffeemaschine gibt gerade eine Tasse Kaffee aus.
4 	Die Kontrollanzeige  leuchtet konstant.	Die Kaffeemaschine gibt gerade zwei Tassen Kaffee aus.
5 	Die Kontrollanzeige  blinkt auf.	Die Kaffeemaschine heizt sich gerade auf, um die ideale Temperatur zur Dampferzeugung zu erreichen. Abwarten, bis die Kontrollanzeige konstant leuchtet, bevor Sie den Dampfdruckknopf drehen.
6 	Die Kontrollanzeige  leuchtet konstant.	Die Kaffeemaschine ist zur Dampfabgabe bereit, und Sie können den Dampfdruckknopf drehen.
7 	Die Kontrollanzeige  leuchtet konstant	Die Kaffeemaschine ist für die Ausgabe von Pulverkaffee eingestellt (siehe Kap. 7).
8 	Die Kontrollanzeige  leuchtet konstant.	Das automatische Entkalkungsprogramm läuft (siehe Abschn. 10.3).

D

12 BEDEUTUNG DER ALARMLEUCHTANZEIGEN UND VERHALTENSWEISE BEI AUFLUCHTEN DERSELBEN

KONTROLLANZEIGEN	BESCHREIBUNG	BEDEUTUNG	VORGEHENSWEISE
1 	Die Kontrollanzeige  leuchtet konstant.	Der Wassertank ist leer oder nicht richtig eingesetzt.	Den Wassertank wie in Kap. 5 Hinweis 6 beschrieben füllen und ihn vorschriftsmäßig einsetzen.
2 	Die Kontrollanzeige  blinkt auf.	Die Kaffeemaschine kann keinen Kaffee zubereiten	Den Dampfdruckknopf wie in Abschn. 5 Hinweis 10 beschrieben nach links drehen (Abb. 5).
3 	Die Kontrollanzeige  leuchtet konstant.	Der Kaffeesatzbehälter ist voll oder nicht eingesetzt.	Den Kaffeesatzbehälter entleeren, und diesen wie in Kap. 5 – Hinweis 7 reinigen und richtig einsetzen.
4 	Die Kontrollanzeige  blinkt auf.	Das Kaffeepulver wurde nicht mit der gewählten Funktion  in den Einfüllschacht gegeben.	Das Kaffeepulver wie in Kap. 7 beschrieben einfüllen.
5 	Die Kontrollanzeige  blinkt auf.	Es sind keine Kaffeebohnen mehr im Kaffeebohnenbehälter.	Den Kaffeebohnenbehälter wie in Abschn. 4.2 beschrieben mit Kaffeebohnen füllen.
6 	Die Maschine gibt ein anomales Geräusch von sich, und die vier Kontrollanzeigen  ,  und  blinken abwechselnd auf.	Wenn das Mahlwerk sehr geräuschvoll ist, bedeutet dies, dass ein kleines, in den Kaffeebohnen enthaltenes Steinchen, das Mahlwerk blockiert hat.	Das in Kapitel 10.3 beschriebene Entkalkungsprogramm muss durchgeführt werden.
7 	Die Maschine gibt ein anomales Geräusch von sich, und die vier Kontrollanzeigen  ,  und  blinken abwechselnd auf.	Zeigt an, dass die Kaffeemaschine mit Kalk verkrustet ist.	Die Serviceklappe geschlossen lassen, und die Brüheinheit nicht einsetzen. Die Tasten 1TASSE und 2TASSEN solange gleichzeitig gedrückt halten, bis sich die vier Kontrollanzeigen ausschalten. Erst wenn alle vier Alarme ausgeschaltet sind, kann die Serviceklappe geöffnet und die Brüheinheit eingesetzt werden (hierzu siehe Abschn. 10.2)
8 	Die Kaffeemaschine ist gerade eingeschaltet worden, und die Brüheinheit ist nicht korrekt eingesetzt, sodass sich die Serviceklappe nicht korrekt schließen lässt.	Die Kaffeemaschine wurde mit geöffnetem Dampfdruckknopf eingeschaltet.	Auf die Schrift PUSH auf der Brüheinheit drücken, bis ein Klicken zu hören ist. Sicherstellen, dass die beiden roten Tasten herausgeschnappt sind (Abschn. 10.2). Die Serviceklappe schließen und die Taste ① drücken.
9 	Die Kaffeemaschine wurde mit geöffnetem Dampfdruckknopf eingeschaltet.	Die Serviceklappe ist offen.	Den Dampfdruckknopf nach rechts bis zum Anschlag zudrehen (Abb. 6).
9 	Die Kontrollanzeige  blinkt auf	Die Serviceklappe ist offen.	Sollte sich die Serviceklappe nicht schließen lassen, so vergewissern Sie sich, dass die Brüheinheit korrekt eingesetzt ist (Kap.10.2 – Hinweis 1).

KONTROLLANZEIGEN


BESCHREIBUNG

BEDEUTUNG

VORGEHENSWEISE

10



Die Kontrollanzeige  leuchtet konstant und die grünen Kontrollanzeigen blinken auf.

Wahrscheinlich wurde vergessen, die Brüheinheit nach erfolgter Reinigung wieder in der Kaffeemaschine einzusetzen.


Die Brüheinheit einsetzen, siehe hierzu Abschn. 10.2

Das Innere der Kaffeemaschine ist sehr schmutzig

Die Kaffeemaschine innen wie in Abschn. 10.2 beschrieben sorgfältig reinigen.

11





Die Kontrollanzeige  blinkt auf






Der Einfüllschacht für das Kaffeepulver ist verstopft.

Den Einfüllschacht mit Hilfe eines Messers wie in Abschn. 7 Hinweis 5 (Abb. 20) säubern.

13 LÖSBARE PROBLEME, BEVOR SIE DEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST RUFEN

Wenn die Kaffeemaschine nicht funktioniert und eine Alarmanzeige aufleuchtet, können Sie leicht die Ursache der Betriebsstörung ausfindig machen und diese beheben, indem Sie Kap. 12 zu Rate ziehen. Sollte hingegen kein Alarm aufleuchten, bitte die folgenden Überprüfungen vornehmen, bevor Sie sich an den technischen Kundendienst wenden.

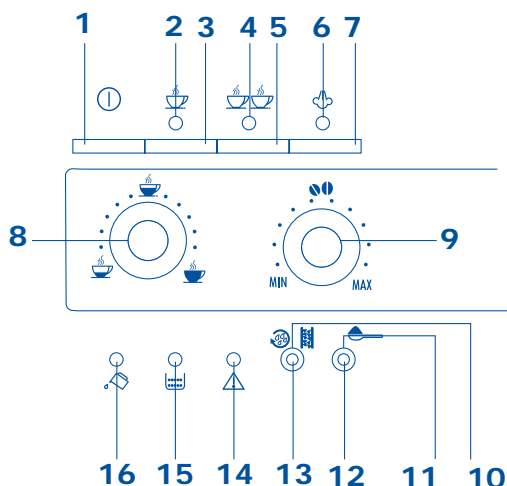
PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
• Der Kaffee ist nicht heiß	• Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	Die Tassen vorwärmen, indem Sie diese mit warmem Wasser ausspülen oder mindestens 20 Minuten auf der auf dem Deckel befindlichen Warmhalteplatte abstellen (siehe Kap. 5 Hinweis 3).
	• Die Brüheinheit ist zu kalt.	Vor der Kaffeezubereitung durch Drücken der Taste   (Abb. 14) die Brüheinheit vorheizen (siehe Hinweis 1 in Kap. 5).
• Der Kaffee hat wenig Crema	• Die Maschine benutzt zu wenig Kaffee für den Brühvorgang.	Den rechten Drehknopf (Abb. 7) etwas nach rechts drehen (siehe Kap. 5 Hinweis 2)
	• Der Kaffee ist zu grob gemahlen.	Den Drehknopf zur Einstellung des Mahlgrads (Abb. 17) um eine Position nach links drehen (siehe Kap. 6).
	• Die Kaffeebohnen sind nicht geeignet.	Verwenden Sie Kaffeebohnen einer anderen Marke.
• Der Kaffee tritt zu langsam heraus.	• Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Den Drehknopf zur Einstellung des Mahlgrads (Abb. 17) um eine Position nach rechts drehen (siehe Kap. 6).
	• Die Kaffeemaschine benutzt für den Brühvorgang zu viel Kaffee	Den rechten Drehknopf (Abb. 7) etwas nach links drehen
• Der Kaffee tritt zu schnell heraus.	• Der Kaffee ist zu grob gemahlen.	Den Drehknopf zur Einstellung des Mahlgrads (Abb. 17) um eine Position nach links drehen (siehe Kap. 6).
	• Die Kaffeemaschine benutzt während des Brühvorgangs zu wenig Kaffee	Den rechten Drehknopf (Abb. 7) etwas nach rechts drehen.

PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
<ul style="list-style-type: none"> Der Kaffee fließt nicht aus einem der beiden Ausgüsse des Kaffeeauslaufs heraus. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Öffnung ist verstopft 	<p>Mit einer Nadel den sich abgesetzten Kaffee entfernen (Abb. 28).</p>
<ul style="list-style-type: none"> Trotz Drehen des Dampfdruckknopfs, tritt kein Dampf aus dem Milchaufschäumer. 	<ul style="list-style-type: none"> Die kleinen Löcher des Milchaufschäumers und der Dampf Düse sind verstopft. 	<p>Die Löcher des Milchaufschäumers und der Dampf Düse reinigen (siehe Kap. 9 – Abb. 27).</p>
<ul style="list-style-type: none"> Bei Drücken der Taste  und , tritt kein Kaffee, sondern Wasser aus der Maschine heraus. 	<ul style="list-style-type: none"> Das Kaffeepulver könnte in dem Einfüllschacht stecken geblieben sein. 	<p>Das stecken gebliebene Kaffeepulver, das den Einfüllschacht verstopft, mit einem Messer entfernen (siehe Kap. 7 – Hinweis 5). Dann die Brüheinheit und das Innere der Maschine reinigen (siehe hierzu Anleitungen in Abschn. 10.2).</p>
<ul style="list-style-type: none"> Bei Drücken der Taste , schaltet sich die Maschine nicht ein. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Kaffeemaschine steht nicht unter Spannung. 	<p>Kontrollieren, dass das Netzkabel richtig in der Steckdose steckt.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Die Brüheinheit lässt sich nicht herausnehmen, um diese zu reinigen. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Kaffeemaschine ist eingeschaltet. Die Brüheinheit kann nur bei ausgeschalteter Maschine entnommen werden. 	<p>Die Maschine ausschalten (siehe Abschn. 10.2). ACHTUNG: Die Brüheinheit kann nur bei ausgeschalteter Kaffeemaschine herausgenommen werden. Falls Sie versuchen sollten, die Brüheinheit bei eingeschalteter Kaffeemaschine herauszunehmen, riskieren Sie, diese ernsthaft zu beschädigen.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Es wurde Kaffeepulver verwendet (anstatt der Kaffeebohnen) und die Maschine gibt keinen Kaffee ab. 	<ul style="list-style-type: none"> Es wurde zuviel Kaffeepulver eingefüllt. 	<p>Die Brüheinheit entnehmen, und das Innere der Maschine wie in Abschn. 10.2 beschrieben sorgfältig reinigen. Den Vorgang wiederholen und maximal 1 gestrichenen Messlöffel Kaffeepulver verwenden.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Die Taste  wurde nicht gedrückt, und die Maschine hat sowohl das Fertiggkaffeepulver als auch das vom Mahlwerk gemahlene Kaffeepulver benutzt. 	<p>Das Innere der Maschine wie in Abschn. 10.2 beschrieben sorgfältig reinigen. Zuerst wie in Kapitel 7 beschrieben, die Taste  drücken, und den Vorgang wiederholen.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Das Kaffeepulver wurde bei ausgeschalteter Maschine eingefüllt. 	<p>Die Brüheinheit entnehmen, und das Innere der Maschine wie in Abschn. 10.2 beschrieben sorgfältig reinigen. Den Vorgang bei eingeschalteter Maschine wiederholen.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Der Kaffee tritt nicht aus den Ausgüssen des Kaffeeauslaufs, sondern seitlich aus der Serviceklappe heraus 	<ul style="list-style-type: none"> Die Öffnungen des Kaffeeauslaufs sind mit angetrocknetem Kaffee verstopft. 	<p>Die Löcher mit einer Nadel durchstechen (siehe Abschn. 10.1, Abb. 28).</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Das intern an der Serviceklappe befindliche Schwenkfach ist blockiert und schwingt nicht. 	<p>Das Schwenkfach sorgfältig reinigen, insbesondere in der Nähe der Scharniere, sodass diese beweglich bleiben.</p>

1	Description de l'appareil	56
2	Consignes de sécurité	57
3	Installation	57
4	Préparation de la machine	58
4.1	Remplissage du réservoir d'eau	58
4.2	Remplissage du réservoir de grains de café	58
4.3	Première mise en service	58
5	Préparation du café (avec du café en grains)	59
6	Réglage du moulin à café	61
7	Préparation du café expresso avec du café prémoulu (à la place des grains)	62
8	Sortie d'eau chaude	62
9	Préparation du cappuccino (avec la vapeur)	63
10	Nettoyage et entretien	64
10.1	Nettoyage de la machine	64
10.2	Nettoyage de l'infuseur	65
10.3	Détartrage	66
10.4	Programmation de la dureté de l'eau	67
11	Explication des voyants de fonctionnement normal	68
12	Explication des voyants d'alarme et que faire quand ils sont allumés ?	69
13	Problèmes solubles avant d'appeler l'assistance technique	70

1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL (VOIR PAGE 3)

- | | |
|--------------------------------------|---|
| A. Appui chauffe-tasses | M. Infuseur |
| B. Manette vapeur | N. Cordon d'alimentation électrique |
| C. Tube vapeur | O. Buse à cappuccino (amovible) |
| D. Buse à cappuccino | P. Gicleur buse (amovible) |
| E. Réservoir d'eau (amovible) | Q. Doseur pour café prémoulu |
| F. Plateau appui tasses | R. Tiroir à marc (amovible) |
| G. Égouttoir (amovible) | S. Bouton de réglage du degré de mouture |
| H. Volet de service | T. Réservoir de grains de café |
| I. Sortie café (réglable en hauteur) | U. Range-doseur |
| J. Commandes | V. Entonnoir pour verser le café prémoulu |
| K. Couvercle du réservoir de grains | Z. Tiroir mobile |
| L. Couvercle central du café moulu | |



Commandes

- | | |
|--|---|
| 1) Touche marche/ arrêt | 9) Bouton sélecteur quantité mouture (pour un café léger, normal ou fort) |
| 2) Voyant 1 tasse et OK température café | 10) Touche rinçage et détartrage |
| 3) Touche une tasse | 11) Touche sélection café prémoulu (moulin à café coupé) |
| 4) Voyant 2 tasses et OK température café | 12) Voyant café prémoulu (moulin à café coupé) |
| 5) Voyant deux tasses | 13) Voyant alarme calcaire |
| 6) Voyant vapeur et OK température vapeur | 14) Voyant alarme générique |
| 7) Voyant sélection fonction vapeur | 15) Voyant tiroir à marc plein ou tiroir à marc manquant |
| 8) Bouton sélecteur quantité café (serré, normal ou allongé) | 16) Voyant manque d'eau ou réservoir d'eau manquant |

2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MODE D'EMPLOI ET CONSERVEZ-LE !

- Cette machine est fabriquée pour 'faire du café expresso' et pour 'réchauffer des boissons'. Attention aux brûlures provoquées par les jets d'eau chaude ou de vapeur ou par un usage impropre de l'appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique. Tout autre usage est jugé impropre et, par conséquent, dangereux.
- Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dégâts découlant d'usages impropres, erronés et irraisonnés.
- Évitez de toucher les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les boutons ou les poignées.
- Ne touchez jamais l'appareil les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne laissez pas les enfants ni les personnes incapables utiliser l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Si l'appareil tombe en panne ou s'il fonctionne mal, débranchez-le et n'y touchez plus. Pour toute réparation, adressez-vous exclusivement à un Centre de service agréé par le Fabricant et exigez des pièces détachées d'origine. L'inobservation de ces règles risque de compromettre la sécurité de l'appareil.

3 INSTALLATION

- Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il est intact. Si vous avez des doutes, ne l'utilisez pas et adressez-vous à un spécialiste.
- Les emballages de cet appareil (sacs en plastique, polystyrène expansé, etc.) sont des sources potentielles de danger. Ne les laissez pas à la portée des enfants !
- Placez l'appareil sur un plan de travail éloigné des robinets d'eau et des éviers et loin des sources de chaleur.
- **Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, laissez un espace d'environ 5 cm de chaque côté et derrière et au moins 20 cm au-dessus de la machine.**
- N'installez jamais la machine dans une pièce où la température peut être égale ou inférieure à 0°C (si l'eau gèle, l'appareil peut se détériorer).
- Vérifiez si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant présentant une intensité minimale de 10 A et munie d'une terre efficace. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable d'éventuels accidents provoqués par le manque de mise à la terre.
- S'il y a incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, appelez un électricien pour qu'il remplace la prise.
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit jamais être remplacé par l'utilisateur car cette opération exige des outils spéciaux. Si le cordon est abîmé ou doit être remplacé, adressez-vous exclusivement à un Centre de Service agréé par le fabricant afin d'éviter tout risque.
- Nous conseillons de mesurer au plus vite la dureté de l'eau, en suivant la procédure illustrée au paragraphe 10.4

F

Pour apprendre à utiliser correctement la machine, il est nécessaire, la première fois, de suivre pas à pas les instructions fournies aux paragraphes suivants.

4 PRÉPARATION DE LA MACHINE

4.1 REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

- Sortez le réservoir d'eau (fig. 1), rincez-le et remplissez-le d'eau fraîche sans dépasser la ligne MAX. Quand vous sortez le réservoir, la buse à cappuccino doit toujours être positionnée vers le centre de la machine, autrement elle empêcherait l'extraction.
- Remettez le réservoir à sa place **en le poussant jusqu'au bout**.

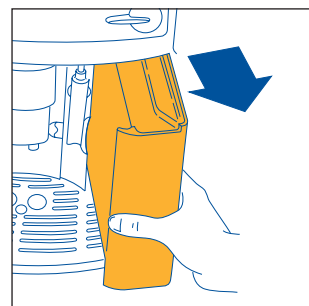


Fig.1

4.2 REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR DE GRAINS DE CAFÉ

- Ouvrez le couvercle du réservoir de café en grains (fig.2)
- Remplissez-le de grains de café.
- Refermez le couvercle

ATTENTION : pour prévenir les mauvais fonctionnements, évitez d'introduire du café prémoulu ou lyophilisé, des grains caramélisés et tout objet pouvant détériorer la machine.

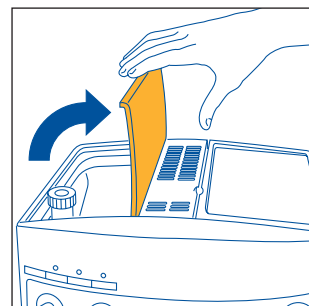


Fig.2

4.3 PREMIÈRE MISE EN SERVICE

1. Vérifiez si le réservoir d'eau est rempli et si la fiche du cordon est branchée sur la prise de courant.
2. Tournez la buse à cappuccino vers l'extérieur, posez une tasse dessous (fig. 3) et mettez la machine en marche en appuyant sur la touche ① (fig.4).
3. **TOUT DE SUITE APRÈS, DANS LES 30 SECONDES**, tournez complètement la manette vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig.5) (il est normal que la machine fasse du bruit).
4. Au bout de quelques secondes, de l'eau sortira de la buse à cappuccino. Dès que la tasse contient environ 30 cc, tournez la commande vapeur d'un demi-tour dans le sens des aiguilles d'une montre (fig.6) pour arrêter la sortie d'eau.

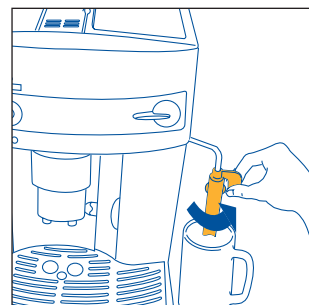


Fig.3

5. Attendez que les voyants verts ☕ et ☕ cessent de clignoter et restent allumés fixes. (Quand les voyants verts clignotent, ils indiquent que la machine est en préchauffage ; quand ils sont allumés fixes, ils indiquent que la machine a atteint la température idéale pour faire le café - § 11 - points 1 et 2).

Quelques instants avant que les voyants cessent de clignoter, la machine exécute automatiquement un rinçage : un peu d'eau chaude sortira des buses de sortie et coulera dans l'égouttoir

Conseil si vous demandez un café serré (moins de 60 cc) : pour qu'il soit plus chaud, versez d'abord l'eau chaude de rinçage, laissez-la quelques secondes dans la tasse afin de préchauffer celle-ci, et videz-la.

6. La machine est prête.

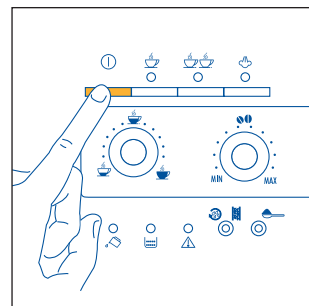










Fig.4

5 PRÉPARATION DU CAFÉ (AVEC DU CAFÉ EN GRAINS)

- 1) Avant de faire couler le café, contrôlez toujours si les voyants verts  et  sont allumés fixes et si le réservoir de grains de café est plein.
- 2) Réglez le bouton de droite (fig. 7) pour programmer le goût désiré du café. Plus vous tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et plus la quantité de grains à moulinner augmentera et donnera un café plus fort. Lors de la première utilisation, il faut procéder par tentatives et faire plusieurs cafés pour trouver la bonne position du bouton. Attention à ne pas trop tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, le café risquerait de couler trop lentement (goutte à goutte) surtout si vous devez faire deux tasses de café.
- 3) Réglez le bouton de gauche (fig. 8) pour programmer la quantité de café désirée. Plus vous tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et plus le café obtenu sera allongé. Lors de la première utilisation, il faut procéder par tentatives et faire plusieurs cafés pour trouver la bonne position du bouton.
- 4) Mettez sous les buses de sortie une tasse si vous désirez 1 café (fig. 9) ou 2 tasses pour 2 cafés (fig. 10). Pour obtenir une meilleure crème, approchez la buse sortie café le plus possible des tasses en la baissant (fig. 11).
- 5) Appuyez sur la touche  (fig. 12) si vous désirez faire un café ou sur la touche  (fig. 13) si vous désirez faire 2 cafés. *La machine va maintenant moulinner les grains et exécuter une brève pré-infusion avant de compléter la sortie de café dans la tasse.*
Dès que la quantité de café programmée est obtenue, la machine arrête automatiquement la sortie de café et éjecte la pastille usée dans le tiroir à marc.
- 6) Au bout de quelques secondes, dès que les deux voyants verts  et  sont de nouveau allumés fixes, vous pouvez faire un autre café.
- 7) Pour arrêter la machine, appuyez sur la touche . *Avant de s'arrêter, la machine exécute automatiquement un rinçage : un peu d'eau chaude sortira des buses et coulera dans l'égouttoir.* • **Attention à ne pas vous brûler! Si vous n'arrêtez pas la machine avec la touche , elle s'éteindra toute seule 3 heures après le dernier usage et après avoir exécuté un bref rinçage.**

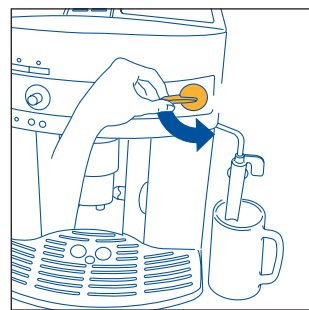


Fig. 5

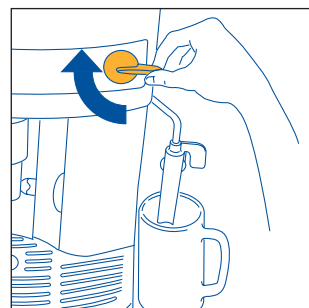


Fig. 6

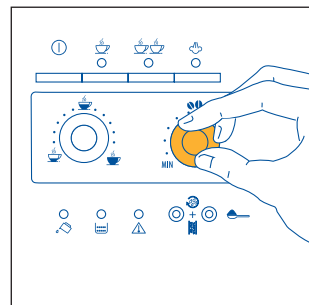


Fig. 7

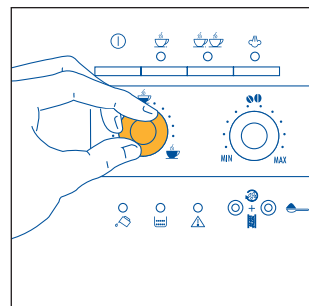



Fig. 8

NOTA 1: Si le café coule goutte à goutte ou s'il ne sort pas du tout, tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (voir § 6). Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtention d'un débit satisfaisant

NOTA 2: si le café coule trop vite et que la crème n'est pas satisfaisante, tournez légèrement le bouton de droite (fig. 7) dans le sens des aiguilles d'une montre. Procédez par tentatives et faites plusieurs cafés pour trouver la bonne position du bouton. Attention à ne pas trop tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, le café risquerait de couler trop lentement (goutte à goutte) surtout si vous devez faire deux tasses de café. Si, au bout de quelques cafés la crème obtenue n'est pas satisfaisante, tournez également le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (voir § 6).

NOTA 3: Conseils pour obtenir un café plus chaud :

1) Si, la machine à peine en marche, vous devez faire une tasse de café serré (moins de 60 cc) utilisez l'eau chaude du rinçage pour préchauffer les tasses (voir conseil § 4.3 point 5). Si, en revanche, il s'est écoulé plus de 2/3 minutes depuis le dernier café fait, vous devrez préchauffer l'infuseur avant de faire un autre café, en appuyant sur la touche  (fig. 14). Laissez couler l'eau dans l'égouttoir

ou utilisez cette eau pour remplir (puis vider) la tasse que vous utiliserez ensuite pour le café, de manière à la préchauffer.

2) Évitez les tasses épaisses car elles absorbent trop de chaleur, à moins qu'elles ne soient préchauffées.

3) Utilisez des tasses que vous aurez préchauffées en les rinçant à l'eau chaude ou en les laissant pendant au moins 20 minutes posées sur le chauffe-tasses du couvercle de la machine en marche.

NOTA 4: pendant que la machine fait le café, vous pouvez interrompre la sortie à tout moment en appuyant sur la touche ☺ (fig. 12) ou ☺☺ (fig. 13) précédemment sélectionnée.

NOTA 5 : dès que le café a fini de couler, si vous souhaitez augmenter la quantité, il suffit de maintenir la pression sur la touche ☺ (fig. 12) ou ☺☺ (fig. 13) précédemment sélectionnée jusqu'à obtenir la quantité désirée (cette opération doit être exécutée dans les 3 secondes après que le café a fini de sortir).

NOTA 6: si l'alarme 🔔 s'allume (chap. 12 - point 1) et reste fixe, il faudra remplir le réservoir d'eau, autrement la machine ne pourra pas faire de café. Pour extraire le réservoir d'eau, il faut d'abord que la buse à cappuccino soit positionnée vers le centre de la machine. (Quand l'alarme 🔔 s'allume, il reste toujours un peu d'eau dans le réservoir).

NOTA 7: la machine compte le nombre de cafés qu'elle fait. Tous les 14 cafés simples (ou 7 doubles), le voyant ☹ s'allume fixe (chap. 12 point 3) pour avvertir que le tiroir est plein de pastilles usées et qu'il faut le vider et le nettoyer. Tant que le tiroir n'est pas nettoyé, le voyant reste allumé et la machine ne peut pas faire de café. Pour effectuer le nettoyage, ouvrez le volet de service sur le devant en tirant la poignée (fig. 15) ; le voyant ☹ commencera à clignoter (voir § 12 point 9) ; sortez l'égouttoir (fig. 16) videz-le et nettoyez-le. Videz et nettoyez soigneusement le tiroir à marc en éliminant tous les résidus déposés sur le fond. Essuyez également les éventuelles gouttes de condensation déposées à l'intérieur de la machine sous l'égouttoir. **IMPORTANT: quand vous sortez l'égouttoir, VIDEZ TOUJOURS le tiroir à marc, même s'il n'est pas plein. Sans cela, il se peut qu'après, en faisant les cafés, le tiroir se remplisse plus que prévu et que la machine s'engorge de pastilles usées.**

NOTA 8: à force d'utiliser la machine, il se peut que les meules s'usent et que le café sorte trop vite et sans crème parce qu'il est moulu trop gros.

Pour résoudre ce problème, il faut régler le degré de mouture du moulin à café en tournant le bouton de réglage (fig.17) d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (voir chap. 6)

NOTA 9: si la machine est restée longtemps inutilisée, il faudra nettoyer l'infuseur avant usage (voir § 10.2.)

NOTA 10: Vous ne devez jamais extraire le réservoir d'eau pendant que le café coule. Le cas échéant, la machine ne parviendrait plus à faire de café et le voyant (manque d'eau) se mettrait à clignoter. À la demande d'un autre café, la machine deviendrait bruyante et ne le ferait pas. Pour remettre la machine en marche, vous devez tourner la manette vapeur jusqu'au bout en sens inverse des aiguilles d'une montre et laisser couler l'eau de la buse à cappuccino pendant quelques secondes.

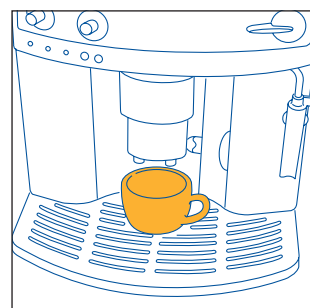


Fig. 9

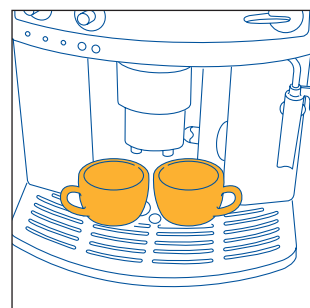


Fig. 10

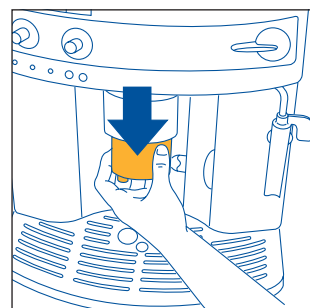


Fig. 11

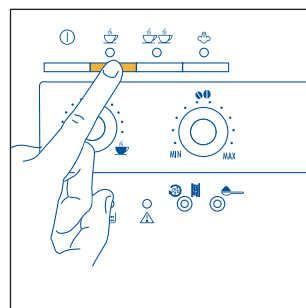


Fig. 12

Lors de la première utilisation, il faudra faire 4 ou 5 cafés avant d'obtenir de la machine un résultat satisfaisant.

Quand un voyant d'alarme s'allume pour signaler une anomalie, ne courez pas appeler le service assistance. Le problème est presque toujours soluble en suivant les instructions fournies aux paragraphes 12 et 13. Si ces instructions ne suffisent pas, nous vous conseillons d'appeler le numéro indiqué sur l'annexe page 2. Si votre pays ne figure pas sur la liste, appelez le numéro indiqué dans la garantie.

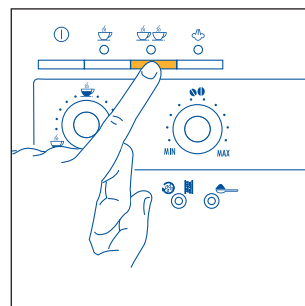


Fig. 13

6 RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ

Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, puisqu'il est préréglé en usine pour que le café coule correctement. Cependant, si après les premiers cafés le café coule trop vite ou trop lentement (goutte à goutte) vous devez régler le problème en agissant sur le bouton de réglage du degré de mouture (fig. 17). Pour obtenir une sortie plus rapide du café (sans gouttes) tournez le bouton d'un cran (égal à un chiffre) dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour une sortie plus lente qui produira **une crème plus belle**, tournez d'un cran en sens inverse.

Pour sentir l'effet de cette correction, il faudra attendre au moins 2 cafés.

Le bouton de réglage doit être tourné seulement pendant que le moulin à café est en marche.

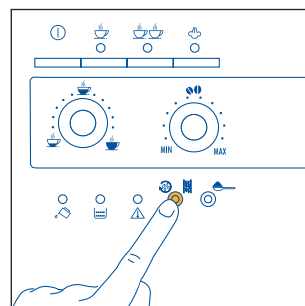


Fig. 14

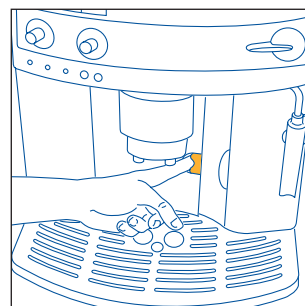
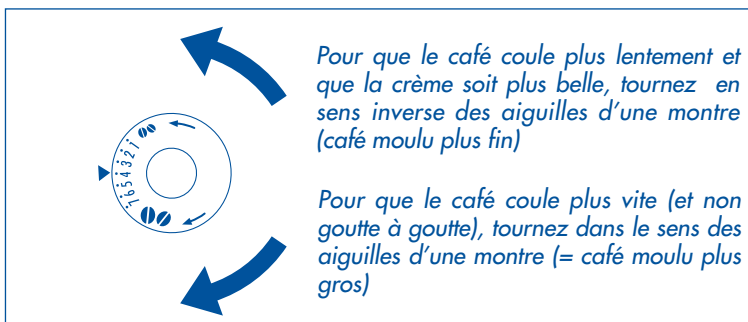


Fig. 15

NOTA1: La machine ayant été testée en usine avec du café, il est normal d'en trouver des traces dans le moulin.

Nous garantissons en tout cas que cette machine est neuve.

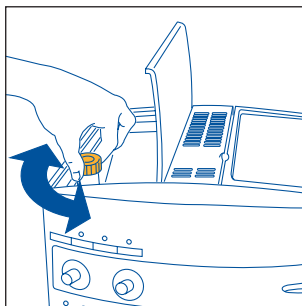


Fig. 17

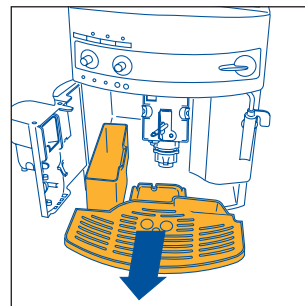


Fig. 16

7 PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO AVEC DU CAFÉ PRÉMOLU (À LA PLACE DES GRAINS)

1. Appuyez sur la touche ☞ pour sélectionner la fonction café prémoulu (fig. 18). Le voyant dans le bouton s'allume pour indiquer que la fonction a été sélectionnée et que le fonctionnement du moulin à café est coupé.
2. Soulevez le couvercle central, versez dans l'entonnoir un doseur de café prémoulu (fig. 19) et procédez en suivant les indications du paragraphe 5.
N. B. : Vous ne pouvez faire qu'un seul café à la fois, en appuyant sur la touche ☞.

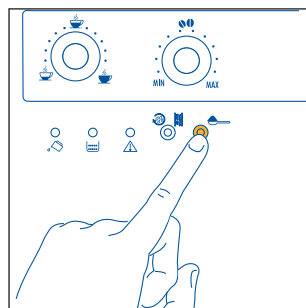


Fig. 18

NOTA 1: Ne versez jamais de café prémoulu quand la machine est arrêtée, il se disperserait à l'intérieur.

NOTA 2 : Ne versez jamais plus de 1 doseur autrement la machine ne fera pas de café, et le café prémoulu se dispersera à l'intérieur de la machine et la salira, ou alors le café coulera goutte à goutte.



NOTA 3: pour doser la quantité de café, utilisez exclusivement le doseur fourni avec l'appareil.

NOTA 4: Versez dans l'entonnoir exclusivement du café prémoulu pour machines à café expresso : ne versez jamais de café en grains ni lyophilisé ni rien qui pourrait détériorer la machine.

NOTA 5 : Si vous avez versé plus d'un doseur de café prémoulu et qu'il bouche l'entonnoir, faites-le descendre à l'aide d'un couteau (fig. 20) puis retirez et nettoyez l'infuseur et la machine en suivant les indications du paragraphe 10.2 "Nettoyage de l'infuseur".

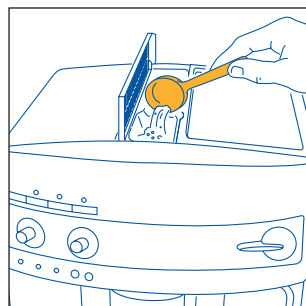


Fig. 19

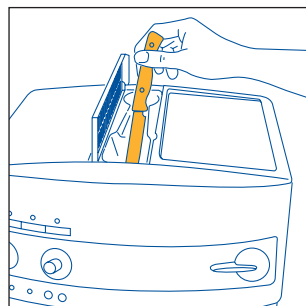


Fig. 20

3. Si après avoir fait fonctionner la machine avec du café prémoulu vous désirez faire du café en utilisant des grains, vous devrez désactiver la fonction café prémoulu en appuyant de nouveau sur la touche ☞ (le voyant s'éteindra et le moulin à café pourra fonctionner).

8 SORTIE D'EAU CHAUDE

- Contrôlez toujours si les voyants verts ☞ et ☞ sont allumés fixes.
- Tournez la buse à cappuccino vers l'extérieur de la machine (fig. 3).
- Posez une tasse sous la buse à cappuccino (fig. 3)
- Tournez le robinet vapeur d'un demi-tour en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 5) : l'eau chaude sortira de la buse à cappuccino et commencera à remplir la tasse.
- Pour arrêter la sortie d'eau chaude, tournez le robinet dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 6) et ramenez la buse à cappuccino dans sa position initiale vers le centre de la machine. (Il est conseillé de ne pas faire couler l'eau chaude pendant plus de 2 minutes.)

9 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO (AVEC LA VAPEUR)

- Versez dans un pichet environ 100 grammes de lait par cappuccino à préparer. Choisissez le récipient en tenant compte que le lait va doubler ou tripler de volume. **Il est conseillé d'utiliser du lait demi-écrémé à température réfrigérateur.**
- Poussez vers l'extérieur la buse à cappuccino (fig. 3)
- Préparez le café en suivant les indications des paragraphes précédents et en utilisant des tasses suffisamment grandes.
- Appuyez sur la touche vapeur (fig. 21). Le voyant ☕ (fig. 22) commence à clignoter pour indiquer que la machine est en préchauffage.
- Quand le voyant ☕ reste allumé fixe, la température de la machine a atteint la température idéale pour produire de la vapeur (§ 11 – point 6)
- **Tout de suite après, dans les deux minutes qui suivent** (autrement la machine revient automatiquement à la fonction café) plongez la buse à cappuccino dans le lait (fig. 23) en veillant à ne pas immerger la ligne en relief sur la buse (indiquée par la flèche fig. 24). Tournez le robinet vapeur d'un demi-tour en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 5). Attention à ne pas vous brûler ! La vapeur qui sort de la buse à cappuccino donne au lait un aspect crémeux et va augmenter son volume. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, immergez la buse à cappuccino dans le lait et, dans un mouvement rotatoire, montez et descendez lentement le récipient. (Il est conseillé de ne pas faire sortir de vapeur pendant plus de 2 minutes à la fois.)
- Une fois la température désirée atteinte, arrêtez la sortie de vapeur en tournant complètement la manette dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 6) et appuyez sur la touche vapeur (fig. 21) pour désactiver la fonction vapeur.
- Versez la mousse de lait ainsi obtenue dans les tasses contenant le café préparé auparavant. Le cappuccino est prêt. Sucrez à volonté et, éventuellement, saupoudrez de cacao.

NOTA 1: si, juste après avoir préparé le cappuccino et désactivé la fonction vapeur en appuyant sur la touche vapeur ☕ (fig. 21), vous appuyez sur la touche ☕ (fig. 12) ou ☕☕ (fig. 13) pour demander encore du café, la machine aura une température trop élevée pour faire du café (les voyants verts ☕ et ☕☕ clignotent pour indiquer que la température n'est pas bonne). Il faudra attendre une dizaine de minutes que la machine refroidisse un peu.

CONSEIL : pour refroidir plus vite, après avoir désactivé la fonction vapeur, ouvrez la manette vapeur et laissez sortir l'eau de la buse à cappuccino dans un récipient jusqu'à ce que les voyants verts ☕ et ☕☕ cessent de clignoter.

NOTA 2: Il est important de toujours nettoyer la buse à cappuccino après usage. Procédez de la façon suivante :

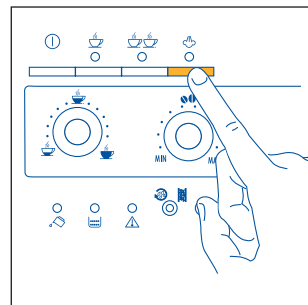


Fig.21

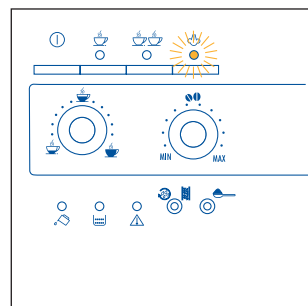


Fig.22

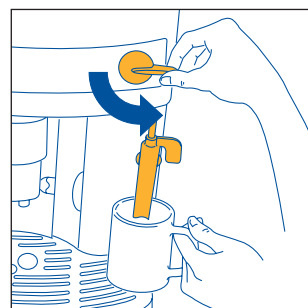


Fig.23

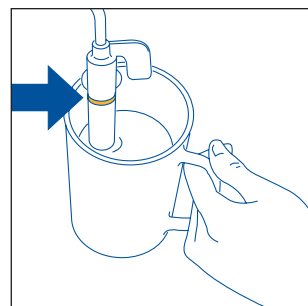


Fig.24

- Tournez complètement le robinet vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 5) et laissez sortir un peu d'eau ou de vapeur pendant quelques secondes. Cette opération permet de vider le lait qui serait resté à l'intérieur du tuyau vapeur. **IMPORTANT** : Par mesure d'hygiène, il est recommandé de toujours exécuter cette opération, afin d'éviter que le lait ne stagne dans les circuits intérieurs de la buse à cappuccino.
- Tournez le bouton jusqu'au bout dans le sens des aiguilles d'une montre, puis tenez d'une main la poignée du tube de la buse à cappuccino et, de l'autre, dévissez la buse en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, puis retirez-la par le bas (fig. 25).
- Retirez le gicleur du tuyau de sortie en le tirant vers le bas (fig. 26)
- Lavez soigneusement à l'eau tiède la buse à cappuccino et le gicleur.
- Vérifiez si les deux trous indiqués par les flèches fig. 27 sont bien dégagés. Si nécessaire, débouchez-les avec une épingle.
- Remontez le gicleur vapeur en l'introduisant et en le tournant franchement vers le haut dans le tuyau vapeur.
- Remontez la buse à cappuccino en l'introduisant vers le haut et en la tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.

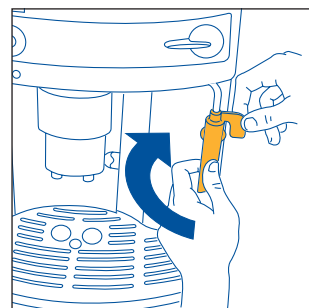


Fig.25

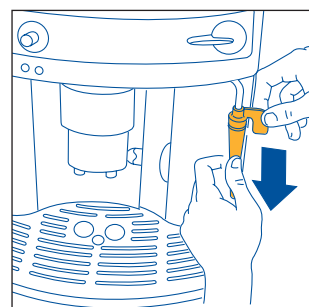



Fig.26

10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant toute opération de nettoyage, débranchez la machine et laissez-la refroidir.
- Ne plongez jamais la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique!
- Pour nettoyer la machine, évitez les solvants et les détergents abrasifs. Un chiffon doux et humide suffit.
- Ne passez JAMAIS aucun composant de la machine au lave-vaisselle.

10.1 NETTOYAGE DE LA MACHINE

- Nettoyez le tiroir à marc (voir chapitre 5, note 7) chaque fois que le voyant  s'allume fixe (chap. 12 – point 3).
- Il est recommandé de nettoyer fréquemment aussi le réservoir d'eau.
- L'égouttoir est doté d'un indicateur (rouge) de niveau d'eau. Quand l'indicateur commence à se voir (quelques millimètres sous de l'égouttoir) il faut vider le bac et le nettoyer.
- Vérifiez de temps en temps si les trous de la buse d'où sort le café ne sont pas bouchés. Pour les déboucher, raclez avec une épingle le dépôt de café séché qui s'est accumulé (fig. 28)

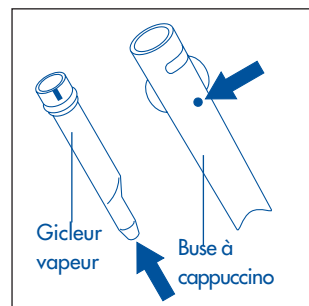


Fig.27

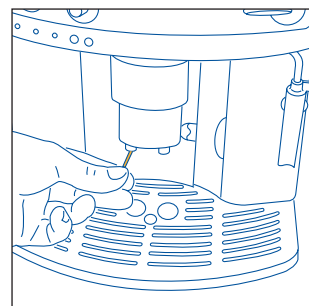


Fig.28

10.2 NETTOYAGE DE L'INFUSEUR

L'infuseur doit être nettoyé périodiquement pour éviter qu'il ne se remplisse de dépôts de café (pouvant provoquer des dysfonctionnements). Pour le nettoyage, procédez de la façon suivante :

- arrêtez la machine en appuyant sur la touche ① (fig. 4) (sans la débrancher) **et attendez que tous les voyants s'éteignent** ;
- ouvrez le volet de service (fig. 15) ;
- retirez l'égouttoir et le tiroir à marc (fig. 16) et lavez-les ;
- appuyez de chaque côté et vers le centre sur les deux touches rouges de déblocage de l'infuseur (fig. 29) et tirez vers l'extérieur pour l'extraire ;

ATTENTION : vous ne pouvez extraire l'infuseur que si la machine est arrêtée. Si vous essayez de le retirer quand la machine est en marche, vous risquez de détériorer gravement la machine.

- lavez l'infuseur sous le robinet, sans détergent. Ne le passez jamais au lave-vaisselle ;
- nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine. Pour éliminer le café déposé à l'intérieur, grattez avec une fourchette en bois ou en plastique (fig. 30) et aspirez tous les résidus (fig. 31) ;
- Remontez l'infuseur en l'introduisant sur les parois latérales du support interne sur l'axe en bas **puis appuyez à bloc et fort sur le symbole PUSH jusqu'au dé clic de blocage.**

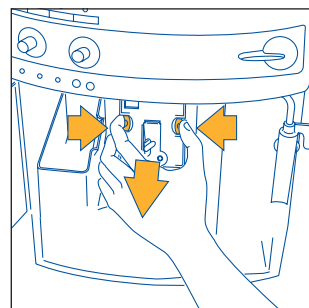


Fig.29

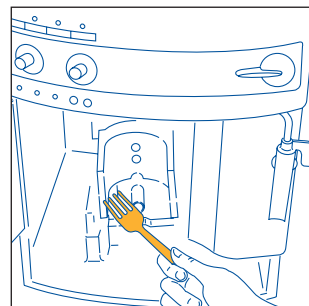


Fig.30

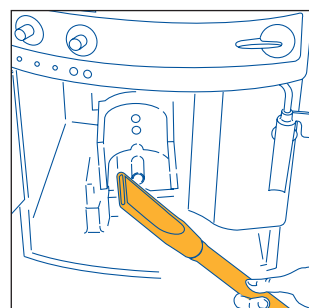
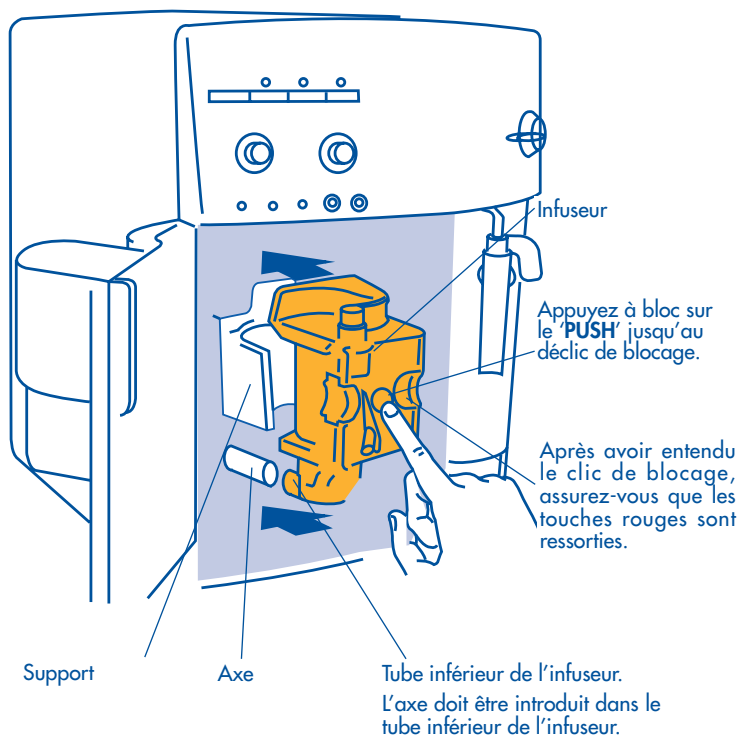
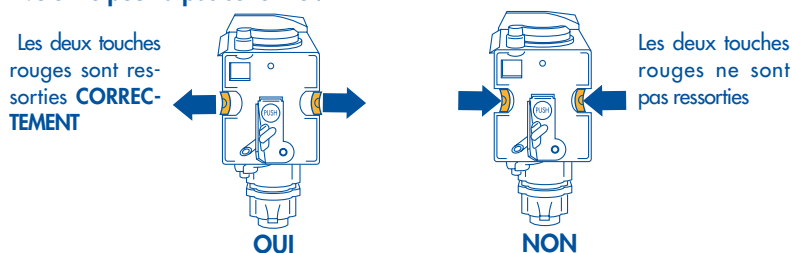



Fig.31



Assurez-vous que les deux touches rouges sont ressorties, autrement, le volet ne pourra pas se fermer.



NOTA 1: : Si l'infuseur n'est pas inséré correctement jusqu'au déclat de blocage et si les touches rouges ne sont pas ressorties correctement, le volet ne se fermera pas et vous ne pourrez pas faire marcher la machine (si vous la mettez en marche, le voyant  restera allumé et clignotera). (chap. 12 - point 9)

NOTA 2: si l'infuseur est difficile à insérer, il faut (avant de l'insérer) l'amener à la bonne dimension en appuyez fort sur le bas et sur le haut en même temps (voir figure 32).

NOTA 3: si l'infuseur est encore difficile à insérer, laissez-le hors de la machine, refermez le volet de service, débranchez et rebranchez le cordon d'alimentation sur la prise de courant. Attendez que tous les voyants s'éteignent, ouvrez le volet et réinsérez l'infuseur.

- remettez en place l'égouttoir et le tiroir à marc ;
- refermez le volet de service

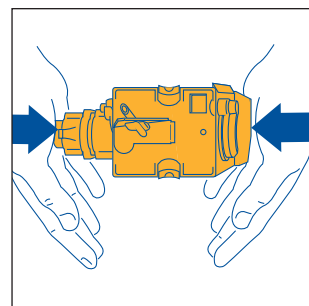










Fig.32


10.3 DÉTARTRAGE

L'eau utilisée pour faire le café étant continuellement chauffée, il est normal qu'avec le temps les conduits intérieurs de la machine s'entartrent. Quand le voyant   commence à clignoter (chap. 12- point 5) il signale qu'il est temps d'effectuer un détartrage.



Nota: Quand le voyant   est allumé, la machine peut toujours préparer le café.


Procédez de la façon suivante :

- préparez la solution en suivant les indications figurant sur le flacon de détartrant fourni avec la machine (pour en acheter, adressez-vous aux Centres de Service Dé Longhi). **UTILISEZ EXCLUSIVEMENT LE DÉTARTRANT DE' LONGHI.**
- Versez dans le réservoir d'eau le contenu du flacon de détartrant (0,5 l) et ajoutez une quantité d'eau égale (0,5 l, selon les instructions figurant sur le flacon).
- posez sous la buse à cappuccino un récipient d'une capacité minimale de 1,5 l (fig.3) ;
- mettez la machine en marche en appuyant sur la touche ① (fig. 4).
- attendez que les voyants verts  et  restent allumés fixes.
- appuyez sur la touche   et maintenez la pression pendant au moins 5 secondes (fig. 14). Le voyant dans la touche s'allume (chap. 11 – point 8) pour indiquer que le programme de détartrage a démarré. (Les voyants  et  restent éteints pour indiquer que vous ne pouvez pas faire de café).
- tournez la manette vapeur d'un demi-tour en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 5). La solution détartrante va couler de la buse à cappuccino et remplir le récipient.

- pendant que de la solution coule, le programme de détartrage exécute automatiquement une série de pauses pour éliminer les dépôts de tartre à l'intérieur de la machine.
- au bout de 30 minutes environ, quand le voyant  s'allume (chap. 12 – point 1), tournez la manette d'un demi-tour dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 6).


Le rinçage est maintenant nécessaire pour chasser de la machine les résidus de solution détartrante. Procédez de la façon suivante :












- retirez le réservoir d'eau, rincez-le et remplissez-le d'eau claire.
- remettez le réservoir à sa place.
- videz le récipient (sous la buse à cappuccino) plein de liquide et remettez-le sous la buse à cappuccino.
- tournez la manette vapeur d'un demi-tour en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 5). De l'eau chaude sort de la buse et va remplir le récipient.
- quand le réservoir est vide, le voyant  s'éteint et le voyant  s'allume (chap. 12 – point 1).
- tournez complètement la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 6) et remplissez d'eau claire le réservoir d'eau.
- le programme de détartrage est terminé et la machine peut faire du café.

Nota : si la procédure de détartrage est interrompue avant la fin, l'alarme  (chap. 12 – point 5) ne se désactivera pas et il faudra tout recommencer.

IMPORTANT : SI LE DÉTARTRAGE N'EST PAS EFFECTUÉ RÉGULIÈREMENT, LA GARANTIE SERA NULLE.

10.4 PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU






















































Le voyant  (chap. 12 – point 5) s'allume au bout d'un certain temps de fonctionnement qui a été programmé en usine en tenant compte de la quantité maximale de calcaire que peut contenir l'eau du robinet. Il est possible d'allonger cette période de fonctionnement, donc de **réduire la fréquence de détartrage**, en programmant la machine selon le contenu réel de calcaire dans l'eau utilisée. Procédez de la façon suivante :

- après avoir retiré de son emballage la bande réactive "Total hardness test" (ci-jointe page 2) immergez-la dans l'eau pendant quelques secondes. Ensuite, ressortez-la et attendez 30 secondes environ (jusqu'à ce qu'elle change de couleur et qu'il se forme de petits carrés rouges) ;
- assurez-vous que la machine est arrêtée (tous les voyants éteints) ;
- appuyez sur la touche  (fig. 14) **et maintenez la pression pendant au moins 5 secondes**. Les quatre voyants , ,  et  s'allument.
- appuyez sur la touche  (fig. 18) à plusieurs reprises jusqu'à faire s'allumer autant de voyants que de carrés rouges qui se sont formés sur la bande réactive (exemple : si 3 carrés rouges se sont formés sur la bande réactive, il faudra appuyer trois fois sur la touche  pour faire s'allumer ensemble les 3 voyants ,  et ).
- appuyez sur la touche  (fig. 14) pour mémoriser la donnée. La machine est programmée pour avertir quand il est nécessaire d'effectuer un détartrage, selon le contenu réel de calcaire dans l'eau.

11 EXPLICATION DES VOYANTS DE FONCTIONNEMENT NORMAL

	VOYANTS	DESCRIPTION	EXPLICATION
1		Les voyants clignotent	La machine n'est pas prête (l'eau n'a pas encore atteint la température idéale pour faire le café). Attendez que les voyants s'allument fixes avant de faire du café.
2		Les voyants sont allumés fixes	La machine a atteint la bonne température et elle est prête pour faire le café.
3		Le voyant est allumé fixe	La machine fait couler une tasse de café.
4		Le voyant est allumé fixe	La machine fait couler deux tasses de café.
5		Le voyant vapeur clignote	La machine est en train de chauffer pour atteindre la température idéale et produire de la vapeur. Attendez que le voyant reste allumé fixe avant de tourner la manette vapeur.
6		Le voyant est allumé fixe	La machine est prête pour produire de la vapeur. Vous pouvez tourner la manette vapeur.
7		Le voyant est allumé fixe	La machine est programmée pour travailler avec du café prémoulu (voir chap. 7).
8		Le voyant est allumé fixe	Le programme automatique de détartrage est en cours (voir § 10.3)

12 EXPLICATION DES VOYANTS D'ALARME ET QUE FAIRE QUAND ILS SONT ALLUMÉS?


VOYANTS	DESCRIPTION	EXPLICATION	QUE FAIRE ?
1     	Le voyant  est allumé fixe	Le réservoir d'eau est vide ou mal inséré	Remplissez le réservoir d'eau (voir § 5, nota 6) et insérez-le jusqu'au bout.
		Le réservoir est sale ou entartré.	Rincez ou détartrez le réservoir.
2     	Le voyant  clignote	La machine ne parvient pas à faire le café et elle est bruyante.	Tournez la manette vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 5) comme l'indique le § 5 nota 10
		Le café sort trop lentement	Tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (§ 6)
3     	Le voyant  est allumé fixe	Le tiroir à marc est plein ou il n'a pas été inséré.	Videz le tiroir à marc, exécutez le nettoyage décrit au § 5, nota 7 et réinsérez-le.
		Après le nettoyage, le tiroir à marc n'a pas été inséré.	Ouvrez le volet d'accès et insérez le tiroir à marc.
4     	Le voyant  clignote	La fonction  a été sélectionnée mais la mouture n'a pas été versée dans l'entonnoir.	Versez la mouture comme l'indique le § 7.
		Il n'y a plus de café en grains	Remplissez le réservoir de grains (voir § 4.2)
		Le volet de service est ouvert Si vous ne parvenez pas à refermer le volet, assurez-vous que l'infuseur est inséré correctement (§ 10.2 – nota 1)	Adressez-vous à un Centre de service De'Longhi
5     	Le voyant  clignote	Il indique que la machine est entartrée.	Il faut exécuter au plus vite le programme de détartrage décrit au chapitre 10.3.
6     	La machine a fait un bruit anormal et les quatre voyants  ,  ,  et  clignotent en s'alternant.	L'infuseur, une fois nettoyé, a été probablement oublié hors de la machine.	Laissez le volet de service fermé et l'infuseur hors de la machine. Appuyez simultanément sur la touche 1 TASSE et 2 TASSES jusqu'à ce que les quatre voyants s'éteignent. Une fois que les quatre voyants seront éteints, vous pourrez ouvrir le volet et insérer l'infuseur (voir § 10.2)
		Le voyant  et  est allumé fixe	La machine vient d'être mise en marche et l'infuseur n'a pas été inséré correctement, par conséquent le volet est mal fermé.
8     	Les voyants  et  clignotent en s'alternant	La machine a été mise en marche le robinet de vapeur ouvert.	Tournez complètement le robinet vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 6).
9    	Le voyant  clignote	Le volet de service est ouvert	Si vous ne parvenez pas à refermer le volet, assurez-vous que l'infuseur est inséré correctement (§ 10.2 – nota 1)

F

VOYANTS

10



Le voyant  est allumé fixe et les voyants verts clignotent

EXPLICATION
L'infuseur, une fois nettoyé, a été probablement oublié hors de la machine


QUE FAIRE ?
Insérez l'infuseur (voir § 10. 2)

L'intérieur de la machine est très sale.

Nettoyez soigneusement la machine (voir § 10. 2)

11





Le voyant  clignote






L'entonnoir pour le café prémoulu est bouché.

Videz l'entonnoir à l'aide d'un couteau comme l'indique le § 7 nota 5 (fig.20).

13 PROBLÈMES SOLUBLES AVANT D'APPELER L'ASSISTANCE TECHNIQUE

Si la machine ne fonctionne pas et qu'il y a un voyant d'alarme allumé, vous pouvez facilement identifier la cause et résoudre le problème en consultant le chap. 12. Si, en revanche, aucune alarme n'est allumée, vérifiez les points suivants avant d'appeler l'assistance technique.

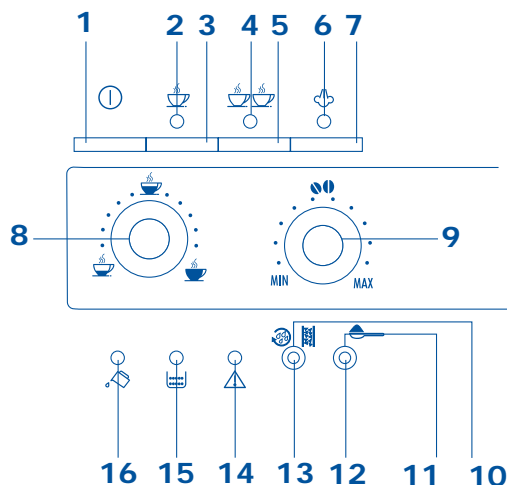
PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
• Le café n'est pas chaud	• Les tasses n'ont pas été pré-chauffées	Chauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude ou en les laissant au moins 20 minutes posées sur le chauffe-tasses, sur le couvercle (voir § 5, nota 3).
	• L'infuseur est trop froid	Avant de faire le café, chauffez l'infuseur en appuyant sur la touche   (fig. 14) (voir nota 1 du chap. 5).
• Le café est peu crémeux	• La machine utilise peu de café pendant l'infusion	Tournez légèrement le bouton de droite (fig. 7) dans le sens des aiguilles d'une montre (voir chap. 5, nota 2).
	• Le café est moulu trop gros	Tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (voir chap. 6)
• Le café en grains ne va pas	• Le café est moulu trop fin	Utilisez du café en grains d'une autre marque.
	• La machine utilise trop de café pour faire l'infusion	Tournez légèrement le bouton de droite (fig. 7) en sens inverse des aiguilles d'une montre
• Le café sort trop lentement	• Le café est moulu trop fin	Tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (voir chap. 6)
	• La machine utilise trop de café pour faire l'infusion	Tournez légèrement le bouton de droite (fig. 7) en sens inverse des aiguilles d'une montre
• Le café sort trop vite	• Le café est moulu trop gros.	Tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (voir chap. 6)
	• La machine utilise peu de café pendant l'infusion	Tournez légèrement le bouton de droite (fig. 7) dans le sens des aiguilles d'une montre.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none"> Le café ne coule pas d'une des buses de sortie café. 	<ul style="list-style-type: none"> Le trou est bouché. 	Raclez avec une épingle le dépôt de café séché qui s'est accumulé (fig. 28)
<ul style="list-style-type: none"> Vous tournez la manette vapeur, mais la vapeur ne sort pas de la buse à cappuccino. 	<ul style="list-style-type: none"> Les trous de la buse à cappuccino et du gicleur vapeur sont bouchés. 	Nettoyez les trous de la buse à cappuccino et du gicleur vapeur (voir chap. 9 - fig. 27).
<ul style="list-style-type: none"> Vous appuyez sur la touche  ou , mais au lieu du café la machine donne de l'eau. 	<ul style="list-style-type: none"> La mouture est peut être bloquée dans l'entonnoir. 	Retirez, à l'aide d'un couteau, le café moulu qui bouche l'entonnoir (voir chap. 7, nota 5) Nettoyez l'infuseur et l'intérieur de la machine (voir indications au §. 10.2).
<ul style="list-style-type: none"> Vous appuyez sur la touche , mais la machine ne s'allume pas. 	<ul style="list-style-type: none"> La machine n'est pas sous tension. 	Vérifiez si la fiche du cordon est bien enfoncée dans la prise de courant.
<ul style="list-style-type: none"> Vous ne parvenez pas à extraire l'infuseur pour effectuer le nettoyage. 	<ul style="list-style-type: none"> La machine est allumée. Vous ne pouvez extraire l'infuseur que si la machine est arrêtée. 	Arrêtez la machine (voir § 10. 2) ATTENTION : vous ne pouvez extraire l'infuseur que si la machine est arrêtée. Si vous essayez de le retirer quand la machine est en marche, vous risquez de détériorer gravement la machine.
<ul style="list-style-type: none"> Vous avez utilisé du café prémoulu (à la place des grains) et la machine ne fait pas de café. 	<ul style="list-style-type: none"> Vous avez versé trop de café prémoulu. 	Retirez l'infuseur et nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (voir § 10. 2) Répétez l'opération en utilisant au maximum 1 doseur de café moulu. nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (voir § 10.2)
	<ul style="list-style-type: none"> Vous n'avez pas appuyé sur la touche  et la machine a utilisé du café prémoulu et du café en grains moulu par le moulin. 	Nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (voir § 10. 2) Répétez l'opération en appuyant d'abord sur la touche  , comme l'indique le chap. 7.
	<ul style="list-style-type: none"> Vous avez versé du café prémoulu quand la machine était arrêtée. 	Retirez l'infuseur et nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (voir § 10. 2). Répétez l'opération mais en mettant d'abord la machine en marche.
<ul style="list-style-type: none"> Le café ne sort pas par les buses mais il coule le long du volet de service. 	<ul style="list-style-type: none"> Les trous de la buse sont bouchés par du café séché. 	Raclez les trous avec une épingle (voir § 10.1, fig. 28).
	<ul style="list-style-type: none"> Le tiroir mobile dans le volet de service est coincé et ne peut pas osciller. 	Nettoyez bien le tiroir mobile surtout à proximité des charnières

1	Descrizione dell'apparecchio	5
2	Avvertenza di sicurezza	6
3	Installazione	6
4	Preparazione della macchina da caffè	7
4.1	Riempimento del serbatoio dell'acqua	7
4.2	Riempimento del contenitore dei chicchi di caffè	7
4.3	Prima messa in funzione	7
5	Preparazione del caffè (utilizzando il caffè in chicchi)	8
6	Regolazione del macinacaffè	10
7	Preparazione del caffè espresso con il caffè pre-macinato (al posto dei chicchi)	11
8	Erogazione di acqua calda	11
9	Preparazione del cappuccino (utilizzando il vapore)	12
10	Pulizia e manutenzione	13
10.1	Pulizia della macchina	13
10.2	Pulizia dell'infusore	14
10.3	Decalcificazione	15
10.4	Programmazione della durezza dell'acqua	16
11	Significato delle spie luminose di normale funzionamento	17
12	Significato delle spie luminose di allarme e cosa fare quando sono accese	18
13	Problemi risolvibili prima di chiamare l'assistenza tecnica	19

1. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (vedere pag. 3)

- | | |
|---|---|
| A. Ripiano scaldatazze | M. Infusore |
| B. Manopola vapore | N. Cavo di alimentazione elettrica |
| C. Tubo vapore | O. Cappuccinatore (estraibile) |
| D. Cappuccinatore | P. Ugello cappuccinatore (estraibile) |
| E. Serbatoio dell'acqua (estraibile) | Q. Misurino per il caffè pre-macinato |
| F. Vassoio poggia tazze | R. Contenitore (estraibile) per i fondi di caffè |
| G. Vaschetta raccogli gocce (estraibile) | S. Manopola di regolazione del grado di macinatura |
| H. Sportello di servizio | T. Contenitore per i chicchi di caffè |
| I. Erogatore di caffè (regolabile in altezza) | U. Alloggio per il misurino |
| J. Pannello dei comandi | V. Imbuto per introduzione del caffè pre-macinato |
| K. Coperchio del contenitore per i chicchi | Z. Cassettino mobile |
| L. Coperchietto centrale per il caffè macinato | |



Pannello dei comandi

- | | |
|--|--|
| 1) Tasto di accensione/spengimento macchina | 9) Manopola selettore quantità macinato (per ottenere caffè leggero, normale o forte) |
| 2) Spia 1 tazza e OK temperatura caffè | 10) Tasto risciacquo e decalcificazione |
| 3) Tasto erogazione una tazza | 11) Tasto caffè pre-macinato (esclusione del macinato) |
| 4) Spia 2 tazza e OK temperatura caffè | 12) Spia caffè pre-macinato (macinacaffè escluso) |
| 5) Tasto erogazione due tazze | 13) Spia allarme calcare |
| 6) Spia vapore e OK temperatura vapore | 14) Spia allarme generico |
| 7) Tasto selezione funzione vapore | 15) Spia contenitore fondi pieno oppure contenitore fondi mancante. |
| 8) Manopola selettore quantità caffè (corto, normale o lungo) | 16) Spia mancanza acqua oppure serbatoio acqua mancante |

2 AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI!

- Questa macchina è costruita per “fare il caffè espresso” e per “riscaldare bevande”: fare attenzione a non scottarvi con getti d’acqua o di vapore o con un uso improprio della stessa.
- Quest’apparecchio deve essere impiegato solo per uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Durante l’uso non toccare le superfici calde dell’apparecchio. Utilizzare le manopole o manici.
- Non toccare mai l’apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- Senza opportuna sorveglianza, l’uso di questo apparecchio non deve essere consentito a bambini o persone incapaci
- Non lasciare che i bambini giochino con l’apparecchio
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell’apparecchio, non manometterlo: spegnerlo staccando la spina. Per eventuali riparazioni, rivolgersi solamente ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l’utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell’apparecchio.

3 INSTALLAZIONE

- Dopo aver tolto l’imballaggio, assicurarsi dell’integrità dell’apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzare l’apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Gli elementi dell’imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Posizionare l’apparecchio sopra un piano di lavoro lontano da rubinetti dell’acqua e lavelli e fonti di calore.
- **Dopo aver posizionato l’apparecchio sul piano di lavoro, verificare che rimanga uno spazio di circa 5 cm tra le superfici dell’apparecchio e le pareti laterali e la parte posteriore, ed uno spazio libero di almeno 20 cm sopra la macchina da caffè.**
- **Non installare mai la macchina in un ambiente che può raggiungere una temperatura inferiore o uguale a 0°C (se l’acqua si ghiaccia, l’apparecchio può danneggiarsi).**
- Verificare che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata nella targa dati dell’apparecchio. Collegare l’apparecchio solo ad una presa di corrente avente una portata minima di 10A e dotata d’efficiente messa a terra. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali incidenti causati dalla mancanza di messa a terra dell’impianto.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell’apparecchio, fare sostituire la presa con un’altra di tipo adatto, da personale qualificato.
- Il cavo d’alimentazione di quest’apparecchio non deve essere mai sostituito dall’utente in quanto la sostituzione richiede l’impiego d’utensili speciali. In caso di danneggiamento del cavo, o per la sua sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un Centro d’Assistenza autorizzato dal costruttore in modo da prevenire ogni rischio.
- Si consiglia di personalizzare al più presto la durezza dell’acqua seguendo la procedura descritta nel paragrafo 10.4.

Per un corretto apprendimento dell'uso è necessario, la prima volta, operare sulla macchina seguendo scrupolosamente, passo a passo, le istruzioni descritte nei paragrafi seguenti.

4 PREPARAZIONE DELLA MACCHINA DA CAFFÈ

4.1 RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO DELL'ACQUA

- Estrarre il serbatoio dell'acqua (fig. 1), sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca senza superare la linea MAX. Quando si estrae il serbatoio, il cappuccinatore deve essere sempre posizionato verso il centro della macchina altrimenti ne impedirebbe l'estrazione.
- Reinscrivere il serbatoio **spingendolo a fondo**.

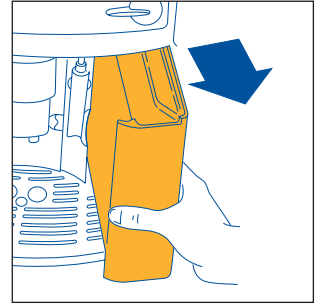


Fig. 1

4.2 RIEMPIMENTO DEL CONTENITORE DEI CHICCHI DI CAFFÈ

- Aprire il coperchio del contenitore caffè in chicchi (fig.2).
- Riempire il contenitore con chicchi di caffè.
- Chiudere il coperchio.

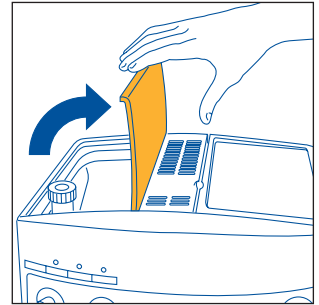




Fig. 2

ATTENZIONE: Per evitare mal funzionamenti, non introdurre mai caffè pre-macinato, caffè liofilizzato, chicchi caramellati nonché oggetti che possono danneggiare la macchina.

4.3 PRIMA MESSA IN FUNZIONE

1. Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia riempito e che il cavo di alimentazione sia inserito nella presa della rete elettrica.
2. Spostare il cappuccinatore verso l'esterno, posizionarvi sotto una tazza (fig.3) e accendere la macchina premendo il tasto ① (fig. 4).
3. **IMMEDIATAMENTE DOPO, ENTRO MASSIMO 30 SECONDI** ruotare la manopola vapore in senso antiorario fino a fine corsa (fig.5) (è normale che la macchina diventi rumorosa).
4. Dopo pochi secondi dal cappuccinatore fuoriesce dell'acqua. Quando la tazza si è riempita di circa 30cc ruotare la manopola vapore di mezzo giro in senso orario (fig.6) fino a fine corsa, in modo da interrompere la fuoriuscita dell'acqua.
5. Attendere che le spie verdi  e  finiscano di lampeggiare e si accendano in modo fisso. (Quando le spie verdi lampeggiano vuol dire che la macchina si sta preriscaldando, mentre quando sono accese in modo fisso vuol dire che ha raggiunto la temperatura ideale per fare il caffè - par. 11 - punti 1 e 2).

Qualche istante prima che le spie finiscano di lampeggiare la macchina esegue automaticamente un risciacquo: un po' di acqua calda fuoriuscirà dai beccucci dell'erogatore e sarà raccolta nella vaschetta raccogliogocce sottostante.

Consiglio: se si richiede un caffè corto (inferiore a 60cc), per ottenerlo più caldo, riempire prima la tazza con questa acqua calda del risciacquo. Lasciarla poi dentro per qualche secondo (prima di svuotarla) in modo da pre-riscaldare la tazza.

6. A questo punto, la macchina è pronta per l'uso.

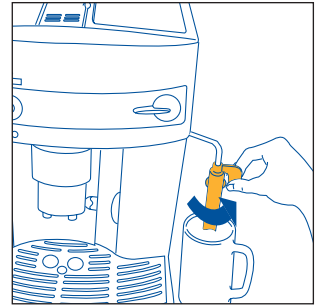


Fig. 3

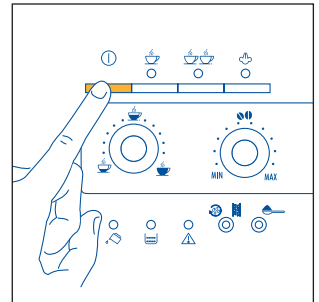










Fig. 4

5 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ (UTILIZZANDO IL CAFFÈ IN CHICCHI)

- 1) Prima di richiedere il caffè, controllare sempre che le spie verdi  e  siano accese in modo fisso e che il contenitore dei chicchi di caffè sia riempito.
- 2) Regolare la manopola di destra (fig.7) per impostare il gusto desiderato del caffè. Più si ruota in senso orario e maggiore sarà la quantità di caffè in grani che la macchina macinerà e quindi più forte sarà il gusto del caffè ottenuto. Al primo utilizzo è necessario procedere a tentativi e fare più di un caffè per individuare la corretta posizione della manopola. Fare attenzione a non ruotare troppo in senso orario altrimenti c'è il rischio di ottenere un'erogazione troppo lenta (a gocce), soprattutto quando si richiedono due tazze di caffè.
- 3) Regolare la manopola di sinistra (fig. 8) per impostare la quantità di caffè desiderata. Più si ruota in senso orario e più lungo sarà il caffè ottenuto. Al primo utilizzo è necessario procedere a tentativi e fare più di un caffè per individuare la giusta posizione della manopola.
- 4) Mettere sotto i beccucci dell'erogatore una tazza se si vuole 1 caffè (fig. 9) oppure 2 tazze per 2 caffè (fig. 10). Per ottenere una migliore crema, avvicinare il più possibile l'erogatore caffè alle tazze abbassandolo (fig. 11).
- 5) Premere il tasto  (fig. 12) se si vuole fare un caffè oppure il tasto  (fig. 13) se si vuole fare 2 caffè. A questo punto la macchina macina i chicchi, esegue una breve pre-infusione e poi completa l'erogazione nella tazza.
Una volta ottenuta la quantità di caffè pre-impostata, la macchina ferma l'erogazione automaticamente e provvede all'espulsione della pasticca esausta di caffè nel contenitore dei fondi.
- 6) Dopo qualche secondo, quando entrambe le spie verdi  e  sono di nuovo accese in modo fisso, si può richiedere un ulteriore caffè.
- 7) Per spegnere la macchina, premere il tasto . (Prima di spegnersi, la macchina esegue automaticamente un risciacquo: un po' di acqua calda fuoriesce dai beccucci e viene raccolta nella vaschetta raccogliogocce sottostante • **Attenzione a non scottarsi**). Se la macchina non viene spenta con il tasto , in ogni caso dopo 3 ore dall'ultimo utilizzo, si spegne da sola eseguendo prima un breve risciacquo.

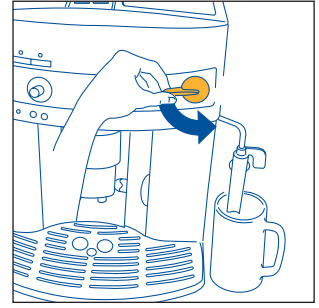


Fig.5

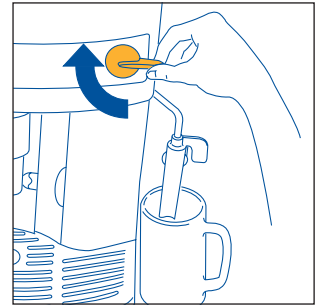


Fig.6

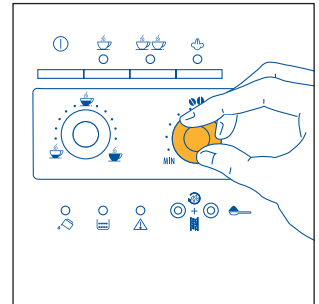


Fig.7

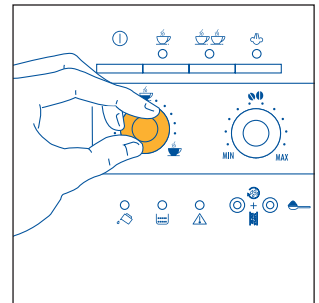




Fig.8

NOTA 1: Se il caffè fuoriesce a gocce oppure non esce del tutto, è necessario ruotare la manopola di regolazione macinatura (fig. 17) di uno scatto in senso orario (vedi par. 6). Procedere di uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente.

NOTA 2: Se il caffè fuoriesce troppo velocemente e la crema non è soddisfacente; ruotare un po' la manopola di destra (fig.7) in senso orario. Procedere a tentativi e fare più di un caffè per individuare la corretta posizione della manopola. Fare attenzione a non ruotare troppo in senso orario altrimenti c'è il rischio di ottenere un'erogazione troppo lenta (a gocce), soprattutto quando si richiedono due tazze di caffè. Se, dopo qualche caffè, non si ottiene una crema soddisfacente, ruotare anche la manopola di regolazione macinatura (fig.17) di uno scatto in senso antiorario (vedi par. 6).

NOTA 3: Consigli per ottenere il caffè più caldo:

1) Se, appena accesa la macchina, si richiede una tazza di caffè corto (inferiore a 60cc), usare l'acqua calda del risciacquo per pre-riscaldare le tazze (vedi consiglio par. 4.3 punto5). Se invece dall'ultimo caffè fatto, sono trascorsi più di 2/3 minuti, prima di richiedere di nuovo un caffè è necessario **pre-riscaldare l'infusore premendo il tasto**   (fig. 14). Lasciare poi defluire l'acqua nella vaschetta

raccogli-gocce sottostante, oppure utilizzare questa acqua per riempire (e poi svuotare) la tazzina che si utilizzerà poi per il caffè in modo da pre-riscaldarla.

2) Non utilizzare tazzine troppo spesse altrimenti assorbono troppo calore, a meno che non siano pre-riscaldate.

3) Utilizzare tazzine preventivamente riscaldate risciacquandole con dell'acqua calda oppure lasciarle appoggiate a riscaldarsi per almeno 20 minuti sopra il ripiano scaldato sul coperchio della macchina accesa.

NOTA 4: Mentre la macchina sta facendo il caffè, l'erogazione può essere fermata in qualsiasi momento premendo il tasto ☺ (fig. 12) oppure ☹☹ (fig. 13) precedentemente selezionato.

NOTA 5: Appena terminata l'erogazione, se si vuole aumentare la quantità di caffè nella tazza, basta tenere premuto il tasto ☺ (fig. 12) oppure ☺☺ (fig. 13) precedentemente selezionato fino ad ottenere la quantità desiderata (questa operazione deve essere eseguita entro 3 secondi dal termine dell'erogazione).

NOTA 6: quando si accende l'allarme ☹ (cap. 12 - punto 1) in modo fisso è necessario riempire il serbatoio dell'acqua altrimenti la macchina non eroga il caffè. Il serbatoio dell'acqua può essere estratto solo se prima il cappuccinatore è posizionato verso il centro della macchina. (E' normale che quando si accende l'allarme ☹ rimanga un po' di acqua nel serbatoio).

NOTA 7: la macchina conta il numero di caffè che vengono erogati. Ogni 14 caffè singoli (o 7 doppi), la spia ☹ si accende in modo fisso (cap. 12 punto 3) avvertendo che il contenitore fondi è pieno di pasticche ed è necessario svuotarlo e pulirlo. Finché non si fa la pulizia del cassetto fondi, la spia rimane accesa e la macchina non può fare il caffè. Per eseguire la pulizia aprire lo sportello di servizio sulla parte anteriore tirando l'apposita maniglia (fig. 15); si accende la spia ☹ lampeggiante (vedere par. 12 punto 9); estrarre quindi la vaschetta raccogli-gocce (fig. 16), svuotarla e pulirla. Svuotare e pulire accuratamente il cassetto fondi avendo cura di rimuovere tutti i residui che possono essere depositati sul fondo. Asciugare anche le eventuali gocce di condensa che si sono depositate all'interno della macchina sotto la vaschetta raccogli-gocce. **IMPORTANTE:** quando si estrae la vaschetta raccogli-gocce è **OBBLIGATORIO** svuotare sempre il contenitore fondi caffè anche se è riempito poco. Se questa operazione non è effettuata può succedere che, quando si fanno i caffè successivi, il contenitore fondi si riempia più del previsto e che la macchina si intasi di pasticche esauste.

NOTA 8: con l'utilizzo della macchina, può succedere che nel tempo le macine si usurino e quindi il caffè fuoriesca troppo veloce e senza crema perché è macinato troppo grosso.

Per risolvere questo inconveniente è necessario regolare il grado di macinatura della macinacaffè ruotando la manopola di regolazione macinatura (fig. 17) di uno scatto in senso antiorario (come descritto nel cap. 6).

NOTA 9: se la macchina è rimasta inutilizzata per un lungo periodo, prima dell'uso è necessario eseguire la pulizia dell'infusore come descritto nel par. 10.2.

NOTA 10: mentre la macchina sta erogando caffè, non si deve mai estrarre il serbatoio dell'acqua. Infatti se questo venisse estratto, la macchina poi non riesce più a fare il caffè e si accende la spia (mancanza acqua) in modo lampeggiante. Se si richiede un altro caffè, la macchina diventa rumorosa e non fa il caffè. Per riavviare la macchina è necessario ruotare la manopola vapore in senso antiorario fino a fine corsa e far defluire l'acqua dal cappuccinatore per qualche secondo.

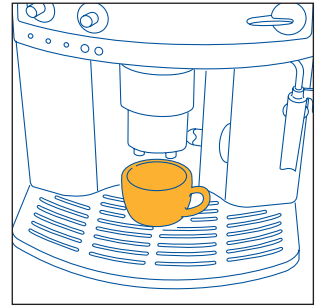


Fig. 9

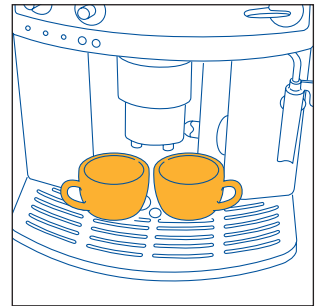


Fig. 10

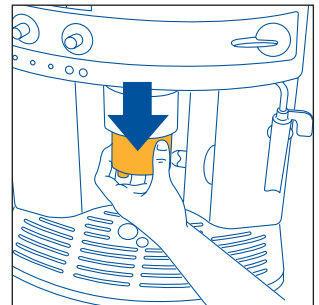


Fig. 11

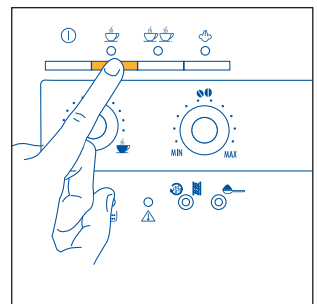


Fig. 12

Al primo utilizzo è necessario fare 4-5 caffè prima che la macchina cominci a dare un risultato soddisfacente.

Quando si accende una spia di allarme per segnalare qualche anomalia, non bisogna rivolgersi subito al servizio di assistenza tecnica. Il problema è quasi sempre risolvibile seguendo le istruzioni indicate nei paragrafi 12 e 13. Se queste risultassero inefficaci o per ulteriori chiarimenti, si consiglia consultare l'assistenza clienti telefonando al numero indicato nel foglio allegato a pag. 2. Se il Vostro paese non è tra quelli elencati nel foglio, telefonare al numero indicato nella garanzia.

6 REGOLAZIONE DEL MACINACAFFÈ

Il macinacaffè non deve essere regolato, almeno inizialmente, perché è già stato preimpostato in fabbrica in modo da ottenere una corretta erogazione del caffè.

Tuttavia se dopo aver fatto i primi caffè, l'erogazione dovesse risultare troppo veloce o troppo lenta (a gocce), è necessario effettuare una correzione con la manopola di regolazione del grado di macinatura (fig. 17). Ruotandola di uno scatto in senso orario (pari a una cifra) si ottiene invece un'erogazione del caffè più veloce (senza gocce).

Ruotandola di uno scatto in senso antiorario, si ottiene un'erogazione più lenta e si migliora l'aspetto della crema.

L'effetto di questa correzione si avverte solo dopo l'erogazione di almeno 2 caffè successivi.

La manopola di regolazione deve essere ruotata solo mentre il macinacaffè è in funzione.



NOTA1: La macchina è stata controllata in fabbrica utilizzando del caffè per cui è del tutto normale trovare qualche traccia di caffè nel macinino.

È garantito comunque che questa macchina è nuova.

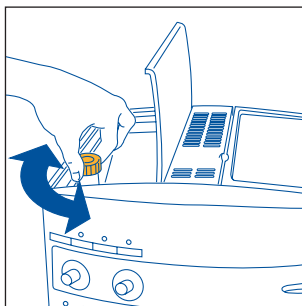


Fig.17

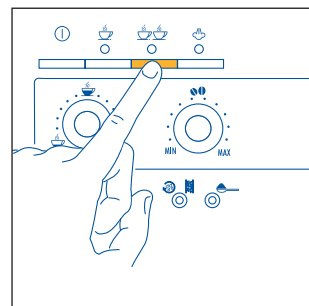


Fig.13

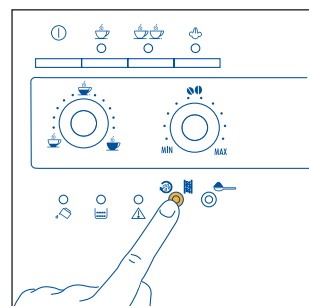


Fig.14

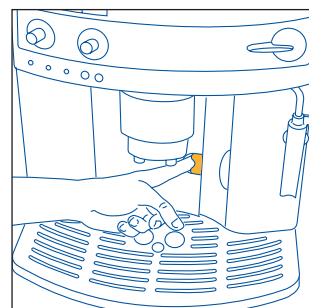


Fig.15

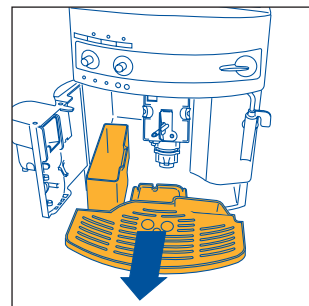




Fig.16

7 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO CON IL CAFFÈ PRE-MACINATO (AL POSTO DEI CHICCHI)

1. Premere il tasto  per selezionare la funzione caffè pre-macinato (fig. 18). La spia all'interno del tasto si accende per indicare che la funzione è stata selezionata ed è stato escluso il funzionamento del macinacaffè.
2. Sollevare il coperchietto al centro, inserire nell'imbuto **un misurino** di caffè pre-macinato (fig. 19) e procedere poi come descritto nel paragrafo 5.
N:B: È possibile eseguire solo 1 caffè alla volta, premendo il tasto .

NOTA 1: Non introdurre mai il caffè pre-macinato a macchina spenta, per evitare che si disperda all'interno della macchina.


NOTA 2: Non inserire mai più di 1 misurino altrimenti la macchina poi non farà il caffè e il pre-macinato andrà perso all'interno della macchina sporcandola oppure il caffè verrà erogato a gocce.



NOTA 3: Per dosare la quantità di caffè da introdurre, utilizzare solo il misurino dato in dotazione.

NOTA 4: Inserire nell'imbuto solo caffè pre-macinato per macchine da caffè espresso: non inserire mai caffè in chicchi, caffè liofilizzato od altri materiali che possono danneggiare la macchina.

NOTA 5: Se versando più di un misurino di caffè pre-macinato l'imbuto si intasa, utilizzare un coltello per far scendere il caffè (fig. 20), quindi togliere e pulire l'infusore e la macchina come descritto nel paragrafo 10.2 "Pulizia dell'infusore".

3. Se dopo aver fatto funzionare la macchina utilizzando caffè pre-macinato si vuole ritornare a fare caffè utilizzando i chicchi è necessario disattivare la funzione caffè pre-macinato ripremendo il tasto  (la spia si spegne e il macinacaffè viene riabilitato al funzionamento).

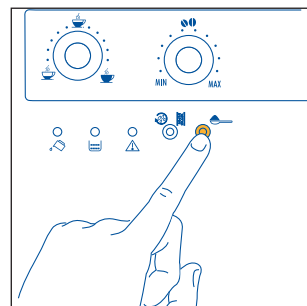


Fig.18

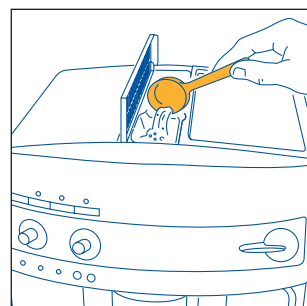


Fig.19

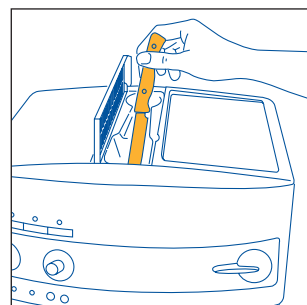




Fig.20

8 EROGAZIONE DI ACQUA CALDA

- Controllare sempre che le spie verdi  e  siano accese in modo fisso.
- ruotare il cappuccinatore verso l'esterno della macchina (fig. 3).
- Posizionare un contenitore sotto il cappuccinatore (fig. 3).
- Ruotare la manopola vapore di mezzo giro in senso antiorario fino a fine corsa (fig. 5): l'acqua calda esce dal cappuccinatore e comincia a riempire il contenitore sottostante.
- Per interrompere la fuoriuscita di acqua calda, ruotare la manopola in senso orario fino a fine corsa (fig. 6) e riportare il cappuccinatore nella posizione originale verso il centro della macchina. (Si consiglia di erogare acqua calda per non più di 2 minuti di seguito).

9 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO (UTILIZZANDO IL VAPORE)

- Riempire un contenitore con circa 100 grammi di latte per ogni cappuccino che si vuole preparare. Nella scelta delle dimensioni del contenitore tenere conto che il volume del latte aumenterà di 2 o 3 volte. **Si consiglia di utilizzare latte parzialmente scremato e a temperatura di frigorifero.**
- Spostare all'esterno il cappuccinatore (fig. 3).
- Preparare il caffè come descritto nei paragrafi precedenti utilizzando tazze sufficientemente grandi.
- Poi premere il tasto vapore (fig. 21). La spia ☞ (fig. 22) inizia a lampeggiare per indicare che la macchina si sta preriscaldando.
- Quando la spia ☞ rimane accesa in modo fisso e non lampeggiante, la temperatura della macchina ha raggiunto il valore ottimale per la produzione del vapore (par. 11 - punto 6).
- **Subito dopo, entro massimo due minuti** (altrimenti la macchina ritorna automaticamente alla funzione caffè), immergere il cappuccinatore nel contenitore contenente il latte (fig. 23) facendo attenzione a non immergere la linea in rilievo sul cappuccinatore stesso (indicato dalla freccia di fig. 24). Ruotare la manopola vapore di mezzo giro in senso antiorario fino a fine corsa (fig. 5). (Attenzione a non scottarsi). Dal cappuccinatore esce il vapore che fa assumere un aspetto cremoso al latte e ne aumenterà il volume. Per ottenere una schiuma più cremosa, immergere il cappuccinatore nel latte e far ruotare il contenitore con lenti movimenti dal basso verso l'alto. (Si consiglia di erogare vapore per non più di 2 minuti di seguito).
- Raggiunta la temperatura desiderata, interrompere l'erogazione del vapore ruotando la manopola vapore in senso orario fino a fine corsa (fig. 6) e premere il tasto vapore ☞ (fig. 21) per disattivare la funzione vapore.
- Versare la schiuma del latte così ottenuto nelle tazze contenente il caffè espresso preparate in precedenza. Il cappuccino è pronto (zuccherare a piacere, e se si desidera, cospargere la schiuma con un po' di cacao in polvere).

NOTA 1: subito dopo aver preparato il cappuccino e una volta disattivata la funzione vapore premendo il tasto vapore ☞ (fig. 21), se si preme il tasto ☞ (fig. 12) o ☞☞ (fig. 13) per richiedere nuovamente caffè la macchina ha una temperatura troppo elevata per fare il caffè (le spie verdi ☞ e ☞☞ lampeggiano per indicare che la temperatura non è idonea): è necessario attendere una decina di minuti fino a che la macchina si raffreddi un po'.

CONSIGLIO: Per raffreddare più velocemente, dopo aver disattivato la funzione vapore, aprire la manopola vapore e fare fuoriuscire l'acqua dal cappuccinatore dentro un contenitore finché le spie verdi ☞ e ☞☞ non lampeggiano più.

NOTA 2: E' importante pulire sempre il cappuccinatore subito dopo l'uso. Procedere nel seguente modo:

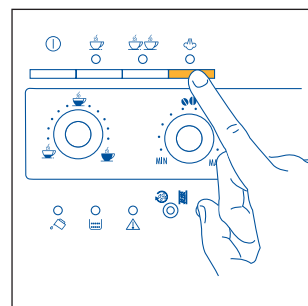


Fig. 21

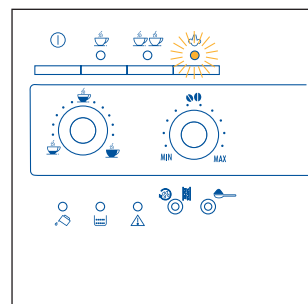


Fig. 22

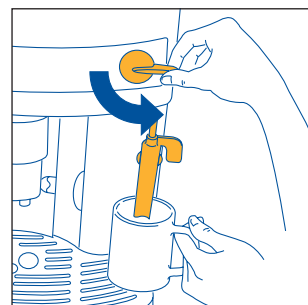


Fig. 23

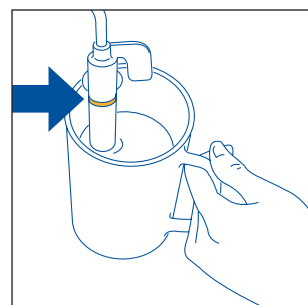


Fig. 24

- Far defluire un po' di acqua o vapore per qualche secondo ruotando la manopola vapore in senso antiorario fino a fine corsa (fig. 5). Con questa operazione, il tubo vapore scarica l'eventuale latte che può essere rimasto al suo interno. **IMPORTANTE:** Per motivi di igiene si raccomanda di fare sempre questa operazione in modo da evitare che il latte ristagni nei circuiti interni del cappuccinatore.
- Ruotare la manopola in senso orario fino a fine corsa e, con una mano, tenere ferma la maniglietta del tubo del cappuccinatore e con l'altra, svitare il cappuccinatore stesso ruotandolo in senso orario e poi sfilarlo verso il basso (fig. 25).
- Togliere l'ugello vapore dal tubo erogazione tirandolo verso il basso (fig. 26).
- Lavare accuratamente il cappuccinatore e l'ugello vapore con acqua tiepida.
- Controllare che i due fori indicati dalle frecce in fig. 27, non siano otturati. Se necessario pulirli con l'aiuto di uno spillo.
- Rimontare l'ugello vapore inserendolo e ruotandolo con forza verso l'alto nel tubo vapore.
- Rimontare il cappuccinatore infilandolo verso l'alto e ruotandolo in senso antiorario.

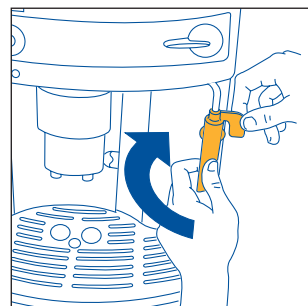


Fig.25

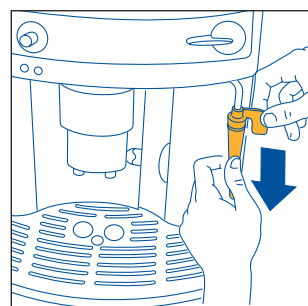



Fig.26

10 PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, la macchina deve essere raffreddata e scollegata dalla rete elettrica.
- Non immergere mai la macchina nell'acqua: è un apparecchio elettrico.
- Per la pulizia della macchina non usare solventi o detersivi abrasivi. E' sufficiente un panno umido e morbido.
- **Tutti i componenti della macchina non devono essere MAI puliti in lavastoviglie.**

10.1 PULIZIA DELLA MACCHINA

- Eseguire la pulizia del cassetto fondi (descritta nel capitolo 5 nota 7) ogni volta che la spia  si accende in modo fisso (cap. 12 - punto3).
- Si raccomanda di pulire frequentemente anche il serbatoio dell'acqua.
- La vaschetta raccogli gocce è provvista di un indicatore (di colore rosso) di livello dell'acqua contenutavi. Quando questo indicatore comincia ad essere visibile (qualche millimetro sotto il vassoio raccogli gocce), è necessario svuotare la vaschetta e pulirla.
- Verificare di tanto in tanto che i fori dell'erogatore da cui esce il caffè, non siano otturati. Per aprirli raschiare con un ago il deposito di caffè secco accumulato (fig. 28).

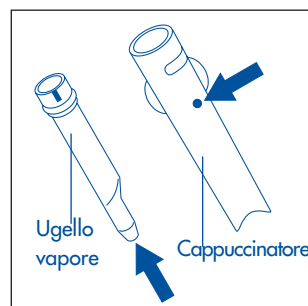


Fig.27

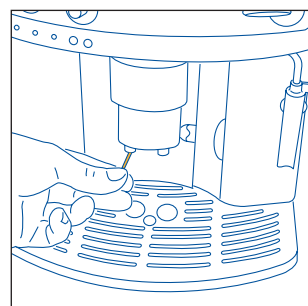


Fig.28

10.2 PULIZIA DELL'INFUSORE

L'infusore deve essere pulito ogni tanto per evitare che si riempi di incrostazioni di caffè (che possono creare malfunzionamenti). Per pulirlo procedere come segue:

- spegnere la macchina premendo il tasto ① (fig. 4) (non staccando la spina) e **attendere che tutte le spie si spengano**;
- aprire lo sportello di servizio (fig. 15);
- estrarre il vassoio raccogli gocce ed il contenitore dei fondi (fig. 16) e lavarli;
- premere lateralmente e verso il centro i due tasti di sgancio di colore rosso dell'infusore (fig. 29) ed estrarlo tirandolo verso l'esterno;

ATTENZIONE: L'INFUSORE PUÒ ESSERE ESTRATTO SOLO QUANDO LA MACCHINA È SPENTA. NEL CASO SI TENTI DI TOGLIERE L'INFUSORE CON LA MACCHINA ACCESA, SI RISCHIA DI DANNEGGIARLA GRAVEMENTE.

- lavare l'infusore sotto l'acqua corrente del rubinetto senza usare detersivi. Non lavare mai l'infusore in lavastoviglie;
- pulire accuratamente l'interno della macchina. Per togliere il caffè incrostato nelle parti interne, grattare con una forchetta di legno o plastica (fig. 30) e poi aspirare tutti i residui con un'aspirapolvere (fig. 31);
- Reinscrivere l'infusore infilandolo sulle spallette del supporto interno e sul perno in basso; **quindi premerlo a fondo con forza sulla scritta PUSH fino a sentire il clic di aggancio.**

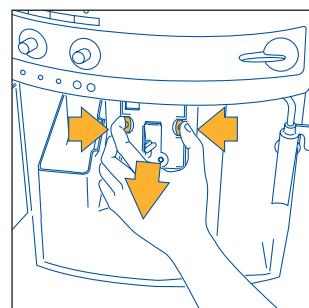


Fig.29

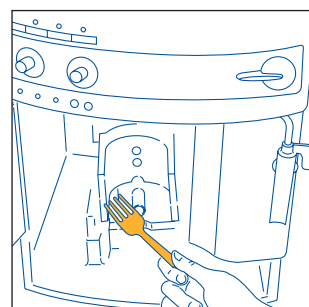


Fig.30

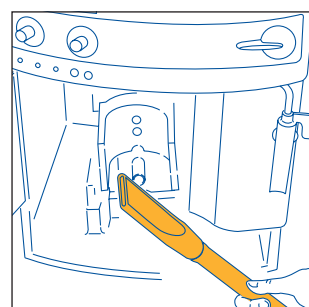
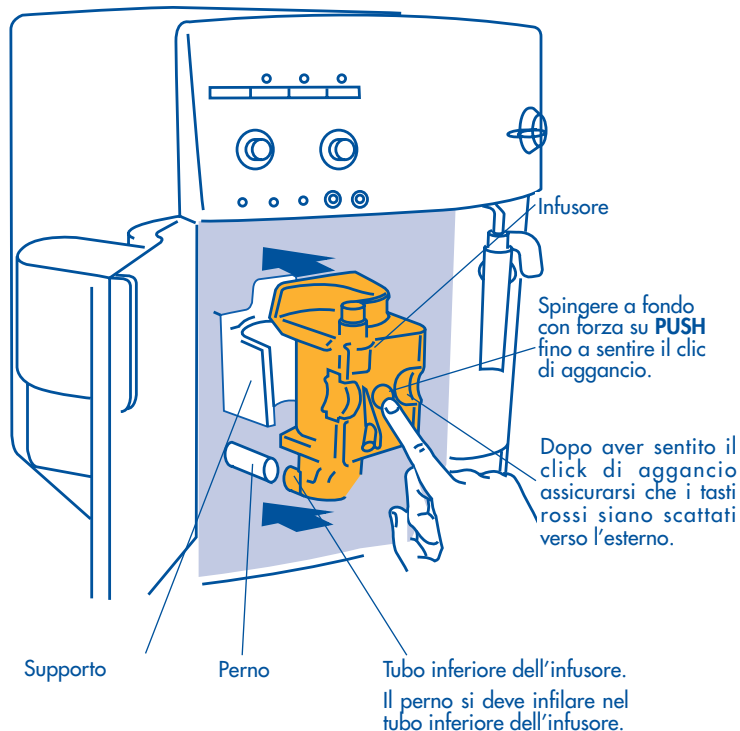
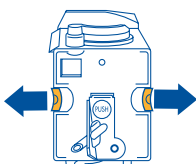


Fig.31

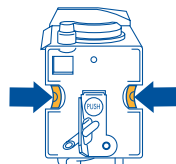


Assicurarsi che i due tasti di color rosso siano scattati verso l'esterno, altrimenti poi la portina non si chiude.

I due tasti rossi sono scattati **CORRETTAMENTE** verso l'esterno



CORRETTO



ERRATO

I due tasti rossi non sono scattati verso l'esterno

NOTA 1: Se l'infusore non è inserito correttamente fino a sentire il clic di aggancio e i tasti rossi non sono scattati bene verso l'esterno, non è possibile chiudere lo sportello e quindi far funzionare la macchina (se si accende la macchina, rimane accesa la spia \triangle in modo lampeggiante (cap. 12 - punto 9)).

NOTA 2: se l'infusore è ancora difficile da inserire, è necessario (prima dell'inserimento) portarlo alla giusta dimensione premendolo con forza contemporaneamente dalla parte inferiore e superiore come indicato in figura 32.

NOTA 3: se l'infusore è ancora difficile da inserire, lasciarlo fuori dalla macchina, chiudere lo sportello di servizio, disinserire ed inserire la spina del cavo di alimentazione dalla presa. Attendere che tutte le spie si spengano, quindi aprire lo sportello e re-inserire l'infusore.

- re-inserire il vassoio raccogli gocce completo del contenitore fondi;
- chiudere lo sportello di servizio.

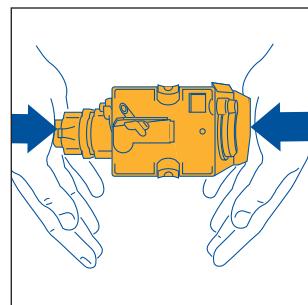


Fig.32


10.3 DECALCIFICAZIONE

A causa del continuo riscaldamento dell'acqua utilizzata per fare il caffè, è normale che con il tempo i condotti interni della macchina si riempiano di calcare. Quando si accende la spia ☉ ||| in modo lampeggiante (cap. 12-punto 5) è arrivato il momento di eseguire la decalcificazione




Nota: mentre la spia ☉ ||| è accesa è comunque possibile continuare a fare il caffè.



Procedere come segue:

- preparare la soluzione come indicato sul flacone del prodotto decalcificante dato in dotazione (per l'acquisto rivolgersi ai centri di assistenza tecnica De'Longhi). **UTILIZZARE SOLO ED ESCLUSIVAMENTE IL DECALCIFICANTE DE' LONGHI.**
- versare nel serbatoio acqua, il contenuto del flacone di decalcificante (0,5 litri) e aggiungerci poi altrettanta acqua (0,5 litri come descritto nelle istruzioni del flacone stesso).
- posizionare sotto il cappuccinatore, un contenitore avente capacità minima di 1,5 litri (fig.3);
- accendere la macchina premendo il tasto ① (fig. 4).
- attendere che le spie ☉ e ☉ siano accese in modo fisso.
- premere il tasto ☉ ||| e tenerlo premuto per almeno 5 secondi (fig.14). La spia all'interno del tasto si accende (cap. 11 - punto8) per indicare l'avvio del programma di decalcificazione (Le spie ☉ e ☉ rimangono spente per indicare che non è possibile fare il caffè).
- ruotare la manopola vapore in senso antiorario di mezzo giro (fig.5).A questo punto la soluzione decalcificante esce dal cappuccinatore e comincia a riempire il contenitore sottostante.

- il programma di decalcificazione esegue automaticamente una serie di erogazioni e di pause per eliminare le incrostazioni di calcare all'interno della macchina.
- dopo circa 30 minuti, quando la spia  si accende (cap. 12 - punto 1), ruotare la manopola vapore di mezzo giro in senso orario (fig. 6) fino a fine corsa.



A questo punto è necessario eseguire il risciacquo per eliminare i residui della soluzione di decalcificante all'interno della macchina, procedere come segue:














- estrarre il serbatoio dell'acqua, risciacquarlo e riempirlo con acqua pulita.
- reinserire il serbatoio.
- svuotare il contenitore (sotto il cappuccinatore) pieno di liquido e rimetterlo nuovamente sotto il cappuccinatore.
- ruotare la manopola vapore in senso antiorario (fig. 5) di mezzo giro. Dal cappuccinatore esce acqua calda che riempie il contenitore sottostante.
- quando il serbatoio si è svuotato, la spia   si spegne e si accende la spia  (cap. 12 - punto 1).
- ruotare la manopola vapore in senso orario fino a fine corsa (fig. 6) e riempire nuovamente il serbatoio acqua con acqua pulita.
- il programma di decalcificazione è ora terminato e la macchina è pronta per fare nuovamente il caffè.

Nota: se si interrompe la procedura di decalcificazione prima che sia completata, l'allarme   (cap. 12 - punto 5) non si disattiva ed è necessario ricominciare tutto da capo.

IMPORTANTE: LA GARANZIA NON È VALIDA, SE LA DECALCIFICAZIONE NON È REGOLARMENTE ESEGUITA.

10.4 PROGRAMMAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA





























































La spia   (cap. 12 - punto 5) si accende dopo un predeterminato periodo di funzionamento che è stato impostato in fabbrica tenendo conto della massima quantità di calcare che può essere contenuta nell'acqua in utenza. Volendo è possibile allungare questo periodo di funzionamento e quindi **rendere meno frequente l'operazione di decalcificazione** programmando la macchina in base al reale contenuto di calcare che c'è nell'acqua utilizzata. Procedere nel seguente modo:

- dopo aver tolto dalla propria confezione, la striscia reattiva "Total hardness test" (allegata a pag. 2), immergerla completamente nell'acqua per qualche secondo. Poi estrarla e attendere 30 secondi circa (fino a quando cambia colore e si formano dei quadratini rossi);
- assicurarsi che la macchina sia spenta (tutte le spie spente);
- premere il tasto   (fig. 14) e **tenerlo premuto per almeno 5 secondi**. Le quattro spie   ,  e  si accendono.
- premere il tasto  (fig. 18) ripetutamente fino a far accendere tante spie quante sono i quadratini rossi che si sono formati sulla striscia reattiva (esempio, se sulla striscia reattiva si sono formati 3 quadratini rossi è necessario premere tre volte il tasto  in modo da far accendere assieme le 3 spie  ,  e ).
- premere il tasto   (fig. 14) per memorizzare il dato. A questo punto la macchina è programmata per dare l'avviso di eseguire la decalcificazione quando è effettivamente necessaria, in base al reale contenuto di calcare dell'acqua.

11 SIGNIFICATO DELLE SPIE LUMINOSE DI NORMALE FUNZIONAMENTO

	SPIE	DESCRIZIONE	SIGNIFICATO
1		<p>Le spie ☕, ☕☕ lampeggiano</p>	<p>La macchina non è pronta per fare il caffè (la temperatura dell'acqua non ha ancora raggiunto la temperatura ideale). Attendere che le spie si accendano in modo fisso prima di fare il caffè.</p>
2		<p>Le spie ☕, ☕☕ sono accese in modo fisso</p>	<p>La macchina è alla giusta temperatura e pronta per fare il caffè.</p>
3		<p>La spia ☕ è accesa in modo fisso</p>	<p>La macchina sta erogando una tazza di caffè.</p>
4		<p>La spia ☕☕ è accesa in modo fisso</p>	<p>La macchina sta erogando due tazze di caffè.</p>
5		<p>La spia vapore ☞ lampeggia</p>	<p>La macchina si sta riscaldando alla temperatura ideale per la produzione di vapore. Attendere che la spia rimanga accesa in modo fisso prima di ruotare la manopola vapore.</p>
6		<p>La spia ☞ è accesa in modo fisso</p>	<p>La macchina è pronta per erogare vapore e si può ruotare la manopola vapore.</p>
7		<p>La spia ☞ è accesa in modo fisso</p>	<p>La macchina è predisposta per l'erogazione con il caffè pre-macinato (vedere cap. 7).</p>
8		<p>La spia ☞ è accesa in modo fisso</p>	<p>Il programma automatico di decalcificazione è in corso. (vedere par. 10.3)</p>


12 SIGNIFICATO DELLE SPIE LUMINOSE DI ALLARME E COSA FARE QUANDO SONO ACCESE






SPIE	DESCRIZIONE	SIGNIFICATO	COSA FARE
1     	La spia  è accesa in modo fisso	Il serbatoio dell'acqua è vuoto oppure è male inserito.	Riempire il serbatoio dell'acqua come descritto nel par. 5 nota 6 e inserirlo a fondo
2     	La spia  lampeggia	La macchina non riesce a fare il caffè. Il caffè fuoriesce troppo lentamente.	Ruotare la manopola vapore in senso antiorario (fig. 5) come descritto nel par. 5 nota 10 Ruotare la manopola di regolazione macinatura (fig. 17) di uno scatto in senso orario (par. 6).
3     	La spia  è accesa in modo fisso.	Il contenitore dei fondi di caffè è pieno oppure non è stato inserito Dopo la pulizia, non è stato inserito il contenitore dei fondi.	Svuotare il contenitore dei fondi ed eseguire la pulizia descritta nel par. 5 - nota 7, poi reinserirlo. Aprire lo sportello di accesso e inserire il contenitore dei fondi.
4     	La spia  lampeggia	Con la funzione  selezionata, non è stata versato il caffè macinato nell'imbuto I chicchi di caffè sono finiti. Se il macinacaffè è molto rumoroso, significa che un sassolino contenuto nei chicchi di caffè ha bloccato il macinacaffè.	Introdurre il caffè macinato come descritto nel par. 7. Riempire il contenitore chicchi come descritto nel par. 4.2 Rivolgersi presso un centro di assistenza De'Longhi.
5     	La spia  lampeggia	Indica che la macchina è incrostanta di calcare.	E' necessario eseguire al più presto il programma di decalcificazione descritto nel par. 10.3
6     	La macchina ha fatto un rumore anomalo e le quattro spie     lampeggiano in modo alternato.	L'infusore, dopo la pulizia, è stato probabilmente dimenticato fuori dalla macchina.	Lasciare lo sportello di servizio chiuso e l'infusore fuori dalla macchina. Premere contemporaneamente il tasto 1TAZZA e 2TAZZE fino a quando le quattro spie si spengono. Solo quando tutte e quattro le spie sono spente, si può aprire lo sportello di accesso e inserire l'infusore (per inserimento vedere par. 10.2)
7     	Le spie  e  lampeggiano in modo alternato	La macchina è stata appena accesa e l'infusore non è stato inserito correttamente e quindi lo sportello non è chiuso bene.	Premere l'infusore sulla scritta PUSH fino a sentire il clic di aggancio. Assicurarsi che i due tasti di colore rosso siano scattati verso l'esterno (par. 10.2). Chiedere lo sportello di servizio e premere il tasto ①.
8     	Le spie  e  sono accese e lampeggiano	La macchina è stata accesa con la manopola vapore in posizione di aperto.	Ruotare la manopola vapore in senso orario fino a fine corsa (fig.6).
9     	La spia  lampeggia	Lo sportello di servizio è aperto	Se non si riesce a chiudere lo sportello, assicurarsi che l'infusore sia inserito correttamente (par. 10.2 - nota 1)

SPIE	DESCRIZIONE	SIGNIFICATO	COSA FARE
10 	La spia  accesa in modo fisso e le spie verdi lampeggiano.	L'infusore, dopo la pulizia, è stato probabilmente dimenticato fuori dalla macchina. L'interno della macchina è molto sporco	Inserire l'infusore vedi par. 10.2 Pulire accuratamente la macchina come descritto nel par. 10.2
11 	La spia  lampeggia	L'imbuto per il caffè pre-macinato si è intasato.	Svuotare l'imbuto con l'aiuto di un coltello come descritto al par. 7 nota 5 (fig.20).

13 PROBLEMI RISOLVIBILI PRIMA DI CHIAMARE L'ASSISTENZA TECNICA

Se la macchina non funziona e c'è una spia di allarme accesa, si può facilmente individuare e risolvere la causa della malfunctione controllando il cap. 12. Se, invece non c'è nessun allarme acceso fare le seguenti verifiche prima di rivolgersi all'assistenza tecnica.

PROBLEMA	CAUSA	RIMEDIO
• Il caffè non è caldo	• Le tazze non sono state preriscaldate.	Riscaldare le tazzine risciacquandole con dell'acqua calda oppure lasciandole appoggiate per almeno 20 minuti sul ripiano scaldato sul coperchio (vedi par. 5 nota 3).
	• L'infusore è troppo freddo	Prima di fare il caffè riscaldare l'infusore premendo il tasto  (fig.14) (vedi nota 3 del cap. 5).
• Il caffè ha poca crema	• La macchina utilizza poco caffè durante l'infusione	Ruotare un po' la manopola di destra (fig.7) in senso orario (vedi cap. 5, nota 2).
	• Il caffè è macinato troppo grosso	Ruotare la manopola di regolazione macinatura (fig.17) di uno scatto in senso antiorario (vedi cap. 6).
	• Il caffè in chicchi non è corretto	Utilizzare caffè in chicchi di un'altra marca.
• Il caffè fuoriesce troppo lentamente	• Il caffè è macinato troppo fine.	Ruotare la manopola di regolazione macinatura (fig.17) di uno scatto in senso orario (vedi cap. 6).
	• La macchina utilizza troppo caffè per fare l'infusione	Ruotare un po' la manopola di destra (fig.7) in senso antiorario.
• Il caffè fuoriesce troppo velocemente.	• Il caffè è macinato troppo grosso.	Ruotare la manopola macinatura (fig.17) di uno scatto in senso antiorario (vedi cap. 6).
	• La macchina utilizza poco caffè durante l'infusione	Ruotare un po' la manopola di destra (fig.7) in senso orario.

PROBLEMA	CAUSA	RIMEDIO
<ul style="list-style-type: none"> Il caffè non esce da uno dei beccucci dell'erogatore. 	<ul style="list-style-type: none"> Il foro è otturato 	Raschiare con un ago il deposito di caffè secco accumulato (fig. 28).
<ul style="list-style-type: none"> Ruotando la manopola vapore, non esce vapore dal cappuccinatore. 	<ul style="list-style-type: none"> I forellini del cappuccinatore e del ugello vapore sono ostruiti. 	Pulire i forellini del cappuccinatore e del ugello vapore (vedi cap. 9- fig.27).
<ul style="list-style-type: none"> Premendo il tasto  e , la macchina non eroga caffè ma acqua. 	<ul style="list-style-type: none"> Il caffè macinato potrebbe essere rimasta bloccata nell'imbuto. 	Rimuovere il blocco di caffè macinato che ostruisce l'imbuto con l'aiuto di un coltello (vedere cap. 7 – nota 5). Poi pulire l'infusore e l'interno della macchina (vedere quanto descritto nel par.10.2).
<ul style="list-style-type: none"> Premendo il tasto di , la macchina non si accende. 	<ul style="list-style-type: none"> La macchina non è sotto tensione. 	Controllare che la spina del cavo di alimentazione sia ben inserita nella presa elettrica
<ul style="list-style-type: none"> Non si riesce ad estrarre l'infusore per eseguire la pulizia. 	<ul style="list-style-type: none"> La macchina è accesa. L'infusore può essere estratto solo se la macchina è spenta. 	Spegnere la macchina (vedi par. 10.2). ATTENZIONE: l'infusore può essere estratto solo quando la macchina è spenta. Nel caso si tenti di togliere l'infusore con la macchina accesa, si rischia di danneggiare gravemente la macchina.
<ul style="list-style-type: none"> Si è utilizzato il caffè pre-macinato (al posto dei chicchi) e la macchina non eroga il caffè. 	<ul style="list-style-type: none"> È stato introdotto troppo caffè pre-macinato. 	Togliere l'infusore e pulire accuratamente l'interno della macchina come descritto nel par. 10.2. Ripetere l'operazione utilizzando al massimo 1 misurino di caffè macinato.
	<ul style="list-style-type: none"> Non è stato premuto il tasto  e la macchina ha utilizzato anche quello macinato dal macinino. 	Pulire accuratamente l'interno della macchina come descritto nel par. 10.2. Ripetere l'operazione premendo, prima, il tasto  come indicato nel capitolo 7.
	<ul style="list-style-type: none"> È stato versato caffè pre-macinato quando la macchina è spenta. 	Togliere l'infusore e pulire accuratamente l'interno della macchina come descritto nel par. 10.2. Ripetere l'operazione accendendo però prima la macchina.
<ul style="list-style-type: none"> Il caffè non esce dai beccucci dell'erogatore, ma lungo lo sportello di servizio. 	<ul style="list-style-type: none"> I fori dell'erogatore sono otturati di caffè secco. 	Raschiare i fori con un ago (vedi par. 10.1, fig. 28).
	<ul style="list-style-type: none"> Il cassetto mobile all'interno dello sportello di servizio si è bloccato e non può oscillare. 	Pulire bene il cassetto mobile soprattutto in prossimità delle cerniere in modo che possa oscillare.



Living innovation

KENWOOD SWISS AG

6341 Baar, Lättichstrasse 6, Postfach 351

Telefon 041-766 87 27 / Fax 041-766 87 77

www.delonghi.ch