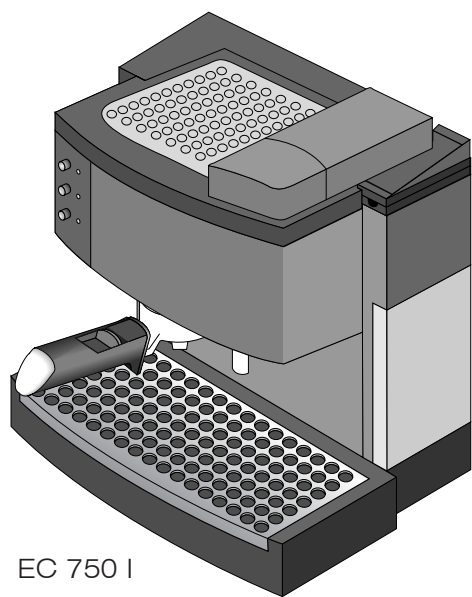


**MACCHINA DA CAFFÉ
COFFEE MACHINE
MACHINE A CAFE
ESPRESSOMACHINE
ESPRESSO-APPARAAT
CAFETERA ELÉCTRICA
MÁQUINA DE CAFÉ
ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΦΕ
ΚΟΦΕΒΑΡΚΑ
EKSPRES DO KAWY
KÁVOVAR
ΚΑΒΕΦΨΖΨΓΕΨ
KAHVINKETIN
ESPRESSOMASKIN
KAFFEMASKINE
ESPRESSOMASKIN**



EC 750 I

**Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Instruções
Οδηγες χρησης
Инструкция по эксплуатации
Návod k použití
Instrukcja użycowania
Kezelési utasítás
Käyttöohjeet
Bruksanvisning
Brugervejledning
Bruksanvisning**

PG
ME 10

ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.
WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard.
 With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse.

- If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.
 B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:


WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED IMPORTANT

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

Green and yellow:	Earth
Blue:	Neutral
Brown:	Live




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

- The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow.
 The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.
 The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.

الوصل بالتيار الكهربائي

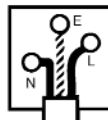
- A) في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضاً على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع غلبة الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركيبوا أية غلبة وصل بالتيار مثبتة على الجدار. عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال استعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصبوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك بإستعمال صاهر أستا عيار 13 أمبير الى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم إستعمال المأخذ الى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية.
 B) في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

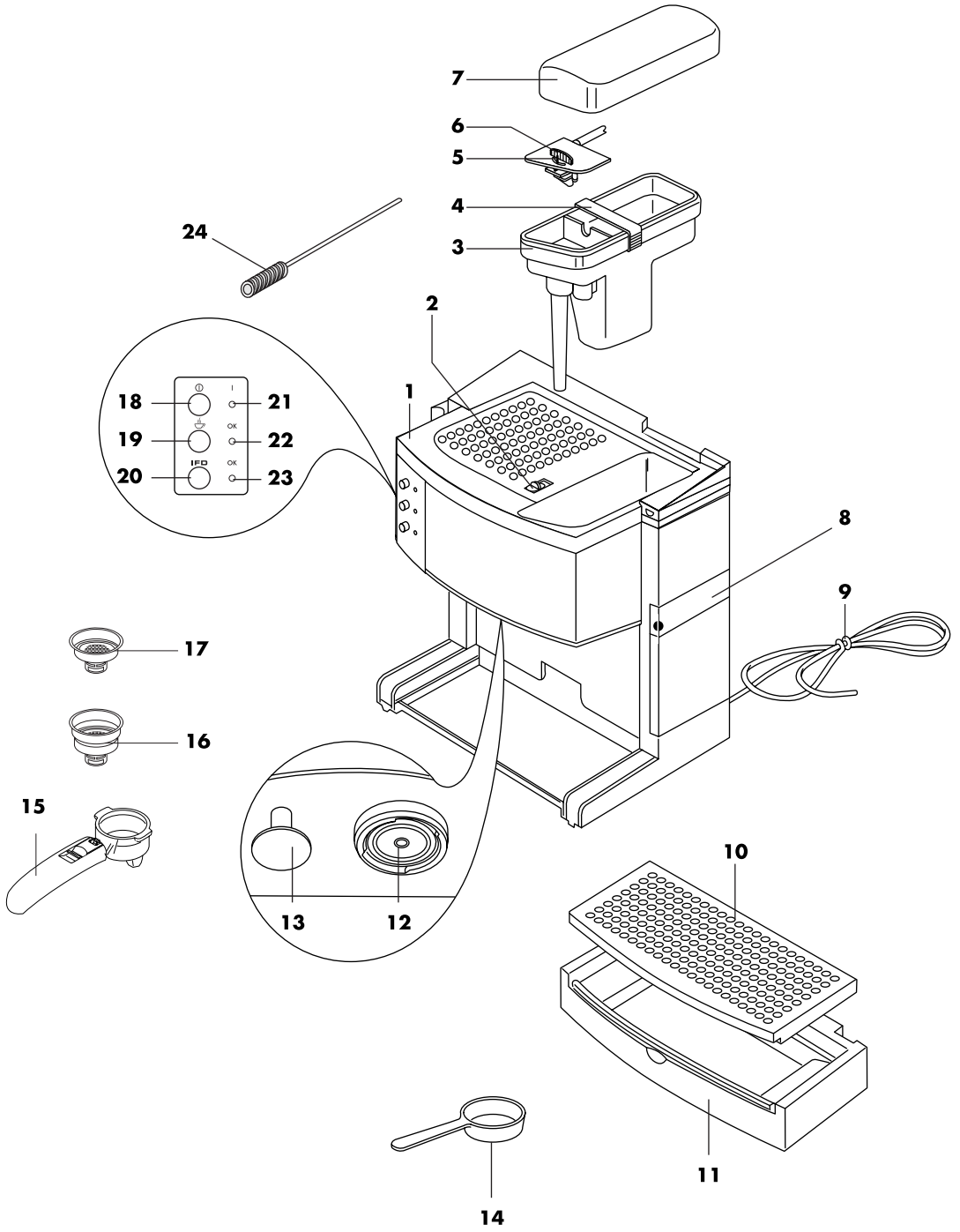
في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:
 ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التاريض  أو الأخضر أو الأخضر والأصفر.
 ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود.
 كما ينبغي وصل السلك البني بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.

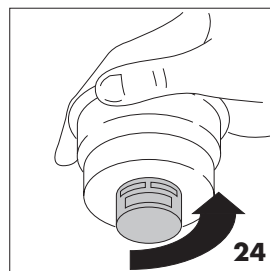
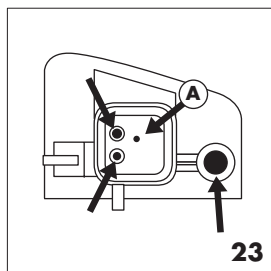
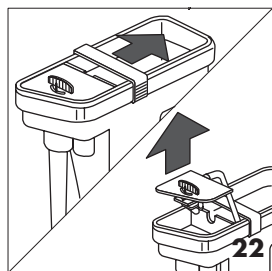
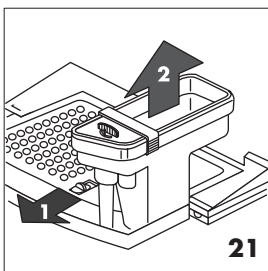
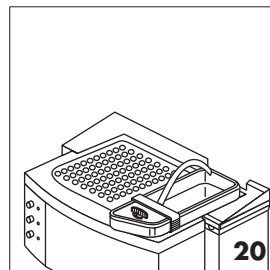
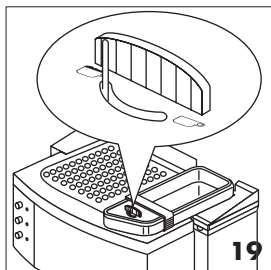
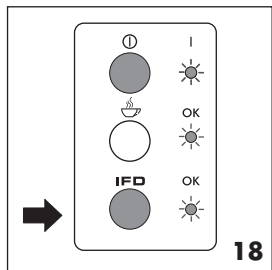
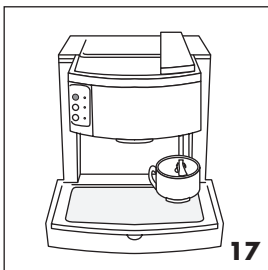
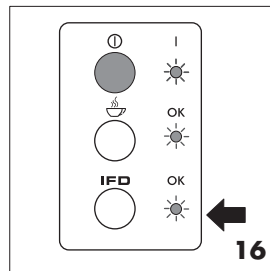
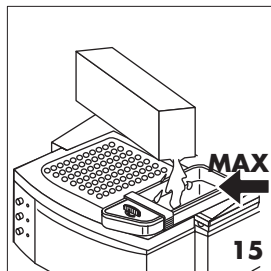
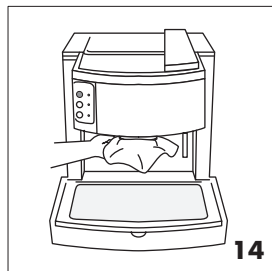
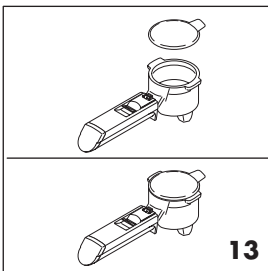
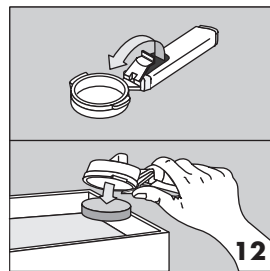
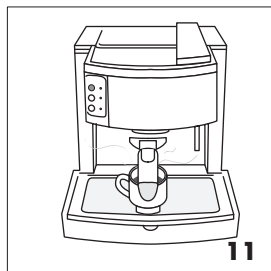
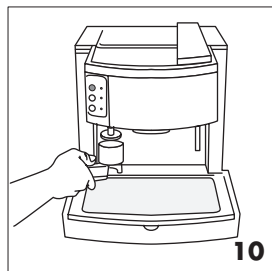
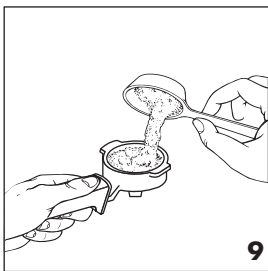
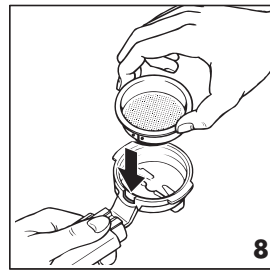
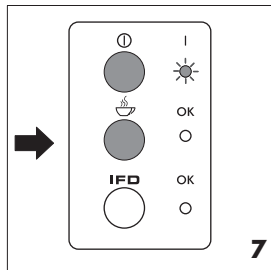
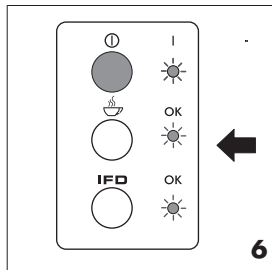
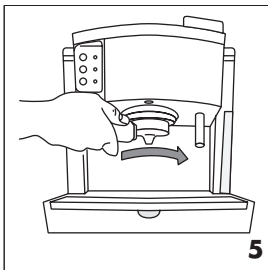
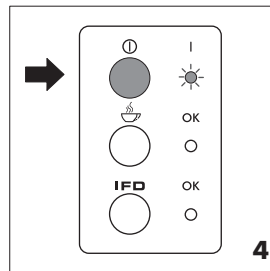
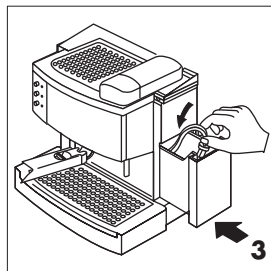
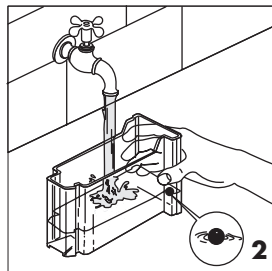
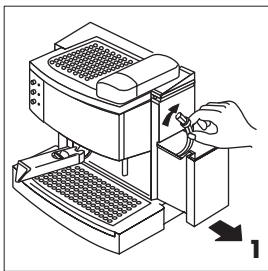
هام جدا

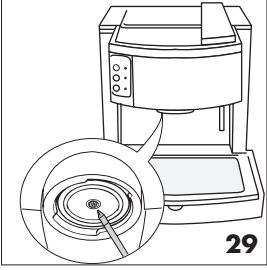
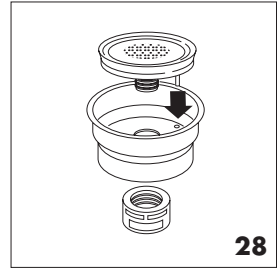
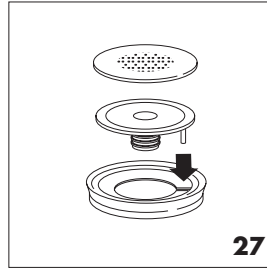
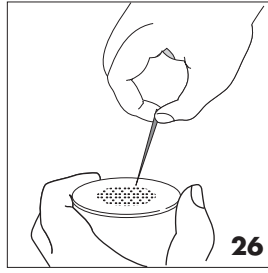
الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:



السلك الأخضر والأصفر: تأريض
 السلك الأزرق: محايد (بارد)
 السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)







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

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (vedi pag. 3)

La seguente terminologia sarà continuamente usata nelle pagine successive.

- 1 Piano d'appoggio scalda-tazze
- 2 Leva di sgancio
- 3 Serbatoio latte
- 4 Slitta bloccaggio
- 5 Leva regolazione schiuma
- 6 Coperchio chiusura camera di emulsione
- 7 Coperchio serbatoio latte
- 8 Serbatoio acqua
- 9 Cavo alimentazione
- 10 Vassoio poggiatezze
- 11 Vaschetta raccogli gocce
- 12 Doccetta
- 13 Pressino
- 14 Misurino
- 15 Portafiltro per caffè
- 16 Filtro grande caffè polvere 2 dosi
- 17 Filtro piccolo caffè polvere 1 dose o cialde (se previsto)
- 18 Tasto ON/OFF
- 19 Tasto erogazione caffè
- 20 Tasto IFD
- 21 Spia tasto ON/OFF
- 22 Spia OK pronto caffè
- 23 Spia IFD pronto vapore
- 24 Scovolino per pulizia

AVVERTENZA DI SICUREZZA

- Questa macchina è costruita per "fare il caffè espresso" e per "riscaldare bevande": fate attenzione a non scottarvi con getti d'acqua o di vapore o con un uso improprio della stessa.
- Non toccare mai parti calde.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Quest'apparecchio deve essere impiegato solo per uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Non toccare mai l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- Non permettere mai che l'apparecchio sia usato senza sorveglianza da bambini o da incapaci.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per eventuali riparazioni, rivolgersi solamente ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- Il cavo d'alimentazione di quest'apparecchio non deve essere mai sostituito dall'utente in quanto la sostituzione richiede l'impiego d'utensili speciali. In caso di danneggiamento del cavo, o per la sua sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un Centro d'Assistenza autorizzato dal costruttore in modo da prevenire ogni rischio.

INSTALLAZIONE

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

COME OPERARE PER FARE IL CAFFÈ ESPRESSO


RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO ACQUA

Estrarre il serbatoio dell'acqua tirandolo lateralmente e sollevando i tubi di pescaggio (fig. 1).


Risciacquarlo e riempirlo di acqua fresca (fig. 2). Il controllo del livello dell'acqua è facilitato da una pallina galleggiante. Rimettere il serbatoio nel suo alloggiamento avendo cura di reimmergere i tubi (fig. 3).

Più semplicemente, il serbatoio può venire riempito estraendolo solo quanto basta per versare l'acqua direttamente con una caraffa.

PRERISCALDAMENTO DEL GRUPPO CAFFÈ

Per ottenere un caffè espresso alla giusta temperatura, è necessario pre-riscaldare la macchina: si consiglia pertanto di premere il tasto ON/OFF  (fig. 4) almeno 15 minuti prima di fare il caffè **assicurandosi di lasciare il portafiltro agganciato alla macchina per riscaldarlo**. Per agganciare il portafiltro, metterlo sotto la doccia caldaia con l'impugnatura verso sinistra (fig. 5) spingerlo verso l'alto e contemporaneamente ruotare l'impugnatura verso destra; per evitare perdite d'acqua, **ruotarla con decisione**. Trascorsi i 15 minuti, fare il caffè seguendo le modalità descritte nel capitolo successivo.

In alternativa, per fare più velocemente il preriscaldamento, si può procedere anche in quest'altro modo:

1. Premete il tasto ON/OFF  (fig. 4) e agganciare il portafiltro alla macchina **senza riempirlo di caffè macinato**.
2. Posizionare una tazza sotto il portafiltro. Utilizzare la stessa tazza con cui si preparerà il caffè in modo da pre-riscaldarla.
3. Attendere l'accensione della lampada spia **OK** (fig. 6) e subito dopo premete il tasto "erogazione caffè" (fig. 7), lasciare fuoriuscire l'acqua fino allo spegnimento della lampada spia OK, quindi interrompere premendo nuovamente il tasto "erogazione caffè" (fig. 7).
4. Svuotare la tazza, sganciare il portafiltro ed eliminare l'acqua calda contenutavi
(È normale che durante l'operazione di sganciamento del portafiltro, avvenga un piccolo e innocuo sbuffo di vapore).

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

1. Dopo avere eseguito il preriscaldamento della macchina come descritto nel paragrafo precedente, inserire il filtro per caffè macinato nel portafiltro, assicurandosi che la bugna sia correttamente inserita nell'apposita sede come indicato in fig. 8. Per le macchine che hanno in dotazione 2 filtri, usare il filtro più piccolo se si vuole fare un caffè, quello più grande se si vogliono fare 2 caffè.

2. **Se si vuole preparare un solo caffè**, riempire il filtro con un misurino raso di caffè macinato, circa 7gr. (fig. 9). Se si desidera, invece, preparare due caffè, riempire il filtro con due misurini scarsi di caffè macinato (circa 6+6 gr). Riempire il filtro a piccole dosi per evitare che il caffè macinato trabocchi.

IMPORTANTE: per un corretto funzionamento, prima di introdurre il caffè macinato nel portafiltro, assicurarsi sempre che il filtro non sia sporco di caffè macinato della precedente infusione.

3. Distribuire uniformemente il caffè macinato e premerlo leggermente con il pressino (fig. 10).

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

4. Togliere eventuale eccedenza di caffè dal bordo del portafiltro ed agganciare quest'ultimo alla macchina: **ruotarla con decisione (fig. 5) per evitare perdite d'acqua**.

5. Posizionare la tazza o le tazze sotto i beccucci del portafiltro (fig. 11). Si consiglia di riscaldare le tazze, prima di fare il caffè, risciacquandole con un po' di acqua calda oppure mettendole a preriscaldare sul piano superiore per almeno 15-20 minuti.

6. Assicurarsi che la lampada spia **OK** (fig. 6) sia accesa (se è spenta, attendere che si accenda), poi premere il tasto erogazione (fig. 7). Ottenuta la quantità desiderata, per interrompere, ri-premere lo stesso tasto (fig. 7).

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

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

8. Per togliere il caffè usato, tenere il filtro bloccato con l'apposita levetta incorporata nell'impugnatura e far uscire il caffè battendo il portafiltro capovolto (fig. 12).

9. Per spegnere **1** la macchina da caffè, premere il tasto ON/OFF (fig. 4).

ATTENZIONE: la prima volta che si usa la macchina, è necessario lavare tutti gli accessori ed i circuiti interni facendo almeno cinque caffè senza utilizzare il caffè macinato.

COME PREPARARE L'ESPRESSO UTILIZZANDO LE CIALDE (SOLO PER LE MACCHINE CHE HANNO IN DOTAZIONE 2 FILTRI)

1. Eseguire il preriscaldamento della macchina come descritto nel paragrafo "PRERISCALDAMENTO DEL GRUPPO CAFFÈ", assicurandosi di lasciare il portafiltro agganciato alla macchina. Così facendo si ottiene il caffè più caldo.

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



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

2. Inserire il filtro piccolo 1 dose o cialde nel portafiltro, assicurandosi che la bugna sia correttamente inserita nell'apposita sede come indicato in fig. 8.
3. Inserire la cialda centrandola il più possibile sopra il filtro (fig. 13). Seguire sempre le istruzioni sulla confezione delle cialde per posizionare correttamente la cialda sul filtro.
4. Agganciare il portafiltro alla macchina, **ruotandolo sempre fino in fondo (fig. 5)**.
5. Procedere come nei punti 5, 6 e 7 del paragrafo precedente.

COME PREPARARE IL CAPPUCCINO

1. Preparare i caffè espresso come descritto nei paragrafi precedenti, utilizzando tazze sufficientemente grandi.
2. Versare nel serbatoio latte del **latte non bollito e non caldo** (fig. 15).

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

Nota: Con il serbatoio latte riempito fino alla linea MAX si possono fare da 2 a 3 cappuccini. **Non superare mai il piccolo gradino che si trova subito sopra la scritta MAX (fig. 15) altrimenti può succedere che una volta terminato il cappuccino, il latte continui a gocciolare dal tubo.**

3. Prima di iniziare l'erogazione del latte attendere sempre l'accensione della spia "IFD PUMP" che indica il raggiungimento della temperatura ideale per la montatura del latte (fig. 16).
4. Posizionare la tazza contenente il caffè sotto il tubo del serbatoio latte (fig. 17), assicurarsi che la leva regolazione schiuma sia sulla posizione ☐ (fig. 19) e premere il tasto "IFD" (fig. 18).

NOTA: Se volete ottenere un latte caldo (non montato) portate la leva regolazione schiuma sulla posizione destra ☐ (fig. 1-); se viceversa volete latte montato, portate la leva di regolazione schiuma sulla posizione sinistra ☐

5. Una volta ottenuta la quantità desiderata di latte premere nuovamente il tasto "IFD".


Nota: Per ottenere un cappuccino perfetto si consigliano le seguenti proporzioni: 1/3 di caffè e 2/3 di latte emulsionato.

- Il cappuccino è pronto: zuccherare a piacere e, se si desidera, cospargere la schiuma con un po' di cioccolato in polvere.
- Terminata la preparazione dell'ultimo cappuccino, prima di spegnere la macchina, sollevare il tubetto aspirazione del serbatoio al di sopra del livello dell'eventuale latte residuo (come indicato in fig. 20), premere il tasto IFD. Lasciare uscire il vapore per qualche secondo, quindi ripremere il tasto IFD. **Per motivi di igiene si raccomanda di fare sempre questa operazione in modo da evitare che il latte ristagni nei circuiti interni della macchina.**

Importante: pulire sempre il cappuccinatore dopo l'uso, come descritto nel capitolo "Pulizia del Montalatte".

RISCALDAMENTO DI LIQUIDI

Questo apparecchio vi dà la possibilità di poter riscaldare anche liquidi diversi dal latte, con ottimi risultati.

1. Accendere la macchina premendo il tasto ON/OFF (fig. 4).
2. Versare nel serbatoio del latte il liquido da riscaldare (punch, acqua, ecc.).
3. Posizionare il regolatore di schiuma sulla posizione destra  (fig. 19) e una tazza sotto il tubo del serbatoio latte (fig. 17).
4. Attendere l'accensione della lampada spia **IFD** (fig. 16) e subito dopo premere il tasto **IFD** (fig. 18).
5. Ottenuta la quantità desiderata di liquido, premere nuovamente il tasto **IFD** per interrompere l'erogazione.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di qualsiasi operazione di pulizia delle parti esterne dell'apparecchio, spegnere la macchina, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare la macchina.

Pulizia del montalatte

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

- Sollevare il coperchio del serbatoio latte.
- Con una mano spingere la leva di sgancio verso sinistra e contemporaneamente sollevare il serbatoio (vedi fig. 21).
- Una volta estratto il serbatoio del latte per poter accedere alle parti interne è necessario far scivolare verso l'interno la slitta di bloccaggio (vedi fig. 22).
- Sollevare quindi il coperchio di chiusura della camera di emulsione (vedi fig. 22).

Nota. non è possibile togliere il coperchio della camera emulsione senza aver rimosso il serbatoio dalla macchina.

- Sfilare l'emulsionatore in gomma.
- Lavare e pulire con acqua calda soprattutto i quattro fori del coperchio indicati in fig. 23. Assicurarsi che il foro indicato alla lettera A non sia otturato: pulirlo con l'aiuto di un ago. **Attenzione a non perdere le guarnizioni.** Per facilitare la pulizia del tubo del serbatoio latte, tutti i particolari devono essere rimontati correttamente.
- Reinscrivere il serbatoio latte nella sua sede premendo a fondo fino ad udire un "click" (verificare il corretto inserimento tirando il serbatoio leggermente verso l'alto: non si deve sollevare!).

Il montaggio non perfetto può compromettere il buon funzionamento del dispositivo.

PULIZIA DEL PORTAFILTRO PER CAFFÈ MACINATO

Ogni 300 caffè circa e comunque quando il caffè esce dal portafiltro a gocce o non esce del tutto, pulire il portafiltro per il caffè macinato nel seguente modo:

- Togliere il filtro dal portafiltro.
- Svitare il tappo del filtro (fig. 24) nel verso indicato dalla freccia sul tappo stesso.
- Sfilare il dispositivo montacrema dal contenitore spingendolo dalla parte del tappo.
- Togliere la guarnizione.
- Risciacquare tutti i componenti e pulire accuratamente il filtro metallico con acqua calda strofinando con uno spazzolino (fig. 25). Controllare che i forellini del filtro metallico non siano ostruiti altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo (vedi fig. 26).
- Rimontare il filtro e la guarnizione sul disco in plastica come indicato in figura 27. Fare attenzione ad inserire il piolo del disco in plastica dentro il foro della guarnizione indicato dalla freccia in fig. 27.
- Reinscrivere l'assieme ottenuto nel contenitore in acciaio per il filtro (fig. 28), assicurandosi che il piolo sia inserito nel foro del supporto stesso (vedere freccia fig. 28).
- Infine avvitare il tappo.

La garanzia non è valida se la pulizia sopra descritta non è regolarmente eseguita.

PULIZIA DELLA DOCCIA CALDAIA

Ogni 300 caffè circa, è necessario pulire la doccia della caldaia espresso nel seguente modo:

- Assicurarsi che la macchina da caffè non sia calda e la spina sia disinserita;
- Con l'aiuto di un cacciavite, svitare la vite che fissa la doccia della caldaia espresso (fig. 29);
- Pulire con un panno umido la caldaia (fig. 14);
- Pulire la doccia accuratamente con acqua calda strofinando con uno spazzolino. Controllare che i forellini non siano ostruiti, altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo (fig. 26).
- Risciacquare la doccia sotto il rubinetto strofinandola sempre.
- Rimontare la doccia della caldaia espresso facendo attenzione a posizionare correttamente la guarnizione.

La garanzia non è valida se la pulizia sopra descritta non è regolarmente eseguita.

ALTRE PULIZIE





1. Per la pulizia della macchina non usare solventi o detersivi abrasivi. Sarà sufficiente un panno umido e morbido.
2. Pulire regolarmente la coppetta porta-filtro, i filtri, la vaschetta raccogli-gocce e il serbatoio dell'acqua.


ATTENZIONE: durante la pulizia, non immergere mai la macchina nell'acqua: è un apparecchio elettrico.

DECALCIFICAZIONE

E' necessario procedere ad una decalcificazione della macchina ogni circa 200 caffè.

Utilizzare il decalcificante in dotazione; per la decalcificazione, procedere nel seguente modo:

1. Riempire il serbatoio acqua con un litro di acqua;
2. Versare nel serbatoio il contenuto del flacone (250ml) decalcificante, (dato in dotazione). Per le successive operazioni di decalcificazione è possibile acquistare il decalcificante presso i Centri di Assistenza Tecnica Autorizzati.
3. Assicurarsi che il portafiltro non sia agganciato e posizionare un recipiente sotto la doccia della macchina ed un altro sotto il tubo del serbatoio latte;
4. Premere il tasto ON/OFF  per accendere la macchina;
5. Premere i tasti IFD ed "erogazione caffè" .
6. Attendere lo svuotamento di un quarto del serbatoio ed interrompere le erogazioni premendo nuovamente i tasti IFD e "erogazione caffè" .
7. Spegner la macchina e attendere 15 minuti (per permettere al decalcificante di sciogliere il calcare);
8. Ripetere le operazioni descritte nei punti 4, 5, 6 e 7 per altre 3 volte;
9. Quindi per eliminare i residui di soluzione all'interno del circuito, è necessario riempire il serbatoio acqua e quello del latte con dell'acqua e premere i tasti IFD e "erogazione caffè" .
10. Lasciare defluire completamente l'acqua fino a svuotare il serbatoio acqua.

11. Infine per interrompere l'erogazione, premere nuovamente i tasti IFD ed "erogazione caffè" .
 12. Ripetere le operazioni 9, 10, e 11 un'altra volta.
- Le riparazioni della macchina da caffè relative a problemi di calcare **non saranno coperte da garanzia se la decalcificazione sopra descritta non è regolarmente eseguita.**

AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.



Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.

PROBLEMA	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONE
Non esce più il caffè espresso	<ul style="list-style-type: none"> • Mancanza di acqua nel serbatoio • I fori di uscita caffè del portafiltro sono otturati • La doccia della caldaia espresso è ostruita • Il filtro con montacrema è sporco 	<ul style="list-style-type: none"> • Riempire il serbatoio acqua • Pulire i fori dei beccucci • Eseguire la pulizia come indicato nel paragrafo "Pulizia della doccia caldaia" • Pulire il filtro montacrema come indicato nei paragrafi della pulizia.
Il caffè espresso gocciola dai bordi del portafiltro anziché dai fori	<ul style="list-style-type: none"> • Il portafiltro è male inserito; • La guarnizione della caldaia espresso ha perso elasticità • I fori di uscita caffè del portafiltro sono otturati • Il filtro con mantacrema è sporco 	<ul style="list-style-type: none"> • Agganciare il portafiltro correttamente e ruotandolo fino in fondo con decisione • Sostituire la guarnizione della caldaia espresso presso un Centro di Assistenza • Pulire i fori di uscita caffè • Pulire il filtro montacrema come indicato nei paragrafi della pulizia.
Il caffè espresso è freddo	<ul style="list-style-type: none"> • La lampada spia OK (caffè) non è accesa nell'istante in cui si preme il tasto erogazione caffè. • Il pre-riscaldamento non è stato eseguito. • Le tazzine non sono state preriscaldate. 	<ul style="list-style-type: none"> • Attendere l'accensione della lampada spia OK; • Eseguire il pre-riscaldamento come indicato nel paragrafo "Preriscaldamento della macchina"; • Pre-riscaldare le tazzine risciacquandole con acqua calda
Rumore elevato della pompa	<ul style="list-style-type: none"> • Il serbatoio acqua è vuoto 	<ul style="list-style-type: none"> • Riempire il serbatoio
La crema del caffè è chiara (scende velocemente dal beccuccio)	<ul style="list-style-type: none"> • Il caffè macinato è poco pressato • La quantità di caffè macinato è scarsa • La macinatura del caffè è grossa • Il filtro con mantacrema è sporco 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumentare la pressatura del caffè macinato • Aumentare la quantità di caffè • Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso • Pulire il filtro montacrema come indicato nei paragrafi della pulizia.
La crema del caffè è scura (il caffè scende lentamente dal beccuccio)	<ul style="list-style-type: none"> • Il caffè macinato è pressato troppo • La quantità di caffè macinato è elevata • La doccia caldaia espresso è ostruita • La macinatura del caffè è troppo fine 	<ul style="list-style-type: none"> • Pressare meno il caffè • Diminuire la quantità di caffè macinato • Eseguire la pulizia come indicato nel capitolo "Pulizia della doccia caldaia espresso" • Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso
Il caffè ha un sapore acido	<ul style="list-style-type: none"> • Il risciacquo dopo la decalcificazione non è stato sufficiente 	<ul style="list-style-type: none"> • Risciacquare l'apparecchio come nel capitolo "Decalificazione".
Non si forma la schiuma del latte mentre si fa il cappuccino	<ul style="list-style-type: none"> • Il latte non è abbastanza freddo • Il cappuccinatore è sporco 	<ul style="list-style-type: none"> • Usare sempre latte alla temperatura di frigorifero • Pulire accuratamente i forellini del cappuccinatore come indicato nel paragrafo "Pulizia del montalatte"

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Vous pourrez ainsi en tirer les meilleurs résultats et l'utiliser en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (voir page 3)

Les termes suivants seront utilisés dans la suite de la notice

- 1 Plan d'appui chauffe-tasses
- 2 Levier de décrochage
- 3 Réservoir lait
- 4 Glissière blocage
- 5 Levier réglage mousse
- 6 Couvercle fermeture chambre d'émulsion
- 7 Couvercle réservoir lait
- 8 Réservoir d'eau
- 9 Cordon d'alimentation
- 10 Grille appui-tasses
- 11 Égouttoir
- 12 Douchette
- 13 Tasseur
- 14 Doseur
- 15 Porte-filtre pour café
- 16 Grand filtre café poudre 2 doses
- 17 Petit filtre café poudre 1 dose ou dosettes (si prévu)
- 18 Touche ON/OFF
- 19 Touche sortie café
- 20 Touche IFD
- 21 Témoin touche ON/OFF
- 22 Témoin OK (café prêt)
- 23 Témoin IFD
- 24 Goupillon

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 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.
- Ne touchez jamais les pièces chaudes !
- 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 !
- Cet appareil est conçu pour 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.
- Ne touchez jamais l'appareil les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne laissez jamais les enfants ni les personnes inaptes se servir de l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Si l'appareil tombe en panne ou s'il fonctionne mal, arrêtez-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.
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit jamais être remplacé par l'utilisateur car l'opération exige des outils spéciaux. Si le cordon est abîmé ou s'il doit être remplacé, adressez-vous exclusivement à un Centre de Service agréé par le fabricant, afin d'éviter tout risque.

INSTALLATION

- Placez l'appareil sur un plan de travail éloigné des robinets d'eau et des éviers.
- Vérifiez si la tension de secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une terre efficace. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable d'éventuels dégâts découlant du 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.
- 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).

COMMENT PRÉPARER UN CAFÉ EXPRESSO


REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Sortez le réservoir d'eau en le tirant latéralement et en soulevant les plongeurs (fig. 1).


Rincez-le et remplissez-le d'eau fraîche (fig. 2). Le contrôle du niveau d'eau est facilité par un flotteur. Remettez le réservoir à sa place et les plongeurs dans l'eau (fig. 3).

Vous pouvez, plus simplement, extraire le réservoir juste ce qu'il faut pour le remplir d'eau avec une carafe.

PRÉCHAUFFAGE DU GROUPE CAFÉ

Pour obtenir un café expresso à la juste température, il faut préchauffer la machine : il est conseillé d'appuyer sur la touche ON/OFF  (fig. 4) au moins 15 minutes avant de préparer le café et de laisser le porte-filtre accroché à la machine pour le chauffer. Pour accrocher le porte-filtre, mettez-le sous la douchette de la chaudière, la poignée vers la gauche (fig. 5) et poussez-le vers le haut en tournant la poignée vers la droite, à bloc pour éviter les fuites d'eau. Au bout de 15 minutes, préparez le café en suivant les indications fournies au chapitre suivant.

Pour un préchauffage plus rapide, vous pouvez procéder de la façon suivante :

1. Appuyez sur la touche ON/OFF  (fig. 4) et accrochez le porte-filtre **sans mouture**.
2. Placez une tasse sous le porte-filtre. Utilisez la tasse qui servira pour le café, de manière à la préchauffer.
3. Attendez que le témoin OK (café prêt) s'allume (fig. 6), appuyez aussitôt sur la touche sortie café (fig. 7) et laissez couler l'eau jusqu'à ce que le témoin OK (café prêt) s'éteigne puis arrêtez en appuyant de nouveau sur la touche sortie (fig. 7).
4. Videz la tasse, décrochez le porte-filtre et videz l'eau chaude qu'il contient
(Il est normal qu'une petite bouffée de vapeur s'échappe pendant le décrochage du porte-filtre.)

COMMENT PRÉPARER UN EXPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE POUR LA MOUTURE

1. Préchauffez la machine comme au paragraphe précédent et insérez le filtre pour mouture dans le porte-filtre en vous assurant que l'ergot est bien introduit dans son siège (fig. 8). Si la machine est dotée de 2 filtres, utilisez le plus petit pour faire 1 café ou le plus grand pour faire 2 cafés.
2. **Pour préparer un seul café**, versez une dose rase de mouture (environ 7 g) dans le filtre (fig. 9). Pour préparer deux cafés, versez dans le filtre deux doses un peu justes de mouture (environ 6+6 g). Remplissez le filtre petit à petit pour que la mouture ne déborde pas.

IMPORTANT: pour un fonctionnement correct, avant de mettre la mouture dans le porte-filtre, assurez-vous toujours que le filtre ne présente aucune trace de mouture de la préparation précédente.


3. Distribuez la mouture de façon uniforme et pressez légèrement avec le tasseur (fig. 10).

REMARQUE : Pour obtenir un bon café expresso, il est très important de tasser la mouture correctement. Si elle est trop tassée, le café coulera lentement et la crème sera foncée. Si elle n'est pas assez tassée, le café coulera trop vite et le peu de crème obtenue sera claire.

4. Enlevez l'excédent de café sur le bord du porte-filtre et fixez celui-ci sur la machine, **en tournant à bloc (fig. 5) pour éviter les fuites d'eau**.
5. Placez la ou les tasses sous les buses du porte-filtre (fig. 11). Il est conseillé de préchauffer les tasses en les passant à l'eau chaude ou en les laissant sur le plan supérieur pendant au moins 15-20 minutes.
6. Assurez-vous que le témoin **OK** (café prêt) (fig. 6) est allumé (s'il est éteint, attendez qu'il s'allume) et appuyez sur la touche sortie café (fig. 7). Une fois que la quantité désirée est obtenue, arrêtez la sortie en appuyant sur la même touche (fig. 7).
7. Pour retirer le porte-filtre, tournez la poignée de droite à gauche.

ATTENTION : afin d'éviter les éclaboussures ne retirez jamais le porte-filtre pendant que la machine fonctionne.

8. Pour vider le marc de café, bloquez le filtre à l'aide du levier incorporé dans la poignée, renversez le porte-filtre et tapotez pour faire sortir le marc (fig. 12).

9. Pour arrêter la machine, appuyez sur la touche ON/OFF  (fig. 4)

ATTENTION : lors de la première mise en service de la machine, lavez tous les accessoires et les circuits internes en faisant au moins cinq cafés sans mouture.

COMMENT PRÉPARER UN EXPRESSO AVEC LES DOSETTES (SEULEMENT POUR LES MACHINES DOTÉES DE 2 FILTRES)

1.1. Préchauffez la machine en suivant les indications du paragraphe "PRÉCHAUFFAGE DU GROUPE CAFÉ" et en laissant le porte-filtre accroché à la machine. Ainsi, le café sera plus chaud.

REMARQUE : utilisez des dosettes conformes au standard ESE, indiqué sur les emballages portant la marque suivante :



Le standard ESE est un système accepté par les plus grands producteurs de dosettes, qui permet de préparer un expresso facilement et proprement.

2. Insérez le petit filtre 1 dose ou dosettes dans le porte-filtre en vous assurant que l'ergot est bien introduit dans son siège (fig. 7)

3. Insérez la dosette en la centrant le mieux possible sur le filtre (fig. 12). Suivez toujours les indications sur l'emballage des dosettes pour bien positionner la dosette sur le filtre.

4. Accrochez le porte-filtre à la machine et **tournez-le à bloc** (fig. 4).

5. Procédez comme aux points 5,6 et 7 du paragraphe précédent.

COMMENT PRÉPARER LE CAPPUCCINO

1. Préparez les expressos en suivant les indications des paragraphes précédents et en utilisant des tasses suffisamment grandes.

2. Versez dans le réservoir lait du **lait ni bouilli ni chaud** (fig. 15).

CONSEIL : Utilisez de préférence du lait demi-écrémé et à peine sorti du réfrigérateur.

Remarque : le réservoir de lait étant rempli jusqu'à la ligne MAX, vous pouvez préparer 2 à 3 cappuccini.

Ne dépassez jamais le cran qui se trouve juste après l'inscription MAX (fig. 15) car, une fois que le cappuccino est terminé, le lait pourrait continuer de couler.

3. Avant de commencer à faire couler le lait, attendez toujours que le témoin "IFD" s'allume (fig. 16), indiquant que la température idéale pour faire mousser le lait est atteinte.

4. Positionnez la tasse contenant le café sous le tuyau du réservoir lait (fig. 18), assurez-vous que le levier de réglage de mousse est sur ☞ (fig. 20) et appuyez sur la touche "IFD" (fig. 19).

REMARQUE : Si vous désirez obtenir un lait chaud (sans mousse), poussez le levier réglage mousse à droite ☞ (fig. 20) ; si en revanche vous désirez faire mousser le lait, poussez le levier à gauche ☞.

5. Une fois que vous avez obtenu la quantité désirée de lait, appuyez de nouveau sur la touche "IFD".

Remarque : les proportions conseillées pour obtenir un cappuccino parfait sont : 1/3 de café et 2/3 de lait émulsionné.

- Le cappuccino est prêt : sucrez à volonté et, éventuellement, saupoudrez de cacao.

- La préparation du dernier cappuccino étant terminée, soulevez, avant d'arrêter la machine, le tuyau d'aspiration du réservoir au-dessus du niveau de l'éventuel lait résiduel (voir fig. 21) et appuyez sur la touche IFD. Laissez s'échapper la vapeur pendant quelques secondes et appuyez sur la touche IFD.

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 machine.

Important : nettoyez toujours la buse à cappuccino après chaque utilisation, de la façon indiquée au chapitre "Nettoyage de la buse à cappuccino".

RÉCHAUFFEMENT DES LIQUIDES

Cet appareil vous donne la possibilité de réchauffer d'autres liquides que le lait et d'obtenir d'excellents résultats.

1. Allumez la machine en appuyant sur la touche ON/OFF (fig. 4).

2. Versez dans le réservoir à lait le liquide à réchauffer (punch, eau, etc.).

3. Poussez le levier réglage mousse à droite ☞ (fig. 19) et mettez une tasse sous le tuyau du réservoir lait (fig. 17).

4. Attendez que la lampe témoin IFD (fig. 16) s'allume et appuyez sur la touche IFD (fig. 18).

5. Dès que la quantité désirée de liquide est obtenue, appuyez sur la touche IFD pour arrêter la sortie.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage de l'extérieur de l'appareil, arrêtez la machine, débranchez-la et laissez-la refroidir.

Nettoyage de la buse à cappuccino

Le nettoyage de la buse à cappuccino doit être effectué après chaque utilisation. Procédez de la façon suivante:

- Soulevez le couvercle du réservoir lait.
- D'une main, poussez le levier de décrochage vers la gauche tout en soulevant le réservoir (voir fig. 21).

- Le réservoir lait étant extrait, pour accéder à l'intérieur il faut faire glisser vers l'intérieur la glissière de blocage (voir fig. 22).
- Soulevez le couvercle qui ferme la chambre d'émulsion (voir fig. 22).

Remarque. Vous ne pourrez pas retirer le couvercle de la chambre à émulsion si vous n'avez pas extrait le réservoir.

- Retirez l'émulseur en caoutchouc.
 - Lavez soigneusement à l'eau chaude les quatre trous du couvercle indiqués fig. 23. Assurez-vous que le trou indiqué à la lettre A n'est pas obturé et éventuellement débouchez-le avec une épingle.
- Attention à ne pas perdre les joints.** Pour faciliter le nettoyage du tuyau du réservoir lait, toutes les pièces doivent être remontées correctement.
- Remontez le réservoir lait à sa place et appuyez à bloc jusqu'au clic (vérifiez s'il est bien entré, en le tirant légèrement vers le haut : il ne doit pas se soulever !).

Un montage imparfait peut compromettre le bon fonctionnement du dispositif.

NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE POUR MOUTURE

Tous les 300 cafés environ et chaque fois que le café goutte du porte-filtre ou qu'il coule mal, nettoyez le porte-filtre à mouture de la façon suivante :

- Retirez le filtre du porte-filtre ;
- Dévissez le bouchon du filtre (fig. 24) dans le sens de la flèche sur le bouchon.
- Sortez le dispositif émulsion crème en le poussant vers le bouchon.
- Retirez le joint .
- Rincez tous les composants et lavez soigneusement le filtre métallique à l'eau chaude en le frottant avec une brosse (fig. 25).
Contrôlez les trous du filtre métallique et s'ils sont obturés, débouchez-les avec une épingle (fig. 26).
- Remontez le filtre et le joint sur le disque en plastique (fig. 27).
Attention à bien introduire l'ergot du disque en plastique dans le trou du joint indiqué par la flèche fig. 27.
- Remettez l'ensemble ainsi obtenu dans le porte-filtre en acier (fig. 28) et assurez-vous que l'ergot est bien introduit dans le trou du support (voir flèche fig. 28).
- Revissez le bouchon.

La garantie n'intervient pas si le nettoyage susmentionné n'est pas effectué régulièrement.

NETTOYAGE DE LA DOUCHETTE DE LA CHAUDIÈRE

Tous les 300 cafés environ, nettoyez la douchette de la chaudière de la façon suivante :

- Assurez-vous que la machine à café a refroidi et qu'elle est débranchée.
 - A l'aide d'un tournevis, dévissez la vis qui fixe la douchette de la chaudière expresso (fig. 29) ;
 - Nettoyez la chaudière avec un chiffon humide (fig. 14) ;
 - Nettoyez soigneusement la douchette à l'eau chaude en frottant avec une brosse. Si les trous sont obturés, débouchez-les avec une épingle (fig. 26).
 - Rincez la douchette sous le robinet en continuant de frotter.
 - Remontez la douchette de la chaudière expresso en veillant à positionner le joint correctement.
- La garantie n'intervient pas si le nettoyage susmentionné n'est pas effectué régulièrement.

AUTRES NETTOYAGES




1. Pour nettoyer la machine, évitez les solvants et les détergents abrasifs. Un chiffon doux et humide suffira.
2. Nettoyez régulièrement le porte-filtre, les filtres, l'égouttoir et le réservoir d'eau.


ATTENTION - Pendant le nettoyage, ne plongez jamais la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique !

DÉTARTRAGE


Il est nécessaire de procéder à un détartrage de la machine tous les 200 cafés environ.

Utilisez le détartrant fourni avec la machine ; pour le détartrage, procédez de la façon suivante :

1. Verser un litre d'eau dans le réservoir d'eau ;
2. Versez dans le réservoir le contenu du flacon (250 ml) de détartrant (fourni avec l'appareil). Pour les détartrages qui suivront, vous pourrez acheter le détartrant dans les Centres de Service agréés ;
3. Assurez-vous que le porte-filtre est décroché et placez un récipient sous la douchette de la machine et un sous le tuyau du réservoir lait ;
4. Appuyez sur la touche ON/OFF  pour mettre la machine en marche.
5. Appuyez sur les touches IFD et "sortie café"  .
6. Attendez d'avoir vidé un quart du réservoir et appuyez sur les touches IFD et "sortie café"  pour arrêter.
7. Arrêtez la machine et attendez 15 minutes (pour laisser le détartrant dissoudre le calcaire) ;
8. Répétez les opérations décrites aux points 4, 5, 6 et 7 encore 3 fois ;
9. Pour éliminer les résidus de solution dans le circuit,

remplissez d'eau les réservoirs d'eau et de lait et appuyez sur les touches IFD et "sortie café" .

10. Laissez couler toute l'eau jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit complètement vide.

11. Enfin, pour arrêter, appuyez de nouveau sur les touches IFD et "sortie café" .

12. Répétez les opérations 9, 10, et 11 encore 1 fois.

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

Avertissements pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive européenne 2002/96/EC.



Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	SOLUTION
Le café expresso ne sort plus	<ul style="list-style-type: none"> • Manque d'eau dans le réservoir • Les trous de sortie du porte-filtre sont bouchés. • La douchette de la chaudière expresso est bouchée • Le filtre avec émulsion crème est sale 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplissez le réservoir d'eau. • Nettoyez les trous des buses du porte-filtre. • Effectuez le nettoyage comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la douchette de la chaudière" • Nettoyez le filtre émulsion en suivant les indications des paragraphes sur le nettoyage.
Le café expresso sort par les bords du porte-filtre au lieu de couler par les trous	<ul style="list-style-type: none"> • Le porte-filtre est mal accroché ; • Le joint de la chaudière expresso a perdu son élasticité • Les trous de sortie du porte-filtre sont bouchés. • Le filtre avec émulsion crème est sale 	<ul style="list-style-type: none"> • Accrochez le porte-filtre correctement en le tournant à bloc. • Faites remplacer le joint de la chaudière expresso, dans un centre de Service Agréé • Nettoyez les trous de sortie café • Nettoyez le filtre émulsion en suivant les indications des paragraphes sur le
Le café expresso est froid	<ul style="list-style-type: none"> • Le témoin OK expresso (café prêt) ne s'allume pas quand vous appuyez sur la touche "sortie café". • Le préchauffage n'a pas été effectué. • Les tasses n'ont pas été préchauffées 	<ul style="list-style-type: none"> • Attendez que le témoin OK (café prêt) s'allume. • Effectuez le préchauffage comme indiqué au paragraphe "Préchauffage de la machine" ; • Préchauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude
La pompe est très bruyante	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau est vide 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplissez le réservoir.
La crème de café est claire (le café coule trop vite de la buse)	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture n'est pas assez tassée • La quantité de mouture n'est pas suffisante • La mouture du café est trop grosse. • Le filtre avec émulsion crème est sale 	<ul style="list-style-type: none"> • Tassez davantage la mouture • Augmentez la quantité de café • Utilisez exclusivement de la mouture pour machines à café expresso • Nettoyez le filtre émulsion en suivant les indications des paragraphes sur le nettoyage.
La crème de café est foncée (le café coule lentement de la buse)	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture est trop tassée • Il y a trop de mouture • La douchette chaudière expresso est bouchée • La mouture du café est trop fine. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tassez moins le café • Diminuez la quantité de mouture • Effectuez le nettoyage comme indiqué au chapitre "Nettoyage de la douchette chaudière expresso" • Utilisez exclusivement de la mouture pour machines à café expresso
Le café a un goût acide	<ul style="list-style-type: none"> • Le rinçage après détartrage n'a pas suffi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rincez l'appareil en suivant les indications du chapitre "Détartrage".
Le lait du cappuccino ne mousse pas	<ul style="list-style-type: none"> • Le lait n'est pas assez froid • La buse à cappuccino est sale 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez toujours du lait à peine sorti du réfrigérateur • Nettoyez soigneusement les trous de la buse à cappuccino, en suivant les indications du paragraphe "Nettoyage de la buse à cappuccino"

Bitte vor der Installation und dem Gebrauch des Gerätes, diese Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen. Nur so können Sie optimale Ergebnisse und höchste Betriebssicherheit erzielen.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES (siehe S. 3)

Nachstehende Begriffe werden auf den Folgeseiten verwendet.

- 1 Warmhalteplatte zum Vorwärmen der Tassen
- 2 Entriegelungshebel
- 3 Milchbehälter
- 4 Sperrschlitten
- 5 Milchschaumregler
- 6 Verschlussdeckel Aufschäumkammer
- 7 Deckel für Milchbehälter
- 8 Wassertank
- 9 Netzkabel
- 10 Tassenrost
- 11 Abtropfschale
- 12 Dusche
- 13 Kaffeestopfer
- 14 Messlöffel
- 15 Siebträger für Kaffeepulver
- 16 Großes Sieb Kaffeepulver 2 Dosen
- 17 Kleines Sieb Kaffeepulver 1 Dosis oder Kaffeepads (sofern vorgesehen)
- 18 ON/OFF-Taste
- 19 Kaffeebezugstaste
- 20 Taste "IFD"
- 21 Kontrolllampe ON/OFF-Taste
- 22 Kontrolllampe OK (Kaffee bereit)
- 23 Kontrolllampe IFD
- 24 Reinigungsbürste

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät wurde für die „Kaffeezubereitung“ und zum „Erwärmen von Getränken“ ausgelegt: Achten Sie darauf, sich nicht mit Wasserspritzern oder heißem Dampf bzw. sich durch unsachgemäßen Gebrauch zu verbrennen.
- Berühren Sie die heißen Teile des Gerätes nicht.
- Überzeugen Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät unversehrt ist. Im Zweifelsfall das Gerät auf keinen Fall benutzen und sich an einen Fachmann wenden.
- Das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Polystrol-Schaum, usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lassen, da es für sie gefährlich sein könnte.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Jeder andere zweckentfremdete Gebrauch ist unsachgemäß und daher gefährlich.

- Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch unsachgemäßen, fehlerhaften oder unvernünftigen Gebrauch verursacht werden.
- Das Gerät niemals mit feuchten oder nassen Händen bzw. Füßen berühren.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder von Personen, die mit dem Betrieb desselben nicht vertraut sind, bedient wird.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
Bei Defekten oder Betriebsstörungen schalten Sie das Gerät ab, indem Sie sofort den Netzstecker ziehen. Nehmen Sie selbst keine Eingriffe vor.
- Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an vom Hersteller autorisierte Kundendienststellen. Verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen.
- Die Nichteinhaltung der oben genannten Anweisungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
- Das Netzanschlusskabel dieses Gerätes darf nicht vom Benutzer selbst ausgewechselt werden, da hierzu Spezialwerkzeuge erforderlich sind. Wenn das Kabel repariert oder ausgewechselt werden muss, wenden Sie sich anschließend an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle, um so jedes Risiko auszuschließen.

INSTALLATION

- Stellen Sie das Gerät auf eine Arbeitsfläche entfernt von Wasserhähnen und Spülbecken auf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typen-/Leistungsschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10A an. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Unfälle, die durch die versäumte Erdung der Anlage verursacht werden sollten.
- Sollte die Steckdose nicht für den Netzstecker Ihres Gerätes geeignet sein, lassen Sie diese bitte durch eine geeignete Steckdose von einer Fachkraft ersetzen.
- Installieren Sie das Gerät niemals in Räumen, in denen Temperaturen unter oder um 0°C erreicht werden können (Bei Gefrieren des Wassers kann das Gerät beschädigt werden).

ZUBEREITUNG VON ESPRESSOKAFFEE

AUFFÜLLEN DES WSSERTANKS

Nehmen Sie den Wassertank heraus, indem Sie ihn seitlich herausziehen und die Ansaugröhrchen anheben (Abb. 1).

Spülen Sie den Wassertank aus, und füllen Sie ihn mit frischem Wasser (Abb. 2). Die Kontrolle des Wasserstandes wird durch eine Schwimmerkugel erleichtert. Setzen Sie den Tank wieder an seinem Platz ein und denken Sie daran, die Röhrchen wieder einzutauchen (Abb. 3).

Wenn Sie möchten, können Sie den Wassertank auch nur so weit herausziehen, damit das Wasser mit einer Karaffe direkt eingegossen werden kann.

VORHEIZEN DER KAFFEEGRUPPE

Zur Zubereitung eines optimal warmen Espressokaffees, muss die Maschine unbedingt vorgeheizt werden: Es wird daher empfohlen, die ON/OFF-Taste **ⓘ** (Abb. 4) mindestens 15 Minuten vor der Kaffeezubereitung zu drücken. **Dabei stets darauf achten, dass der Siebträger in der Maschine eingerastet ist, damit er sich vorheizt.** Zum Einsetzen des Siebträgers, diesen mit nach links gerichtetem Griff unter der Heißwasser-Dusche anbringen (Abb. 5), ihn nach oben drücken und gleichzeitig den Griff nach rechts drehen; zum Vermeiden von Wasseraustritten, **fest zudrehen.** Nach 15 Minuten, den Kaffee wie im nachfolgenden Kapitel beschrieben zubereiten.

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

1. Die ON/OFF-Taste **ⓘ** (Abb. 4) drücken und den **nicht mit Kaffeepulver gefüllten** Siebträger an der Maschine einrasten.
2. Eine Tasse unter den Siebträger stellen. Benutzen Sie bitte dieselbe Tasse, mit der Sie den Kaffee zubereiten werden, damit diese vorgewärmt wird.
3. Warten Sie, bis die Kontrolllampe **OK** (Kaffee bereit) (Abb. 6) aufleuchtet und gleich danach die Kaffeebezugstaste (Abb. 7) drücken, das Wasser bis zum Erlöschen der Kontrolllampe **OK** (Kaffee bereit) herauslaufen lassen, dann die Abgabe durch erneutes Drücken der Bezugstaste abbrechen (Abb. 7).
4. Die Tasse ausleeren, den Siebträger aushaken und das darin enthaltene warme Wasser beseitigen. (Es ist vollkommen normal, dass während des Aushakens des Siebträgers, etwas Dampf aus der Maschine tritt).

ZUBEREITUNG VON ESPRESSOKAFFEE MIT DEM SIEBTRÄGER FÜR KAFFEEPULVER

1. Nachdem das Gerät wie im obigen Abschnitt beschrieben vorgeheizt worden ist, das Sieb für Kaffeepulver in den Siebträger einsetzen. Dabei darauf achten, dass der kleine Überstand, wie in Abb. 8 dargestellt, korrekt in seinem Sitz eingefügt ist.

Bei den Kaffeemaschinen mit 2 mitgelieferten Sieben, für die Zubereitung eines Kaffees das kleinere Sieb und für die Zubereitung von 2 Kaffees das größere Sieb benutzen.

2. **Zur Zubereitung von nur einem Kaffee**, füllen Sie das Sieb mit einem gestrichenen Messlöffel Kaffeepulver, etwa 7 Gramm (Abb. 9). Wenn Sie hingegen zwei Kaffees zubereiten möchten, füllen Sie das Sieb mit knapp zwei Messlöffel Kaffeepulver (zirka 6+6 Gramm). Füllen Sie das Sieb jeweils mit kleinen Mengen, um zu vermeiden, dass das Kaffeepulver herausfällt.

WICHTIG: Für einen korrekten Betrieb vergewissern Sie sich bitte, bevor Sie das Kaffeepulver in das Sieb füllen, dass dieses sauber ist und keine Kaffeepulverreste des vorhergehenden Brühvorgangs verblieben sind.

3. Das Kaffeepulver gleichmäßig verteilen und mit dem Kaffeestopfer leicht pressen (Abb. 10). *HINWEIS: Das Pressen des Kaffeepulvers ist ein wesentlicher Vorgang bei der Zubereitung eines wohlschmeckenden Espressokaffees. Wird das Kaffeepulver zu stark gepresst, so läuft der Kaffee langsam durch und die Crema nimmt eine dunkle Farbe an. Drückt man hingegen zu schwach, so läuft der Kaffee zu schnell durch und es entsteht nur wenig Crema, die zudem sehr hell ist.*

4. Streichen Sie eventuell überschüssiges Kaffeepulver vom Rand des Siebträgers, und rasten Sie diesen in der Maschine ein: **Dabei immer fest bis zum Anschlag zudrehen (Abb. 5), damit kein Wasser austritt.**

5. Nun die Tasse oder die Tassen unter die Ausgüsse des Siebträgers (Abb. 11) stellen. Wir empfehlen, die Tassen vor der Kaffeezubereitung vorzuwärmen, indem Sie sie mit etwas warmem Wasser ausspülen oder sie auf der oberen Tassenablage mindestens 15-20 Minuten vorwärmen.


6. Sicherstellen, dass die Kontrolllampe **OK** (Kaffee bereit) (Abb. 6) aufleuchtet (andernfalls abwarten, bis sie sich einschaltet). Dann die Bezugstaste drücken (Abb. 7). Sobald Sie die gewünschte Kaffeemenge erhalten haben, drücken Sie zum Abbrechen der Kaffeeabgabe die gleiche Taste (Abb. 7).

7. Zum Ausrasten des Siebträgers, den Griff von rechts

nach links drehen.

ACHTUNG: Zum Vermeiden von Spritzern, den Siebträger niemals während der Kaffeeausgabe herausnehmen.

8. Zum Entfernen des Kaffeesatzes, das Sieb mit dem im Handgriff eingebauten Hebel sperren, den Siebträger umdrehen und den Kaffeesatz herausklopfen (Abb. 12).

9. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine, die ON/OFF-Taste  drücken (Abb. 4).

ACHTUNG: Vor der ersten Kaffeezubereitung müssen sämtliche Zubehörteile und die internen Leitungen wie folgt gereinigt werden: Mindestens fünf espressokaffees ohne die Verwendung von Kaffeepulver zubereiten.

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO KAFFEE MIT KAFFEEPADS (NUR FÜR DIE KAFFEEMASCHINEN MIT 2 MITGELIEFERTEN SIEBEN)

1. Das Gerät wie im Abschnitt "VORHEIZEN DER KAFFEEGRUPPE" beschrieben vorheizen. Dabei ist darauf zu achten, dass der Siebträger in der Maschine eingerastet bleibt. Auf diese Weise erhalten Sie einen wärmeren Kaffee.

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



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

2. Das kleine Sieb für 1 Dosis oder Kaffeepads in den Siebträger einsetzen. Dabei darauf achten, dass der kleine Überstand, wie in Abb. 8 dargestellt, korrekt in seinem Sitz eingefügt ist.

3. Das Kaffeepad gut zentriert auf das Sieb legen (Abb. 13). Befolgen Sie zum korrekten Einsetzen des Kaffeepads stets die auf den Packungen der Kaffeepads angegebenen Anleitungen.

4. Den Siebträger in der Maschine einrasten und **bis zum Anschlag zudrehen (Abb. 5).**

5. Wie unter den Punkten 5, 6 und 7 des vorherigen Abschnitts vorgehen.

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO


1. Für die Zubereitung des espressokaffees wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben vorgehen und ausreichend große Tassen benutzen.



2. Gießen Sie **kalte, nicht gekochte Milch** in den Milchbehälter (Abb. 15).

TIPP: Benutzen Sie bitte halbentrahmte, kalte Milch aus dem Kühlschrank.

*Hinweis: Mit dem bis zur Markierungslinie MAX gefüllten Milchbehälter können Sie 2 bis 3 Cappuccinos zubereiten. **Überschreiten Sie niemals die kleine Stufe über der Schrift MAX (Abb. 15), da es ansonsten passieren könnte, dass nach Abschluss der Cappuccino-Zubereitung weiterhin Milch aus den Rohr tropft.***

3. Warten Sie vor Beginn der Milchabgabe stets ab, bis die Kontrolllampe „IFD“ aufleuchtet, was darauf hinweist, dass die zum Milchaufschäumen ideale Temperatur erreicht worden ist (fig. 16).

4. Stellen Sie die mit Kaffee gefüllte Tasse unter das Milchbehälterrohr (Abb. 18), und stellen Sie sicher, dass der Milchschaumregler auf der Position  steht (Abb. 19). Dann die Taste „IFD“ drücken (Abb. 18).

HINWEIS: Wenn Sie eine warme Milch möchten (keinen Milchschaum), stellen Sie den Milchschaumregler auf die Position rechts  (Abb. 19). Wünschen Sie hingegen Milchschaum, einfach den Milchschaumregler auf die Position links  drehen.

5. Sobald Sie die gewünschte Milchmenge bezogen haben, erneut die Taste „IFD“ drücken.

Hinweis: Für einen perfekten Cappuccino empfehlen wir die folgende Mengenannteile: 1/3 Kaffee und 2/3 Milchschaum.

- Der Cappuccino ist fertig: Nach Belieben zuckern und, wenn Sie wünschen, den Schaum mit etwas Kakaopulver bestreuen.

- Nach der Zubereitung des letzten Cappuccinos, heben Sie bitte vor dem Ausschalten der Maschine, das Ansaugröhrchen des Milchbehälters über die eventuell verbliebene Milch (wie in Abb. 20 dargestellt) und drücken Sie die Taste „IFD“. Einige Sekunden lang den Dampf ablassen und dann erneut die Taste „IFD“ drücken. **Aus hygienischen Gründen wird empfohlen, diesen Vorgang stets durchzuführen, um zu vermeiden, dass sich Milch im Innern der Kaffeemaschine absetzt.**


Wichtig: Den Milchaufschäumer nach jedem Gebrauch reinigen. Hierzu wie im Kapitel „Reinigung des Milchaufschäumers“ beschrieben vorgehen.

ERWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Mit diesem Gerät können Sie auch andere Flüssigkeiten als Milch erwärmen, und dies mit besten Ergebnissen.

1. Schalten Sie durch Drücken der ON/OFF-Taste die Maschine ein (Abb. 4).

2. Gießen Sie die zu erwärmende Flüssigkeit (Punsch, Wasser, usw.) in den Milchbehälter.

3. Positionieren Sie den Milchschaumregler auf die Position rechts  (Abb. 19), und stellen Sie eine Tasse unter das Rohr des Milchbehälters (Abb. 17).
4. Warten Sie ab, bis sich die Kontrolllampe IFD einschaltet (Abb. 16), und drücken Sie sofort danach die Taste „IFD“ (Abb. 18).
5. Sobald Sie die gewünschte Menge an Flüssigkeit bezogen haben, erneut die Taste „IFD“ drücken, um die Abgabe zu unterbrechen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Vor jedem Reinigungsvorgang der Außenteile der Kaffeemaschine, die Maschine ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Maschine abkühlen lassen.

Reinigung des Milchaufschäumers

Der Milchaufschäumer ist nach jedem Gebrauch zu reinigen. Hierzu wie folgt vorgehen:

- Den Deckel des Milchbehälters aufklappen.
- Mit einer Hand den Entriegelungshebel nach links schieben und gleichzeitig den Behälter anheben (siehe Abb. 21).
- Nachdem der Milchbehälter entnommen worden ist, den Sperrschlitten nach innen gleiten lassen, um an die internen Teile zu gelangen (siehe Abb. 22).
- Klappen Sie dann den Verschlussdeckel der Aufschäumkammer auf (siehe Abb. 22).

Hinweis: Der Deckel der Aufschäumkammer kann nur dann entnommen werden, wenn vorher der Milchbehälter aus der Maschine genommen wurde.

- Den Milchaufschäumer aus Gummi herausziehen.
- Insbesondere die in Abb. 23 angezeigten vier Löcher des Deckels ausspülen und reinigen. Vergewissern Sie sich, dass das mit dem Buchstaben A gekennzeichnete Loch nicht verstopft ist: Gegebenenfalls mit einer Nadel durchstechen. Achten Sie bitte darauf, dass die Dichtungen nicht verloren gehen. Zur einfacheren Reinigung des Milchbehälterrohrs, sämtliche Einzelteile wieder korrekt montieren
- Dann den Milchbehälter wieder an seinem Platz einsetzen, indem Sie ihn fest nach unten drücken, bis ein „Klicken“ zu vernehmen ist (überprüfen Sie das korrekte Einsetzen des Behälters, indem Sie versuchen, ihn etwas anzuheben: Er darf sich nicht lüpfen lassen!).

Die nicht korrekte Montage kann den einwandfreien Betrieb der Vorrichtung beeinträchtigen.

REINIGUNG DES SIEBRÄGERS FÜR KAFFEEPULVER

Etwa alle 300 Kaffeezubereitungen und auf jeden Fall dann, wenn der Kaffee aus dem Siebträger tropft und nicht mehr ganz herausläuft, den Siebträger für das Kaffeepulver wie folgt reinigen:

- Das Sieb aus dem Siebträger herausnehmen;
- Die Nutmutter des Siebs (Abb. 24) aufschrauben, und zwar in die durch den Pfeil auf der Nutmutter angezeigte Richtung.
- Die Aufschäumvorrichtung aus dem Siebträger herausnehmen, indem Sie diese von der Seite der Nutmutter her andrücken.
- Die Dichtung herausnehmen .
- Alle einzelnen Teile gut abspülen und das Metallsieb gründlich mit warmem Wasser und einer kleinen Bürste reinigen (Abb. 25). Überprüfen Sie zudem, dass die kleinen Löcher des Metallsiebs nicht verstopft sind, andernfalls diese unter Zuhilfenahme einer Nadel durchstechen (siehe Abb. 26).
- Das Sieb und die Dichtung, wie in Abbildung 27 angezeigt, wieder auf die Kunststoffscheibe montieren. Vergewissern Sie sich, dass der Zapfen der Kunststoffscheibe in die durch den Pfeil in Abb. 27 angezeigte Öffnung der Dichtung eingeführt ist.
- Setzen Sie nun das Ganze wieder in das Stahlsieb (Abb. 28), und vergewissern sie sich dabei, dass der Zapfen in der Öffnung der Halterung selbst (siehe Pfeil Abb. 28) eingeführt ist.

- Zuletzt die Nutmutter anschrauben

Bei nicht regelmäßiger Durchführung des oben beschriebenen Reinigungsvorgangs, entfällt die Garantie.

REINIGUNG DER HEIßWASSERDUSCHE

Alle 300 Kaffeezubereitungen, die Heißwasserdusche Espresso wie folgt reinigen:

- Sicherstellen, dass die Kaffeemaschine nicht mehr heiß und der Netzstecker gezogen ist;
- Unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers, die Schraube, mit der die Heißwasserdusche Espresso (Abb. 29) angeschraubt ist, abschrauben;
- Mit einem feuchten Tuch den Heizkessel reinigen (Abb. 14);
- Die Dusche sorgfältig mit heißem Wasser abspülen und mit einer kleinen Bürste abreiben. Zudem überprüfen, dass die kleinen Löcher nicht verstopft sind, gegebenenfalls diese mit einer Nadel durchstechen (Abb. 26).
- Die Dusche nochmals unter dem Wasserhahn abspülen und dabei gut abreiben.
- Die Heißwasserdusche Espresso wieder anmontieren und dabei darauf achten, dass die Dichtung korrekt positioniert ist.

Bei nicht regelmäßiger Durchführung des oben beschriebenen Reinigungsvorgangs, entfällt die Garantie.

SONSTIGE REINIGUNGEN




1. Verwenden Sie zur Reinigung der Kaffeemaschine keine Lösungs- oder Scheuermittel. Ein feuchtes, weiches Tuch reicht vollkommen aus.
2. Reinigen Sie regelmäßig Siebträger, Siebe, Abtropfschale und Wassertank.



ACHTUNG: Während der Reinigung, das Gerät niemals ins Wasser tauchen: Es handelt sich um ein Elektrogerät.

ENTKALKEN

Die Kaffeemaschine muss alle 200 Kaffeezubereitungen entkalkt werden.

Benutzen Sie das mitgelieferte Entkalkungsmittel, und gehen Sie zur Entkalkung wie folgt vor:

1. Den Wasserbehälter mit einem Liter Wasser füllen;
2. Den Inhalt der mitgelieferten Flasche Entkalkungsmittel (250ml) in den Wasserbehälter geben. Für die darauf folgenden Entkalkungsvorgänge kann das Entkalkungsmittel in allen technischen Kundendienststellen De'Longhi erworben werden;
3. Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger nicht eingesetzt ist, und stellen sie dann ein Gefäß unter die Dusche der Maschine und ein weiteres unter das Rohr des Milchbehälters;
4. Drücken Sie zum Einschalten der Maschine die ON/OFF-Taste ,
5. Die Taste „IFD“ und die Kaffeebezugstaste  drücken.
6. Warten Sie ab, bis der Behälter um ein Viertel geleert ist. Unterbrechen Sie dann durch erneutes Drücken der Taste „IFD“ und der Kaffeebezugstaste  die Abgabe.
7. Schalten Sie die Maschine aus, und warten Sie 15 Minuten ab (damit das Entkalkungsmittel den Kalk lösen kann);

8. Wiederholen Sie die unter den Punkten 4, 5, 6 und 7 beschriebenen Vorgänge weitere drei Mal;
9. Zum Entfernen der Lösungsrückstände aus dem Innern des Kreises, den Wassertank sowie den Milchbehälter mit Wasser füllen und die Taste „IFD“ sowie die Kaffeebezugstaste  drücken.
10. Lassen Sie das ganze Wasser herauslaufen, bis der Wassertank vollkommen leer ist.
11. Zum Unterbrechen der Abgabe, erneut die Taste „IFD“ und die Kaffeebezugstaste  drücken.
12. Die Vorgänge 9, 10 und 11 noch ein Mal wiederholen.

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

Wichtiger Hinweis für die korrekte Entsorgung des Produkts in Übereinstimmung mit der EG-Richtlinie 2002/96/EG.



Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden.

Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
Der Espressokaffee läuft nicht mehr heraus.	<ul style="list-style-type: none"> • Kein Wasser im Wasserbehälter • Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers sind verstopft • Die Heißwasserduche Espresso ist verstopft • Das Sieb mit der Milchaufschäumvorrichtung ist verschmutzt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Wassertank füllen • Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers reinigen • Die Heißwasserduche wie im Abschnitt "Reinigung der Heißwasserduche" beschrieben reinigen • Das Sieb mit der Milchaufschäumvorrichtung entsprechend den Anleitungen in den Abschnitten „Reinigung“ reinigen.
Der Espressokaffee tropft über die Ränder des Siebträgers anstatt aus den Löchern	<ul style="list-style-type: none"> • Der Siebträger wurde nicht korrekt eingerastet; • Die Dichtung des Heizkessels Espresso hat an Elastizität verloren • Die Kaffeeauslaufflöcher des Siebträgers sind verstopft • Das Sieb mit der Milchaufschäumvorrichtung ist verschmutzt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Siebträger korrekt einrasten und bis zum Anschlag zudrehen • Die Kesseldichtung bei einer Kundendienststelle auswechseln lassen • Die Kaffeeauslaufflöcher reinigen • Das Sieb mit der Milchaufschäumvorrichtung entsprechend den Anleitungen in den Abschnitten „Reinigung“ reinigen.
Der Espressokaffee ist kalt	<ul style="list-style-type: none"> • In dem Moment, in dem die Kaffeebezugstaste gedrückt wird, leuchtet die Kontrolllampe OK (Kaffee bereit) nicht auf. • Die Maschine wurde nicht vorgeheizt. • Die Tassen wurden nicht vorgewärmt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Abwarten, bis die Kontrolllampe OK (Kaffee bereit) aufleuchtet; • Das Gerät wie im Abschnitt „Vorheizen der Kaffeemaschine“ beschrieben vorheizen; • Die Tassen vorwärmen. Dazu die Tassen mit heißem Wasser ausspülen
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe	<ul style="list-style-type: none"> • Der Wassertank ist leer 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Wassertank füllen
Die Kaffeecrema ist hell (der Kaffee läuft schnell aus dem Ausguss)	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kaffeepulver wurde nicht ausreichend gepresst • Zu wenig Kaffeepulver • Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen • Das Sieb mit der Milchaufschäumvorrichtung ist verschmutzt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kaffeepulver stärker pressen. • Mehr Kaffeepulver verwenden. • Nur eigens für Espressomaschinen bestimmtes Kaffeepulver verwenden. • Das Sieb mit der Milchaufschäumvorrichtung entsprechend den Anleitungen in den Abschnitten „Reinigung“ reinigen.
Die Kaffeecrema ist dunkel (der Kaffee läuft zu langsam aus dem Ausguss)	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kaffeepulver wurde zu stark gepresst. • Zu viel Kaffeepulver • Die Heißwasser-Dusche Espresso ist verstopft • Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kaffeepulver weniger stark pressen • Weniger Kaffeepulver verwenden • Die Heißwasserduche entsprechend der Anleitungen im Kapitel "Reinigung der Heißwasserduche Espresso" säubern. • Nur eigens für Espressokaffeemaschinen bestimmtes Kaffeepulver verwenden
Der Kaffee hat einen säuerlichen Geschmack	<ul style="list-style-type: none"> • Die Maschine wurde nach der Entkalkung nicht ausreichend nachgespült 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät wie in dem Kapitel "Entkalken" beschrieben nachspülen.
Während der Cappuccinobereitung schäumt die Milch nicht auf	<ul style="list-style-type: none"> • Die Milch ist nicht kalt genug • Der Milchaufschäumer ist verschmutzt 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie stets Milch aus dem Kühlschrank • Die Löcher des Milchaufschäumers sorgfältig reinigen. Hierzu wie in dem Abschnitt „Reinigung des Milchaufschäumers“ vorgehen.



Living innovation

KENWOOD SWISS AG

6341 Baar, Lättichstrasse 6, Postfach 351

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

www.delonghi.ch