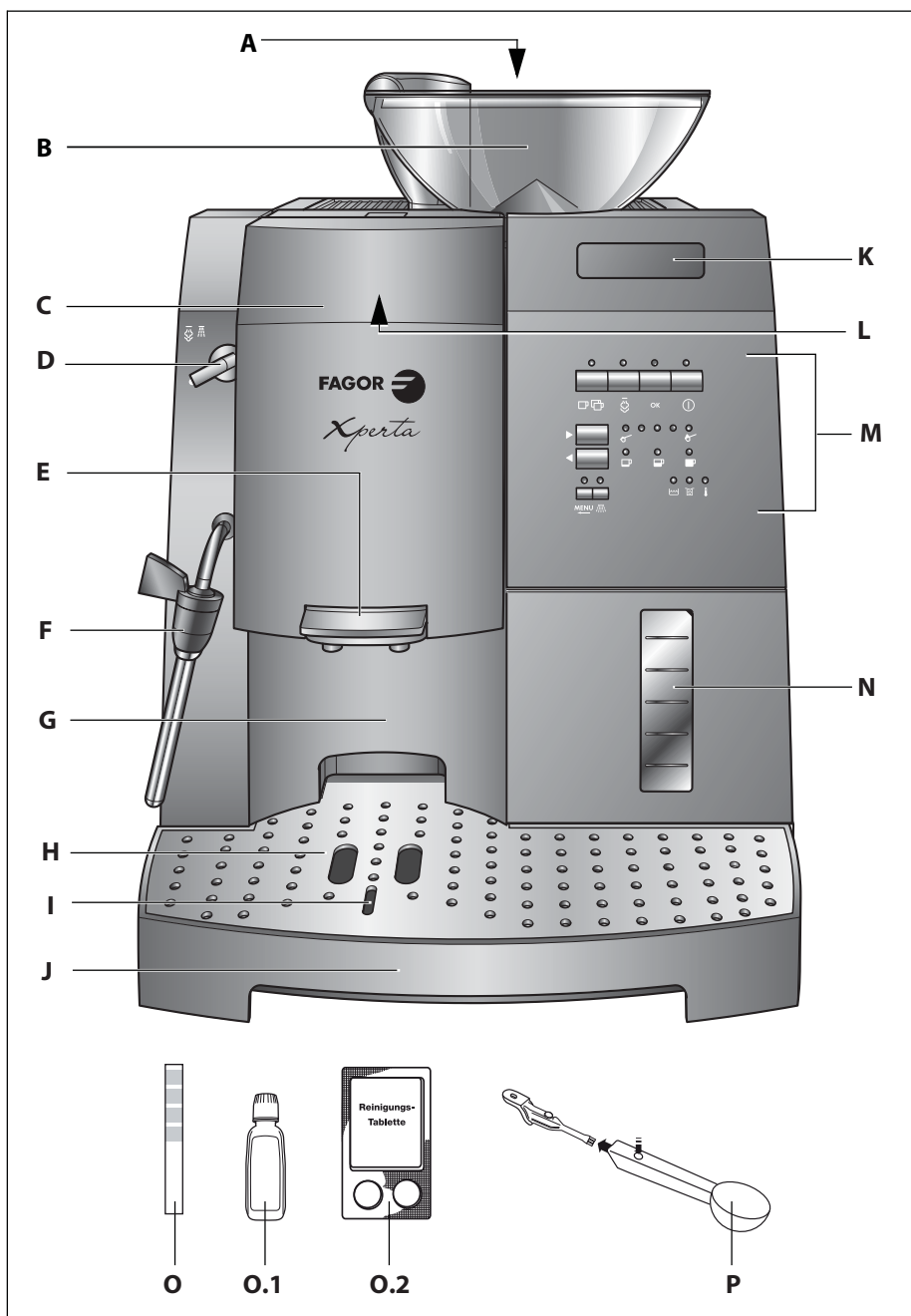
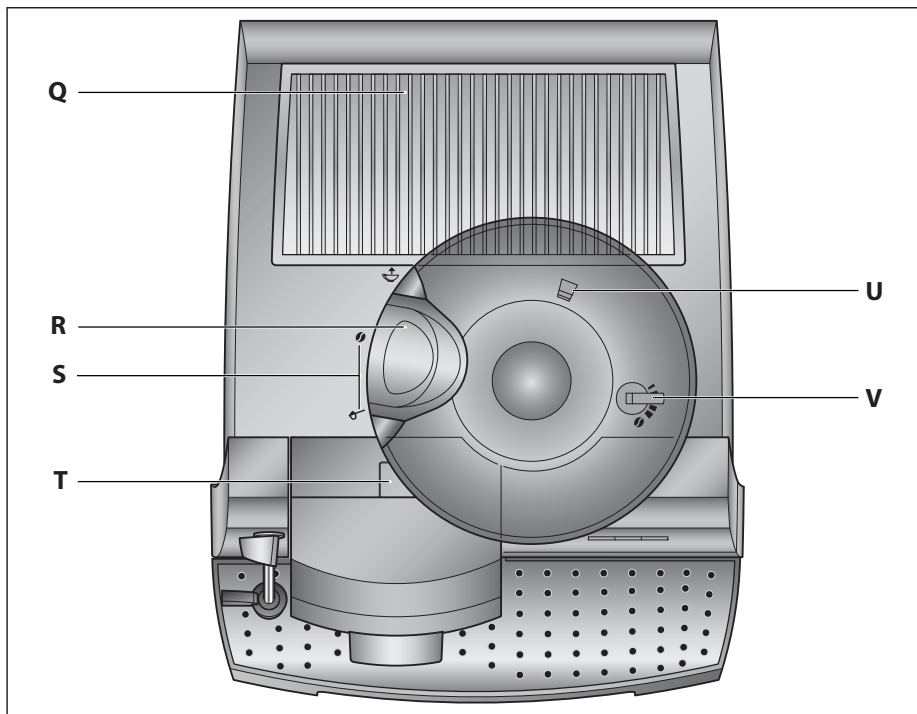


Fully Automatic Espresso-Maker  
Machines à Café Automatiques  
Máquina automática para Café Espresso  
Máquina de café Espresso- totalmente automática

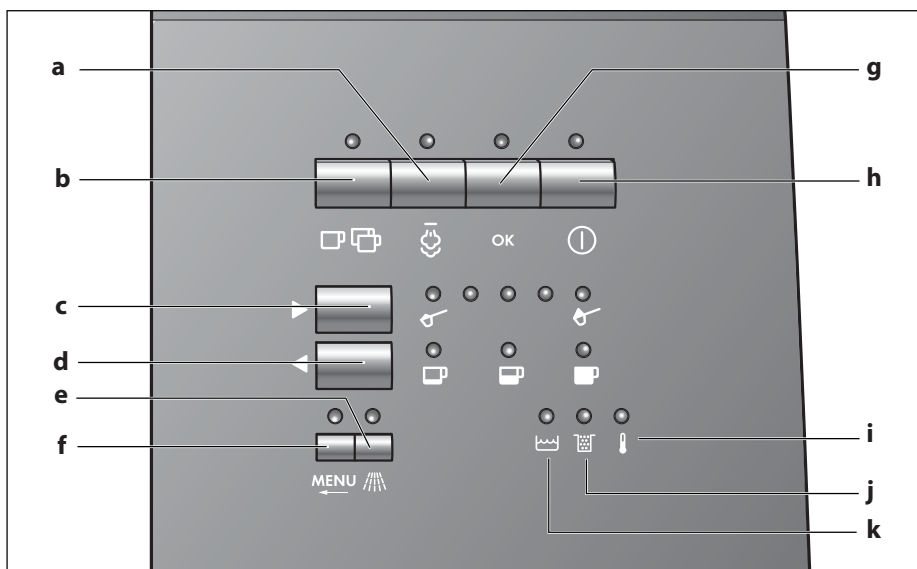
Operating instructions  
Manuel d'utilisation  
Instrucciones de uso  
Instruções de serviço

**FAGOR**   
*Xperta*  
CAT 44 NG



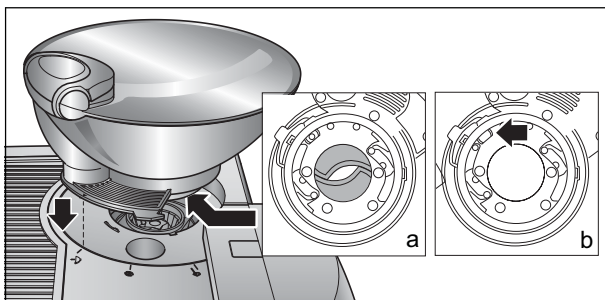


2

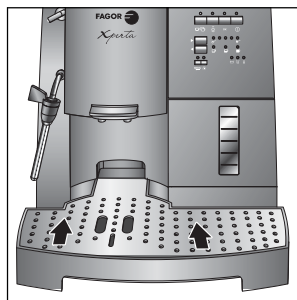


3

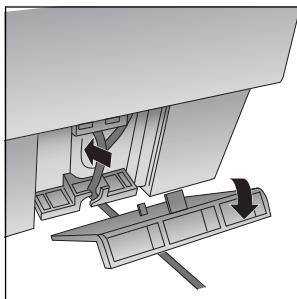
3



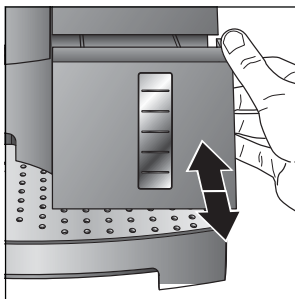
4



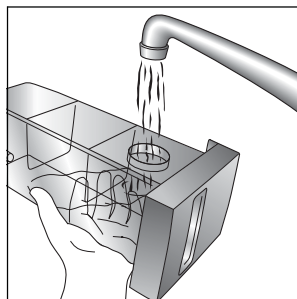
5



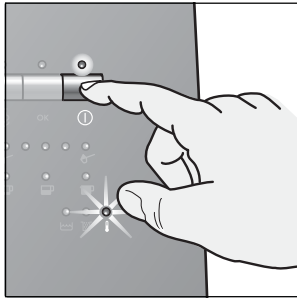
6



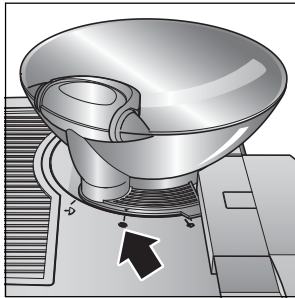
7



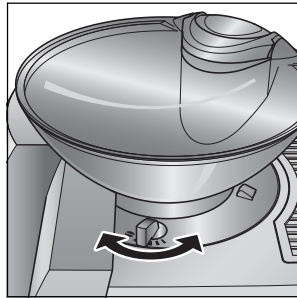
8



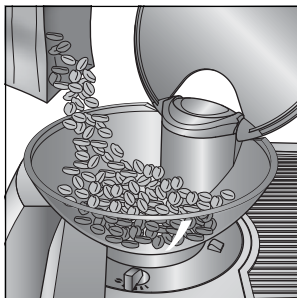
9



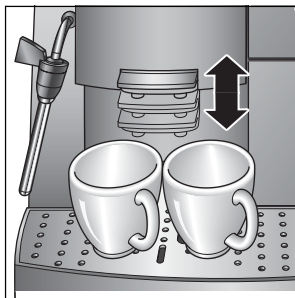
10



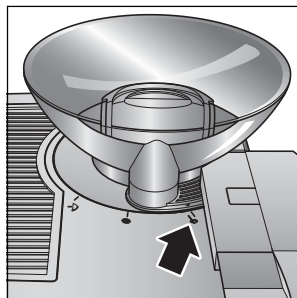
11



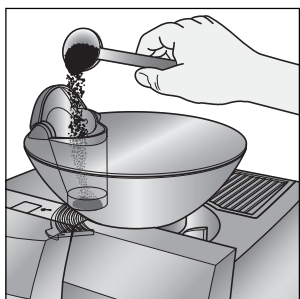
12



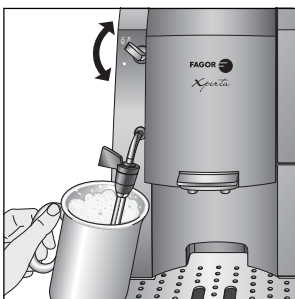
13



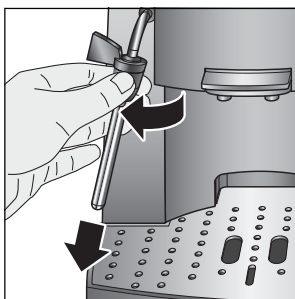
14



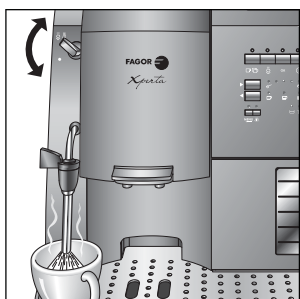
15



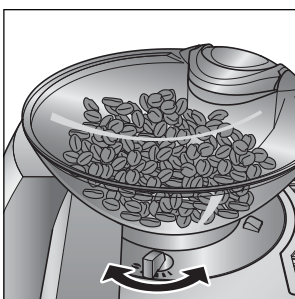
16



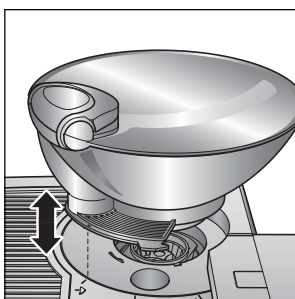
17



18



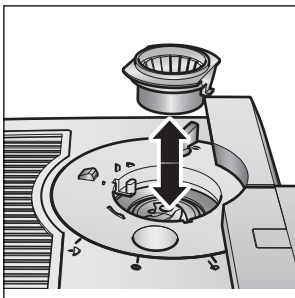
19



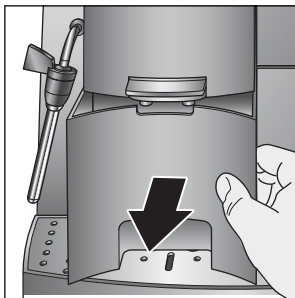
20



21



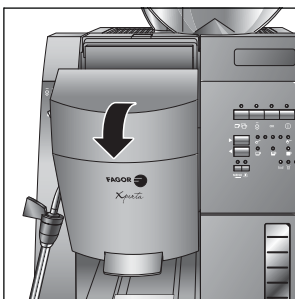
22



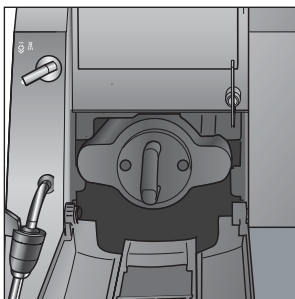
23



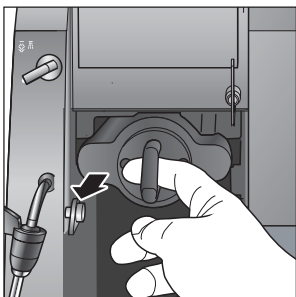
24



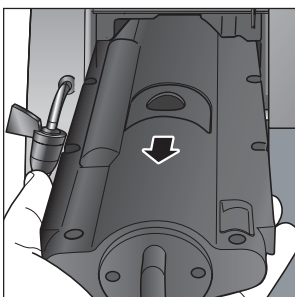
25



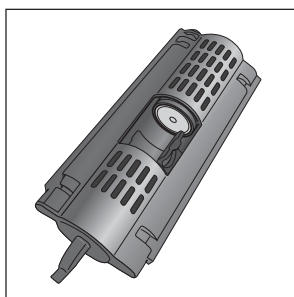
26



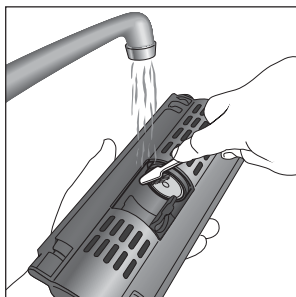
27



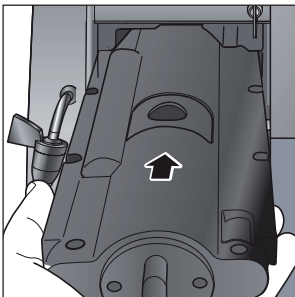
28



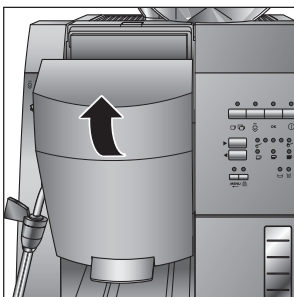
29



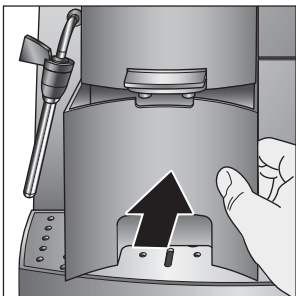
30



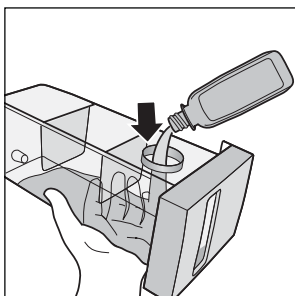
31



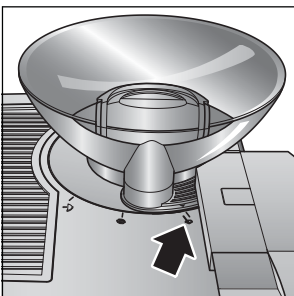
32



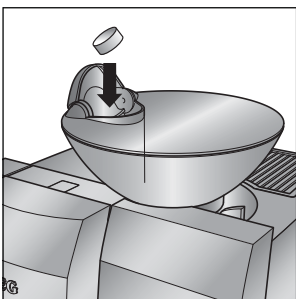
33



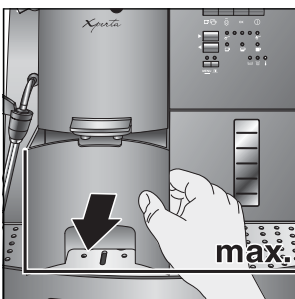
34



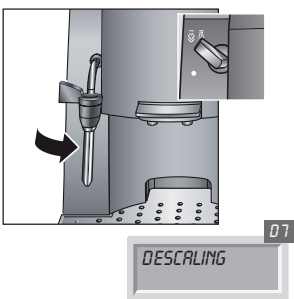
35



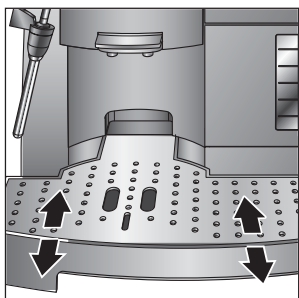
36



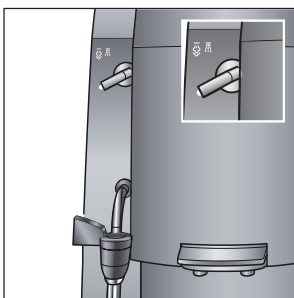
37



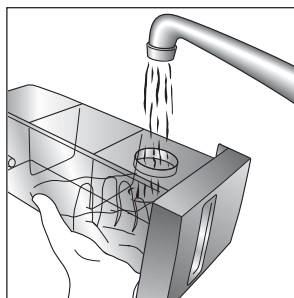
38



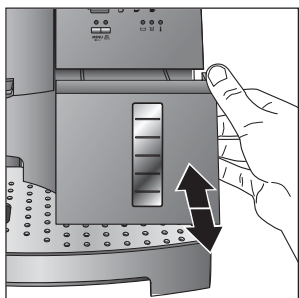
39



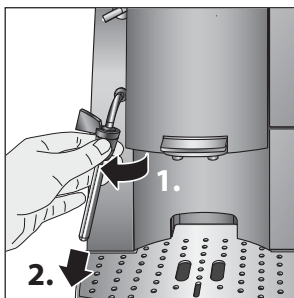
40



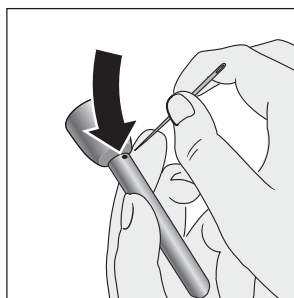
41



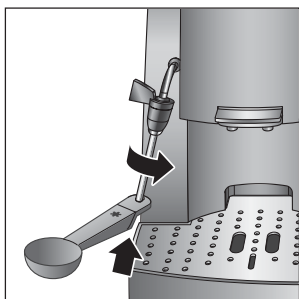
42



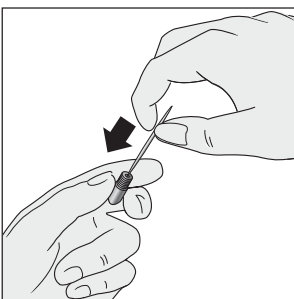
43



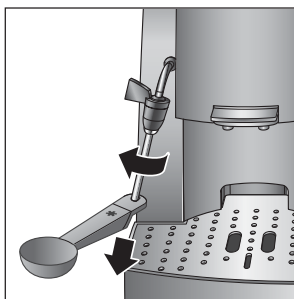
44



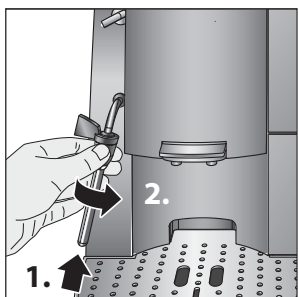
45



46



47



48

**GB Dear customer**

Please read these operating instructions through carefully. Please make sure you read the safety instructions on the first pages of these operating instructions! Keep the operating instructions for future reference. Pass them on to any future owners.

**Contents**

|                                                      |           |                                                                       |           |
|------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Figure captions</b>                             | <b>9</b>  | <b>10 Programming the cup measure and the coffee quantity</b>         | <b>19</b> |
| 1.1 Machine Parts (Fig. 1)                           | 9         | 10.1 Changing and saving the cup measure and the coffee quantity      | 19        |
| 1.2 Top View (Fig. 2)                                | 9         | 10.2 Changing and saving the coffee quantity                          | 20        |
| 1.3 Control Panel (Fig. 3)                           | 9         | <b>11 Setting the Grinding Texture</b>                                | <b>20</b> |
| <b>2 Coffee and espresso</b>                         | <b>10</b> | <b>12 Menu settings</b>                                               | <b>20</b> |
| <b>3 Safety Information</b>                          | <b>10</b> | 12.1 Setting language                                                 | 20        |
| <b>4 Overview of the menu points</b>                 | <b>12</b> | 12.2 Setting the Coffee Temperature                                   | 21        |
| <b>5 Before using for the first time</b>             | <b>12</b> | 12.3 Setting the Switch-off Time                                      | 21        |
| 5.1 Setting Up and Connecting the Coffee Machine     | 12        | 12.4 Interrogate the number of dispensed coffees and the cup measures | 22        |
| 5.2 Filling with Water                               | 12        | 12.5 Resetting the machine to the factory setting (Reset)             | 22        |
| 5.3 Switching on for the first time                  | 13        | 12.6 Reset display language                                           | 22        |
| 5.4 Switching on the machine                         | 13        | <b>13 Cleaning and Care</b>                                           | <b>23</b> |
| 5.5 Switching the coffee machine off                 | 14        | 13.1 Regular Cleaning                                                 | 23        |
| 5.6 Setting the water hardness                       | 14        | 13.2 Cleaning the height adjustment                                   | 23        |
| <b>6 Making Coffee with Beans</b>                    | <b>15</b> | 13.3 Emptying the Container                                           | 23        |
| 6.1 Filling the Coffee Bean Container                | 15        | 13.4 Cleaning the Grinder                                             | 23        |
| 6.2 Select Cup Size                                  | 15        | 13.5 Cleaning the Coffee-making Unit                                  | 24        |
| 6.3 Selecting the coffee quantity                    | 15        | 13.6 Running the Cleaning Program                                     | 25        |
| 6.4 Setting the number of cups and dispensing coffee | 16        | 13.7 Running the Descaling Program                                    | 26        |
| <b>7 Making Ready-ground Coffee</b>                  | <b>16</b> | 13.8 Cleaning the steam valve                                         | 28        |
| 7.1 Filling the ground coffee filler                 | 17        | <b>14 What do I do, if ...</b>                                        | <b>28</b> |
| 7.2 Selecting cup size                               | 17        | <b>15 EU Directives</b>                                               | <b>30</b> |
| <b>8 Frothing Milk</b>                               | <b>17</b> | <b>16 Technical Data</b>                                              | <b>30</b> |
| <b>9 Preparing Hot Water</b>                         | <b>18</b> | <b>17 Disposal</b>                                                    | <b>30</b> |

## 1 Figure captions

### 1.1 Machine Parts (Fig 1)

- A** Top view (see Fig. 2)
- B** Bean container with lid
- C** Service cover
- D** Selection dial for steam and hot water
- E** Height-adjustable dispenser with outlets
- F** Swivel nozzle for steam and hotwater with removable frothing aid
- G** Container (removable)
- H** Drip grille
- I** Drip tray float
- J** Drip tray
- K** Display
- L** Type plate (at top behind service cover)
- M** Control panel (see Fig. 3)
- N** Water tank with fill level indicator (removable)
- O** Test strip for water hardness
  - O.1** Descaling agent
  - O.2** Cleaning agent
- P** Measuring spoon with cleaning brush

### 1.2 Top View (Fig. 2)

- Q** Cup rack
- R** Opening for ground coffee with lid (ground coffee filler)
- S** Bean container position setting
- T** Service cover release button
- U** Release catch for removing grinding ring
- V** Lever for setting grinding texture

### 1.3 Control Panel (Fig. 3)

- a** Key „Steam Pre-selector“  (with indicator)
- b** Key „1 or 2 cups of coffee“  (with indicator)
- c** Key „Coffee Quantity“   \*  
\* With menu selected (key **f**) this key serves for „paging“ in the menu ►
- d** Key „Cup Measure“    \*\*  
\*\* With menu selected (key **f**) this key serves for „paging“ in the menu ◀
- e** Key „Rinse“  (with indicator)
- f** Key „Menu“  (with indicator)
- g** Key „OK“  (with indicator)
- h** „On/Off“ key  (with indicator)
- i** „Coffee machine heating“ indicator 
- j** „Waste container“ indicator 
- k** „Fill water tank“ indicator 

## 2 Coffee and espresso

Your fully automated coffee machine guarantees you

- Absolute **ease of operation**, both in making coffee and in maintenance and care.

The excellent, individual **taste** is achieved by

- The pre-brewing system: before the coffee is brewed, it is first moistened to extract its full aroma
- The individually controllable amount of water per cup, from a short espresso to a „long“ milky coffee
- The individually controllable temperature, at which the coffee is made
- The choice between a normal or a strong cup of coffee
- The grinding texture – adjustable to the roast of the coffee beans, and
- Last, but not least, the guaranteed crema, that small crown of froth that makes espresso-coffee so unmatched for connoisseurs

**Did you know?** The time the water is in contact with the ground coffee is considerably less for espresso coffee than conventional filter coffee. As a result, less bitterness is released from the ground coffee– making espresso-coffee that much milder!

## 3 Safety Information



This appliance corresponds to accepted technological standards with regards to safety and to the German Appliance Safety Law. As the manufacturer, we nevertheless wish to familiarise you with the following safety information.

### General safety

- The coffee machine must be connected only to a mains power supply of which the voltage, type of supply and frequency conform with the details shown on the type plate (this can be found on the upper part, behind the service cover)!
- Never allow the mains lead to come into contact with hot parts of the appliance.
- Never use the mains lead to pull the plug out of the mains socket!
- Do not use the coffee machine, if:
  - the mains lead is damaged, or
  - the case shows visible signs of damage.
- Ensure that the coffee machine is switched off before plugging into the mains socket.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless they have been given initial supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

### Child safety

- **Do not leave the coffee machine running unattended, and take special care when children are about!**

### Safety in operation

- **Caution! The coffee dispenser, swivel nozzle and cup rack become hot in operation. Keep children at a safe distance!**
- **Caution! Danger of scalding when the steam nozzle is activated! Hot water or steam output can cause scalding.**

**Activate the steam nozzle only when you are holding a container under the nozzle.**

- Do not use steam to heat inflammable liquids!
- Only use the coffee machine with water in the system! Fill the water tank with cold water. Do not use hot water, milk or other liquids. Do not exceed the maximum fill level of 1.5 litres.
- Do not put frozen or caramelised coffee beans in the bean container. Use only roast coffee beans! Remove any foreign bodies from the coffee beans. Failure to do this invalidates the guarantee.
- Spoon only ground coffee into the ground coffee filler.
- Do not leave the coffee machine switched on unnecessarily.
- Do not expose the coffee machine to the weather.
- When using an extension lead, use only a commercially available cable with a conductor cross-section of at least 1.5 mm<sup>2</sup>.
- To avoid injury, persons with motor system disorders should never use the machine without an accompanying person.
- Operate the machine only when the drip tray, container and the drip grille are installed!

**Safety in cleaning and care**

- Follow the cleaning and descaling instructions.
- Switch off the coffee machine and unplug from the mains socket before carrying out any maintenance or cleaning!
- Do not immerse the coffee machine in water.
- Only clean the steam nozzle when the machine is switched off, cold and not under pressure!
- Do not clean coffee machine parts in the dishwasher.
- Never put water in the grinder. This would damage the grinder.

Never open or repair the coffee machine. Faulty repairs can result in considerable hazard to the user.

Repairs to electrical appliances must be carried out only by qualified service engineers.

If a repair becomes necessary – including replacement of the mains lead, please contact

- the dealer where you bought the coffee machine, or
- to Fagor's Customer Care Service.

**If the machine is misused or incorrectly operated the manufacturer accepts no liability for damages and the guarantee is invalidated – likewise if the cleaning and descaling program is not carried out immediately after the display indication «CARRY OUT CLEANING PROCESS» respectively «CARRY OUT DESCALING» and according to the details in these operating instructions.**

## 4 Overview of the menu points

Below is an overview of the menu points in which you can change and save the machine parameters which are preset at the factory and also start programs and call up information. You will find detailed information on this in the further chapters of these operating instructions.

- **Menu «LANGUAGE»**  
Display language; Several languages are available for selection.  
Factory setting: «ENGLISH».
- **Menu «TEMPERATURE»**  
Programmable coffee temperature between 1 (moderately warm) to 5 (extra hot).  
Factory setting: 3 (normal).
- **Menu «SHUT OFF TIME»**  
Programmable switch-off time between 1 to 5 hours.  
Factory setting: 1h (1 hours).
- **Menu «WATERHARDNESS»**  
Programmable hardness level between 1 (soft) and 4 (very hard).  
Factory setting: 4.
- **Menu «CLEAN»**  
Start the cleaning program.
- **Menu «DESCALE»**  
Start the descaling program.
- **Menu «RESET»**  
Reset the changed parameter settings to the factory settings.
- **Menu «INFO»**  
Retrieve the number of cups of coffee dispensed and the cup measure for each cup size.

## 5 Before using for the first time

### 5.1 Setting Up and Connecting the Coffee Machine

Place machine on a suitable horizontal, stable, unheated and water-resistant surface. Ensure there is good air circulation.

**Important!** If the coffee machine is brought into a warm room from a cold environment, wait about two hours before switching on!

We advise you to place the coffee machine on a suitable mat to prevent damage being caused by spray and splashes.

 Hold the bean container with the marking at the „Unlock container“ position  and set it in place (**Fig. 4**). The bottom opening of the bean container must be closed (**Fig. 4,a**), if it is not closed (**Fig. 4,b**), insert the tip of a ballpoint pen in the small oval hole (arrow) of the black ring with the marking „TOP“ and turn opening clockwise as far as the stop.

 Now turn the bean container anti-clockwise to the position „Coffee beans“  (**Fig. 10**) or further on to the position „Powder“  (**Fig. 14**).

 Push the drip tray in, until it engages on the right under the water tank (**Fig. 5**).

 Plug the coffee machine into an earthed mains socket. Do not use a socket that is not earthed!

 If you do not need the full length of the mains lead, open the cable compartment on the back of the coffee machine, and stow away the unused lead (**Fig. 6**).

### 5.2 Filling with Water

Each time before switching on the coffee machine, check that there is water in the water tank and refill if necessary. The coffee machine requires water for the automatic rinsing processes each time the machine is switched on or off.

 Remove the water tank from the coffee machine (**Fig. 7**).

 Fill the water tank with fresh cold water (**Fig. 8**).

 Pour only fresh cold water in the water tank. Never put in other liquids, e.g. mineral water or milk.

 Replace the water tank (**Fig. 7**). Press the tank firmly in, to ensure that the water tank valve opens.

 If for instance, water has to be refilled during coffee dispensing, the „Fill water tank“ indicator (Fig. 3, k)  flashes, the display indicates «REFILL WATER». Coffee preparation is interrupted. Fill the water tank!

 To always be sure of a rich coffee, with a full aroma, you should:

- change the water in the water tank daily,
- wash the water tank at least once per week in normal washing-up water (not in the dishwasher). Then rinse with fresh water.

### 5.3 Switching on for the first time

When you place the machine in use for the first time, the automatic switching on process only continues if you have selected the desired language.

 Switch on the machine with the „On/Off“ key (Fig. 3, h)  (**Fig. 9**). The red indicator light comes on

 The machine is set at the factory to the display language «ENGLISH».

 To select a different language, proceed with „Setting language“ page 45.

 If you wish to select «ENGLISH», press the „OK“ key (Fig. 3, g). English is now programmed.

 After programming the display returns automatically in the main menu to the menu point «LANGUAGE».

 To start the switching on process, press the „Menu“ key (Fig. 3, f)  or wait ca. 30 sec. For the machine to automatically start with the switching on process.

 The display briefly indicates «Xperta». The machine now heats up (display indication «UNIT HEATS») and subsequently performs a rinsing cycle (display indication «UNIT RINSES»). On completion of the rinsing cycle, the machine is ready for use. The display indication now appears according to the basic setting.

### 5.4 Switching on the machine

Each time before switching on, make sure there is water in the water tank and replenish if necessary. The machine requires water for the automatic rinsing cycles with each switching on and switching off process.

 Switch the machine on with the „On/Off“ key (Fig. 3, h)  (**Fig. 9**). The red indicator light comes on, the display indicates briefly «Xperta».

 Immediately after being switched on the machine runs through a set-up cycle. The noises occurring are perfectly normal.

 During the heating-up phase (ca. 60 seconds) the „Coffee machine heating“ indicator (Fig. 3, i) flashes  (display indication «UNIT HEATS»).

 After the operating temperature has been reached, the coffee machine carries out an automatic rinsing cycle. (display indication «UNIT RINSES»). The water flows into the drip tray. The „Unit heats“ indicator (Fig. 3, i)  lights continuously.

The coffee machine is now ready to use. The indication shown in the display depends on the last selected coffee mode.

## 5.5 Switching the coffee machine off

- Switch the machine off with the „On/Off“ key (Fig. 3, h) ①.

The machine carries out a rinsing cycle (display indication «UNIT RINSES») and then requests you to empty the container (display indication ca. 1 min. alternately «UNIT SWITCHES OFF» and «WASTE CONTAINER»). The machine is switched off automatically after 60 seconds.

### Emergency cut-out

You can place the machine out of action immediately at any time.

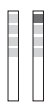
- Press the „On/Off“ key (Fig. 3, h) briefly twice in succession ①. All functions are immediately switched off and the machine is placed out of action.

## 5.6 Setting the water hardness

After first placing the machine in use or when using a different water quality you should set the machine to the water hardness level corresponding to the local water hardness. You can use the included test card to determine the water hardness, or contact your local water supply company.

### Determining water hardness

- Dip the test strip in cold water for around 1 second. Shake off the excess water, and gauge the hardness by means of the pink bands.



No pink bands **or one pink band:**

#### Hardness 1, soft

up to 1.24 mmol/l, or  
up to 7° German hardness, or  
up to 12.6° French hardness



**Two pink bands:**

#### Hardness 2, medium hard

up to 2.5 mmol/l, or  
up to 14° German hardness, or  
up to 25.2° French hardness



**Three pink bands:**

#### Hardness 3, hard

up to 3.7 mmol/l, or  
up to 21° German hardness, or  
up to 37.8° French hardness



**Four pink bands:**

#### Hardness 4, very hard

over 3.7 mmol/l or  
over 21° German hardness, or  
over 37.8° French hardness

## Setting and saving the water hardness level

You can set 4 hardness levels. The coffee machine is factory-set to hardness level 4.

- With the machine switched on, press the „Menu“ key (Fig. 3, f) <sup>MENU</sup>. The menu point «LANGUAGE» appears.
- Press the paging keys ► or ◀ (Fig. 3, c or d) until the menu point «WATERHARDNESS» appears.
- Confirm the menu point with the „OK“ key (Fig. 3, g). The display indicates the current setting e.g. «HARDNESS LEVEL 3».
- Then press the paging keys ► or ◀ (Fig. 3, c oder d) until the determined hardness level is displayed.
- Confirm the selection with the „OK“ key (Fig. 3, g).



After the programming the display returns automatically into the main menu to the menu point «WATERHARDNESS».

- To return to the coffee mode, then press the „Menu“ key (Fig. 3, f) <sup>MENU</sup> or wait ca. 30 sec. For the machine to automatically return to the coffee mode.



You can execute other menu settings, see „Menu settings“.

## 6 Making Coffee with Beans

The following process for making coffee with beans runs **completely automatically**: Grinding, portioning, pressing, pre-brewing, brewing, ejection of the coffee grounds.

The facility to select the grinding texture and the coffee quantity allows you to individually set up the coffee machine to your own personal taste.

- ⚠ Ensure that you use only pure coffee beans with no caramelised or aromatised additives. Do not use frozen beans.

### 6.1 Filling the Coffee Bean Container

➡ Turn the bean container to the „Coffee Beans“ position (Fig. 10). The mechanism sets to the required function

➡ Set the grinding texture (Fig. 11). Using the grinding texture adjustment (Fig. 2, V) you can set the grinding texture of the grinder.

- ⚠ **Note!** Before putting beans into the coffee machine for the first time, you can set the grinding texture once with the grinder stationary. Once the grinder has been filled with beans, the setting can be changed only while grinding is proceeding. Otherwise the coffee machine could be damaged.

ℹ The grinder is factory-set to a medium grinding texture. Notes on changing the grinder setting can be found in „Setting the Grinding Texture“.

➡ Raise the lid of the coffee bean container, and fill the container with fresh coffee beans (Fig. 12). Then reclose the lid.

- ⚠ **Note!** Make sure that no foreign bodies, such as stones, enter the coffee bean container. **Damage** caused by foreign bodies in the grinder is excluded from the guarantee.

### 6.2 Select Cup Size

Depending on your taste, select a „short“ espresso or a „long“ milky coffee.

➡ For this press the „Cup Size“ key (Fig. 3, d) ☐☐☐ until the desired cup symbol is selected or the desired cup size is indicated on the display.

The cup sizes are indicated as follows:

|     |              |              |
|-----|--------------|--------------|
| ☐   | «CUP SMALL»  | Espresso cup |
| ☐☐  | «CUP MEDIUM» | Coffee cup   |
| ☐☐☐ | «CUP LARGE»  | Coffee mug   |

ℹ The bottom line in the display shows the coffee quantity. The procedure for changing this is described in the following section.

ℹ The machine is set to standard quantities at the factory. Instructions for changing the set coffee quantities are to be found under „Programming the cup measure and the coffee quantity“.

### 6.3 Selecting the coffee quantity

➡ Press the „Coffee Quantity“ key (Fig. 3, c) ⚡⚡ until the desired coffee quantity symbol lights or the desired coffee quantity is selected on the display.

The coffee quantities are indicated as follows:

|  |                |              |
|--|----------------|--------------|
|  | «EXTRA MILD»   | extra mild   |
|  | «MILD»         | mild         |
|  | «NORMAL»       | normal       |
|  | «STRONG»       | strong       |
|  | «EXTRA-STRONG» | extra strong |

-  The top line in the display indicates the cup size. The instructions for selecting a different cup size are contained in the previous section.
-  To save having to select the coffee quantity every time you switch on the coffee machine, you can permanently save the coffee quantity in relation to the cup size. Instructions are to be found under „Programming the cup measure and the coffee quantity“.

## 6.4 Setting the number of cups and 7 dispensing coffee

-  Place one or two cups under the coffee dispenser. The dispenser can be slid up or down to match the height of your cup/mug to reduce heat loss and coffee splashes (**Fig. 13**).
-  If the height adjuster is stiff, proceed as described under „Cleaning the height adjustment“.
-  Press the key „1 or 2 cups of coffee“ (Fig. 3, b)  once or twice in order to select 1 or 2 cups. The display shows «1 CUP» or «2 CUPS». If you have selected «2 CUPS», the key lights up.
-  Press the „OK“ key (Fig. 3, g).  
The coffee is now made.
-  Please note that the appliance brews in the two cup operation two cups of coffee one after another.  
Remove the cups not till both brewing processes are complete.  
While the 2 CUP procedure is running, the OK key indicator is flashing.
-  In the coffee-making process, the ground coffee is first of all wetted with a small quantity of water for pre-brewing. Following a short pause, the actual brewing process commences.
-  You can prematurely stop the coffee being dispensed at any time by briefly pressing the previously actuated „OK“ key (Fig. 3, g) once again. This is indicated in the display with «BREAK».

-  If you have not dispensed coffee for a long period of time with the machine switched on, you should rinse the system before dispensing again. Start the rinsing with the „Rinse“ key (Fig. 3, e), the display shows «UNIT RINSES». With this additional rinsing phase the brewing unit is brought back to the initial coffee dispensing temperature. New brewing unit allows only to fill in 1 measuring spoon or ground coffee.

## Making Ready-ground Coffee

This function allows you to brew pre-ground coffee, e.g. **decaffeinated coffee**.

Note that you must use only the supplied measuring spoon, and never put more than 1 level measuring spoon of ground coffee into the ground coffee filler.

-  **Note!** Make sure that no ground coffee has remained in the filler, and that no foreign bodies enter the filler. **The ground coffee filler** is not a storage container. The ground coffee must be fed directly into the coffee-making unit.
- If the brewing unit is overfilled, the machine indicates a fault; the display then shows «CLEAN BREWING UNIT» and «SWITCHES OFF UNIT» alternately. For instructions on cleaning the brewing unit, see „Cleaning the Coffee-making Unit“.

-  Do not put any water-soluble or freeze-dried instant powders or any other drink powder into the ground coffee filler. Coffee powder, which is too fine, can lead to blockages.

## 7.1 Filling the ground coffee filler 8

 Turn the coffee bean container to the „Ground Coffee“ position  (Fig. 14). The mechanism sets to the required function.

 When using ready ground coffee, the „Coffee Quantity“ function is inactive. So no coffee quantity signal lamps light.

 Open the lid of the ground coffee filler, and spoon in the 1 measuring spoon of the fresh ground coffee (Fig. 15). Do not add coffee during the brewing process. Only put in ground coffee for the next cup when the brewing process has completely finished and the coffee machine is ready.

 Close the lid.

## 7.2 Selecting cup size

See „Select Cup Size“.

## Frothing Milk

The steam can be used to froth milk and to heat liquids. Since a higher temperature is needed to produce steam than to make coffee, the coffee machine has an additional steam mode.

 To make a cappuccino, fill a large cup 1/2 to 2/3 full with espresso, and then add the frothed milk.

 Caution! Danger of scalding when the steam nozzle is activated! Hot water or steam output can cause scalding. Do not activate the steam nozzle until it is immersed in the milk.

 To produce steam, press the „Steam Pre-selector“ key (Fig. 3, a) . The indicator illuminates; the „Unit heats“ indicator (Fig. 3, i) can also  flash and the display shows «UNIT HEATS». When the heating process is finished, the „Unit heats“ indicator (Fig. 3, i) lights  continuously the display shows «STEAM READY – OPEN STEAM NOZZLE». The machine is ready for the milk frothing.

 If the steam function is not used for longer than 1 minute, the machine switches back automatically to the coffee mode.

 Pour low-fat, cold milk into a mug which must be small enough to fit under the steam nozzle.

 The milk should be cold. You should also use a cold mug, preferably a stainless steel one which should not be rinsed beforehand in hot water.

 Swing out the steam nozzle and hold the mug under the steam nozzle so that the nozzle opening is just immersed in the milk.

 **Attention!** Impurities from dried milk residues in the steam nozzle. Take care not to immerse the steam nozzle in the milk far enough to cover the air intake opening at the top of the steam nozzle. Otherwise milk can be sucked into the nozzle and cause impurities in the steam nozzle.

 Turn the Selection dial for steam and hot water (Fig. 1, D) to the position   (Fig. 16). The display shows the steam process (indication «STEAM»). The milk is frothed.

 Hold the mug steady during the frothing. The nozzle should not be allowed to touch the bottom of the mug and cut off the steam supply. Froth the milk to at least twice its volume.

 To end the frothing, turn the Selection dial for steam and hot water (Fig. 1, D) to the position  and then remove the vessel (Fig. 16). The display returns to the steam readiness indication (indication «STEAM READY – OPEN STEAM NOZZLE»).

 Caution! Danger of scalding from hot milk spray! Switch the steam off, before removing the mug with the frothed milk.

 Exit the steam mode by pressing the „Steam Pre-selector“ key (Fig. 3, a)  or wait ca. 60 sec., for the machine to automatically return to the coffee mode; the indication is extinguished.

Now the machine is once again ready for making coffee; the last selected coffee setting is shown in the display.

 Each time you have frothed milk, let off some hot water through the nozzle for a short time by setting the Selection dial for steam and hot water (Fig. 1, D) to the   position. This is necessary to prevent milk residues drying inside the nozzle, and thereby blocking it. Use a suitable container to catch the water. During this process the display shows «HOTWATER». Then return the Selector dial to the position ; the

last selected coffee setting is shown in the display.

 Remove the frothing aid after each use (Fig. 17). For this, take hold of the frothing aid by the black seal and disengage the bayonet connector by turning it slightly anticlockwise. Rinse off the milk residues under running water. Wipe the steam nozzle with a damp cloth.

 Caution! Danger of burns from the frothing aid! Hold the frothing aid only by the black seal.

## 9 Preparing Hot Water

The hot water can be used to pre-heat cups and for making hot drinks, e.g. tea or instant soups.

 Caution! Danger of scalding when the hot water nozzle is activated! Hot water or steam output can cause scalding. Activate the hot water nozzle only when a container is under the hot water nozzle.

 Place a container under the hot water nozzle. Set the Selection dial for steam and hot water (Fig. 1, D) to the   position (Fig. 18). Hot water is ready; the display shows «HOTWATER».

 After you have dispensed the hot water turn the Selection dial for steam and hot water (Fig. 1, D) back to the  position (Fig. 18) and remove the container.

## 10 Programming the cup measure and the coffee quantity

The coffee machine is factory-set to standard measures. These measures can be individually changed to your own taste and saved for each cup size.

### 10.1 Changing and saving the cup measure and the coffee quantity

Here it is possible to change and save the cup measure for each of the three cup sizes and for coffee bean mode also the coffee quantity. To program the setting correctly, note the order:

- First select the cup size for which you wish to make the settings.
- Next select the coffee quantity (only for coffee bean mode) (i.e. how strong you want the coffee to be).
- Then determine how full the cup is to be filled.

 First press the „Cup Size“ key (Fig. 3, d)  until the cup symbol is illuminated for which you want set the cup measure. The display shows e.g. «1 CUP LARGE».

 **Only with coffee bean mode:** Next press the „Coffee Quantity“ key (Fig. 3, c)  until the desired coffee quantity symbol illuminates. The display shows e.g. «STRONG».

 The top line in the display indicates the selected cup size. The bottom line in the display indicates the selected coffee quantity.

 Place a corresponding cup under the coffee dispenser (e.g. coffee mug).

 Next press the „OK“ key (Fig. 3, g) and keep it pressed until the desired cup measure is reached.

 During the filling the display indicates «CUP LEVEL»; the bar indicator in the bottom line moves up. The max. bar indication corresponds to the max. possible cup measure of ca. 240 ml.

 When you save the cup measure in coffee bean mode, firstly the grinder starts and grinds the coffee. Keep the „OK“ key pressed (Fig. 3, g) until the desired cup measure is reached.

 Release the key once your desired cup measure is reached. This cup measure is now saved. The display briefly indicates «PROGRAMMED».

 Repeat the action if you would also like to adjust the measures for the other cup sizes.

 The machine switches off automatically on reaching the max. cup measure. The saved values are retained also when the machine is switched off. If you would like to change your cup size or flavour, you can individually adjust the cup measure at any time or return them to the factory setting with a reset. You will find which settings are reset under „Resetting the machine to the factory setting (Reset)“.

 The saving of the cup measure is only possible for 1 cup. For dispensing of 2 cups the saved values are doubled.

## 10.2 Changing and saving the coffee quantity

This is only possible with coffee bean mode, not for use with ground coffee. Should your taste change or you find the coffee to strong or too mild, you can change just the coffee quantity without changing the cup measure.

➔ First press the „Cup Size“ key (Fig. 3, d)  until the cup symbol illuminates, for which you would like to adjust the coffee quantity. The display shows e.g. «1 CUP LARGE».

 The top line in the display shows the selected cup size. The bottom line in the display always shows the coffee quantity you have saved previously for this cup measure, e.g. «STRONG»

➔ Next press the „Coffee quantity“ key (Fig. 3, c)  until the desired coffee quantity symbol is illuminated. The display shows e.g. «MILD». The value is now saved.

➔ Repeat the process if you also want to adjust the coffee quantities for the other cup sizes.

 Be sure the follow the order; first select the cup size, then the coffee quantity.

 The saved quantities remain stored when the coffee machine is switched off.

## 11 Setting the Grinding Texture

 **Note!** The grinder settings must be changed only while coffee is being ground. Making adjustments to the stationary grinder can damage the coffee machine.

➔ Dispense a coffee with beans. During the grinding, set the grinding texture with the grinding texture setting lever (Fig. 2, V) and (Fig. 19).

The lever positions have the following effects:



Fine grade for intensive taste



Medium grade for normal taste



Coarse grade for mild coffee

### Remove foreign bodies from the grinder

Foreign bodies, such as small stones in the grinder can damage the grinder. The coffee machine includes a stone detector. A foreign body in the coffee causes a loud, even rattle. If you hear this noise while coffee is being ground, immediately switchoff the coffee machine and remove the foreign body, as described in „Cleaning the Grinder“.

## 12 Menu settings

### 12.1 Setting language

You can select between several languages. The factory setting is «ENGLISH». You can change this setting as follows:

➔ Press the „Menu“ key (Fig. 3, f) . The menu point «LANGUAGE» appears.

➔ Confirm the menu point with the „OK“ key (Fig. 3, g). The set language appears in the display (on placing in operation for the first time, the factory setting «ENGLISH»).

➔ Press the paging keys ► or ◀ (Fig. 3, c or d) until the desired language appears.

➔ When the desired language is displayed, confirm it with the „OK“ key (Fig. 3, g). This language is now programmed.

 After the programming, the display returns in the main menu to the menu point «LANGUAGE».

 To return to the coffee mode, press the „Menu“ key (Fig. 3, f)  or wait ca. 30sec. for the machine to return automatically to the coffee mode.

## 12.2 Setting the Coffee Temperature

There are five temperature levels to choose from. The coffee temperature levels are defined as follows:

- «TEMPERATURE 1» = „luke warm“
- «TEMPERATURE 2» = „warm“
- «TEMPERATURE 3» = „normal“
- «TEMPERATURE 4» = „hot“
- «TEMPERATURE 5» = „extra hot“

The factory setting is «TEMPERATURE 3». You can change this setting as follows:

 Press the „Menu“ key (Fig. 3, f) . The menu point «LANGUAGE» appears.

 Press the paging keys ► or ◀ (Fig. 3, c or d) until the menu point «TEMPERATURE» appears.

 Confirm the menu point with the „OK“ key (Fig. 3, g). The display shows the current setting, e.g. «TEMPERATURE 3».

 Where necessary select a different temperature, using the paging keys ► or ◀ (Fig. 3, c or d).

 When the required temperature is indicated, confirm this with the „OK“ key (Fig. 3, g). This temperature is now programmed.

 After programming, the display returns automatically in the main menu to the menu point «TEMPERATURE».

 To return to the coffee mode, press the „Menu“ key (Fig. 3, f)  or wait ca. 30 sec. for the machine to return automatically to the coffee mode.

## 12.3 Setting the Switch-off Time

If the coffee machine is not used for a set amount of time, it automatically switches off for safety and economy reasons.

You can choose between five switch-off times (automatic switch-off after 1 to 5 hours):

«SHUT OFF TIME 1h» = 1 hour

«SHUT OFF TIME 2h» = 2 hours

«SHUT OFF TIME 3h» = 3 hours

«SHUT OFF TIME 4h» = 4 hours

«SHUT OFF TIME 5h» = 5 hours

The factory setting is «SHUT OFF TIME 1h». You can change this setting as follows:

 Press the „Menu“ key (Fig. 3, f) . The menu point «LANGUAGE» appears.

 Press the paging keys ► or ◀ (Fig. 3, c or d) until the menu point «SHUT OFF TIME» appears.

 Confirm the menu point with the „OK“ key (Fig. 3, g). The display indicates the current setting, e.g. «SHUT OFF TIME 3h».

 Where necessary, select a different switch-off time with the paging keys ► or ◀ (Fig. 3, c or d).

 When the required switch-off time is indicated, confirm this with the „OK“ key (Fig. 3, g). This switch-off time is now programmed.

 After the programming, the display returns automatically in the main menu to menu point «SHUT OFF TIME».

 To return to the coffee mode, press the „Menu“ key (Fig. 3, f)  or wait ca. 30 sec. for the machine to return automatically to the coffee mode.

## 12.4 Interrogate the number of dispensed coffees and the cup measures

The coffee machine has the facility to display the total number of cups of coffee made.

You can also display the cup measures programmed for the three cup sizes.

 Where 2 cups of coffee are dispensed simultaneously, there are also counted as 2 cups of coffee.

 Press the „Menu“ key (Fig. 3, f) <sup>MENU</sup>. The menu point «LANGUAGE» appears.

 Press the paging keys ► or ◀ (Fig. 3, c or d) until the menu point «INFO» appears.

 Confirm the menu point with the „OK“ key (Fig. 3, g). The display shows the number of cups dispensed up to this time, e.g. «QUANTITY 135» for 135 dispensed coffees.

 Repeatedly press the paging keys ► or ◀ (Fig. 3, c or d) to indicate the currently saved cup measures for each of the three cup sizes. The display shows the selected cup size, e.g. «MEDIUM» and in the second line, the corresponding saved cup measure as a bar indication.

 The max. bar indication corresponds to the max. possible cup measure of ca. 240 ml.

 To return to the coffee mode, press the „Menu“ key (Fig. 3, f) <sup>MENU</sup> or wait ca. 30 sec. for the machine to automatically return to the coffee mode.

## 12.5 Resetting the machine to the factory setting (Reset)

This function is used to reset changes you have made to the factory settings. The following settings or saved values are affected:

- Water hardness
- Cup measures/coffee quantities
- Coffee temperature
- Switch-off time

 Press the „Menu“ key (Fig. 3, f) <sup>MENU</sup>. The menu point «LANGUAGE» appears.

 Press the paging keys ► or ◀ (Fig. 3, c or d) until the menu point «RESET» appears.

 Confirm the menu point with the „OK“ key (Fig. 3, g). The display shows «RESET».

 Confirm the menu point with the „OK“ key (Fig. 3, g). The display shows «RESET PROGRAMMED». The machine is now reset to the factory settings.

 After programming, the machine returns automatically to the menu point «RESET».

 To return to the coffee mode, press the „Menu“ key (Fig. 3, f) <sup>MENU</sup> or wait ca. 30 sec. for the machine to automatically return to the coffee mode.

## 12.6 Reset display language

With this function you can reset the machine to its status on first placing in operation.

The following settings are **not** affected:

- Water hardness
- Cup measures/Coffee quantities
- Coffee quantities
- Coffee temperatures
- Switch-off time

 Press the „Menu“ key (Fig. 3, f) <sup>MENU</sup> and keep it pressed. Then press the „On/Off“ key (Fig. 3, h) ①. The display shows the menu point «LANGUAGE RESET».

 Confirm the menu point with the „OK“ key (Fig. 3, g). The machine switches off.

 You have now carried out a „Language Reset“ and the next time the machine is placed in operation you must reselect the language; see „Switching on for the first time“.

 If you do not wish to carry out a „Language Reset“, press the „On/Off“ key (Fig. 3, h) at menu point «LANGUAGE RESET» ①.

## 13 Cleaning and Care

To ensure consistent coffee quality and faultless operation, always keep your coffee machine clean.

### 13.1 Regular Cleaning



**Caution!** Before cleaning, switch off the coffee machine and allow it to cool down. Do not use any abrasive, scouring or corrosive cleaning materials. Wipe the inside and outside of the case only with a damp cloth.



**Note!** Never put the coffee machine or separate parts of the coffee machine in the dishwasher.



**Note!** Never put water in the coffee bean container, as this would damage the grinder.



Remove the water tank daily (**Fig. 7**) and empty any remaining water. Rinse out the water tank with fresh water. Use fresh water every day.



Empty the container daily, see „Emptying the Container“.



Regularly drain the drip tray. This can be done at any time, but must be done when the red Drip tray float (**Fig. 1, I**) appears through the opening in the drip grille.



Regularly (at least once per week) clean the Water tank (**Fig. 1, N**), Drip tray (**Fig. 1, J**), Drip grille (**Fig. 1, H**) and Container (**Fig. 1, G**) with warm water, a mild washing up liquid and possibly a brush.



From time to time, remove the coffee bean container and clear away any residues.



Each time the machine is used for frothing, remove the frothing aid and clean off any milk remains. The air intake opening under the seal must not become blocked. This can be cleaned out with a thin needle.

### 13.2 Cleaning the height adjustment



If the height adjustment of the coffee dispenser becomes stiff, remove the container, open the service cover and remove it. Slide the height adjuster right down, and off the bottom. To do this, gently raise the inside catch. Use warm water to clean any coffee residues from both parts. Reassemble the two parts. To do this, gently pull up the catch. Check the ease of movement of the height adjuster. Refit the service cover and push the container back in place.

### 13.3 Emptying the Container

At regular intervals, after every 16 coffee brews, the „Waste container“ indicator (**Fig. 3, j**)  signals that the container has to be emptied and cleaned. The display shows «WASTE CONTAINER».

When the coffee machine is in daily use, empty the container daily. As a reminder the display shows «WASTE CONTAINER» every time you switch the machine off.



Always empty the container with the coffee machine switched on, otherwise the coffee machine does not register that the container has been emptied.

### 13.4 Cleaning the Grinder

Use the supplied brush to remove ground coffee residues.



**Note!** Never put water in the grinder. This would damage the grinder.



Press the „On/Off“ key (**Fig. 3, h**)  to switch off the coffee machine. Unplug from the mains socket.



Turn the bean container so that the mark is at the „UnlockContainer“ position  and remove the container (**Fig. 20**).



Remove any remaining coffee beans (you could use the vacuum cleaner with the hose or crevice tool attachment for this).



If a foreign body is impossible to remove, take off the grinding ring.



To do this, proceed as follows (**Fig. 21**):

1. Push the Release catch for removing grinding ring (Fig. 2, U) forward toward the centre of the grinder.
2. Keep it in this position and turn the Lever for setting grinding texture (Fig. 2, V) approximately one full turn clockwise until it comes up against the stop.



You can continue to turn the Lever for setting grinding texture (Fig. 2, V) only if the Release catch for removing grinding ring (Fig. 2, U) is pressed.



Now release the grinding ring (**Fig. 22**) and remove the foreign body or bodies.



**Caution!** Risk of injury from the spinning grinder. Never switch the coffee machine on, when you are working on the grinder. This can lead to severe injuries. Before starting work, ensure that the machine is unplugged from the mains socket.



When refitting the grinding ring, ensure that both catches on the grinding ring holder engage in the corresponding slots (**Fig. 22**).

**Failure to do this can lead to damage to the grinder.**



Turn the Lever for setting grinding texture (Fig. 2, V) approximately one full turn anticlockwise until it comes up against the stop.



Set the bean container in place at the „UnlockContainer“ position  and turn it back to the „Coffee Beans“ position .



Add a small quantity of coffee beans, and test the proper operation of the grinder by making a cup of coffee. The first time the grinder is used, or after cleaning, less ground coffee will enter the coffee-making unit, because the channel first has to be filled. This can influence the first cup of coffee.

## 13.5 Cleaning the Coffee-making Unit

We recommend cleaning the brewing unit monthly. More frequent cleaning is recommended if the machine is used more intensively. If your appliance is left unused for longer periods (e.g. holidays), it is necessary to empty the coffee grounds container and the water reservoir. Before reconnecting clean the brewing unit thoroughly.



### Removing the brewing unit:

Switch off the appliance with button h “ON/OFF”. The appliance carries out a rinsing process and asks you subsequently to empty the coffee grounds container.

1. Pull the coffee grounds container out of the appliance, empty and clean it. **Fig. 23**
2. Press the unlocking button on the service door. **Fig. 24**
3. The service door opens to the front. **Fig. 25**
4. The brewing unit is located behind the service door. **Fig. 26**



**Caution! Risk of burning through hot brewing unit! If you have just dispensed coffee, then the dispenser could still be hot!**

5/6 Remove the brewing unit by inserting your index finger through the ring of the coffee dispenser at the front of the brewing unit and pull the brewing unit straight forwards. Prevent the brewing unit with the other hand from falling. **Fig. 27, 28.**

1. **Cleaning the brewing unit / inserting the brewing unit**

The brewing unit is open and the ejection lever folds down. Turn the brewing unit around. Both stainless steel sieves are easily accessible now. **Fig. 29.**

- 2 Clean the brewing unit under warm running water, particularly the stainless steel sieves must be well rinsed and cleaned of coffee remains. Dip the brewing unit in hot water to release the dried coffee remains. Dry the brewing unit. **Fig. 30**
- 3 Inserting the brewing unit: Turn the brewing unit to the correct position (the outlet tube faces forwards and downwards), set the brewing unit in the guide grooves and push the brewing unit fully into the appliance. **Fig. 31**
- 4 Close the service door until it locks audibly into position. **Fig. 32**
- 5 Reinsert the coffee grounds container. **Fig. 33**  
The appliance can only be switched on if the brewing unit is set in and the service door is closed. After switching on the brewing unit re-adjusts itself, the normal heating process starts again. When dispensing coffee for the first time after cleaning, an increased amount of water will access the coffee grounds container.

### 13.6 Running the Cleaning Program

The cleaning program permits the intensive cleaning of otherwise inaccessible locations. Start the cleaning program at the latest when you are instructed by the display indication «CARRY OUT CLEANING PROCESS».

The cleaning process takes ca. 8 minutes and should not be interrupted.



Use only cleaning products recommended by Fagor. To obtain them, consult your distributor or our Customer Care Helpline.

Before starting the cleaning program, clean the brewing unit (see „Cleaning the Coffee-making Unit“ page 49).

Press the „Menu“ key (Fig. 3, f) <sup>MENU</sup>. The menu point «LANGUAGE» appears.

Press the paging keys ► or ◀ (Fig. 3, c or d) until the menu point «CLEAN» appears.

Confirm the menu point with the „OK“ key (Fig. 3, g). The display shows «START CLEANING».

Confirm with the „OK“ key (Fig. 3, g). The display shows «PREPARE CLEANING».

**To prepare for cleaning, follow the instructions in the display.**

- «REFILL WATER – PRESS OK»

Remove the water tank, fill it with water and replace. Then press the „OK“ key (Fig. 3, g). The unit rinses 2 x automatically.

- «BEAN CONTAINER IN POWDER MODE»

This message only appears when the bean container is in bean mode.

Turn the bean container to the position „Ground coffee“ (**Fig. 35**).

- «TABLETS IN POWDER HOLDER – PRESS OK»

Place a cleaning tablet in the powder holder (**Fig. 36**). Then press the „OK“ key (Fig. 3, g).

- «WAIT»

The brewing unit is positioned.

- «WASTE CONTAINER UNDER OUTLET – PRESS OK»

Place the emptied container under the outlet as shown in **Fig. 37**.

The container serves as a collecting vessel for the cleaning fluid.

Press the „OK“ key (Fig. 3, g). The cleaning program starts.



During the cleaning process the display shows the following indications alternately:

- **«CLEANING 1 <1-6>»:**  
The program carries out 5 cleaning cycles. The pauses enable the cleaning solution to take effect. The cleaning cycles are counted off in the display.
- **«IN PROCESS»**  
The bar indication in the bottom line increases with the advance of the pause duration.



In the event of a power failure or interruption, the program must be restarted!  
The cleaning process takes ca. 8 minutes. Then the following is shown in the display:

- **«PUSH IN WASTE CONTAINER»**  
 Replace the container.
  - **«WAIT»**
  - **«The brewing unit is positioned.»**
  - **«WASTE CONTAINER UNDER OUTLET»**  
 Place the waste container under the outlet again.
  - **«PRESS OK. CLEANING 6 <1-6>»**
  - **«Rinsing phase.»**  
 Rinsing phase.
  - **«EMPTY WASTE CONTAINER - PRESS OK»**  
 Empty and replace the container. Then press the „OK“ key (Fig. 3, g).  
**«WAIT»**
  - **«REFILL WATER – PRESS OK»**  
 Remove the water tank, refill water and replace. Then press the „OK“ key (Fig. 3, g).
  - **«CLEANING COMPLETED»**  
When this message appears, the cleaning program is ended.
  -  Turn the bean container to the desired position. The machine is now ready for use and in the status of the last selected coffee mode.
-  After running the cleaning program, you are advised to throw away the first cup of coffee from the machine.

### 13.7 Running the descaling programme

The descaling programme allows a simple and effective descaling of the appliance. You should descale the appliance at regular intervals, latest, however when you are informed by the display indication “CARRY OUT DESCALING”. The descaling process is carried out in 2 phases, takes several minutes and should not be interrupted.

The frequency of descaling depends on how hard the water is in your region. Please do not forget to find out the water hardness and adjust the corresponding hardness degree on the appliance. Please read chapter “Determining and adjusting the water hardness”.

Use only limescale removal products recommended by FAGOR. You may obtain them from our authorised distributor network or through our customer care helpline.

#### Method phase 1: descaling

1. Press button **f** “Menu”. Subsequently press button **c** “Scroll” or button **d** “Scroll” until the menu point “DESCALE” appears.
2. Confirm the menu point with button **g** “OK”. If you press button **g** “OK” once more you will receive instructions via the display how you have to prepare the descaling. **Follow the instructions on the display:**
  - **REFILL <250ml> WATER** changes with **125ml DESCALER IN WATERTANK – PRESS OK**.
3. Pull out the water tank. Put 125ml descaler agent into the water tank. Then add 250ml water into the water tank by filling the empty descaler bottle twice with fresh water (see Illustration). Replace the water reservoir – press button **g** “ok”, the descaling program starts. **Fig. 34**

- **WAIT**  
The brewing unit is positioned.

- **DESCALING** changes with **IN PROCESS**  
Descaling process of the brewing unit starts.  
The program carries out several cycles. During the descaling process the display indications "**DESCALING**" to "**IN PROCESS**" are shown repeatedly and alternately. The pause times, which are displayed by the indication "**IN PROCESS**" to "**IN PROCESS IIIIIIIIIII**", are for the cleaning agent to take effect.

- **WAIT**  
The brewing unit is positioned.

**Caution! Risk of scalding when the steam valve is in use!**

Hot water can cause scalding. Only use the steam valve when holding a container underneath or turn the steam valve into the position in which liquid can flow into the drip tray.

- 4 **OPEN STEAM VALVE**  
Open the steam valve, the descaling process above the steam valve starts. Only use the steam valve when holding a container underneath or turn the steam valve into the position in which liquid can flow into the drip tray. **Fig. 38**

- 5 **CLOSE STEAM VALVE**  
Close the steam valve. **Fig. 40**

- 6 **EMPTY WASTE CONTAINER**  
Empty and clean the coffee grounds container. The coffee grounds container serves as a collecting vessel for the descaling water. Put the coffee grounds container back into the appliance. **Fig. 37**

- 7 **CLEAN DRIP TRAY – PRESS OK**  
Pull out the drip tray, rinse thoroughly and insert. – press button **g** "OK ". **Fig. 39**

- 8/9 **CLEAN & REFILL WATERTANK – PRESS OK**  
Pull out the water reservoir, rinse

thoroughly, fill with 1 litre of fresh water and insert – press button **g** "OK ". **Fig 41, 42**

**Method phase 2: rinse**

**Caution! Risk of scalding when the steam valve is in use!**

Hot water can cause scalding. Only use the steam valve when holding a container underneath or turn the steam valve into the position in which liquid can flow into the drip tray.

- **OPEN STEAM VALVE**  
Open the steam valve, the rinsing process above the steam valve starts.
- **UNIT RINSES**  
The program carries out a fresh water flushing through the steam valve. The pump switches off automatically after the rinsing process is finished.
- **CLOSE STEAM VALVE**  
Close the steam valve.
- **WAIT**  
The brewing unit is positioned.
- **UNIT RINSES**  
The program carries out a fresh water flushing through the brewing unit. The pump switches off automatically after the rinsing process is finished.
- **EMPTY WASTE CONTAINER**  
Empty and clean the coffee grounds container. Put the coffee grounds container back into the appliance.
- **CLEAN DRIP TRAY – PRESS OK**  
Pull out the drip tray, rinse thoroughly and insert. – press button **g** "OK ".
- **REFILL WATER – PRESS OK**  
Pull out water reservoir, fill with fresh water and put back again –press button **g** "OK ".
- **DESCALING COMPLETED**  
The descaling programme has finished when this display indication appears. In case of power failure during the descaling process the program has to be started again!
- The appliance is now ready for operation again and the status is that of the last coffee mode selected. We recommend pouring away the first cup of coffee made after running the descaling programme.

### 13.8 Cleaning the steam valve

Clean the frothing unit as well as the steam valve after frothing or heating up milk. If the steam valve allows only a reduced amount or no steam or hot water to pass through, we recommend decaling in addition.

 **Caution! Risk to health through milk residue on the frothing unit and steam valve!** Contamination through dried milk on the frothing unit as well as the steam valve is a breeding ground for bacteria. Keep these parts of the appliance clean at all times.

 **Caution! Risk of burning on the frothing unit and steam valve!** The frothing unit as well as the steam valve get very hot during the frothing of milk or the preparation of hot water, and can cause burns. Allow these parts of the appliance to cool down before starting cleaning. Only hold the frothing unit by the black cap.

#### Method:

1. Remove the frothing unit and rinse off the milk residue under flowing water. Subsequently wipe the steam valve with a damp cloth. **Fig. 43**
2. Clean the air suction opening of the frothing unit if blocked by poking the clogged opening carefully with a pointed needle. **Fig. 44**
3. Now unscrew the outlet valve from the steam valve. For this, use the measuring spoon P with the integrated tool function. **Fig. 45**
4. Clean the outlet valve by poking the clogged opening carefully with a pointed needle. Then rinse thoroughly and check that the valve is free. **Fig. 46**  
To clean the steam valve, place a container under the steam valve. Turn rotary switch **D** "Hot water/steam" into position and allow hot water to pass

through briefly without the screwed-on outlet valve. This rinses out any remaining contamination from the steam valve.

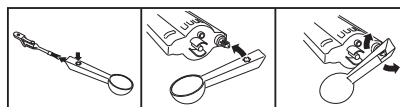
5. Now screw the cleaned outlet valve back onto the steam valve using the measuring spoon **P**. **Fig. 47**
6. Then again place the frothing unit onto the steam valve and lock. **Fig. 48**

 **Caution, protection of the appliance!** A clogged steam valve can damage the appliance! If the steam valve still does not let through any steam or hot water following cleaning of the outlet valve, the device must be descaled. Corresponding information can be found in the chapter "Starting the descaling programme".

## 14 What do I do, if ...

- **... coffee-making is interrupted and «REFILL WATER» is displayed?**
  - The water tank is empty: Refill the water tank and press the „OK“ key (Fig. 3, g).
- **... coffee-making is interrupted and the indications «CLEAN BREWING UNIT» and «SWITCH OFF UNIT» are shown alternately?**
  - Brewing unit is overfilled: Carefully clean the brewing unit; see „Cleaning the Coffee-making Unit“.
  - In powder mode spoon in a max. of 2
  - In powder coffee mode, fill in max. 1 measuring spoon of coffee powder.
  - Adjust to a lower grinding level: see „Changing grinding quantities“.
  - Check the ejection lever: see „Cleaning the brewing unit“
- **... the machine can no longer be operated and «WASTE CONTAINER» is indicated?**
  - Container is full: Empty container and clean thoroughly; see „Emptying the Container“.

- **... «CARRY OUT CLEANING PROCESS» is displayed?**
  - Number of coffees dispensed necessitates cleaning: Run cleaning program; see „Running the Cleaning Program“.
- **... «CARRY OUT DESCALING» is displayed?**
  - Number of coffees dispensed necessitates descaling: Carry out descaling; see „Running the Descaling Program“.
- **... the espresso/coffee is not hot enough?**
  - Preheat the cups with hot water.
  - Increase coffee temperature; see „Setting the Coffee Temperature“.
  - The coffee machine may need descaling.
- **... the espresso/coffee is too weak?**
  - not enough ground coffee: spoon in correct measure, max. 2 measuring spoons.
  - The coffee bean container is empty. Add coffee beans.
  - The coffee quantity is set too low. Increase the coffee quantity, see „Changing and saving the coffee quantity“.
  - The grinding texture is set too coarse. Set the grinding texture to a finer grade, see „Setting the Grinding Texture“.
- **...the crema is too weak?**
  - Use fresh water.
  - Use fresh beans or fresh coffee powder.
  - Clean the coffee-making unit, see „Cleaning the Coffee-making Unit“.
- **...milk is not frothy enough?**
  - The milk is too hot or too old or the fat content is too high. Use suitable milk.
  - Blocked steam nozzle. Clean the steam nozzle.
  - The air intake in the frothing aid is blocked. Clean the frothing aid.
- **... the bean container will not locate on the grinder?**
  - Coffee bean residue on or around the grinder: Remove coffee bean residue from the grinder.
  - Coffee bean residue is jammed in the bean container lock. Clear the bean container lock of coffee bean residue.
- **... the grinder makes very loud noises when grinding?**
  - The grinder is blocked by a foreign body. Remove the foreign body as described in this manual, refer to „Cleaning the Grinder“.
  - You can continue to use your coffee machine with ground coffee.
- **... the coffee machine has to be transported?**
  - Keep the original packaging as transport protection.
  - Secure the coffee machine against jarring.
  - Empty the coffee machine tank and container and allow any remaining moisture in the system to steam off. This will protect your coffee machine from being damaged by freezing in cold weather. To steam off the system, remove water tank and then select the steam function. When no more steam is released, turn off the steam tap and switch off the coffee machine.
  - Care should also be taken with the location of the coffee machine – especially in cold weather, when damage can be caused by freezing.
- **.....“LOOSEN BREW UNIT”?**
  - Remove the brewing unit and loosen the brewing unit with at least 3 revs. on the back side, using the tool function of the measuring spoon **P**.



- **... The brewing unit cannot be removed?**
  - Position of the notched connecting pin at the end of the brewing unit is incorrect: Turn the notched connecting pin.
- **... The appliance switches off after rinsing or while coffee is being requested?**
  - Pressure in the brewing unit too high: Open rotary switch "Hot water / Steam" to position . Remove brewing unit and clean, open the brewing unit before cleaning. To do this, turn on the black toothed cone.
- **... Insufficient water level display despite full water tank?**
  - Air in the system: Take some hot water.
- **... The appliance cannot be switched on?**
  - Mains plug unplugged: Insert mains plug.
  - Service door not closed: Insert brewing unit and close the service door.
  - Brewing unit not inserted: Insert brewing unit and close the service door.
- **... Water in the coffee grounds container?**
  - During every rinsing process, water gets into the coffee grounds container: None (for technical reasons)
  - Preceding abortion of coffee making, for example due to insufficient water level: Check water tank for sufficient water level prior to each use.
- **... No water comes out of the coffee outlet during rinsing?**
  - Brewing unit blocked: Clean brewing unit.

- 15**  This coffee machine complies with the following EU Directives:
- 73/23/EEEC of 19.2.1973 „Low Voltage Directive“, including Amendment Directive 93/68/EEC.
  - 89/336/EEC of 3.5.1989 „EMI Directive“, including Amendment Directive 92/31/EEC.

## 16 Technical Data

Mains voltage: 220-240 V  
Power consumption: 1290-1400 W

## 17 INFORMATION FOR THE CORRECT DISPOSAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated

waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

To remind you that you must collaborate with a selective collection scheme, the symbol shown appears on the product warning you not to dispose of it in traditional refuse containers.

For further information, contact your local authority or the shop where you bought the product.



## E Estimada cliente, estimado cliente

Lea por favor atentamente estas instrucciones de uso. ¡Observe sobre todo las indicaciones sobre la seguridad! Conserve las instrucciones de uso para consultas posteriores y entréguelas también a los eventuales propietarios sucesivos del aparato.

### Índice

|          |                                                  |           |           |                                                                                      |           |
|----------|--------------------------------------------------|-----------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Leyenda</b>                                   | <b>33</b> | <b>10</b> | <b>Programa el nivel de llenado de las tazas y la cantidad de café a moler</b>       | <b>43</b> |
| 1.1      | Equipamiento (Fig. 1)                            | 33        | 10.1      | Modificar y memorizar el nivel de llenado de las tazas y la cantidad de café a moler | 43        |
| 1.2      | Vista superior (Fig. 2)                          | 33        | 10.2      | Modificar y almacenar la cantidad de café a moler                                    | 44        |
| 1.3      | Zona de los mandos (Fig. 3)                      | 33        | <b>11</b> | <b>Ajuste del grado de molienda</b>                                                  | <b>44</b> |
| <b>2</b> | <b>Café y expreso</b>                            | <b>34</b> | <b>12</b> | <b>Ajustes del Menú</b>                                                              | <b>44</b> |
| <b>3</b> | <b>Indicaciones de seguridad</b>                 | <b>34</b> | 12.1      | Determinar el idioma                                                                 | 44        |
| <b>4</b> | <b>Resumen de los puntos del Menú</b>            | <b>36</b> | 12.2      | Ajustar la temperatura del café                                                      | 45        |
| <b>5</b> | <b>Primera puesta en funcionamiento</b>          | <b>36</b> | 12.3      | Ajustar la desconexión automática                                                    | 45        |
| 5.1      | Colocar el aparato y conectarlo a la red         | 36        | 12.4      | Consultar el número de cafés servidos y los niveles de llenado de tazas              | 46        |
| 5.2      | Llenado del agua                                 | 36        | 12.5      | Restaurar los ajustes de fábrica en el aparato (Reset)                               | 46        |
| 5.3      | Primera conexión del aparato                     | 37        | 12.6      | Restaurar idioma de pantalla                                                         | 46        |
| 5.4      | Conectar el aparato                              | 37        | <b>13</b> | <b>Limpieza y cuidados</b>                                                           | <b>47</b> |
| 5.5      | Desconexión del aparato                          | 38        | 13.1      | Limpieza regular                                                                     | 47        |
| 5.6      | Ajustar la dureza del agua                       | 38        | 13.2      | Limpieza del ajuste de la altura                                                     | 47        |
| <b>6</b> | <b>Preparación de café en grano</b>              | <b>39</b> | 13.3      | Vaciado del recipiente de los posos                                                  | 47        |
| 6.1      | Llenado del recipiente para café en grano        | 39        | 13.4      | Limpieza del molinillo                                                               | 48        |
| 6.2      | Seleccionar el tamaño de las tazas               | 39        | 13.5      | Limpieza de la unidad de erogación                                                   | 48        |
| 6.3      | Seleccionar cantidad de café a moler             | 39        | 13.6      | Realización del programa de limpieza                                                 | 49        |
| 6.4      | Seleccionar el número de tazas y salida del café | 40        | 13.7      | Realización del programa de descalcificación                                         | 50        |
| <b>7</b> | <b>Preparación de café molido</b>                | <b>40</b> | 13.8      | Limpieza de la tobera de vapor                                                       | 52        |
| 7.1      | Llenado del orificio para el café molido         | 41        | <b>14</b> | <b>¿Qué hacer, cuando ...</b>                                                        | <b>53</b> |
| 7.2      | Seleccionar el tamaño de las tazas               | 41        | <b>15</b> | <b>Directrices de la UE</b>                                                          | <b>55</b> |
| <b>8</b> | <b>Espumado de la leche</b>                      | <b>41</b> | <b>16</b> | <b>Datos técnicos</b>                                                                | <b>55</b> |
| <b>9</b> | <b>Preparación de agua caliente</b>              | <b>42</b> | <b>17</b> | <b>Eliminación de desechos</b>                                                       | <b>55</b> |

## 1 Leyenda

### 1.1 Equipamiento (Fig 1)

- A** Vista superior (ver Fig. 2)
- B** Recipiente con tapa para café en grano
- C** Compuerta de servicio
- D** Selector giratorio para vapor y agua caliente
- E** Salida de altura regulable con tubos de salida
- F** Tobera giratoria para vapor y agua caliente con elemento auxiliar de espumado
- G** Recipiente de posos (extraíble)
- H** Rejilla antigoteo
- I** Flotador de la bandeja recoge gotas
- J** Bandeja recoge gotas
- K** Display
- L** Placa de características (en la parte de arriba tras la compuerta de servicio)
- M** Zona de los mandos (ver Fig. 3)
- N** Depósito de agua con indicador del nivel de llenado (extraíble)
- O** Tiras de comprobación de la dureza del agua
  - O.1 Agente Descalcificador
  - O.2 Agente de limpieza
- P** Cuchara medidora con pincel de limpieza

### 1.2 Vista superior (Fig. 2)

- Q** Soporte para tazas
- R** Orificio de llenado para café molido con tapa (boca de entrada del café molido)
- S** Regulación de la posición del recipiente para café en grano
- T** Desbloqueo compuerta de servicio
- U** Desbloqueo para la extracción del anillo de molienda
- V** Palanca de regulación del grado de molienda

### 1.3 Zona de los mandos (Fig. 3)

- a** Tecla „selección de vapor“  (con indicador)
- b** Tecla „1 ó 2 tazas de café“  (con indicador)
- c** Tecla „Cantidad de café a moler“  \* (con indicador)
- \* En el menú de selección (tecla **f**) esta tecla sirve para “pasar la página” en el menú ►
- d** Tecla „tamaño de la taza“    \*\* (con indicador)
- \*\* En el menú de selección (tecla **f**) esta tecla sirve para “pasar la página” en el menú ◀
- e** Tecla „enjuagar“  (con indicador)
- f** Tecla „menú“  (con indicador)
- g** Tecla „OK“  (con indicador)
- h** Tecla „Conexión/Desconexión“  (con indicador)
- i** Indicador „Calentamiento“ 
- j** Indicador „Vaciar recipiente de posos“ 
- k** Indicador „Llenar depósito de agua“ 

## 2 Café y expreso

La función de su máquina le garantiza

- un sencillo **manejo**, al preparar café y también en el mantenimiento y cuidados.

Se consigue un excelente **aroma individual** mediante

- el sistema de erogación previa: antes de la erogación propiamente dicha, se humedece el café molido para extraer todo su aroma,
- la cantidad de agua por taza, ajustable de forma individual entre un expreso corto y un café largo con crema (espuma),
- la temperatura del café, con la que se hace la erogación del mismo, regulable individualmente,
- la posibilidad de elegir entre una taza de café normal o más cargado,
- el grado de molienda, ajustable al tipo de tueste de los granos de café,
- y desde luego, por la crema, la corona de espuma que hace tan incomparable al café expreso para sus amantes.

**Por cierto:** el tiempo de contacto del agua con el café molido es significativamente más corto en el café expreso que en el café de filtro. Con ello se liberan menos sustancias amargas del café molido, lo cual hace al café expreso mucho más saludable.

## 3 Indicaciones de seguridad



La seguridad de este aparato corresponde a las reglas reconocidas de la técnica y a la Ley sobre la seguridad de aparatos. Sin embargo, como fabricantes nos creemos en la obligación de recordarle las siguientes indicaciones de seguridad.

### Seguridad general

- El aparato sólo puede ser conectado a una red cuya tensión, tipo de corriente y frecuencia coincidan con las datos de la placa de características (ver en la parte superior, tras las compuertas de servicio)
- Evitar el contacto del cable de alimentación con aparatos o piezas muy calientes.
- ¡No estirar nunca del cable para desenchufar la clavija de la red!
- No ponga el aparato en funcionamiento, cuando:
  - el cable de alimentación esté dañado o
  - si la carcasa muestra daños visibles.
- Enchufe la clavija a la red sólo si el aparato está desenchufado.
- Este aparato no está concebido para su uso por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos de que se les haya dado una formación o supervisión inicial sobre el uso del aparato, por una persona responsable de su seguridad.

### Seguridad de los niños

- **¡No deje el aparato funcionando sin vigilancia, y tenga un especial cuidado con los niños!**

### Seguridad durante el funcionamiento

- **¡Atención! La salida del café, la tobera giratoria y el soporte de las tazas se calientan durante el funcionamiento. ¡Mantenga alejados a los niños!**

- **¡Atención! ¡Existe riesgo de quemaduras cuando la tobera de vapor está activada! El agua caliente saliente o el vapor de agua pueden ocasionar quemaduras. Active la tobera de vapor solamente si ha colocado un recipiente bajo la misma.**

- ¡No caliente líquidos inflamables con vapor!
- Utilice el aparato sólo si hay agua en el sistema. Llene el depósito de agua sólo con agua fría; no ponga agua caliente, leche, ni ningún otro líquido. Tenga en cuenta que el volumen máximo de llenado es de 1,5 litros.
- No introduzca granos de café congelados ni caramelizados en el recipiente para café en grano; utilice solamente granos de café tostados. Limpie los granos de café de cualquier cuerpo extraño. De lo contrario, la garantía no será válida.
- Ponga sólo polvo de café en el correspondiente orificio de llenado.
- No deje conectado el aparato si no es necesario.
- No exponga el aparato a los agentes atmosféricos.
- Si utiliza una alargadera de cable, utilice solamente un cable comercial normal con una sección de como mínimo 1,5 mm<sup>2</sup>.
- Para evitar de riesgos, las personas con trastornos de la motricidad no deberán conectar el aparato sin compañía.
- Utilice el aparato sólo si la bandeja recoge gotas, el depósito de los posos y la rejilla antigoteo están debidamente colocados.

### **Seguridad durante la limpieza y cuidados**

- Tenga en cuenta las indicaciones de limpieza y descalcificación.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento o limpieza, desconecte el aparato y desenchufe el cable de alimentación.
- No sumerja el aparato en agua.

- Limpiar la tobera de vapor sólo cuando la máquina esté desconectada, fría y sin presión.
- No introduzca piezas del aparato en el lavavajillas.
- No introduzca nunca agua en el moli-nillo, pues éste resultaría dañado.

No abrir ni reparar el aparato. Las reparaciones mal efectuadas pueden provocar riesgos considerables para el usuario.

Las reparaciones en aparatos eléctricos deberán realizarse solamente por especialistas.

Para alguna reparación que eventualmente pueda ser necesaria, inclusive la sustitución del cable de alimentación, diríjase por favor

- a la tienda especializada, donde haya adquirido el aparato, o bien
- al Servicio Fagor de Atención al Usuario.

**Si el aparato se utiliza inadecuadamente o para algún fin ajeno a aquellos para los que se ha construido, no nos haremos cargo de los eventuales daños producidos ni la garantía será válida. Lo mismo se aplicará si no se realiza el programa de limpieza o de descalcificación inmediatamente después del anuncio en el display «REALIZAR LIMPIEZA» o bien «REALIZAR ELIMINACIÓN CAL», y siempre según las indicaciones de las presentes instrucciones de utilización.**

## 4 Resumen de los puntos del Menú

En lo que sigue encontrará un resumen de los puntos del Menú en los que podrá modificar y almacenar los parámetros del aparato programados por la fábrica, así como arrancar programas y consultar informaciones. Encontrará otras informaciones más detalladas en los siguientes capítulos de este manual de utilización.

- **Menú «IDIOMA»**  
Idioma de la pantalla; se pueden seleccionar varios idiomas.  
Ajuste de fábrica: english.
- **Menú «TEMPERATURA»**  
Temperatura programable del café entre 1 (algo caliente) a 5 (extremadamente caliente).  
Ajuste de fábrica: 3 (normal).
- **Menú «TIEMPO DESCONEJ.»**  
Tiempo de desconexión programable entre 1 y 5 horas.  
Ajuste de fábrica: 1h (1 horas).
- **Menü «DUREZA DEL AGUA»**  
Grado programable de dureza entre 1 (blanda) y 4 (muy dura).  
Ajuste de fábrica: 4.
- **Menü «LIMPIAR»**  
Comienzo del programa de limpieza.
- **Menü «ELIMINAR CAL»**  
Comienzo del programa de descalcificación.
- **Menü «CONFIG. FÁBRICA»**  
Vuelta de los parámetros modificados a los ajustes de fábrica.
- **Menü «INFO»**  
Ver las preparaciones de café y las cantidades de llenado de taza para todos los tamaños de taza.

## 5 Primera puesta en funcionamiento

### 5.1 Colocar el aparato y conectarlo a la red

Elija una superficie adecuada, horizontal, estable, no calefactada, seca y resistente al agua. Preste atención a que haya una buena circulación del aire.

**¡Atención!** ¡Si el aparato es llevado desde un sitio frío a un recinto caliente, espere aprox. 2 horas antes de conectarlo!

Recomendamos colocar un material adecuado bajo el aparato para evitar daños por salpicaduras.

 Mantenga el recipiente para café en grano con la marca en la posición „Desbloqueo del recipiente“  y colóquelo (**Fig. 4**). La abertura inferior del recipiente deberá permanecer cerrada (**Fig. 4,a**), de lo contrario (**Fig. 4,b**), introducir la punta de un bolígrafo en la pequeña abertura oval (flecha) del anillo negro con la marca „TOP“ y cerrar la abertura girando hasta el tope en sentido horario.

 Gire ahora el recipiente de café en grano en sentido contrahorario hasta la posición „Café en grano“  (**Fig.10**) o hasta la posición „Café en polvo“  (**Fig. 14**).

 Introduzca la bandeja recogegotas deslizándola hasta que se enclave abajo a la derecha, bajo el depósito de agua (**Fig. 5**).

 Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.

 Si fuera necesario, abra la tapa del compartimiento para el cable en la parte posterior del aparato y recoja allí el cable sobrante (**Fig. 6**).

### 5.2 Llenado del agua

Antes de conectar el aparato, compruebe siempre si hay agua en el depósito y llénelo en su caso. El aparato necesita agua cada vez que se conecta

y desconecta, para realizar el enjuagado automático.

 Retire el depósito de agua del aparato (**Fig. 7**).

 Llene el depósito de agua con agua fría y limpia (**Fig. 8**).

 Ponga sólo agua fría en el depósito de agua. Nunca deberá poner otros líquidos como p.ej. agua mineral o leche.

 Vuelva a colocar el depósito de agua en su sitio (**Fig. 7**). Apriete el depósito con fuerza, para que la válvula del mismo se abra.

 Si por ejemplo durante la preparación del café se debiera poner más agua, parpadea el Indicador „Llenar depósito de agua“ (Fig. 3, k) , en la pantalla pone «LLENAR CON AGUA». Se interrumpirá la preparación del café. Llene el depósito de agua.

 Para conseguir un café siempre aromático, deberá:

- cambiar el agua del depósito diariamente,
- limpiar el depósito del agua como mínimo una vez a la semana con agua (no en agua con lavavajillas). A continuación enjuagar bien con agua limpia.

### 5.3 Primera conexión del aparato

Cuando ponga el aparato en funcionamiento por primera vez, el proceso de conexión continuará sólo si ha seleccionado un idioma.

 Conecte el aparato con la tecla „Conexión/Desconexión“ (Fig. 3, h)  (**Fig. 9**). Se iluminará el indicador rojo.

 El aparato está programado de fábrica con el idioma de pantalla «INGLES».

 Para seleccionar otro idioma, siga con „Determinar el idioma“ en el apartado 12.1

 Si quiere seleccionar «INGLES», pulse la tecla „OK“ (Fig. 3, g). Así, habrá programado el idioma inglés.

La pantalla vuelve entonces automáticamente al menú principal, al punto «**IDIOMA**».

 Para comenzar el funcionamiento, pulse la tecla „Menú“ (Fig. 3, f)  o espere aprox. 30 Seg. hasta que la máquina comience a funcionar automáticamente.

 La pantalla muestra «Xperta». El aparato comenzará ahora a calentarse (información en pantalla «APAR. CALENTANDO») y ejecuta a continuación un ciclo de enjuagado (información en pantalla «CICLO DE LIMPIEZA»). Tras finalizar el enjuagado, el aparato está listo para hacer café. Aparecerá en pantalla la información según la posición básica.

### 5.4 Conectar el aparato

Antes de conectar el aparato, compruebe siempre si hay agua en el depósito y llénelo en su caso. El aparato necesita agua cada vez que se conecta y desconecta, para realizar el enjuagado automático.

 Conecte el aparato con la tecla „Conexión/Desconexión“ (Fig. 3, h)  (**Fig. 9**). Se iluminará el indicador rojo, en pantalla aparece «Xperta».

 Inmediatamente tras la conexión, el aparato se ajusta. Los ruidos producidos por este proceso son completamente normales.

 Durante el calentamiento (aprox. 60 segundos) parpadea la Indicador „Calentamiento“ (Fig. 3, i)  (información en pantalla «APAR. CALENTANDO»).

 Cuando se haya alcanzado la temperatura de funcionamiento, el aparato lleva a cabo un enjuague automático (información en pantalla «APARATO LAVANDO»). El agua caerá a la bandeja recogegotas. El Indicador „Calentamiento“ (Fig. 3, i)  permanecerá iluminado.

El aparato está ahora listo para funcionar. Aparecerá en pantalla la información según el último modo de café seleccionado la última vez.

## 5.5 Desconexión del aparato

-  Desconecte el aparato con la tecla „Conexión/Desconexión“ (Fig. 3, h) ①. El aparato ejecutará un ciclo de enjuagado (información en pantalla «APARATO LAVANDO») y le pedirá entonces que vacíe el depósito de posos (información en pantalla alternativamente cada 1 min. aprox. «DESCONECTAR APARATO» y «VACIAR DEPÓSITO DE POSOS»). Tras 60 seg. el aparato se desconecta automáticamente.

### Desconexión de emergencia

Usted podrá desconectar el aparato en todo momento.

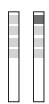
-  Pulse 2 veces seguidas de forma breve la tecla „Conexión/Desconexión“ (Fig. 3, h) ①. Se desconectan todas las funciones y se apaga el aparato.

## 5.6 Ajustar la dureza del agua

Después de la primera puesta en marcha o si se emplea una calidad diferente de agua deberá ajustar el aparato al grado de dureza del agua que corresponda a la calidad local del agua. Utilice la tira de prueba adjunta para determinar el grado de dureza, o infórmese en su ayuntamiento acerca del mismo.

### Determinación del grado de dureza del agua

-  Para ello, mantenga la tira de prueba durante 1 segundo en agua fría. Sacuda el agua sobrante y determine el grado de dureza por medio de los campos coloreados en rosa.

 **Ningún o un campo rosa:**  
**Grado 1, agua blanda**  
 hasta 1,24 mmol/l, es decir,  
 hasta 7° de dureza (escala alemana),  
 es decir,  
 hasta 12,6° de dureza (escala francesa),

 **Dos campos rosas:**  
**Grado 2, dureza media**  
 hasta 2,5 mmol/l, es decir,  
 hasta 14° de dureza (escala alemana),  
 es decir,  
 hasta 25,2° de dureza (escala francesa),

 **Tres campos rosas:**  
**Grado 3, agua dura**  
 hasta 3,7 mmol/l, es decir,  
 hasta 21° de dureza (escala alemana),  
 es decir,  
 hasta 37,8° de dureza (escala francesa),

 **Cuatro campos rosas:**  
**Grado 4, agua muy dura**  
 más de 3.7 mmol/l, es decir,  
 hasta 21° de dureza (escala alemana),  
 es decir,  
 hasta 37,8° de dureza (escala alemana),

### Ajustar y almacenar el grado de dureza del agua determinado

Ud. puede escoger entre 4 grados de dureza. El aparato está ajustado de fábrica para el grado 4 de dureza.

-  Con el aparato conectado, pulse la tecla „Menú“ (Fig. 3, f) . Aparecerá el punto «IDIOMA» del menú.
-  Pulse las teclas Pasar la página ► o ◀ (Fig. 3, c o d) varias veces hasta que el aparezca el punto «DUREZA DEL AGUA».
-  Confirme el punto del menú con la tecla „OK“ (Fig. 3, g). La pantalla muestra los valores actuales, p.ej. «GRADO DE DUREZA 3».
-  Pulse a continuación las teclas Pasar la página ► o ◀ (Fig. 3, c o d) varias veces hasta que el aparezca el grado de dureza buscado.
-  Confirme la selección con la tecla „OK“ (Fig. 3, g).

-  La pantalla vuelve entonces automáticamente al menú principal, al punto «DUREZA DEL AGUA».
-  Para volver al modo café, pulse a continuación la tecla „Menú” (Fig. 3, f)  o espere unos 30 seg., hasta que el aparato vuelva automáticamente al modo café.
-  Podrá realizar otros ajustes del menú. Vea „Ajustes del Menú”.

## 6 Preparación de café en grano

Al preparar el café en grano, tienen lugar los siguientes procesos **de forma totalmente automática** : Molienda, porcionado, prensado, erogación previa, erogación y expulsión del café en polvo ya erogado.

Gracias a la posibilidad del ajuste del grado de molienda y de la cantidad a moler, Usted podrá adaptar el aparato a sus gustos personales.

-  Tenga en cuenta que deberá utilizar sólo café puro en grano, sin añadidos de elementos caramelizados o aromatisados; tampoco utilice café congelado.

### 6.1 Llenado del recipiente para café en grano

-  Gire el recipiente hasta la posición „Café en grano”  (Fig. 10). El mecanismo se ajustará.
-  Ajuste el grado de molienda (Fig.11). Con ayuda del ajuste del grado de molienda (Fig. 2, V) podrá ajustar el grado de molienda del molinillo.

-  **¡Atención!** Antes de llenar por primera vez el aparato con café en grano, podrá realizar el ajuste de una sola vez con el molinillo parado. Una vez llenado el molinillo, ya sólo podrá ajustarlo durante la molienda, ya que de lo contrario pueden producirse daños en el aparato.

-  El ajuste de fábrica es un grado medio de molienda. Encontrará indicaciones para el ajuste del molinillo en el apar-

tado „Ajuste del grado de molienda”.

-  Abra la tapa del recipiente para café en grano y llene éste con café fresco en grano (Fig. 12). Vuelva a cerrar el recipiente a continuación.

-  **¡Atención!** Asegúrese de que no caiga al recipiente ningún cuerpo extraño, como p.ej. piedras. **Los daños** causados por cuerpos extraños en el molinillo están excluidos de la garantía.

### 6.2 Seleccionar el tamaño de las tazas

Seleccione a su gusto un café sólo „corto” o un café „largo” con crema de espuma.

-  Para ello pulse la tecla „Tamaño de las tazas” (Fig. 3, d)    varias veces hasta que aparezca en la pantalla el tamaño-de taza deseado.

Los tamaños de las tazas se muestran como sigue:

-  «TAZA PEQUEÑA» Taza de café solo
-  «TAZA MEDIANA» Taza de café con leche
-  «TAZA GRANDE» Tazón de café con leche

-  La última línea de la pantalla muestra la cantidad de café a moler. En el próximo párrafo encontrará instrucciones sobre cómo puede modificarla.

-  El aparato está ajustado de fábrica con cantidades estándar. Si desea modificar las cantidades de llenado, encontrará para ello indicaciones en „Programa el nivel de llenado de las tazas y la cantidad de café a moler”.

### 6.3 Seleccionar cantidad de café a moler

-  Pulse la Tecla „Cantidad de café a moler” (Fig. 3, c)   varias veces hasta que el símbolo de la cantidad de café a moler se ilumine o se seleccione en pantalla la cantidad deseada de café a moler.

Las cantidades de café a moler se muestran como sigue:

|                                                                                   |                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | «EXTRASUAVE» muy ligero   |
|  | «SUAVE» ligero            |
|  | «NORMAL» normal           |
|  | «FUERTE» cargado          |
|  | «EXTRAFUERTE» muy cargado |

**i** La primera línea de la pantalla muestra el tamaño de la taza. En el párrafo anterior encontrará instrucciones sobre cómo puede seleccionar otro tamaño.

**i** Para no tener que seleccionar la cantidad de café a moler cada vez que conecte el aparato, tiene la posibilidad de almacenar de forma permanente la cantidad de café a moler según el tamaño de la taza. Encontrará indicaciones para ello en el apartado „Programa el nivel de llenado de las tazas y la cantidad de café a moler".

#### 6.4 Seleccionar el número de tazas y salida del café

**➡** Ponga una o dos tazas bajo la salida del café. Podrá ajustar de manera óptima la altura de la salida del café al tamaño de sus tazas subiendo/bajando la misma, para reducir la pérdida de calor y las salpicaduras de café. (Fig. 13).

**i** Si el ajuste de la altura no funciona suavemente, siga las instrucciones de „Limpieza del ajuste de la altura".

**➡** Pulse la tecla „1 ó 2 tazas de café" (Fig. 3, b)  una o dos veces, para seleccionar 1 ó 2 tazas. La pantalla muestra «1TAZA» o bien «2 TAZAS». Si ha seleccionado «2 TAZAS» se encenderá el indicador de la tecla.

**➡** Pulse la tecla „OK" (Fig. 3, g). El café se hace.

Si se selecciona el modo de funcionamiento de dos tazas, la cafetera preparará dos cafés, de forma que primero llenará una

taza y, después, la otra. No retire ninguna de las tazas hasta que no hayan finalizado por completo ambos procesos de preparación. Mientras el procedimiento de llenado de las 2 TAZAS esté en curso, el indicador de la tecla „OK" parpadeará. Durante la preparación, el café en polvo se humedece con una pequeña cantidad de agua para su erogación previa. Tras una pequeña interrupción se realiza la erogación propiamente dicha.

**➡** Podrá interrumpir en cualquier momento la salida de café antes del final, pulsando brevemente de nuevo la tecla „OK" (Fig. 3, g) que pulsó antes. La pantalla muestra «CERRAR».

**i** Si Ud. no se ha servido café durante un rato largo con la máquina conectada, debería de enjuagar el sistema antes de servirse de nuevo. Arranque el proceso de enjuagado con la tecla „Enjuagar" (Fig. 3, e): la pantalla muestra «APARATO LAVANDO». Con este ciclo adicional de enjuagado, la unidad de erogación alcanzará de nuevo la temperatura inicial de servicio de café.

#### Preparación de café molido

Con esta función podrá preparar café ya molido, como p.ej. **café descafeinado**.

Tenga en cuenta que sólo debe utilizar la cuchara de medida incluida, sin echar nunca más de 1 cucharada a ras de café molido en el orificio.

**⚠** ¡Atención! Asegúrese de que no quedan restos de polvo de café en el orificio. Tampoco deben caer cuerpos extraños en el mismo. El orificio de carga para café molido no es ningún contenedor de reserva. El café molido debe entrar directamente a la unidad de erogación.

Si se sobrellena la unidad de erogación, el aparato avisa de un fallo, y en la pantalla aparecen entonces alternativamente los mensajes «LIMPIAR UNIDAD PREP. CAFÉ» y «DESCONECTAR APARATO». Encontrará instrucciones para la limpieza de la unidad de erogación en „Limpieza de la unidad de erogación".

- ⚠ No deberá introducir en la abertura productos hidrosolubles ni cafés instantáneos liofilizados, ni otros polvos para infusiones. Los polvos de café demasiado finos pueden cegar la máquina.

## 7.1 Llenado del orificio para el café molido

- ☞ Gire el recipiente del café en grano hasta la posición „café en polvo“ (Fig. 14). El mecanismo se ajustará.
- i La función „cantidad de café a moler“ está desactivada durante la preparación de café en polvo. Por eso no se encienden los indicadores de la cantidad de café a moler.
- ☞ Abra la tapa del orificio del café en polvo y llénelo con 1 cucharada dosificadora de café en polvo (Fig. 15)  
No añada café en polvo durante el proceso de erogación del café. Sólo tras completar la erogación, cuando el aparato está otra vez listo, podrá llenar el café en polvo para la próxima taza.
- ☞ Cierre la tapa.

## 7.2 Seleccionar el tamaño de las tazas

Ver „Seleccionar el tamaño de las tazas“.

## 8 Espumado de la leche

El vapor se puede utilizar para espumar leche y calentar líquidos. Como para producir vapor se necesita una temperatura más alta que para preparar café, el aparato dispone de un modo adicional de vapor.

- i Para un capuccino, llene una taza grande hasta la mitad o 2/3 con café solo y ponga a continuación leche espumada.

⚠ ¡Atención! ¡Existe riesgo de quemaduras cuando la tobera de vapor está activada! El agua caliente saliente o el vapor de agua pueden ocasionar quemaduras. Por ello, active la tobera del vapor sólo cuando la misma esté sumergida en la leche.

- ☞ Para crear vapor, pulse la Tecla „Selección del vapor“ (Fig. 3, a) ☞ Se encenderá este indicador, y además el Indicador „Calentamiento“ (Fig. 3, i) ↓ podrá parpadear simultáneamente y la pantalla muestra «APAR. CALENTANDO». Una vez finalizado el proceso de calentamiento, el indicador „Calentamiento“ (Fig. 3, i) ↓ se queda encendido y la pantalla muestra «VAPOR PREPARADO - ABRIR BOQ. VAPOR». El aparato está preparado para espumar la leche.

- i Si la función de vapor no se utiliza durante más de 1 minuto, el aparato vuelve automáticamente al modo de preparación de café.

- ☞ Ponga leche semidesnatada fría en un recipiente que quepa bajo la tobera de vapor del aparato.

- i La leche debe estar bien fría. También el recipiente debería estar frío, el acero inoxidable es la mejor alternativa. No lo enjuague previamente con agua caliente.

- ☞ Gire la tobera de vapor hacia afuera y mantenga la jarra bajo la tobera de vapor de tal modo que la abertura de la tobera esté sumergida en la leche.

⚠ **¡Atención!** Impurezas por restos de leche seca en la tobera de vapor. Tenga cuidado de no sumergir demasiado la tobera en la leche, para que la abertura de aspiración de aire, en el extremo superior de la tobera, no quede cubierta con leche. Si esto ocurre, algo de leche puede aspirarse adentro de la tobera y causar impurezas allí.

☞ Gire el Selector giratorio para vapor y agua caliente (Fig. 1, D) a la posición ☞ ☞ (Fig. 16). La pantalla muestra el proceso de vaporización (información en pantalla «VAPOR»). La leche es espumada.

ℹ No agite la jarra de la leche durante su espumado. La tobera no debe tocar el fondo de la jarra, para no impedir la salida del vapor. Espume la leche como mínimo hasta conseguir que su volumen se duplique.

☞ Para terminar el espumado, gire el Selector giratorio para vapor y agua caliente (Fig. 1, D) a la posición ● y retire a continuación el recipiente (Fig. 16). En la pantalla se muestra cuándo la máquina puede producir vapor de nuevo (información en pantalla «VAPOR PREPARADO - ABRIR BOQ. VAPOR».

⚠ ¡Atención! ¡Existe riesgo de quemaduras por posibles salpicaduras de leche caliente! Desactive el vapor antes de retirar la jarra con la leche espumada.

☞ Salga del modo de vapor pulsando la tecla „Preselección del vapor“ (Fig. 3, a) ☞ o espere aprox. 60 seg., hasta que la máquina vuelva automáticamente al modo Café: la indicación se apaga.

El aparato está de nuevo listo para preparar café, en la pantalla aparece el último modo de café seleccionado.

☞ Tras el espumado de leche, haga salir siempre algo de agua caliente por la tobera, girando el Selector giratorio para vapor y agua caliente (Fig. 1, D) hasta la posición ☞ ☞. Esto es necesario para que no se sequen los restos de leche dentro de la tobera, cegán-

dola. Utilice para ello un recipiente adecuado. Durante este proceso, la pantalla muestra «AGUA CALIENTE». Gire a continuación de nuevo el selector a la posición ●; en la pantalla aparece el modo de café seleccionado la última vez.

☞ Después de cada espumado, tome el elemento auxiliar de espumado (Fig. 17). Agarre el elemento auxiliar de espumado por el cierre negro y abra el cierre de bayoneta girándolo levemente en sentido contrahorario. Friéguelo bajo el grifo quitando los restos de leche. Pase un trapo húmedo por la tobera de vapor.

⚠ ¡Atención! ¡Existe riesgo de quemaduras con el elemento auxiliar de espumado! Sujete el elemento auxiliar de espumado siempre por el cierre negro.

## 9 Preparación de agua caliente

El agua caliente puede utilizarse para precalentar las tazas y para preparar bebidas o platos calientes, como p.ej. Té o sopas precocinadas.

⚠ ¡Atención! ¡Existe riesgo de quemaduras cuando la tobera del agua caliente está activada! El agua caliente saliente puede causar quemaduras. Active la tobera de agua caliente sólo si hay un recipiente bajo la misma.

☞ Coloque un recipiente bajo la tobera de agua caliente. Gire el Selector giratorio para vapor y agua caliente (Fig. 1, D) a la posición ☞ ☞ (Fig. 18). Se produce el agua caliente, la pantalla muestra «AGUA CALIENTE».

☞ Tras retirar el agua caliente, gire el Selector giratorio para vapor y agua caliente (Fig. 1, D) a la posición ● (Fig. 18) y retire el recipiente.

## 10 Programe el nivel de llenado de las tazas y la cantidad de café a moler

El aparato está ajustado de fábrica con cantidades estándar. Las cantidades se pueden adaptar (y almacenar) a sus gustos individuales para cada tamaño de taza.

### 10.1 Modificar y memorizar el nivel de llenado de las tazas y la cantidad de café a moler

De esta manera podrá modificar y memorizar el nivel de llenado para cada uno de los tres tamaños de taza, y para el funcionamiento con café en grano, también la cantidad de café a moler. Para programar el ajuste de forma correcta, tenga en cuenta la secuencia:

- Primero, seleccione el tamaño de taza para el que quiere Ud. determinar los valores.
- A continuación (sólo para el funcionamiento con café en grano), seleccione la cantidad de café a moler (es decir, cómo de fuerte debe ser el café).
- Después, determine cómo de llena debe estar la taza.

 Pulse primero la tecla „Tamaño de las tazas“ (Fig. 3, d)   varias veces, hasta que aparezca el símbolo de la taza para la que quiere determinar el nivel de llenado. La pantalla muestra p. ej. «1 TAZA GRANDE».

 **Sólo para café en grano:** Pulse a continuación la tecla „Cantidad de café a moler“ (Fig. 3, c)   varias veces, hasta que se ilumine el símbolo correspondiente a la cantidad deseada de café a moler. La pantalla muestra p. ej. «FUERTE».

 La primera línea de la pantalla muestra el tamaño seleccionado de taza. La última línea de la pantalla muestra la cantidad seleccionada de café a moler.

 Coloque la taza correspondiente bajo la salida del café (p.ej. tipo tazón de café con leche).

 Pulse a continuación la tecla „OK“ (Fig. 3, g) manténgala pulsada hasta que se alcance el nivel de llenado deseado.

 Durante el llenado, la pantalla muestra «LLENADO POR TAZA» y, en la última línea, aumenta la barra de señal. La barra más grande corresponde al nivel máximo de llenado de la taza, aprox. 240 ml.

 Si Ud. almacena el nivel de llenado de la taza en modo café en grano, primero se conectará el molinillo y molerá el café. Mantenga pulsada la tecla „OK“ (Fig. 3, g) hasta que se alcance el nivel de llenado deseado.

 Suelte la tecla cuando se alcance el nivel de llenado deseado. Su nivel de llenado de taza está ahora almacenado. La pantalla muestra brevemente «PROGRAMADA».

 Repita este proceso si desea adaptar el nivel de llenado a cada tipo de taza.

 La máquina se desconecta automáticamente al alcanzar la cantidad máxima por taza. Los valores permanecerán almacenados aunque se desconecte el aparato. Si cambia el tamaño de sus tazas o sus gustos, podrá también adaptar individualmente en cualquier momento el nivel de llenado de las tazas o volver a los valores preterminados de fábrica. Encontrará información sobre los parámetros que se modifican, bajo „Restaurar los ajustes de fábrica en el aparato (Reset)“.

 El almacenamiento del nivel de llenado sólo se puede realizar en cada caso para 1 sólo taza. Para servir 2 tazas, se duplican los valores almacenados.

## 10.2 Modificar y almacenar la cantidad de café a moler

Ello es sólo posible lógicamente para café en grano, no para café ya molido. Si cambian sus gustos o el café le parece demasiado fuerte o demasiado suave, podrá también modificar y guardar la cantidad de café, a moler, sin modificar el nivel de llenado de la taza.

 Pulse primero la tecla „Tamaño de las tazas“ (Fig. 3, d)  varias veces, hasta que aparezca el símbolo de la taza para la que quiere determinar la cantidad de café a moler. La pantalla muestra p. ej. «1 TAZA GRANDE».

 La primera línea de la pantalla muestra el tamaño seleccionado de taza. La última línea en la pantalla muestra siempre la cantidad de café a moler que Ud. tiene almacenada para este nivel de llenado, p.ej. «FUERTE».

 Pulse a continuación la tecla „Cantidad de café a moler“ (Fig. 3, c)  varias veces, hasta que se ilumine el símbolo correspondiente a la cantidad deseada de café a moler. La pantalla muestra p. ej. «SUAVE». El valor está ahora almacenado.

 Repita el proceso si también quiere almacenar otras cantidades de café a moler para los restantes tamaños de taza.

 Tenga siempre en cuenta la secuencia: seleccione primero el tamaño de las tazas, y a continuación la cantidad de café a moler.

 Los valores permanecerán almacenados aunque se desconecte el aparato.

## 11 Ajuste del grado de molienda

 **¡Atención!** Sólo podrá ajustar el molinillo durante el proceso de molido. Los ajustes con el molinillo parado pueden causar daños en el aparato.

 Sírvasse un café hecho de café en grano. Durante el proceso de molido podrá ajustar el grado de molienda con la Palanca de regulación del grado de molienda (Fig. 2, V) y (Fig. 19).

Las posiciones de la palanca tienen los efectos siguientes:



Molienda fina para un „aroma intenso“



Molienda media para un „aroma normal“



Molienda gruesa para un „café ligero“

## Retirada de cuerpos extraños del molinillo

Los cuerpos extraños del molinillo, como p.ej. piedrecitas, pueden dañar el molinillo. El aparato dispone de un dispositivo llamado antipiedras, el cual, en caso de haber un cuerpo extraño, producirá un ruido regular alto. Si Ud. oye ese ruido durante el molido, desconecte de inmediato el aparato y retire el cuerpo extraño como se describe en „Limpieza del molinillo“ 13.4.

## 12 Ajustes del Menú

### 12.1 Determinar el idioma

Podrá escoger entre varios idiomas. El ajuste de fábrica es «ENGLISH». Podrá modificar este ajuste como sigue:

 Pulse la tecla „Menú“ (Fig. 3, f) . Aparece el punto del Menú «ENGLISH».

 Confirme el punto del menú con la tecla „OK“ (Fig. 3, g). En la pantalla aparece el idioma seleccionado (es decir, en la primera puesta en funcionamiento, el valor seleccionado en fábrica, «ENGLISH»).

 Pulse las teclas Pasar la página ► o ◀ (Fig. 3, c ó d) varias veces, hasta que aparezca el idioma deseado.

➤ Cuando aparezca el idioma deseado, confirme la selección con la tecla „OK“ (Fig. 3, g). De este modo habrá programado este idioma.

**i** La pantalla vuelve entonces automáticamente al menú principal, al punto «LANGUAGE».

➤ Para volver al modo café, pulse la tecla „Menú“ (Fig. 3, f) **MENU** o espere unos 30seg. hasta que el aparato vuelva automáticamente al modo café.

## 12.2 Ajustar la temperatura del café

Podrá escoger entre 5 diferentes niveles de temperatura. Los niveles de temperatura se definen como sigue:

- «TEMPERATURA 1» = „moderadamente templado“
- «TEMPERATURA 2» = „templado“
- «TEMPERATURA 3» = „normal“
- «TEMPERATURA 4» = „caliente“
- «TEMPERATURA 5» = „muy caliente“

El ajuste de fábrica es «TEMPERATURA 3». Podrá modificar este ajuste como sigue:

➤ Pulse la tecla „Menú“ (Fig. 3, f) **MENU**. Aparecerá el punto «IDIOMA» del menú.

➤ Pulse las teclas Pasar la página ► o ◀ (Fig. 3, c o d) varias veces hasta que el aparezca el punto «TEMPERATURA».

➤ Confirme el punto del menú con la tecla „OK“ (Fig. 3, g). La pantalla muestra los valores actuales, p.ej. «TEMPERATURA 3».

➤ También con las teclas Pasar la página ► o ◀ (Fig. 3, c o d) podrá seleccionar otra temperatura.

➤ Cuando aparezca la temperatura deseada, confirme la selección con la tecla „OK“ (Fig. 3, g). De este modo habrá programado esta temperatura.

**i** La pantalla vuelve tras la programación al menú principal, al punto «TEMPERATURA».

➤ Para volver al modo café, pulse la tecla „Menú“ (Fig. 3, f) **MENU** o espere unos 30seg. hasta que el aparato vuelva automáticamente al modo café.

## 12.3 Ajustar la desconexión automática

Si no se utiliza el aparato durante un tiempo largo, éste se desconectará automáticamente por razones de seguridad y ahorro de energía.

Podrá escoger entre 5 tiempos de desconexión diferentes (desconexión automática tras un tiempo de entre 1 y 5 horas):

- «TIEMPO DESCONEX. 1h» = 1 hora
- «TIEMPO DESCONEX. 2h» = 2 horas
- «TIEMPO DESCONEX. 3h» = 3 horas
- «TIEMPO DESCONEX. 4h» = 4 horas
- «TIEMPO DESCONEX. 5h» = 5 horas

El ajuste de fábrica es «TIEMPO DESCONEX. 1h». Podrá modificar este ajuste como sigue:

➤ Pulse la tecla „Menú“ (Fig. 3, f) **MENU**. Aparecerá el punto «IDIOMA» del menú.

➤ Pulse las teclas Pasar la página ► o ◀ (Fig. 3, c o d) varias veces hasta que el aparezca el punto «TIEMPO DESCONEX.».

➤ Confirme el punto del menú con la tecla „OK“ (Fig. 3, g). La pantalla muestra los valores actuales, p.ej. «TIEMPO DESCONEX. 3h».

➤ En su caso, con las teclas Pasar la página ► o ◀ (Fig. 3, c o d) podrá seleccionar otro tiempo de desconexión.

➤ Cuando aparezca el tiempo de desconexión, confirme la selección con la tecla „OK“ (Fig. 3, g). De este modo habrá programado este tiempo de desconexión.

**i** La pantalla vuelve tras la programación al menú principal, al punto «TIEMPO DESCONEX.».

-  Para volver al modo café, pulse la tecla „Menú“ (Fig. 3, f) **MENU** o espere unos 30 seg. hasta que el aparato vuelva automáticamente al modo café.

## 12.4 Consultar el número de cafés servidos y los niveles de llenado de tazas

El aparato ofrece la posibilidad de consultar el número total de cafés preparados con el mismo.

Además podrá visualizar los niveles de llenado programados para los tres tamaños de taza.

-  Cuando se preparan 2 cafés a la vez, éstos se cuentan también como 2 tazas.

-  Pulse la tecla „Menú“ (Fig. 3, f) **MENU**. Aparecerá el punto «IDIOMA» del menú.

-  Pulse las teclas Pasar la página ► o ◀ (Fig. 3, c o d) varias veces hasta que el aparezca el punto «INFO».

-  Confirme el punto del menú con la tecla „OK“ (Fig. 3, g). En la pantalla aparece el número de tazas servidas hasta ese momento, p.ej. «CANTIDAD 135» para 135 servicios.

-  Pulse a continuación las teclas Pasar la página ► o ◀ (Pág. 3, c ó d) varias veces para visualizar los niveles de llenado almacenados actualmente para cada uno de los tres tamaños de taza. La pantalla muestra el tamaño seleccionado, p.ej. «MEDIANA» y, en la segunda línea, en forma de barra, el nivel correspondiente de llenado almacenado.

-  La barra más grande corresponde al nivel máximo de llenado de la taza, aprox. 240ml.

-  Para volver al modo café, pulse la tecla „Menú“ (Fig. 3, f) **MENU** o espere unos 30 seg. hasta que el aparato vuelva automáticamente al modo café.

## 12.5 Restaurar los ajustes de fábrica en el aparato (Reset)

Con esta función se resetean todos los parámetros anteriormente modificados volviendo a los valores ajustados de fábrica.

Esto afecta a los siguientes ajustes:

- Dureza del agua
- Niveles de llenado de tazas/cantidades de café a moler
- Temperaturas del café
- Tiempo de desconexión

-  Pulse la tecla „Menú“ (Fig. 3, f) **MENU**. Aparecerá el punto «IDIOMA» del menú.

-  Pulse las teclas Pasar la página ► o ◀ (Fig. 3, c o d) varias veces hasta que el aparezca el punto «CONFIG. FÁBRICA».

-  Confirme el punto del menú con la tecla „OK“ (Fig. 3, g). Aparecerá «RESET».

-  Confirme el punto del menú con la tecla „OK“ (Fig. 3, g). Aparecerá «RESET PROGRAMADO». El aparato ha restaurado ahora los ajustes de fábrica.

-  La pantalla vuelve tras la programación al menú principal, al punto «CONFIG. FÁBRICA».

-  Para volver al modo café, pulse la tecla „Menú“ (Fig. 3, f) **MENU** o espere unos 30 seg. hasta que el aparato vuelva automáticamente al modo café.

## 12.6 Restaurar idioma de pantalla

Con esta función podrá restaurar el estado del aparato en la primera puesta en funcionamiento.

Esto **no afecta** a los siguientes ajustes:

- Dureza del agua
- Niveles de llenado de tazas/cantidades de café a moler
- Cantidades a moler
- Temperaturas del café
- Tiempo de desconexión

 Pulse la tecla „Menú“ (Fig. 3, f) **MENU** y manténgala pulsada. Pulse a continuación la tecla „Conexión/Desconexión“ (Fig. 3, h) . En la pantalla aparecerá el punto del Menú «RESET IDIOMA».

 Confirme el punto del menú con la tecla „OK“ (Fig. 3, g). El aparato se desconecta.

 Ud. ha realizado un “Reseteo de Idioma” y deberá de seleccionar el idioma durante la próxima puesta en marcha; vea „Primera conexión del aparato”.

 Si no quiere realizar el “Reseteo de Idioma”, en el punto del menú «RESETEO DEL IDIOMA» pulse la tecla „Conexión/Desconexión” (Fig. 3, h) .

## 13 Limpieza y cuidados

Mantenga el aparato siempre limpio si desea una calidad constante del café y un funcionamiento sin problemas.

### 13.1 Limpieza regular

 **¡Atención!** Desconecte el aparato antes de la limpieza. Deje que el aparato se enfríe. No utilice medios de limpieza que rayen, sean abrasivos o cáusticos. Pase solamente un trapo húmedo por fuera y dentro de la carcasa.

 **¡Atención!** No ponga nunca el aparato o piezas del mismo en el lavavajillas.

 **¡Atención!** No eche nunca agua en el recipiente de café en grano, ya que eso dañaría el molinillo.

 Retire todos los días el depósito de agua (Fig. 7) y tire el agua sobrante. Enjuague el depósito del agua con agua limpia. Utilice cada día agua fresca y limpia.

 Vacíe cada día el recipiente de los posos, ver „Vaciado del recipiente de los posos”.

 Vacíe regularmente la bandeja recogegotas. Hágalo, sin embargo, como muy

tarde, cuando el flotador rojo de la bandeja recogegotas (Fig. 1, l) aparezca a través de la abertura en la rejilla antigoteo.

 Limpie regularmente pero como mínimo una vez por semana, Depósito de agua (Fig. 1, N), Bandeja recogegotas (Fig. 1, J), Rejilla antigoteo (Fig. 1, H) y el Recipiente de posos (Fig. 1, G) con agua caliente, un lavavajillas suave y un pincel, si fuera necesario.

 Retire de vez en cuando el recipiente para el café en grano y limpie los restos.

 Tras el espumado, quite el elemento auxiliar para espumado y límpielo a fondo de restos de leche. La abertura de aspiración de aire bajo el cierre no debe estar obstruida. En su caso, proceda a abrirla con una aguja.

### 13.2 Limpieza del ajuste de la altura

 Si el ajuste en altura de la salida del café no se deja mover fácilmente, retire el recipiente de los posos, abra la compuerta de servicio y retírela. Saque el ajuste de altura hacia abajo hasta el tope, levantando ligeramente para hacerlo el enclavamiento interno. Limpie ambas piezas de restos de café utilizando agua caliente. Vuelva a montar las dos piezas, levantando ligeramente de nuevo el enclavamiento para hacerlo. Compruebe si el ajuste de altura se puede ahora mover con facilidad. Coloque la compuerta de servicio en su sitio e introduzca de nuevo el recipiente de los posos.

### 13.3 Vaciado del recipiente de los posos

Regularmente (cada 16 preparaciones de café), la indicación Indicador „Vaciar recipiente de posos” (Fig. 3, j)  muestra, que el recipiente debe ser vaciado y limpiado. En la pantalla aparece «VACIAR DEPÓSITO DE POSOS».

Si usa la máquina diariamente, vacíe también a diario el recipiente. Cada vez que desconecte el aparato, aparecerá

en pantalla el recordatorio «VACIAR DEPÓSITO DE POSOS».

-  Vacíe el recipiente de los posos siempre con el aparato encendido. Sólo entonces el aparato reconoce el vaciado.

### 13.4 Limpieza del molinillo

Los restos de café molido se pueden retirar con el pincel incluido.

-  **¡Atención!** No introduzca nunca agua en el molinillo, pues éste resultaría dañado.
-  Desconecte el aparato con la Tecla „Conexión/Desconexión” (Fig. 3, h) ① y desenchufe la clavija de la red.
-  Mantenga el recipiente para café en grano con la marca en la posición „Desbloqueo del recipiente”  y retírelo (Fig. 20).
-  Retire los granos de café restantes (utilizar p.ej. un aspirador con su tubo o cabezal para uniones).

-  Si algún cuerpo extraño no se puede quitar, deberá Ud. retirar el anillo moledor.

 Proceda como sigue (Fig. 21):

1. Desplace el Desbloqueo para la extracción del anillo de molienda (Fig. 2, U) hacia adelante en dirección al centro del molinillo.
2. Mantenga esta posición y gire la Palanca de regulación del grado de molienda (Fig. 2, V) en aprox. una vuelta en sentido horario hasta el tope.

-  Tenga en cuenta que sólo podrá girar la Palanca de regulación del grado de molienda (Fig. 2, V), si el Desbloqueo para la extracción del anillo de molienda (Fig. 2, U) se encuentra pulsado.

-  Suelte ahora el anillo moledor (Fig. 22) y retire el/los cuerpos extraños.

-  **¡Atención!** Existe riesgo de lesiones a causa del movimiento de giro del molinillo. Nunca conecte el aparato cuando esté trabajando en el molinillo. Ello podría causar lesiones muy graves. Desenchufe siempre la clavija de la red.

-  Al montar el anillo moledor, observe que los dos ganchos del soporte del anillo se introducen en las correspondientes aberturas (Fig. 22).

**De lo contrario se producirán daños en el molinillo.**

-  Vuelva a girar la Palanca de regulación del grado de molienda (Fig. 2, V) en aprox. 1 vuelta, en sentido contrahorario, hasta el tope.
-  Vuelva a colocar el recipiente del café en grano en la posición „Desbloqueo del recipiente”  y gírelo hasta la posición „Café en grano” .
-  Compruebe el funcionamiento del molinillo, preparándose un café con una cantidad reducida de café en grano. En la primera molienda, o después de la limpieza, entrará menos café molido en la unidad de erogación, puesto que el canal debe primero llenarse. Ello puede influir sobre el primer café.

### 13.5 Limpieza de la unidad de erogación

Se recomienda limpiar la cafetera mensualmente, aunque se recomienda limpiarla más frecuentemente si la máquina se usa mucho. Si el aparato no se utiliza durante periodos largos de tiempo (por ej. vacaciones), es necesario vaciar el contenedor de posos del café y el depósito de agua. Antes de volver a conectar el aparato hay que limpiarlo totalmente.

#### Desmontaje de la cafetera:

Apagar el aparato con el botón h “ON/OFF” El aparato efectúa un proceso de enjuague y después pide vaciar el contenedor de los posos del café.

1. Sacar el contenedor de posos del café del aparato, vaciarlo y limpiarlo. Fig. 23
2. Pulsar el botón de desbloqueo en la compuerta de servicio. Fig. 24
3. La compuerta de servicio se abre hacia adelante. Fig. 25
4. La unidad de erogación está detrás de la compuerta de servicio. Fig. 26



**¡Precaución! ¡Riesgo de quemaduras debido a que la unidad de erogación esté caliente!**

Si se acaba de servir un café, entonces puede que la unidad de erogación esté aun caliente.

- 5/6 Retirar la unidad de erogación introduciendo el dedo índice a través del anillo del dispensador de café situado en la parte anterior de la cafetera y tirar de ésta hacia adelante. Impedir que se caiga la unidad de erogación sujetándola con la otra mano. **Fig. 27, 28.**

**Limpieza de la cafetera / Inserción de la cafetera**

1. La cafetera está abierta y la palanca de eyección se dobla hacia abajo. Girar la unidad de erogación alrededor. Los dos coladores de acero inoxidable están fácilmente accesibles ahora. **Fig. 29.**
2. Limpiar la unidad de erogación al chorro de agua corriente caliente; sobre todo los coladores de acero inoxidable deben quedar bien limpios y sin residuos de café. Meter la unidad de erogación en agua caliente para limpiar los restos de café secos.
3. Secar la unidad de erogación. **Fig. 30**
4. Insertar la unidad de erogación: Girar la unidad de erogación hacia la posición correcta (el tubo de vaciado queda hacia delante y hacia abajo), colocar la unidad de erogación en las ranuras guía, y empujar la unidad de erogación totalmente hasta el fondo del aparato **Fig. 31**
5. Cerrar la compuerta de servicio hasta que encaje en su posición de forma audible. **Fig. 32**
6. Volver a colocar el contenedor de posos del café. **Fig. 33**  
El aparato sólo puede volver a encenderse si la unidad de erogación está en su sitio y la compuerta de servicio está cerrada. Después de encender la cafetera, la unidad de erogación vuelve a reajustarse y el

proceso de calentamiento vuelve a empezar otra vez. Después de limpiar la unidad de erogación, al dispensar un café por primera vez, saldrá más cantidad de agua al contenedor de los posos del café.

**13.6 Realización del programa de limpieza**

El programa de limpieza hace posible la limpieza intensiva en lugares de otra manera no accesibles. Comience el programa de limpieza como muy tarde cuando aparezca en la pantalla la indicación «REALIZAR LIMPIEZA». El proceso de limpieza dura aprox. 8 minutos y no se debe interrumpir.



Utilice solamente productos de limpiezas recomendados por Fagor. Para obtenerlos consulte con su distribuidor o en nuestro teléfono de Atención al Cliente.



Antes de comenzar el programa de limpieza, limpie la unidad de erogación (ver „Limpieza de la unidad de erogación“).



Drücken Sie die Taste „Menü“ (Fig. 3, f) **MENU**. Aparecerá el punto «IDIOMA» del menú.



Pulse las teclas Pasar la página ► o ◀ (Fig. 3, c o d) varias veces hasta que el aparezca el punto «LIMPIAR».



Confirme el punto del menú con la tecla „OK“ (Fig. 3, g). En la pantalla aparecerá «INICIAR LIMPIEZA».



Confirme con la tecla „OK“ (Fig. 3, g). En la pantalla aparecerá «PREPARAR LIMPIEZA».

**Siga las indicaciones de la pantalla para preparar la limpieza.**

- «LLENAR CON AGUA - PULSAR DESPUÉS OK»



Sacar el depósito del agua, llenarlo con agua y colocarlo. Pulse después la tecla „OK“ (Fig. 3, g). La unidad se enjuaga automáticamente en dos fases.

- «DEPÓSITO DEL CAFÉ EN GRANO EN FUNC. MOLIDO»

-  Este aviso sólo aparece si el recipiente está en modo café en grano.
-  Gire el recipiente del café en grano hasta la posición „café en polvo“  (Fig. 35).
- «PONER PASTILLA EN CAJÓN DE MOLIDO - PULSAR DESPUÉS OK».
-  Introduzca una pastilla de limpieza en el orificio del café en polvo (Fig. 36) Pulsar después la tecla „OK“ (Fig. 3, g).
- «ESPERAR»  
La unidad de erogación se posiciona.
- «DEPÓSITO DE POSOS DEBAJO DE SALIDA - PULSAR DESPUÉS OK»
-  Coloque el recipiente vacío de los posos bajo la salida como se muestra en Fig. 37.
-  El recipiente de los posos sirve para recoger el líquido de limpieza.
-  Pulse después la tecla „OK“ (Fig. 3, g). El programa de limpieza comienza.
-  Durante el proceso de limpieza, la pantalla muestra alternadamente las siguientes informaciones:
- «LIMPIEZA 1 <1-6>»:  
El programa ejecuta 6 ciclos de limpieza. Las pausas sirven para que la solución limpiadora haga efecto. En la pantalla se cuentan los ciclos de limpieza.
- «PROGRAMA ACTIVO»  
La barra de la última línea va subiendo con cada pausa.
-  Si se va la corriente o el programa es interrumpido, éste deberá comenzar de nuevo!  
Der Reinigungsprozess dauert ca. 8 Minuten. Entonces, la pantalla muestra lo siguiente:
- «INTRODUZCA EL DEPÓSITO DE POSOS»
-  Sustituya el depósito.
- «ESPERE»
-  La unidad de preparación está colocada.
- «DEPÓSITO DE POSOS DEBAJO DE LA SALIDA»
-  Vuelva a colocar el depósito de posos debajo del conducto de salida.
- «PULSE DESPUÉS OK. LIMPIEZA 6 <1-6>»
-  Fase de aclarado.

- «VACIAR DEPÓSITO DE POSOS - PULSAR DESPUÉS OK».

-  Vacíe el recipiente de los posos y vuelva a colocarlo. Pulse después la tecla „OK“ (Fig. 3, g).
- «ESPERAR»
- «LLENAR CON AGUA - PULSAR DESPUÉS OK».
-  Sacar el depósito del agua, llenarlo con agua y colocarlo. Pulse después la tecla „OK“ (Fig. 3, g).
- «LIMPIEZA REALIZADA»  
Al aparecer esta información, el programa de limpieza ha terminado.
-  Gire el recipiente del café en grano hasta la posición deseada. El aparato está ahora listo para funcionar de nuevo y en el último modo de café-seleccionado.
-  Recomendamos tirar la primera taza de café hecha después de ejecutar el programa de limpieza.

### 13.7 Realización del programa de descalcificación

El programa de descalcificación permite una descalcificación sencilla y eficaz del aparato. Hay que descalcificar el aparato a intervalos regulares y siempre que aparezca la indicación “EFECTUAR LA DESCALCIFICACIÓN”. El proceso de descalcificación se lleva a cabo en 2 etapas, tiene una duración de varios minutos y no debe ser interrumpido. La frecuencia de la descalcificación depende de la dureza del agua de la zona. No debe olvidarse investigar la dureza del agua de la zona y ajustar después el correspondiente nivel de dureza del aparato. Véase el capítulo “Determinar y ajustar La dureza del agua” Utilice únicamente productos desincrustantes recomendados por FAGOR. Los podrá adquirir en nuestra red de distribuidores autorizados y en centros de servicio de Asistencia Técnica FAGOR.

#### Método etapa 1: descalcificación

1. Pulsar el botón **f** “Menu”. Pulsar después el botón **c** ó el botón **d** hasta que aparezca la indicación “DESCALCIFICAR” en el menú.

2. Confirmar la indicación del menú con el botón **g** "OK ". Si se pulsa el botón **g** "OK" otra vez, se reciben instrucciones en el visor sobre cómo preparar la descalcificación. **Seguir las instrucciones del visor:**

- LLENAR <250ml> DE AGUA cambia a 125 ml DESCALCIFICADOR EN DEPOSITO AGUA-PRESIONAR OK

3. Sacar el depósito de agua. Echar 125 ml de agente descalcificador en el depósito de agua. Añadir después 250 ml de agua en el depósito de agua llenando la botella descalcificadora vacía dos veces con agua fresca (véase la ilustración). Sustituir el depósito de agua – pulsar el botón **g** "ok ", y empieza el programa de descalcificación. **Fig. 34**

- ESPERAR  
La cafetera está a punto.

- DESCALCIFICACIÓN cambia a EN PROCESO.  
El proceso de descalcificación comienza en la cafetera.  
El programa efectúa varios ciclos. Durante el proceso de descalcificación aparecen en el visor las indicaciones "**DESCALCIFICACIÓN**" y "**EN PROCESO**" de forma repetida y alterna. Los tiempos de pausa, que aparecen en el visor mediante la indicación "**EN PROCESO**" y "**EN PROCESO** ||||| ||||| ||||| " indican que el agente descalcificador está funcionando.

- ESPERAR  
La cafetera está a punto.

 **¡Precaución! ¡Riesgo de quemaduras cuando la válvula de vapor está funcionando!**

El agua caliente puede causar quemaduras. Usar sólo la válvula de vapor colocando un recipiente sujeto debajo, o girar la válvula de vapor a la posición en la que el líquido pueda fluir hacia la bandeja de goteo.

- 4 ABRIR LA VÁLVULA DE VAPOR  
Abrir la válvula de vapor, y comienza el proceso de descalcificación en la válvula

de vapor. Usar sólo la válvula de vapor colocando un recipiente debajo, o girar la válvula de vapor hasta la posición en la que el líquido pueda fluir hacia la bandeja de goteo. **Fig. 38**

- 5 CERRAR LA VÁLVULA DE VAPOR  
Cerrar la válvula de vapor **Fig. 40**

- 6 VACIAR EL RECIPIENTE DE LOS RESIDUOS  
Vaciar y limpiar el contenedor de posos del café. El recipiente de los posos del café sirve como bandeja para recoger el agua de descalcificación. Colocar otra vez el recipiente en el aparato. **Fig. 37**

- 7 LIMPIAR LA BANDEJA DE GOTEO – PULSAR OK  
Sacar la bandeja de goteo, enjuagarla bien y volver a meterla. – pulsar el botón **g** "OK ". **Fig. 39**

- 8/9 LIMPIAR Y RELLENAR EL DEPÓSITO DE AGUA.– PULSAR OK  
Sacar el depósito de agua, enjuagar bien; llenarlo con un litro de agua corriente y volver a meterlo – pulsar el botón **g** "OK ". **Fig 41, 42**



**Método etapa 2: Enjuague**  
**¡Precaución! ¡Riesgo de quemaduras cuando la válvula de vapor está funcionando!**

El agua caliente puede causar quemaduras. Usar sólo la válvula de vapor colocando un recipiente sujeto debajo, o girar la válvula de vapor a la posición en la que el líquido pueda fluir hacia la bandeja de goteo.

- ABRIR LA VÁLVULA DE VAPOR  
Abrir la válvula de vapor; comienza el proceso de enjuague de la válvula de vapor.
- ENJUAGUE DE LA UNIDAD  
El programa efectúa un purgado de agua fresca por la válvula de vapor.  
La bomba se apaga automáticamente después que el proceso de enjuague haya terminado.
- CERRAR LA VÁLVULA DE VAPOR  
Cerrar la válvula de vapor.
- ESPERAR  
La cafetera está a punto.

- **ENJUAGUE DE LA UNIDAD**  
El programa efectúa un purgado de agua fresca por la válvula de vapor. La bomba se apaga automáticamente después que el proceso de enjuague haya terminado.
- **CERRAR LA VÁLVULA DE VAPOR**  
Cerrar la válvula de vapor.
- **ESPERAR**  
La cafetera está a punto.
- **ENJUAGUE DE LA UNIDAD**  
El programa efectúa un purgado de agua fresca en la cafetera. La bomba se apaga automáticamente después que el proceso de enjuague haya terminado.
- **VACIAR EL CONTENEDOR DE RESIDUOS**  
Vaciar y limpiar el contenedor de posos del café. Colocar otra vez el contenedor de posos del café en el aparato.
- **LIMPIAR LA BANDEJA DE GOTEÓ – PULSAR OK**  
Sacar la bandeja de goteo, enjuagarla bien y volver a meterla. – pulsar el botón **g** "OK".
- **RELLENAR DE AGUA – PULSAR OK**  
Sacar el depósito de agua, rellenar con agua corriente y volverlo a colocar – pulsar el botón **g** "OK".
- **DESCALCIFICACIÓN COMPLETADA**  
El programa de descalcificación ha terminado cuando aparece esta indicación en el visor. En caso de fallo de alimentación eléctrica durante el proceso de descalcificación, el programa debe reiniciarse otra vez.
- El aparato está listo ahora para funcionar otra vez y su estado es el del modo seleccionado en el último café. Se recomienda desechar la primera taza de café hecho después de ejecutar el programa de descalcificación.

### 13.8 Limpieza de la tobera de vapor

Limpiar el espumador y la válvula de leche después de espumar o calentar la leche. Si el espumador permite sólo el paso de una cantidad reducida de vapor o agua caliente, o ninguna cantidad, se recomienda efectuar una descalcificación.

 **Precaución ¡Riesgo para la salud por los residuos de leche en el espumador y la válvula de vapor!** La contaminación debida a los residuos de leche seca en el espumador y en la válvula de vapor es un nido de bacterias. Mantener limpias estas piezas del aparato en todo momento.

 **Precaución ¡Riesgo de quemaduras por el espumador y la válvula de vapor!** El espumador y la válvula de capor se calientan mucho durante el espumado de la leche o la preparación de agua caliente y pueden causar quemaduras. Permitir que estas piezas se enfríen antes de empezar el proceso de limpieza. Solo debe sujetarse el espumador por el tope negro.

#### Método:

1. Retirar el espumador y enjuagar el residuo de leche con agua corriente. A continuación, secar la válvula de vapor con un paño seco. **Fig. 43**
2. Limpiar la abertura de succión de aire en el caso de que estuviera bloqueada introduciendo, con cuidado, una aguja con punta en la abertura obstruida. **Fig. 44**
3. Desatornillar ahora la válvula de vaciado de la válvula de vapor. Para ello, usar la cuchara dosificadora con la función integrada. **Fig. 45**
4. Limpiar la válvula de vaciado atravesando la abertura obstruida con una aguja con punta. Después enjuagarla cuidadosamente y comprobar que la válvula esté limpia y sin residuos que la obstruyan. **Fig. 46**  
Para limpiar la válvula de vapor, colocar un recipiente debajo de la válvula de vapor. Girar el interruptor rotatorio "Hot water / steam" (agua caliente / vapor) a su posición y permitir que pase el agua brevemente sin la válvula de vaciado. Esta acción enjuaga cualquier resto de contaminación en la válvula de vapor.

5. Atornillar ahora la válvula de vaciado limpia a la válvula de vapor usando la cuchara dosificadora **P. Fig. 47**

6. Colocar otra vez el espumador en la válvula de vapor y encajarlo. **Fig. 48**



**¡Precaución! ¡Protección del aparato! ¡Una válvula de vapor obstruida puede dañar el aparato!** Si la válvula de vapor no permite aún que pase vapor o agua caliente después de limpiar la válvula de vaciado, hay que descalcificar el aparato. La información correspondiente puede encontrarse en el capítulo "Iniciar el programa de descalcificación".

## 14 ¿Qué hacer, cuando ...

### • ... se interrumpe la preparación del café y aparece el mensaje **«LENAR CON AGUA»?**

- El depósito de agua está vacío: Llene el depósito de agua y pulse la tecla „OK“ (Fig. 3, g).

### • ... se interrumpe la preparación del café y aparece el mensaje **«LIMPIAR UNIDAD PREP CAFÉ» und «DESCONECTAR APARATO» angezeigt wird?**

- La unidad de erogación está demasiado llena: Limpiar cuidadosamente la unidad de erogación; ver „Limpieza de la unidad de erogación“.
- En modo café en polvo llenar como máx. 2 cucharadas de medida de café en polvo.
- En el modo de café en polvo, llenar como máximo 1 cuchara dosificadora de café en polvo.
- Ajuste a un nivel de molienda más bajo: Véase "Cambiar las cantidades de la molienda"
- Comprobar la palanca de eyección: Véase "Limpieza de la cafetera"

### • ... el aparato no se puede accionar y aparece el mensaje **«VACIAR DEPÓSITO DE POSOS»?**

- El recipiente de los posos está lleno: Vacíelo y límpielo bien, ver „Vaciado del recipiente de los posos". retirar por completo los restos de café de la unidad de erogación.
- Reducir la cantidad de café en polvo.
- Para reducir la cantidad de café a moler, ver „Modificar y almacenar la cantidad de café a moler".
- Comprobar la cantidad.
- ... **«REALIZAR LIMPIEZA»?**
  - El número de servicios de café realizados hace necesaria la limpieza: Realizar el programa de limpieza; ver „Realización del programa de limpieza".
- ... **«REALIZAR DESCALCIFICACIÓN»?**
  - El número de servicios de café realizados hace necesaria la descalcificación: Realizar el programa de descalcificación; ver para ello „Realización del programa de descalcificación".
- ... **el café no sale suficientemente caliente?**
  - Precalentar las tazas con agua caliente.
  - Subir la temperatura del café, ver „Ajustar la temperatura del café".
  - En su caso, descalcificar el aparato.
- ... **el café sale demasiado ligero?**
  - Ha puesto demasiado poco café en polvo: dosificar correctamente el café en polvo, máx. 2 cucharadas de medida.
  - El recipiente del café en grano está vacío: volver a llenar con granos de café.
  - Cantidad de café a moler demasiado baja: elevar la cantidad de café a moler, ver „Modificar y almacenar la cantidad de café a moler".
  - Grado de molienda demasiado grueso: ajustar el grado de molienda más fino, ver „Ajuste del grado de molienda".

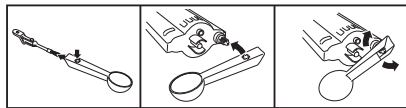
- **...la espuma no tiene la consistencia deseada?**
  - Utilizar agua limpia.
  - Utilizar café en grano o café molido fresco.
  - Limpiar la unidad de erogación, ver „Limpieza de la unidad de erogación“.
- **...se forma muy poca espuma de leche al espumarla?**
  - Leche demasiado caliente o contenido en grasa demasiado alto: emplear leche apropiada
  - Tobera de vapor atascada: limpiar la tobera de vapor.
  - Orificio de aspiración del elemento auxiliar de espumado, cegado: limpiar el elemento auxiliar de espumado.
- **...no se puede volver a colocar el recipiente de café en grano?**
  - Hay restos de café sobre/al lado del molinillo: retirar los restos de café del molinillo.
  - Hay restos de café adheridos en el cierre del recipiente de café en grano: limpiar el cierre del recipiente de café en grano de todos los restos de café.
- **...el molinillo hace un ruido muy alto al moler?**
  - El molinillo está bloqueado por un cuerpo extraño: Retirar el cuerpo extraño según las instrucciones, ver „Limpieza del molinillo“.
  - El aparato se podrá seguir utilizando con polvo de café.
- **...se deba transportar el aparato?**
  - Guardar el embalaje original como protección de transporte.
  - Proteger el aparato de los golpes.
  - Vaciar los recipientes del aparato y soltar el vapor del sistema. Así protege Usted su aparato de los daños por heladas en los meses fríos del año.  
Para soltar el vapor del sistema, se selecciona la función vapor, pero habiendo antes quitado el depósito de agua. Cerrar la válvula de vapor

cuando ya no salga éste y desconectar el aparato.

- Tenga en cuenta la posición del aparato, sobre todo durante los meses fríos del año. Podrían producirse daños por congelación.

#### • **... UNIDAD DE EROGACIÓN SUELTA**

- Retirar la unidad de erogación y aflojarla por lo menos con tres vueltas por la parte de atrás, usando la función de herramienta de la cuchara dosificadora **P**.



- **... ¿La unidad de erogación no puede retirarse?**
  - Posición incorrecta de la borna de conexión con muescas situada en el extremo de la unidad de erogación: Girar la borna de conexión con muescas.
- **... ¿El aparato se apaga después del enjuague o mientras hace café?**
  - La presión de la cafetera está demasiado alta: Abrir el interruptor giratorio “Agua caliente / vapor” hasta la posición ☉/☼. Retirar la cafetera y limpiarla; abrir la cafetera antes de limpiarla. Para ello, girar el cono dentado negro.
- **... ¿Indicación de nivel de agua insuficiente pese a que el depósito de agua está lleno?**
  - Aire en el sistema: Hacer acopio un poco de agua caliente.
- **... ¿No se puede encender el aparato?**
  - El enchufe principal está desconectado: Conectar el enchufe principal
  - La compuerta de servicio no está cerrada: Meter la cafetera y cerrar la compuerta de servicio.
  - La cafetera no está metida en su sitio. Meter la cafetera y cerrar la compuerta de servicio.

### 17 • ... ¿Agua en el contenedor de posos del café?

- Durante todos los procesos de enjuague, el agua penetra en el contenedor de posos del café. Ninguno (por motivos técnicos)
- Fallo al hacer el café, por ejemplo debido a nivel de agua insuficiente: Comprobar el depósito del agua para que haya suficiente agua antes de cada uso.

### • ... ¿No sale agua por la salida del café durante el enjuague?

- Cafetera bloqueada: Limpiar la cafetera.

### 15 **CE** Este aparato cumple las siguientes directrices de la UE:

- 73/23/CE de 19.2.1973 „Directriz de baja tensión“, inclusive la directriz de modificación 93/68/CE.
- 89/336/CE de 03.05.89 „Directriz EMV“, inclusive la directriz de modificación 92/31/CE.

### 16 **Datos técnicos**

Tensión de red: 220-240 V  
Potencia nominal: 1290-1400 W

## INFORMACIÓN PARA LA CORRECTA GESTIÓN DE LOS RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Al final de la vida útil del aparato, éste no debe eliminarse mezclado con los residuos domésticos generales.

 Puede entregarse, sin coste alguno, en centros específicos de recogida, diferenciados por las administraciones locales, o distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un residuo de electrodoméstico, significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, derivadas de una eliminación inadecuada, y permite un tratamiento, y reciclado de los materiales que lo componen, obteniendo ahorros importantes de energía y recursos. Para subrayar la obligación de colaborar con una recogida selectiva, en el producto aparece el marcado que se muestra como advertencia de la no utilización de contenedores tradicionales para su eliminación.

Para mas información, ponerse en contacto con la autoridad local o con la tienda donde adquirió el producto.

## P **Prezada Cliente, Prezado Cliente,**

por favor leia atentamente as instruções que se seguem. Tenha em especial atenção as instruções de segurança! Guarde estas instruções para consulta futura e passe as instruções a qualquer eventual futuro proprietário da máquina.

## Índice

|          |                                                     |           |           |                                                                                        |           |
|----------|-----------------------------------------------------|-----------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Legenda de fotografias</b>                       | <b>57</b> | <b>10</b> | <b>Programação do nível de enchimento das chávenas e da quantidade de café a moer</b>  | <b>67</b> |
| 1.1      | Equipamento (Fig. 1)                                | 57        | 10.1      | Modificar e memorizar o nível de enchimento das chávenas e a quantidade de café a moer | 67        |
| 1.2      | Vista de cima (Fig. 2)                              | 57        | 10.2      | Alterar a quantidade de café moído e memorizar                                         | 68        |
| 1.3      | Zona de comando (veja a Fig. 3)                     | 57        | <b>11</b> | <b>Definir o grau de moagem</b>                                                        | <b>68</b> |
| <b>2</b> | <b>Café e café expresso</b>                         | <b>58</b> | <b>12</b> | <b>Regulações do menu</b>                                                              | <b>68</b> |
| <b>3</b> | <b>Instruções de segurança</b>                      | <b>58</b> | 12.1      | Ajuste do idioma                                                                       | 68        |
| <b>4</b> | <b>Resumo dos pontos do menu</b>                    | <b>60</b> | 12.2      | Regulação da temperatura do café                                                       | 69        |
| <b>5</b> | <b>Primeira utilização</b>                          | <b>60</b> | 12.3      | Ajuste do tempo de desconexão                                                          | 69        |
| 5.1      | Colocação do aparelho no local pretendido e ligação | 60        | 12.4      | Consultar o número de cafés tirados e os níveis de enchimento das chávenas             | 70        |
| 5.2      | Adicionar água                                      | 60        | 12.5      | Restaurar as predefinições de fábrica no aparelho (Reset)                              | 70        |
| 5.3      | Primeira ligação                                    | 61        | 12.6      | Restaurar o idioma do display                                                          | 70        |
| 5.4      | Ligar o aparelho                                    | 61        | <b>13</b> | <b>Limpeza e cuidados</b>                                                              | <b>71</b> |
| 5.5      | Desligar o aparelho                                 | 62        | 13.1      | Limpeza regular                                                                        | 71        |
| 5.6      | Definir a dureza da água                            | 62        | 13.2      | Limpeza da regulação em altura                                                         | 71        |
| <b>6</b> | <b>Preparar café com grãos</b>                      | <b>63</b> | 13.3      | Esvaziar o recipiente de borras                                                        | 71        |
| 6.1      | Encher o recipiente de café em grão                 | 63        | 13.4      | Limpar o moinho                                                                        | 72        |
| 6.2      | Seleccionar o tamanho da chávena                    | 63        | 13.5      | Limpar a unidade de infusão                                                            | 72        |
| 6.3      | Seleccionar a quantidade de café moído              | 63        | 13.6      | Executar o programa de limpeza                                                         | 73        |
| 6.4      | Regular o número de chávenas e tirar café           | 64        | 13.7      | Executar o programa de descalcificação                                                 | 74        |
| <b>7</b> | <b>Preparar café com café moído</b>                 | <b>64</b> | 13.8      | Limpeza a bocal giratório para vapor                                                   | 76        |
| 7.1      | Encher o compartimento para café moído              | 65        | <b>14</b> | <b>O que fazer quando:</b>                                                             | <b>77</b> |
| 7.2      | Seleccionar o tamanho da chávena                    | 65        | <b>15</b> | <b>Seguintes normas da UE</b>                                                          | <b>79</b> |
| <b>8</b> | <b>Espuma de leite</b>                              | <b>65</b> | <b>16</b> | <b>Dados técnicos</b>                                                                  | <b>79</b> |
| <b>9</b> | <b>Preparação de água quente</b>                    | <b>66</b> | <b>17</b> | <b>Eliminação</b>                                                                      | <b>79</b> |

## 1 Legenda de fotografias

### 1.1 Equipamento (Fig. 1)

- A** Vista de cima (veja a Fig. 2)
- B** Recipiente de café em grão com tampa
- C** Tampa da abertura de serviço
- D** Selector para vapor e água quente
- E** Saída regulável em altura, com tubos de saída
- F** Bocal giratório para vapor e água quente, com dispositivo de espuma amovível
- G** Depósito de borras (amovível)
- H** Grelha de gotejamento
- I** Flutuador do colector de gotas
- J** Colector de gotas
- K** Display
- L** Placa de características (na zona superior, atrás da abertura de serviço)
- M** Zona de comando (veja a Fig. 3)
- N** Depósito de água com indicador de nível (amovível)
- O** Fita de teste para a dureza da água
  - O.1 Descalcificante
  - O.2 Agente de limpeza
- P** Colher medida com um pincel de limpeza

### 1.2 Vista de cima (Fig. 2)

- Q** Bandeja das chávenas
- R** Abertura de enchimento para café moído com tampa (abertura de enchimento)
- S** Regulação da posição do recipiente de café em grão
- T** Desbloquear a abertura de serviço
- U** Desbloquear para retirar o anel de moagem
- V** Alavanca para regulação do grau de moagem

### 1.3 Zona de comando (veja a Fig. 3)

- a** Botão „Pré-selecção de vapor“  (com indicador)
- b** Botão „1 ou 2 chávenas de café“   (com indicador)
- c** Botão „Quantidade de café moído“  \* (com indicadores)  
\* Na selecção do menu (Botão **f**) este botão serve para “folhear” o menu ►
- d** Botão „Tamanho da chávena“   \*\* (com indicadores)  
\*\* Na selecção do menu (Botão **f**) este botão serve para “folhear” o menu ◀
- e** Botão „Lavar“  (com indicador)
- f** Botão „Menu“  (com indicador)
- g** Botão „OK“  (com indicador)
- h** Botão „Ligar/Desligar“  (com indicador)
- i** Indicador „Aquecimento do aparelho“ 
- j** Indicador „Esvaziar recipiente de borras“ 
- k** Indicador „Encher depósito de água“ 

## 2 Café e café expresso

As funções do seu aparelho totalmente automático garantem-lhe

- um funcionamento **muito simples**, na preparação do café, assim como na manutenção e cuidados.

O sabor único e **excelente** é obtido da seguinte forma

- o sistema de infusão prévia: antes do processo de infusão o pó de café é humedecido, para que todo o aroma seja retirado,
- a quantidade de água individual por cada chávena regulável entre um café curto e um comprido com creme,
- a temperatura à qual o café é fervido, é regulável,
- a possibilidade de escolha entre uma chávena de café normal, ou de café forte,
- a regulação do grau de moagem na torrefacção do café,
- e finalmente, mas não menos importante, através do creme garantido, a coroa de espuma que torna o café incomparável para os apreciadores de café expresso.

**A propósito:** O tempo de contacto da água com o pó de café é significativamente mais curto no café expresso, do que no café feito com filtro. Desta forma o café expresso fica menos amargo, o que o torna muito mais agradável!

## 3 Instruções de segurança



A segurança deste aparelho está de acordo com as regras da técnica conhecidas e com as normas de segurança de aparelhos. Todavia, como fabricantes, temos a responsabilidade de lhe dar a conhecer as seguintes normas de segurança.

### Regras gerais de segurança

- A máquina só pode ser ligada a uma fonte de energia, cuja tensão, tipo de corrente e frequência estejam em conformidade com as especificações constantes na placa de características (ver zona superior atrás da abertura de serviço)!
- Nunca deixe o cabo de alimentação em contacto com componentes do aparelho que possam aquecer.
- Nunca desligue a ficha da tomada puxando o cabo de alimentação!
- Nunca colocar o aparelho em funcionamento quando:
  - o cabo se encontrar danificado
  - o corpo da máquina apresentar sinais evidentes de danos.
- Colocar a ficha na tomada apenas com o aparelho desligado.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, a não ser que tenha havido uma supervisão inicial ou elas tenham recebido instruções quanto ao uso deste aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.

### Segurança infantil

- **Não deixar a máquina a funcionar sem supervisão e em caso de crianças na proximidade redobrar os cuidados de vigilância!**

### Segurança durante o funcionamento

- **Atenção! O local de saída de café, o bico regulável e a bandeja das cháv-**

**nas são componentes que aquecem obrigatoriamente, quando a máquina se encontra em funcionamento. Manter fora do alcance das crianças!**

- **Atenção! Perigo de queimaduras, caso o bico de vapor esteja em funcionamento! A saída de água quente, ou de vapor quente pode causar queimaduras. Ligar apenas o bico de vapor, quando tiver um recipiente por baixo do bico de vapor.**
- Não aquecer líquidos inflamáveis com vapor!
- A máquina só pode ser colocada em funcionamento, quando existir água no sistema! No depósito de água só é permitido colocar água. Não colocar água quente, leite, ou outros líquidos. Respeitar a quantidade máxima de enchimento de 1,5 litros.
- No recipiente de café em grão não colocar grãos de café gelados ou caramelizados, apenas grãos de café torrados! Retirar os corpos estranhos dos grãos de café. Caso contrário não é possível assumir a responsabilidade pela garantia.
- Na abertura de enchimento para café moído só pode colocar café moído.
- Não deixar o aparelho ligado desnecessariamente.
- Não expor o aparelho a influências atmosféricas.
- Durante a utilização de uma extensão, deve usar-se apenas um fio de venda no comércio especializado com uma secção mínima 1,5 mm<sup>2</sup>.
- As pessoas com problemas motores não deveriam utilizar este aparelho sem acompanhante, a fim de evitar a exposição a riscos.
- Utilizar este aparelho apenas se o colector de gotas, o depósito de borras e a grelha de gotejamento estiverem instalados!

### **Segurança na limpeza e cuidados do aparelho**

- Respeitar as indicações de limpeza e descalcificação.

- Antes de efectuar operações de manutenção e limpeza desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada!
- Não mergulhar o aparelho em água.
- Limpar o bocal para vapor apenas com a máquina desligada, fria e sem pressão!
- Não lavar as peças do aparelho na máquina de lavar louça.
- Nunca colocar água no moinho, dado que iria danificá-lo.

Não abrir, nem reparar o aparelho. As reparações indevidas podem originar perigos consideráveis para o utilizador. As reparações em electrodomésticos só podem ser realizadas por técnicos especializados.

Em caso de necessidade de reparação, incluindo substituição do cabo de alimentação, dirija-se por favor

- à loja da especialidade onde adquiriu o aparelho, ou
- Ao Serviço Fagor de Atendimento ao Utilizador.

**Caso o aparelho seja utilizado para fins que não os que estão previstos, ou manuseado incorrectamente, não pode ser assumida responsabilidade por quaisquer danos eventuais, ou garantia - ebenso, wenn Reinigungs- und Entkalkungsprogramm nicht umgehend nach der Displayanzeige «REALIZAR LIMPEZA» respektive «EXECUTAR DESCALCIFICAÇÃO» e segundo as indicações deste manual de instruções.**

## 4 Resumo dos pontos do menu

Em seguida encontrará um resumo dos pontos do menu, nos quais poderá alterar e guardar os parâmetros da máquina regulados de fábrica, bem como arrancar programas e consultar informações. A informação detalhada a este respeito encontra-se nos próximos capítulos destas instruções de utilização.

- **Menu «IDIOMA»**  
Idioma do display, existem várias línguas disponíveis.  
Regulação de fábrica: english.
- **Menu «TEMPERATURA»**  
Temperatura do café programável entre 1 (moderadamente quente) até 5 (extra quente).  
Regulação de fábrica: 3 (normal).
- **Menu «TEMPO DESCONEXÃO»**  
Tempo de desconexão programável entre 1 hora e 5 horas.  
Regulação de fábrica: 1h (1 horas).
- **Menu «DUREZA DA ÁGUA»**  
Grau de dureza programável entre 1 (macia) e 4 (muito dura).  
Regulação de fábrica: 4.
- **Menu «LIMPAR»**  
Arranque do programa de limpeza.
- **Menu «DESCALCIFICAR»**  
Arranque do programa de descalcificação.
- **Menu «DEFINIÇÃO FÁBR.»**  
Reposição dos parâmetros modificados da máquina novamente para os valores regulados de fábrica.
- **Menu «INFORMAÇÃO»**  
Consultar o número de tiragens de café e volume de enchimento da chávena para cada tamanho de chávena.

## 5 Primeira utilização

### 5.1 Colocação do aparelho no local pretendido e ligação

Escolha uma superfície de colocação adequada, horizontal, resistente, não aquecida, seca e à prova de água. Certifique-se de que haja uma boa circulação de ar.

**Atenção!** Caso o aparelho venha de um lugar frio e seja colocado num local quente, aguarde cerca de 2 horas antes de o ligar!

Recomendamos a utilização de uma base apropriada debaixo do aparelho, para evitar danos causados por salpicos.



Pare o recipiente de café em grão com a marca na posição „Desbloquear-recipiente“  e ligue-o (**Fig. 4**). Durante este procedimento a abertura inferior do recipiente de café em grão tem que estar fechada (**Fig. 4,a**), caso contrário (**Fig. 4,b**), colocar a ponta de uma esferográfica na pequena abertura oval (seta) do anel preto com a marca „TOP“ e girar a abertura no sentido dos ponteiros do relógio até chegar ao batente.



Rode o recipiente do café em grão no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio para a posição „Grãos de café“  (**Fig. 10**) ou mais longe, para a posição „Modo de pó“  (**Fig. 14**).



Empurre o colector de gotas para dentro, até que encaixe debaixo do lado direito do depósito de água (**Fig.5**).



Finalmente ligue o aparelho a uma tomada com terra.



Se necessário abra a aba do espaço onde é guardado o cabo, na parte de trás do aparelho e armazene o resto de cabo (**Fig.6**).

### 5.2 Adicionar água

Certifique-se antes de qualquer ligação do aparelho, se existe água no depósito e se necessário, encha até ao nível adequado. Cada vez que o aparelho é ligado/desligado é necessária água para os processos automáticos de lavagem.

 Retire o depósito de água do aparelho (**Fig. 7**).

 Encha o depósito de água com água fria e fresca (**Fig. 8**).

 O depósito só pode ser enchido com água fria. Nunca encher o depósito com outros líquidos, tais como água mineral ou leite.

 Volte a colocar o depósito de água (**Fig. 7**). Ao fazê-lo pressione o depósito, para que a válvula se abra.

 Se por exemplo durante a tiragem de café for necessário repor água, o indicador „Encher depósito de água“ (Fig. 3, k)  acende-se intermitentemente e no display aparece «ACRESCENTAR ÁGUA». A preparação de café interrompe-se. Acrescente água ao depósito até ao nível adequado!

 Para obter sempre um café aromático deverá:

- mudar diariamente a água do depósito,
- limpar o depósito de água pelo menos uma vez por semana em água normal de lavar a louça (não na máquina de lavar louça). De seguida lavar com água limpa.

### 5.3 Primeira ligação

Quando se coloca o aparelho em funcionamento pela primeira vez, o processo de ligação automático só continuará depois de se ter seleccionado o idioma desejado.

 Ligue o aparelho com o botão „Ligar/Desligar“ (Fig. 3, h)  (**Fig. 9**). O indicador vermelho acende-se

 O aparelho vem programado de fábrica com o idioma de display «ENGLISH»

 Para seleccionar qualquer outro idioma, continue com „Ajuste do idioma“ página 117.

 Se deseja seleccionar «ENGLISH» (English), pressione o botão „OK“ (Fig. 3, g). Assim fica programado o idioma Alemão.

 Depois da programação, o display regressa automaticamente ao menu principal até ao ponto do menu «ENGLISH».

 A fim de iniciar o processo de ligação, pressione o botão „Menu“ (Fig. 3, f)  ou espere cerca de 30 segundos até que o aparelho inicie automaticamente o processo de ligação.

 No display aparece brevemente a indicação «Xperta».

O aparelho começa agora a aquecer (indicação no display «UNIDADE AQUECE») e realiza de seguida um ciclo de lavagem (indicação no display «LIMPAR UNIDADE»). Depois da finalização do ciclo de lavagem o aparelho está pronto a ser utilizado. Aparece a indicação no display de acordo com a regulação básica.

### 5.4 Ligar o aparelho

Certifique-se antes de qualquer ligação do aparelho, se existe água no depósito e se necessário, encha até ao nível adequado. Em cada processo de ligação e desconexão, o aparelho necessita de água para os ciclos de lavagem automáticos.

 Ligue o aparelho com o Botão „Ligar/Desligar“ (Fig. 3, h)  a (**Fig. 9**). Acende-se o indicador vermelho, no display aparece brevemente «Xperta».

 Imediatamente depois de ter sido ligado, o aparelho prepara-se para funcionar. Os ruídos resultantes deste processo são completamente normais.

 Durante o processo de aquecimento (cerca de 60 segundos) pisca o Indicador „Aquecimento do aparelho“ (Fig. 3, i)  (indicação no display «UNIDADE AQUECE»).

 Depois de a temperatura de funcionamento ser atingida, o aparelho executa um processo de lavagem automática (indicação no display «LIMPAR UNIDADE»). A água flui pelo colectador de gotas. O Indicador „Aquecimento do

aparelho" (Fig. 3, i)  fica aceso continuamente.

O aparelho está agora pronto a funcionar. Aparece a indicação no display de acordo com o último modo de café seleccionado.

## 5.5 Desligar o aparelho



Desligue o aparelho com o botão „Ligar/Desligar" (Fig. 3, h) .

O aparelho realiza um ciclo de lavagem (indicação no display «LIMPAR UNIDADE») e envia depois a indicação de esvaziar o depósito de borras (no display indica-se durante cerca de 1 minuto alternadamente «UNIDADE DESLIGA-SE» e «ESVAZIAR DEPÓSITO BORRAS»). Depois de 60 segundos, o aparelho desliga-se automaticamente.

### Desconexão de emergência

Pode desligar o aparelho imediatamente em qualquer momento.



Pressione duas vezes brevemente o botão „Ligar/Desligar" (Fig. 3, h) . Todas as funções desligam-se imediatamente e o aparelho deixa de estar operacional.

## 5.6 Definir a dureza da água

Depois da primeira colocação em funcionamento, ou em caso de utilização de água de outra qualidade, deve regular o aparelho para a dureza da água correspondente à dureza da água local. Para a determinação do grau de dureza da água utilize a fita de teste incluída, ou pergunte à companhia de águas local qual o grau de dureza da água da sua região.

### Determinação do grau de dureza da água



Mergulhe a fita de teste durante cerca de 1 segundo em água fria. Sacuda para retirar o excesso de água e determine o grau de dureza através dos campos a cor-de-rosa.



**Nenhum** ou **um** campo cor-de-rosa:

**Grau de dureza 1, macia**

até 1,24 mmol/l.

até 7° dureza alemã.

até 12,6° dureza francesa



**Dois** campos rosa:

**Grau de dureza 2, dureza média**

até 2,5 mmol/l.

até 14° dureza alemã.

até 25,2° dureza francesa



**Três** campos rosa:

**Grau de dureza 3, dura**

até 3,7 mmol/l.

até 21° dureza alemã.

até 37,8° dureza francesa



**Quatro** campos rosa:

**Grau de dureza 4, muito dura**

acima de 3,7 mmol/l.

acima 21° dureza alemã.

acima 37,8° dureza francesa

### Definir e memorizar o grau de dureza determinado

O aparelho pode ser definido para 4 níveis de dureza. O aparelho vem predefinido de fábrica para o grau de dureza 4.



Com o aparelho ligado, pressione o botão „Menu" (Fig. 3, f) . Aparece o ponto do menu «IDIOMA».



Prima os botões Folhear  ou  (Fig. 3, c ou d) tantas vezes até que apareça o ponto do menu «DUREZA DA ÁGUA».



Confirme o ponto do menu com o botão „OK" (Fig. 3, g). O display mostra a regulação actual, por exemplo «NÍVEL DE DUREZA 3»



Prima de seguida os botões Folhear  ou  (Fig. 3, c ou d) tantas vezes até que apareça a indicação do nível de dureza da água pretendido.



Confirme a selecção com o botão „OK" (Fig. 3, g).



Depois da programação, o display regressa automaticamente ao menu principal até ao ponto do menu «DUREZA DA ÁGUA».

 A fim de regressar ao modo de café, pressione para finalizar o botão „Menu“ (Fig. 3, f)  ou espere cerca de 30 segundos até que o aparelho regresse novamente ao modo de café.

 Pode realizar outras regulações do menu, consulte „Regulações do menu“.

## 6 Preparar café com grãos

O processo abaixo decorre de forma totalmente automática na preparação de **café com grãos**: Moer, dividir em porções, comprimir, pré-infusão, infusão e expelir o pó de café utilizado.

Dado que existe a possibilidade de regular o grau de moagem e a quantidade de café, poderá regular o aparelho de acordo com o seu gosto pessoal.

 Tenha em consideração que só deverá utilizar grãos simples, sem a adição de qualquer caramelização ou aroma, assim como não pode utilizar grãos congelados.

### 6.1 Encher o recipiente de café em grão

 Rode o recipiente de café em grão para a posição „Grãos de café“  (Fig. 10). O aparelho é regulado.

 Regule agora o grau de moagem (Fig. 11). Através da regulação do grau de moagem (Fig. 2, V) poderá definir o grau de moagem do moinho.

 **Atenção!** Antes de encher o aparelho com grão de café pela primeira vez pode ainda efectuar a regulação uma vez com o moinho parado. Depois de o moinho estar uma vez cheio de grãos, só pode regular o moinho durante o processo de moagem, dado que de outra forma poderá danificar o aparelho.

 O aparelho vem regulado de fábrica com um grau de moagem médio. Encontrará alguns conselhos para regulação do moinho no „Definir o grau de moagem“.

 Abra a tampa do recipiente de café em grão e encha-o com grãos de café frescos (Fig 12). Depois volte a fechar o recipiente.

 **Atenção!** Certifique-se de que não existem quaisquer corpos estranhos no recipiente de grãos de café, tais como pedras. **Os danos** causados por corpos estranhos no moinho estão excluídos da garantia.

### 6.2 Seleccionar o tamanho da chávena

De acordo com o seu gosto seleccione um Espresso curto, ou um café com-prido com creme.

 Para tal prima o Botão „Tamanho da chávena“ (Fig. 3, d)    tantas vezes até que apareça o respectivo símbolo da chávena ou o tamanho de chávena desejado no display.

Os tamanhos de chávena mostram-se da seguinte maneira:

|                                                                                    |               |                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------|
|   | «CHÁV. PEQ.»  | Uma chávena de café expresso |
|   | «CHÁV. MÉD.»  | Uma chávena de café          |
|  | «CHÁV. GRAND» | Caneca de café               |

 A linha inferior do display indica a quantidade de café moído. Para modificar a mesma, consulte o seguinte ponto.

 O aparelho vem regulado de fábrica para quantidades standardizadas. Caso pretenda alterar a quantidade de café por chávena encontrará indicações no „Programação do nível de enchimento das chávenas e da quantidade de café a moer“.

### 6.3 Seleccionar a quantidade de café moído

 Prima o Botão „Quantidade de café moído“ (Fig. 3, c)   tantas vezes, até que o símbolo de quantidade de café moído desejado se acenda, isto é, até que se tenha seleccionado a quantidade de café moído desejado no display.

As quantidades de café moído são indicadas da seguinte forma:

|  |              |             |
|--|--------------|-------------|
|  | «EXTRASUAVE» | extra leve  |
|  | «SUAVE»      | leve        |
|  | «NORMAL»     | normal      |
|  | «FORTE»      | forte       |
|  | «EXTRAFORTE» | extra forte |

**i** A linha superior do display indica o tamanho da chávena. Se quiser seleccionar um tamanho de chávena diferente, consulte o ponto anterior.

**i** Para que não seja necessário regular a quantidade de café moído todas as vezes que liga o aparelho, existe a possibilidade de memorizar a quantidade de café moído de um modo fixo, em função do tamanho da chávena. Encontrará indicações para o fazer no „Programação do nível de enchimento das chávenas e da quantidade de café a moer“.

#### 6.4 Regular o número de chávenas e tirar café

**✎** Coloque uma ou duas chávenas debaixo da saída de café. Através da regulação da altura de saída poderá encontrar a altura ideal para a altura da sua chávena, evitando assim perda de calor e salpicos de café (**Fig. 13**).

**i** Se a regulação da saída apresentar dificuldades, efectue o procedimento descrito em „Limpeza da regulação em altura“.

**✎** Pressione o botão „1 ou 2 chávenas de café“ (**Fig. 3, b**) uma ou duas vezes, para seleccionar 1 ou 2 chávenas, respectivamente. O display indica «1 CHÁV.» ou «2 CHÁV.». Se tiver seleccionado «2 CHÁV.», o indicador no botão acende-se.

**✎** Pressione o botão „OK“ (**Fig. 3, g**).

O café será preparado.

No modo de duas chávenas este aparelho prepara duas chávenas de café uma a seguir à outra. Não retire as chávenas até que ambos os processos de preparação de café estejam completos. Enquanto o processo de 2 CHÁVENAS está a funcionar, a luz do botão OK pisca.

**i** Durante a preparação de café o pó de café é sujeito a um processo de infusão prévia e depois é humedecido com uma pequena quantidade de água. Depois de uma pequena interrupção segue-se o processo de infusão.

**✎** Poderá terminar a saída de café antecipadamente a qualquer hora, premindo de novo brevemente o botão „OK“ (**Fig. 3, g**) que tinha acabado de pressionar. No display, esta operação indica-se com a mensagem «CANCELAR».

**i** No caso de não ter tirado um café durante bastante tempo com a máquina ligada, deveria lavar o sistema antes de efectuar a seguinte tiragem de café. Inicie o ciclo de lavagem com o botão „Lavar“ (**Fig. 3, e**); no display aparece «LIMPAR UNIDADE». Com este ciclo de lavagem adicional, a unidade para esquentar volta a ser colocada à temperatura de tiragem de café original.

## 7 Preparar café com café moído

Com esta função pode preparar café moído, ou **café descafeinado**.

Tenha em atenção que deve utilizar a colher medida que vem incluída e nunca colocar mais do que 1 colher medida rasas de café moído no compartimento.

**⚠** Atenção! Certifique-se de que não deixou ficar pó do lado de fora do compartimento e de que no compartimento não há corpos estranhos. O compartimento de enchimento não é um recipiente de armazena-

mento; o pó de café vai directamente para a unidade de infusão. **8**

Em caso de trasbordamento da unidade de esaldar, o aparelho indica que existe uma falha; nesse caso, o display mostra de forma alternada «LIMPAR UNIDADE PARA ESCALDAR» e «DESLIGAR UNIDADE». Para indicações acerca da limpeza da unidade de esaldar, consulte „Limpar a unidade de infusão“.



Não colocar produtos instantâneos solúveis, secos, assim como quaisquer outras bebidas em pó no compartimento. Os pós de café demasiado finos podem causar obstruções.

### 7.1 Encher o compartimento para café moído



Rode o recipiente de café em grão para a posição „Grãos de café“ (Fig. 14) O aparelho é regulado.



Na preparação de café com pó a função „Quantidade de café moído“ não está em funcionamento. Por isso não se acendem os indicadores da quantidade de café a moer.



Abra a tampa do compartimento de pó de café e encha com pó 1 colher medida de café fresco (Fig. 15)

Durante o processo de infusão não pode colocar café no compartimento. Só depois de ter terminado totalmente o processo de infusão, quando o aparelho está de novo preparado, é que poderá colocar o café para a chávena seguinte.



Feche a tampa.

### 7.2 Seleccionar o tamanho da chávena

N: „Seleccionar o tamanho da chávena“.

## Espuma de leite

O vapor tanto pode ser utilizado para espumar o leite, como para aquecer líquidos. Dado que a produção de vapor exige uma temperatura mais elevada da que é necessária para preparação de café, o aparelho dispõe de um modo de vapor adicional.



Para uma dose de Cappuccino encha uma chávena grande de 1/2 até 2/3 com Espresso e finalmente adicione a espuma de leite.



Atenção! Perigo de queimaduras, caso o bico de vapor esteja em funcionamento! A saída de água quente, ou de vapor quente pode causar queimaduras. Por esta razão só deve activar o bico de vapor, quando este está mergulhado no leite.



Para preparação de vapor prima o Botão „Pré-selecção de vapor“ (Fig. 3, a) . O indicador acende; adicionalmente, o Indicador „Aquecimento do aparelho“ (Fig. 3, i)  poderá piscar e o display mostra «UNIDADE AQUECE». Depois de terminado o processo de aquecimento o indicador „Aquecimento do aparelho“ (Fig. 3, i)  acende-se permanentemente, o display mostra «VAPOR PRONTO - ABRIR BOCAL». O aparelho está pronto para a espuma de leite.



Caso a função de vapor não seja utilizada durante mais de 1 minuto, o aparelho volta automaticamente ao modo de preparação de café.



Deite leite magro e frio num copo, que caiba debaixo do bico de vapor do aparelho.



O leite deve estar bem frio. Também deveria utilizar um recipiente frio, por exemplo um copo de aço inoxidável, e não o lavar previamente com água quente.



Gire o bocal de vapor para fora e mantenha o jarro debaixo do bocal de vapor, de tal forma que a abertura do bocal esteja submergida no leite.

⚠ **Atenção!** Impurezas por restos de leite seco no bocal de vapor. Tenha em conta de não submergir demasiado o bocal no leite, para que a abertura de aspiração de ar, na extremidade superior do bocal, não fique tapada com leite. Se isso acontecer, é possível que um pouco de leite possa ser aspirado para dentro do bocal e causar impurezas aí.

✎ Rode o Selector para vapor e água quente (Fig. 1, D) para a posição ☁ (Fig. 16). O display mostra o processo de vaporização (indicação «VAPOR»). O leite ganhará espuma.

i Não agite o copo durante o seu espumado. O bocal não deve tocar no fundo do copo, para não impedir a saída do vapor. Deve espumar o leite no mínimo até duplicar o volume.

✎ Para terminar o processo de espuma, rode o Selector para vapor e água quente (Fig. 1, D) para a posição ● para finalizar retire o recipiente (Fig. 16). No display mostra-se quando a máquina pode produzir novamente vapor (indicação «VAPOR PRONTO - ABRIR BOCAL»).

⚠ **Atenção!** Existe o perigo de queimaduras devido a salpicos de leite quente! Desligue o vapor, antes de retirar o recipiente de leite com espuma.

✎ Para sair do modo de vapor deve premir o Botão „Pré-selecção de vapor“ (Fig. 3, a) ☁ ou esperar cerca de 60 segundos., até a máquina regressar automaticamente para o modo de café; a indicação desliga-se.

O aparelho está novamente pronto para a preparação de café, no display aparece o último modo de café seleccionado.

✎ Depois de fazer espuma de leite deve deixar sair um pouco de água quente pelo bico; para tal deve colocar o Selector para vapor e água quente (Fig. 1, D) na posição ☁. Este procedimento é necessário para que os restos de leite dentro do bico não sequem e

entupam o bico. Para tal deve utilizar um recipiente adequado. Durante este processo, o display mostra «ÁGUA QUENTE». Coloque depois novamente o selector na posição ●, no display aparece o modo de café seleccionado da última vez.

✎ Depois de cada processo de espuma deve retirar o dispositivo de espuma (Fig. 17). Para isso, agarre o dispositivo de espuma pelo fecho preto e abra depois o fecho de baioneta, girando-o levemente no sentido contrário aos ponteiros do relógio. Lave-o com água corrente, para retirar os resíduos de leite. Limpe o bico de vapor com um pano húmido.

⚠ **Atenção!** Existe o perigo de queimaduras no dispositivo de espuma! Fixe o dispositivo de espuma firmemente apenas no fecho preto.

## 9 Preparação de água quente

A água quente pode ser utilizada para aquecimento prévio das chávenas e para preparação de bebidas quentes, tais como chá ou sopas instantâneas.

⚠ **Atenção!** Perigo de queimaduras, caso o bico de vapor esteja em funcionamento! A saída de água quente pode causar queimaduras. Só pode ligar o bico de água quente, quando tiver um recipiente debaixo do bico de água quente.

✎ Coloque um recipiente debaixo do bico de água quente. Rode o Selector para vapor e água quente (Fig. 1, D) para a posição ☁ (Fig. 18). A água quente será preparada, o display indica «ÁGUA QUENTE».

✎ Depois de recolher a água quente rode o Selector para vapor e água quente (Fig. 1, D) novamente para a posição ● (Fig. 18) e retire o recipiente.

## 10 Programação do nível de enchimento das chávenas e da quantidade de café a moer

O aparelho vem regulado de fábrica para quantidades estandardizadas. Estas quantidades podem ser adaptadas para o tamanho da chávena, de acordo com o seu gosto.

### 10.1 Modificar e memorizar o nível de enchimento das chávenas e a quantidade de café a moer

Deste modo poderá modificar e memorizar o nível de enchimento para cada um dos três tamanhos de chávena, e para o funcionamento com café em grão, também a quantidade de café a moer. Para programar a regulação de forma correcta, tenha em conta a sequência seguinte:

- Em primeiro lugar, seleccione o tamanho da chávena para o qual deseja determinar os valores.
- Depois (só para o funcionamento com café em grão), seleccione a quantidade de café a moer (isto é, que forte deve estar o café).
- Depois, determine até que ponto deseja encher a chávena.

 Prima primeiro o botão „Tamanho de chávena“ (Fig. 3, d)    várias vezes, até que apareça o símbolo da chávena para a qual deseja determinar o nível de enchimento. O display indica por exemplo «1 CHÁV. GRAND»

 **Só para café em grão:** Prima de seguida o botão „Quantidade de café moído“ (Fig. 3, c)   várias vezes, até que se acenda o símbolo correspondente à quantidade de café a moer desejada. O display indica por exemplo «FORTE».

 A linha superior do display indica o tamanho da chávena. A linha inferior do display indica a quantidade de café moído.

 Coloque uma chávena do tamanho correspondente debaixo da saída de café (como, por exemplo, uma caneca de café).

 Depois prima o Botão „OK“ (Fig. 3, g) e mantenha-o premido até que apareça a quantidade pretendida por chávena.

 Durante o enchimento, o display mostra «NÍVEL DA CHÁVENA» e na última linha, aumenta a barra de sinal. A barra máxima corresponde ao nível máximo de enchimento da chávena de aprox. 240 ml.

 Se guardar o nível de enchimento da chávena no modo de café em grão, primeiro começará a funcionar o moinho e moerá o café. Mantenha premido o botão „OK“ (Fig. 3, g) até alcançar o nível de enchimento da chávena desejado.

 Solte o botão no momento em que tiver alcançado o nível de enchimento da chávena desejado. Este nível de enchimento da chávena está agora armazenado. No display aparece brevemente a indicação «Xperta».

 Repita este processo se quiser adaptar o nível de enchimento a cada tipo de chávena.

 O aparelho desliga-se automaticamente quando alcança a quantidade de enchimento máxima das chávenas. Os valores memorizados mantêm-se mesmo quando o aparelho é desligado. Caso altere a tamanho da sua chávena, ou o seu gosto, pode alterar a quantidade de café por chávena a qualquer momento ou regressar com um reset aos valores predeterminados da fábrica. Encontrará informação sobre os parâmetros que se modificam, sob „Restaurar as predefinições de fábrica no aparelho (Reset)“.

 O armazenamento do nível de enchimento da chávena só se pode realizar em cada caso para 1 chávena. Para servir 2 chávenas, os valores armazenados são duplicados.

## 10.2 Alterar a quantidade de café moído e memorizar

Este processo só é possível no funcionamento com café em grão e não com café moído.

Se mudar de gosto ou se o café lhe parecer demasiado forte ou demasiado fraco, também poderá modificar e guardar a quantidade de café a moer, sem modificar o nível de enchimento da chávena.

- Prima primeiro o botão „Tamanho de chávena“ (Fig. 3, d) várias vezes, até que apareça o símbolo da chávena para a qual deseja determinar o nível de enchimento. O display indica por exemplo «1 CHÁV. GRAND»

- ❗ A linha superior do display indica o tamanho da chávena. A última linha no display mostra sempre a quantidade de café a moer que se encontra armazenada para este nível de enchimento, por exemplo «FORTE»

- Prima de seguida o botão „Quantidade de café moído“ (Fig. 3, c) várias vezes, até que se acenda o símbolo correspondente à quantidade de café a moer desejada. O display indica por exemplo «SUAVE». O valor está agora armazenado.

- Repita este processo se também quiser adaptar outras quantidades de café a moer aos restantes tamanhos de chávena.

- ❗ Tenha sempre em conta a sequência, seleccione primeiro o tamanho das chávenas e a seguir a quantidade de café a moer.

- ❗ Os valores memorizados mantêm-se mesmo quando o aparelho é desligado.

## 11 Definir o grau de moagem

- ⚠ **Atenção!** O moinho só pode ser regulado durante o processo de moagem. As regulações efectuadas com o moinho parado poderão causar danos no aparelho.

- Tire um café com café em grão. Durante o processo de moagem defina o grau de moagem com o Alavanca para regulação do grau de moagem (Fig. 2, V) e (Fig. 19).

As posições da alavanca são as seguintes:



moagem fina para um „gosto intenso“



moagem média para um „gosto normal“



moagem grossa para um „café mais leve“

### Retirar os corpos estranhos do moinho

Os corpos estranhos no moinho, tais como pequenas pedras, podem danificar o moinho. O aparelho dispõe de um dispositivo de segurança contra pedras que, em caso de um corpo estranho, emite um barulho alto e regular. Caso ouça esse barulho durante o processo de moagem, deve desligar o aparelho imediatamente e retirar o corpo estranho, tal como é descrito no „Limpar o moinho“.

## 12 Regulações do menu

### 12.1 Ajuste do idioma

Poderá escolher entre vários idiomas. O ajuste de fábrica é «ENGLISH». Poderá modificar este ajuste da seguinte maneira:

- Prima o botão „Menu“ (Fig. 3, f) MENU. Aparece o ponto do menu «LANGUAGE».
- Confirme o ponto do menu com o botão „OK“ (Fig. 3, g). No display aparece o idioma seleccionado (isto é, na primeira colocação em funcionamento, isto é, então, o valor de fábrica «ENGLISH»).
- Prima os botões Folhear ► ou ◀ (Fig. 3, c ou d) tantas vezes, até que apareça a língua desejada.

 Quando aparecer o idioma desejado, confirme a selecção com o botão „OK“ (Fig. 3, g). Deste modo, terá programado este idioma.

 Depois da programação, o display regressa automaticamente ao menu principal até ao ponto do menu «LANGUAGE».

 A fim de regressar ao modo de café, pressione o botão „Menu“ (Fig. 3, f) <sup>MENU</sup> ou espere cerca de 30 segundos até que o aparelho regresse novamente ao modo de café.

## 12.2 Regulação da temperatura do café

O aparelho dispõe de 5 níveis de temperatura para selecção. Os níveis de temperatura definem-se da seguinte maneira:

- «TEMPERATURA 1» = „tépedo“
- «TEMPERATURA 2» = „morno“
- «TEMPERATURA 3» = „normal“
- «TEMPERATURA 4» = „quente“
- «TEMPERATURA 5» = „muito quente“

O ajuste de fábrica é «TEMPERATURA 3». Poderá modificar este ajuste da seguinte maneira:

 Prima o botão „Menu“ (Fig. 3, f) <sup>MENU</sup>. Aparece o ponto do menu «IDIOMA».

 Prima os botões Folhear ► ou ◀ (Fig. 3, c ou d) tantas vezes até que apareça o ponto do menu «TEMPERATURA».

 Confirme o ponto do menu com o botão „OK“ (Fig. 3, g). O display mostra a regulação actual, por exemplo «TEMPERATURA 3»

 Com os botões Folhear ► ou ◀ (Fig. 3, c ou d) também poderá seleccionar outra temperatura.

 Quando aparecer a temperatura desejada, confirme a selecção com o botão „OK“ (Fig. 3, g). Deste modo, terá programado esta temperatura.

 Depois da programação, o display regressa automaticamente ao menu principal até ao ponto do menu «TEMPERATURA».

 A fim de regressar ao modo de café, pressione o botão „Menu“ (Fig. 3, f) <sup>MENU</sup> ou espere cerca de 30 segundos até que o aparelho regresse novamente ao modo de café.

## 12.3 Ajuste do tempo de desconexão

Caso o aparelho não seja utilizado durante um período longo de tempo, desliga-se automaticamente, por razões de segurança e poupança de energia.

O aparelho dispõe de 5 períodos de tempo para selecção (desligar após um período de 1 a 5 horas):

«TEMPO DESCONEXÃO 1h»  
= 1 hora

«TEMPO DESCONEXÃO 2h»  
= 2 horas

«TEMPO DESCONEXÃO 3h»  
= 3 horas

«TEMPO DESCONEXÃO 4h»  
= 4 horas

«TEMPO DESCONEXÃO 5h»  
= 5 horas

O ajuste de fábrica é «TEMPO DESCONEXÃO 1h». Este tempo pode ser alterado da seguinte forma:

 Prima o botão „Menu“ (Fig. 3, f) <sup>MENU</sup>. Aparece o ponto do menu «IDIOMA».

 Prima os botões Folhear ► ou ◀ (Fig. 3, c ou d) tantas vezes até que apareça o ponto do menu «TEMPO DESCONEXÃO».

 Confirme o ponto do menu com o botão „OK“ (Fig. 3, g). O display mostra a regulação actual, por exemplo «TEMPO DESCONEXÃO 3h»

 Com os botões Folhear ► ou ◀ (Fig. 3, c ou d) também poderá seleccionar outro tempo de desconexão.

 Quando aparecer o tempo de desconexão desejado, confirme a selecção com o botão „OK“ (Fig. 3, g). Deste modo, terá programado este tempo de desconexão.



Depois da programação, o display regressa automaticamente ao menu principal até ao ponto do menu «TEMPO DE DESCONEXÃO».



A fim de regressar ao modo de café, pressione o botão „Menu“ (Fig. 3, f) <sup>MENU</sup> ou espere cerca de 30 segundos até que o aparelho regresse novamente ao modo de café.

## 12.4 Consultar o número de cafés tirados e os níveis de enchimento das chávenas

O aparelho dispõe de uma funcionalidade que lhe permite obter o número de cafés preparados até à data.

Além disso, poderá visualizar os níveis de enchimento programados para os três tamanhos de chávena.



Quando se preparam 2 cafés ao mesmo tempo, estes também se contam como 2 chávenas.



Prima o botão „Menu“ (Fig. 3, f) <sup>MENU</sup>. Aparece o ponto do menu «IDIOMA».



Prima os botões Folhear ► ou ◀ (Fig. 3, c ou d) tantas vezes até que apareça o ponto do menu «INFORMAÇÃO».



Confirme o ponto do menu com o botão „OK“ (Fig. 3, g). No display aparece o número de chávenas de café que foram servidas até esse momento, por exemplo «QUANTIDADE 135» para 135 tiragens de café.



Prima várias vezes os botões Folhear ► ou ◀ (Fig. 3, c ou d) para visualizar os níveis de enchimento armazenados actualmente para cada um dos três tamanhos de chávena. O display mostra o tamanho de chávena seleccionado, por exemplo «MÉD.» e, na segunda linha, em forma de barra, o nível de enchimento armazenado correspondente.



A barra máxima corresponde ao nível máximo de enchimento da chávena de aprox. 240 ml.



A fim de regressar ao modo de café, pressione o botão „Menu“ (Fig. 3, f) <sup>MENU</sup> ou espere cerca de 30 segundos

até que o aparelho regresse novamente ao modo de café.

## 12.5 Restaurar as predefinições de fábrica no aparelho (Reset)

Com esta função todos os valores alterados previamente voltarão às predefinições de fábrica.

Isto afecta os seguintes ajustes ou valores guardados:

- Dureza da água
- Níveis de enchimento das chávenas / quantidades de café a moer
- Temperatura do café
- Tempo de desconexão



Prima o botão „Menu“ (Fig. 3, f) <sup>MENU</sup>. Aparece o ponto do menu «IDIOMA».



Prima os botões Folhear ► ou ◀ (Fig. 3, c ou d) tantas vezes até que apareça o ponto do menu «DEFINIÇÃO FÁBR.».



Confirme o ponto do menu com o botão „OK“ (Fig. 3, g). No display aparece «DEFINIÇÃO FÁBR.».



Confirme o ponto do menu com o botão „OK“ (Fig. 3, g). No display aparece «RESET PROGRAMADO». O aparelho foi agora restaurado para os valores predeterminados de fábrica.



Depois da programação, o display regressa automaticamente ao menu principal até ao ponto do menu «DEFINIÇÃO FÁBR.».



A fim de regressar ao modo de café, pressione o botão „Menu“ (Fig. 3, f) <sup>MENU</sup> ou espere cerca de 30 segundos até que o aparelho regresse novamente ao modo de café.

## 12.6 Restaurar o idioma do display

Com esta função poderá restaurar o estado do aparelho na primeira colocação em funcionamento.

Isto **não** afecta os seguintes valores predeterminados:

- Dureza da água
- Níveis de enchimento das chávenas / quantidades de café a moer
- Quantidades a moer

- Temperaturas do café
- Tempo de desconexão
-  Prima o botão „Menu“ (Fig. 3, f)  e mantenha-o premido. Prima depois o botão „Ligar/Desligar“ (Fig. 3, h) . No display aparece o ponto do menu «RESET IDIOMA».
-  Confirme o ponto do menu com o botão „OK“ (Fig. 3, g). O aparelho desliga-se.
-  Agora terá realizado um „Reset de Idioma“ e deverá seleccionar o idioma durante a próxima colocação em funcionamento, consulte „Primeira ligação“.
-  Se não quiser realizar qualquer „Reset de Idioma“, no ponto do menu «RESET DO IDIOMA» prima o botão „Ligar/Desligar“ (Fig. 3, h) .

## 13 Limpeza e cuidados

Para manter a qualidade constante do café e um funcionamento sem avarias, deve manter sempre o seu aparelho limpo.

### 13.1 Limpeza regular

-  **Atenção!** Antes da limpeza desligue o aparelho. Deixe-o arrefecer. Não deve utilizar produtos que arranhem, riscuem ou produtos corrosivos. O aparelho só deve ser limpo por dentro e por fora com um pano húmido.
-  **Atenção!** Nunca coloque o aparelho, ou quaisquer dos acessórios na máquina de lavar louça.
-  **Atenção!** Nunca colocar água no recipiente de café em grão, dado que iria danificar o moinho.
-  Deve esvaziar diariamente o depósito de água (Fig. 7) e retirar todos os restos de água. Enxagúe o tanque com água limpa. Utilize água fresca diariamente.
-  Esvazie diariamente o recipiente de borras; consulte o „Esvaziar o recipiente de borras“ página 120.

-  Esvazie regularmente o colector de gotas. Se não o fizer antes terá que o fazer no máximo quando o Flutuador do colector de gotas (Fig. 1, I) vermelho aparecer através da abertura da grelha de gotejamento.
-  Limpe regularmente, no mínimo uma vez por semana, Depósito de água (Fig. 1, N), Colector de gotas (Fig. 1, J), Grelha de gotejamento (Fig. 1, H) e Depósito de borras (Fig. 1, G) com água morna, um detergente não agressivo e eventualmente com um pincel.
-  De vez em quando retire o recipiente de café em grão e retire os resíduos de café.
-  Depois de cada processo de espuma retire o dispositivo de espuma e limpe-o, retirando todos os resíduos de leite. A abertura para aspiração de ar debaixo do fecho não pode estar entupida e deve eventualmente ser aberta com uma agulha.

### 13.2 Limpeza da regulação em altura

-  Em caso de dificuldade de regulação em altura da saída de café, retire o recipiente de borras, abra a abertura de serviço e retire-o. Empurre a regulação de altura totalmente para baixo, levantando levemente o encaixe interior. Retire os restos de café das duas peças com água morna. Volte a montar as duas peças, levantando levemente o encaixe. Verifique se a regulação da altura está novamente a funcionar bem. Coloque a tampa da abertura de serviço e volte a inserir novamente o recipiente de borras.

### 13.3 Esvaziar o recipiente de borras

Regularmente, depois de 16 preparações de café, o Indicador „Esvaziar recipiente de borras“ (Fig. 3, j)  indica que o recipiente deve ser esvaziado e limpo. O display indica «ESVAZIAR DEPÓSITO BORRAS». Caso utilize o aparelho diariamente deve esvaziar também diariamente o recipiente. Cada vez que desligar o aparelho, aparecerá no display a men-

sagem de lembrança «ESVAZIAR DEPÓSITO BORRAS».

-  Deve esvaziar o recipiente de borras sempre com o aparelho ligado. Só assim é que o aparelho reconhece que foi esvaziado.

### 13.4 Limpar o moinho

Os resíduos de café no moinho podem ser limpos com o pincel que acompanha o aparelho.

-  **Atenção!** Nunca colocar água no moinho, dado que iria danificá-lo.
-  Desligue o aparelho com o Botão „Ligar/Desligar“ (Fig. 3, h)  e retire a ficha da tomada.
-  Rode o recipiente de café em grão para a posição indicando „Desbloquear-recipiente“  e retire o recipiente (Fig. 20).
-  Retire os restos de grãos de café (utilizar eventualmente a mangueira do aspirador, ou o bocal de aspiração).

-  Caso não seja possível retirar qualquer corpo estranho, terá que retirar o anel de moagem.

-  Proceda da seguinte forma (Fig. 21):

1. Empurre o Desbloqueio para retirar o anel de moagem (Fig. 2, U) para a frente, em direcção ao meio do moinho.
2. Mantenha essa posição e rode a Alavanca para regulação do grau de moagem (Fig. 2, V) cerca de 1 volta no sentido dos ponteiros do relógio, até ao limite.

-  Tenha em atenção que a Alavanca para regulação do grau de moagem (Fig. 2, V) só pode voltar a ser rodada, quando o Desbloqueio para retirar o anel de moagem (Fig. 2, U) for premido.

-  Regule agora o grau de moagem (Fig. 22) e retire o(s) corpo(s) estranho(s).

-  **Atenção!** Perigo de ferimentos, caso o moinho esteja a trabalhar. Quando estiver a efectuar qualquer operação com o moinho, nunca ligue o aparelho.

Tal poderia causar-lhe ferimentos graves. Retire sempre a ficha da tomada.

-  Na montagem do anel de moagem tenha em atenção que ambos os ganchos no suporte do moinho encaixem nas respectivas aberturas (Fig. 22).

**Caso tal não aconteça, poderá causar danos no moinho.**

-  Rode a Alavanca para regulação do grau de moagem (Fig. 2, V) cerca de 1 volta no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio, até ao limite.
-  Volte a colocar o recipiente de café em grão na posição „Desbloquear-recipiente“  e rode-o para a posição „Grãos de café“ .
-  Com uma pequena quantidade de grãos teste o funcionamento do moinho, preparando um café. Na primeira moagem, ou depois da limpeza haverá menos café moído na unidade de infusão, dado que o canal tem que estar cheio. Este facto poderá ter influência no primeiro café.

### 13.5 Limpar a unidade de infusão

Recomendamos a limpeza mensal da máquina. Recomenda-se uma limpeza mais frequente se esta for usada com maior frequência. Se o aparelho não for usado durante longos períodos (por exemplo, férias), é necessário esvaziar o reservatório de grãos de café ou de água. Antes de voltar a ligar, limpe bem a máquina.

-  **Remoção da unidade de fabrico:** Desligue o aparelho com o botão h “ON/OFF”. Este realiza um processo de lavagem e pede posteriormente para esvaziar o reservatório de grãos de café.

1. Puxe a gaveta de borras de café da máquina, esvazie-a e limpe-a. Fig. 23
2. Prima o botão de destravar na porta de serviço. Fig. 24
3. A porta de serviço abre para a frente. Fig. 25
4. A unidade de fabrico está localizada atrás da porta de serviço. Fig. 26

### ⚠ **Atenção! Perigo de queimaduras na unidade de fabrico!**

Se acabou de tirar café então o dispensador ainda poderá estar quente!

5/6 Retire a unidade de fabrico inserindo o seu dedo através do anel do dispensador de café na frente da unidade de fabrico e puxe a unidade para a frente. Impeça que a unidade de fabrico caia segurando-a com a outra mão. **Fig. 27, 28.**

#### 1. **Limpeza da unidade de fabrico/ inserção da unidade de fabrico**

A unidade de fabrico está aberta e a alavanca de ejeção dobra-se para baixo. Ambas as peneiras de aço inoxidável são facilmente acessíveis. **Fig. 29.**

2. Limpe a unidade de fabrico sob água corrente quente, sobretudo os filtros de aço inoxidável devem ser bem lavados para retirar os restos de café. Mergulhe a unidade de fabrico em água quente para libertar os restos de café seco. Seque a unidade. **Fig. 30**

3. Insira a unidade de fabrico: rode a unidade para a posição correcta (o tubo de saída deve estar virado para a frente e para baixo), encaixe a unidade nas ranhuras e empurre a unidade totalmente para o aparelho. **Fig. 31**

4. Feche a porta de serviço até ouvir o sinal em como ficou bloqueada. **Fig. 32**

5. Volte a colocar a gaveta das borras. **Fig. 33**

O aparelho só pode ser ligado se a unidade de fabrico estiver colocada e a porta de serviço estiver fechada. Ao ligar, a unidade reajusta-se e o processo de aquecimento normal recomeça. Ao tirar café pela primeira vez depois da limpeza, chegará uma maior quantidade de água à gaveta das borras.

### **Executar o programa de limpeza**

O programa de limpeza permite a limpeza intensiva em locais que normalmente não são acessíveis. Inicie o programa de limpeza o mais tardar quando no display aparecer a mensagem «REALIZAR LIMPEZA». O processo de limpeza dura aprox. 8 minutos e não deve ser interrompido.



Utilize apenas produtos de limpeza recomendados pela Fagor. Para obtê-los, consulte o seu distribuidor ou contacte-nos através do telefone de Atendimento ao Cliente.



Antes de iniciar o programa de limpeza, limpe a unidade de infusão (consulte o „Limpar a unidade de infusão“).



Prima o botão „Menu“ (Fig. 3, f) **MENU**. Aparece o ponto do menu «IDIOMA».



Prima os botões Folhear ► ou ◀ (Fig. 3, c ou d) tantas vezes até que apareça o ponto do menu «LIMPAR».



Confirme o ponto do menu com o botão „OK“ (Fig. 3, g). No display aparece «INICIAR LIMPEZA».



Confirme com o botão „OK“ (Fig. 3, g). A unidade lava 2 x automaticamente. No display aparece «PREPARAR LIMPEZA».

**Siga as instruções que aparecem no display, a fim de preparar a limpeza.**

- «ACRESCENTAR ÁGUA - PREMIR OK»



Puxe o depósito de água para fora, encha-o de água e torne a colocá-lo no seu lugar. Premir depois o botão „OK“ (Fig. 3, g).

- «MOINHO EM MODO DE PÓ»



Esta indicação só aparece, se o recipiente estiver no modo de café em grão.



Gire o recipiente do café em grão para a posição „Café em pó“ **(Fig. 35)**.

- «DOSES EM SUPORTE DO PÓ - PREMIR OK»



Introduza uma pastilha de limpeza no orifício do café em pó **(Fig. 36)**. Premir depois o botão „OK“ (Fig. 3, g).

- «AGUARDAR»  
A unidade de infusão posiciona-se.
- «DEPÓSITO BORRAS POR BAIXO SAÍDA - PREMIR OK»
-  Coloque o depósito vazio das borras por baixo da saída, tal como se mostra na **Fig. 37**.
-  O depósito de borras serve de colector do líquido de limpeza.
-  Premir o botão „OK“ (Fig. 3, g). O programa de limpeza começa a funcionar.
-  Durante o processo de limpeza, o display mostra as seguintes informações, de forma alternada:
  - «LIMPEZA 1 <1-6>»:
 

O programa executa 6 ciclos de limpeza. Os tempos de pausa servem para que a solução de limpeza faça efeito. No display contam-se os ciclos de limpeza.
  - «PROGRAMA ACTIVO»
 

A barra da última linha vai subindo com cada pausa.
-  Em caso de um corte de energia eléctrica, ou de interrupção, terá que começar um novo programa desde o início!
 

O processo de limpeza dura cerca de 8 minutos. Depois, o display mostra o seguinte:

  - «EMPURRE O DEPÓSITO DE BORRAS»-  Substituir o depósito.
- «ESPERAR»
-  A unidade de escaldar está posicionada.
- «DEPÓSITO BORRAS POR BAIXO SAÍDA»
-  Coloque o depósito de borras novamente por baixo da saída.
- «PREMIR OK. LIMPEZA 6 <1-6>»
-  Ciclo de lavagem.
- «ESVAZIAR DEPÓSITO BORRAS - PREMIR OK»
-  Esvazie o depósito de borras e torne a colocá-lo no seu lugar. Premir depois o botão „OK“ (Fig. 3, g).
- «AGUARDAR»
- «ACRESCENTAR ÁGUA - PREMIR OK»
-  Puxe o depósito de água para fora, encha-o de água e torne a colocá-lo no

seu lugar. Premir depois o botão „OK“ (Fig. 3, g).

#### • «LIMPEZA CONCLUÍDA»

Quando aparece esta indicação, isso significa que o programa de limpeza finalizou.

-  Rode o recipiente de café em grão para a posição pretendida e encha o depósito de água. O aparelho está novamente pronto a funcionar e no último modo de café seleccionado.

-  Depois de executar um programa de limpeza recomendamos que deite fora a primeira chávena de café que preparar.

### 13.7 Executar o programa de descalcificação

O programa de descalcificação possibilita uma descalcificação simples e eficaz do aparelho. Deve descalcificar o aparelho em intervalos regulares ou quando é informado pela indicação no visor “REALIZAR DESCALCIFICAÇÃO”.

O processo de descalcificação é realizado em 2 fases, demora vários minutos e não deve ser interrompido.

A frequência da descalcificação depende da dureza da água na sua região.

Não se esqueça de verificar a dureza da água e ajustar o nível de dureza no aparelho. Leia o capítulo “Determinação e ajuste da dureza da água”.

Use apenas o agente descalcificante “durgol swiss espresso”. Ao usar outros agentes descalcificantes, a FAGOR não será responsável por quaisquer danos. Os agentes descalcificantes “durgol” estão disponíveis em Revendedores especializados ou na FAGOR.

#### Método fase 1: descalcificação

1. Pressione o botão **F** “Menu”. Depois pressione o botão **c** “Scroll” ou o botão **d** “Scroll” até que surja “DESCALCIFICAR” no menu.
2. Confirme a opção do menu com o botão **g** “OK”. Se pressionar mais uma vez o botão **g** “OK” receberá instruções no visor sobre como preparar a descalcificação.

**Siga as instruções no visor:**

- Voltar a encher <250ml> ÁGUA muda com 125ml DESCALCIFICANTE no RESERVATÓRIO DE ÁGUA – PRESSIONE OK.
  - 3. Retire o reservatório de água. Coloque 125ml de agente descalcificante no reservatório de água. Depois adicione 250ml de água no reservatório de água, enchendo a garrafa vazia do descalcificante duas vezes com água (ver ilustração). Volte a colocar o reservatório de água – pressione o botão **g** "ok", o programa de descalcificação começa.
- Fig. 34**
- AGUARDE  
A unidade de fabrico está posicionada.
  - DESCALCIFICAÇÃO muda DURANTE O PROCESSO  
O processo de descalcificação da unidade de fabrico começa.  
O programa realiza vários ciclos. Durante o processo de descalcificação são exibidas repetida e alternadamente as indicações "**A DESCALCIFICAR**" e "**EM PROCESSO**" no visor. Os tempos de pausa, mostrados pela indicação "**EM PROCESSO**" e "**EM PROCESSO |||||**", destinam-se a que o agente descalcificante produza efeito.
  - AGUARDE  
A unidade de fabrico está posicionada.

**⚠ Atenção! Perigo de escaldão quando o vaporizador está em uso!**

A água quente pode provocar escaldões. Use o vaporizador apenas quando tiver um recipiente por baixo ou gire o vaporizador para uma posição em que o líquido possa correr para o pára-pingos.

- 4 ABRIR VÁLVULA DE VAPOR**  
Abra o vaporizador, o processo de descalcificação acima do vaporizador começa. Use o vaporizador apenas quando tiver um recipiente por baixo ou gire o vaporizador para uma posição em

que o líquido possa correr para o pára-pingos . **Fig. 38**

- 5 FECHAR VÁLVULA DE VAPOR  
Feche o vaporizador. **Fig. 40**
- 6 ESVAZIAR GAVETA DE BORRAS  
Esvazie e limpe a gaveta das borras de café. A gaveta de borras serve como um recipiente para recolher a água da descalcificação. Volte a colocar a gaveta de borras no aparelho. **Fig. 37**
- 7 LIMPAR COLECTOR DE GOTAS -  
PREMIER OK  
Retire o pára-pingos, lave bem e insira - pressione o botão **g "OK"**.  
**Fig. 39**
- 8/9 LIMPAR E ENCHER DEPÓSITO DE  
ÁGUA - PREMIER OK  
Retire o reservatório da água, lave bem e encha com 1 litro de água e volte a colocá-lo - Pressione o botão **g "OK"**. **Fig 41, 42**

### Método fase 2: lavar

**⚠ Atenção! Perigo de escaldão quando o vaporizador está em uso!**

A água quente pode provocar escaldões. Use o vaporizador apenas quando tiver um recipiente por baixo ou gire o vaporizador para uma posição em que o líquido possa correr para o pára-pingos.

- **ABRIR VÁLVULA DE VAPOR**  
Abra o vaporizador, o processo de lavagem acima o vaporizador começa.
- **LAVAGEM DA UNIDADE**  
O programa realiza uma descarga de água através do vaporizador.  
A bomba desliga-se automaticamente após o processo de lavagem terminar.
- **FECHAR VÁLVULA DE VAPOR**  
Feche o vaporizador.
- **AGUARDE**  
A unidade de fabrico está posicionada.

- **LAVAGEM DA UNIDADE**  
O programa realiza uma descarga de água através do vaporizador. A bomba desliga-se automaticamente após o processo de lavagem terminar.
- **ESVAZIAR GAVETA DE BORRAS**  
Esvazie e limpe a gaveta das borras de café. Volte a colocar a gaveta de borras no aparelho.
- **LIMPAR COLECTOR DE GOTAS - PREMIR OK**  
Retire o pára-pingos, lave bem e insira – pressione o botão **g** "OK".
- **ENCHER COM ÁGUA – PRESSIONE OK**  
Retire o reservatório da água, encha com água e volte a inseri-lo – pressione o botão **g** "OK".
- **DESCALCIFICAÇÃO CONCLUÍDA**  
Quando o programa de descalcificação estiver concluído surge esta indicação no visor.  
No caso de falha de energia durante o processo de descalcificação, o programa tem de ser reiniciado!
- O aparelho está agora preparado para funcionamento de novo e o estado é o do último modo de café seleccionado. Recomendamos que deite fora o primeiro café tirado depois de ter realizado o programa de descalcificação.

### 13.8 Limpeza a bocal giratório para vapor

Limpe a unidade de formação de espuma bem como vaporizador após a formação de espuma ou de aquecer leite. Se o vaporizador permite que apenas uma quantidade reduzida de vapor ou que nenhum vapor ou água quente passe, recomendamos a descalcificação adicional.

 **Atenção! Perigo para a saúde através dos resíduos de leite na unidade de formação de espuma e no vaporizador!** A contaminação através do leite seco na unidade de

formação de espuma bem como no vaporizador é propícia para as bactérias. Mantenha estas peças do aparelho sempre limpas.

 **Atenção! Perigo de queimadura na unidade de formação de espuma ou no vaporizador!** A unidade de formação de espuma bem como o vaporizador tornam-se muito quentes durante a formação de espuma do leite ou ao aquecer água e isso pode causar queimaduras. Aguarde que estas peças do aparelho arrefeam antes de iniciar a limpeza. Segure a unidade de espuma pela tampa preta.

#### Método:

1. Remova a unidade de formação de espuma e enxágue os resíduos de leite em água corrente.  
Posteriormente limpe o vaporizador com um pano húmido. **Fig. 43**
2. Limpe a abertura de sucção de ar da unidade de formação de espuma, se esta estiver bloqueada, picando cuidadosamente a abertura obstruída com uma agulha aguçada. **Fig. 44**
3. Agora desaperte a válvula de saída do vaporizador. Para tal, use a colher doseadora **P** como chave. **Fig. 45**
4. Limpe a válvula de saída picando cuidadosamente a abertura obstruída com uma agulha aguçada.  
Depois enxágue bem e verifique se a válvula está livre. **Fig. 46**  
Para limpar o vaporizador, coloque um recipiente sob o vaporizador. Rode o interruptor rotativo **D** "Água quente/vapor" para a posição correcta, permitindo que a água quente passe momentaneamente sem a válvula de saída estar enroscada. Assim qualquer resíduo de contaminação é eliminado da válvula de vapor.
5. De seguida volte a colocar a válvula de saída de novo no vaporizador usando a colher doseadora. **P**. Fig. **Fig. 47**

6. Depois volte a colocar a unidade de formação de espuma na válvula de vapor e aperte. **Fig. 48**



**Atenção, protecção do aparelho!**

**Uma válvula de vapor entupida pode danificar o aparelho!**

Se a válvula de vapor continuar a não deixar passar o vapor ou a água quente depois da limpeza da válvula de saída, o aparelho deve ser descalcificado. Podem ser encontradas informações correspondentes no capítulo "Iniciar o programa de descalcificação".

## 14 O que fazer quando:

• **... a preparação de café se interrompe e aparece a mensagem**

**«ACRESCENTAR ÁGUA»?**

- o depósito de água está vazio: encha o depósito de água e prima o botão „OK“ (Fig. 3, g).

• **... a preparação do café se interrompe e aparecem de forma alternada as mensagens «LIMPAR UNIDADE PARA ESCALDAR» e «DESLIGAR UNIDADE»?**

- A unidade de infusão está demasiado cheia: Limpe cuidadosamente a unidade de infusão consulte „Limpar a unidade de infusão“.
- No modo de café em pó, encha com o máximo de uma colher doseadora de café em pó.
- Ajuste para um nível inferior de moagem: consulte "Mudar quantidades de moagem".
- Verifique a alavanca de ejeção: consulte "Limpar a unidade de fabrico".

• **... o aparelho não funciona e aparece a mensagem «ESVAZIAR DEPÓSITO BORRAS»?**

- o recipiente de borras está cheio; esvazie o recipiente e limpe-o, consulte „Esvaziar o recipiente de borras“.

• **... «aparece a mensagem REALIZAR LIMPEZA»?**

- O número de tiragens de café torna necessária a limpeza: Realize o

programa de limpeza; consulte „Executar o programa de limpeza“.

• **... «aparece a mensagem EXECUTAR DESCALCIFICAÇÃO»?**

- O número de tiragens de café torna necessária a descalcificação: Realize o programa de descalcificação; consulte „Executar o programa de descalcificação“.

• **... o Expresso/café não está suficientemente quente?**

- aqueça as chávenas previamente com água quente.
- aumente a temperatura do café, consulte „Regulação da temperatura do café“.
- eventualmente descalcifique o aparelho.

• **... o Expresso/café está muito fraco?**

- foi colocada uma quantidade insuficiente de café em pó: doseie correctamente os grãos de café, max. 2 colheres de medida.
- o recipiente de café em grão está vazio: acrescente café em grão.
- a quantidade de café moído é insuficiente: regule uma quantidade superior de café moído, consulte „Alterar a quantidade de café moído e memorizar“.
- grão de moagem demasiado grosso: defina um grau de moagem mais fino, consulte „Definir o grau de moagem“.

• **...o creme é demasiado fraco?**

- Utilize água fresca.
- Utilize grãos de café frescos ou café moído fresco.
- Limpe a unidade de infusão, consulte „Limpar a unidade de infusão“.

• **...forma-se pouca espuma na espuma de leite?**

- o leite está demasiado quente, ou demasiado frio, ou tem um teor de gordura demasiado elevado: utilize o tipo de leite adequado.
- o bico de vapor está entupido: limpe o bico de vapor.

- o orifício de aspiração de ar do dispositivo de espuma está entupido: limpe o dispositivo de espuma.

• **... não é possível colocar novamente o recipiente de café em grão no aparelho?**

- há restos de grãos de café no/perto do moinho: retire todos os restos de grãos de café.
- há restos de grãos de café presos no fecho do recipiente de café em grão: retire os restos de grãos de café do recipiente de café em grão.

• **... o moinho faz muito barulho durante a moagem?**

- o moinho está bloqueado com corpos estranhos: retire os corpos estranhos de acordo com as instruções, consulte „Limpar o moinho.
- não é possível trabalhar com o aparelho com pó de café.

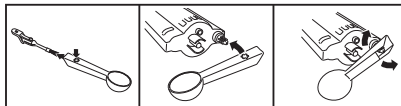
• **... o aparelho tem de ser transportado?**

- guarde a embalagem original do aparelho para a utilizar como protecção em caso de transporte.
- proteja o aparelho de pancadas.
- esvazie os depósitos e recipientes do aparelho e retire o vapor do sistema. Desta forma estará a proteger o seu aparelho de danos causados por geada nas épocas frias do ano. O vapor é retirado do sistema seleccionando a função de vapor, retirando antes o depósito de água. Quando já não houver saída de vapor, feche a torneira de vapor e desligue o aparelho.
- Tenha por favor em atenção a localização do aparelho, sobretudo durante as épocas frias do ano. O aparelho pode ser danificado pela geada.

• **.....“DESAPERTAR A UNIDADE DE FABRICO”?**

- Retire a unidade de fabrico e desaperte a unidade de fabrico com pelo menos três voltas na

parte de trás, usando a colher doseadora como chave P.



• **... A unidade de fabrico não pode ser removida?**

- A posição do pino de conexão com entalhe no fundo da unidade de fabrico é incorrecta: rode o pino de conexão com entalhe

• **... O aparelho desliga-se depois da lavagem ou enquanto tira café?**

- A pressão na unidade de fabrico é demasiado elevada: coloque o interruptor rotativo “Água quente / Vapor” na posição ☉/☼. Retire a unidade de fabrico e limpe, abra a unidade de fabrico antes da limpeza. Para tal, ligue o cone preto dentado.

• **... Indicador de nível insuficiente de água, apesar do reservatório estar cheio de água?**

- Ar no sistema: tire um pouco de água quente.

• **... Não consegue ligar o aparelho?**

- Ficha desligada: insira a ficha
- Porta de serviço não se encontra fechada: insira a unidade de fabrico e feche a porta de serviço.
- Unidade de fabrico não se encontra inserida: insira a unidade de fabrico e feche a porta de serviço.

• **... Água na gaveta de borras?**

- Durante o processo de lavagem, a água chega à gaveta de borras: Nenhum (por questões técnicas)
- Interrupção anterior ao tirar café, por exemplo devido ao nível de água insuficiente: verifique se o reservatório de água tem água suficiente antes de cada utilização.

• **... Não sai água da saída de café durante a lavagem?**

- Unidade de fabrico bloqueada: limpe a unidade de fabrico.

**15**  Este aparelho está em conformidade com as seguintes normas da UE:

- Directiva 73/23/CEE de 19.2.1973 „Directiva referente a baixa tensão“, incluindo a directiva de alteração 93/68/CEE.
- Directiva 89/336/CEE de 3.5.1989 „Compatibilidade electromagnética“, incluindo a directiva de alteração 92/31/CEE.

## **16 Dados técnicos**

Tensão de alimentação: 220-240 V

Consumo de energia: 1290-1400 W

## **17 INFORMAÇÃO PARA A GESTÃO CORRECTA DOS RESÍDUOS DE APARELHOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS**



No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos. Pode ser depositado nos centros especializados

de recolha diferenciada das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos. Para sublinhar a obrigação de colaborar com uma recolha selectiva, no produto aparece a marcação que se apresenta como advertência da não utilização de contentores tradicionais para a sua eliminação.

Para mais informações, contactar a autoridade local ou a loja onde adquiriu o produto.

## F Très chère cliente, très cher client,

veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi. Respectez avant tout les consignes de sécurité. Conservez ces informations aux utilisateurs pour un usage ultérieur et transmettez-les à un éventuel possesseur ultérieur de la machine.

### Table des matières

|          |                                                       |           |           |                                                                                             |            |
|----------|-------------------------------------------------------|-----------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>1</b> | <b>Légende des photos</b>                             | <b>81</b> | <b>10</b> | <b>Programmez le volume de remplissage de tasse et la quantité de mouture de café</b>       | <b>91</b>  |
| 1.1      | Équipement (Figure 1)                                 | 81        | 10.1      | Modifiez et sauvegardez le volume de remplissage de tasse et la quantité de mouture de café | 91         |
| 1.2      | Vue du haut (Figure 2)                                | 81        | 10.2      | Modifier et sauvegarder la quantité de mouture de café                                      | 92         |
| 1.3      | Panneau de commande (Figure 3)                        | 81        |           |                                                                                             |            |
| <b>2</b> | <b>Café et expresso</b>                               | <b>82</b> | <b>11</b> | <b>Régler le degré de broyage</b>                                                           | <b>92</b>  |
| <b>3</b> | <b>Consignes de sécurité</b>                          | <b>82</b> | <b>12</b> | <b>Réglages du menu</b>                                                                     | <b>93</b>  |
| <b>4</b> | <b>Aperçu des points du menu</b>                      | <b>84</b> | 12.1      | Régler la langue                                                                            | 93         |
| <b>5</b> | <b>Première mise en service</b>                       | <b>84</b> | 12.2      | Régler la température du café                                                               | 93         |
| 5.1      | Mettre l'appareil en place et le raccorder au secteur | 84        | 12.3      | Régler le délai de déconnexion                                                              | 94         |
| 5.2      | Remplir d'eau                                         | 84        | 12.4      | Demander le nombre de cafés préparés et les quantités de remplissage de tasse               | 94         |
| 5.3      | Première mise en service de l'appareil                | 85        | 12.5      | Réinitialiser (reset) l'appareil sur le réglage d'usine                                     | 95         |
| 5.4      | Mise en marche de l'appareil                          | 85        | 12.6      | Remettre la langue d'affichage                                                              | 95         |
| 5.5      | Arrêter l'appareil                                    | 86        | <b>13</b> | <b>Nettoyage et entretien</b>                                                               | <b>95</b>  |
| 5.6      | Régler la dureté de l'eau                             | 86        | 13.1      | Nettoyage régulier                                                                          | 95         |
| <b>6</b> | <b>Préparer le café avec des grains</b>               | <b>87</b> | 13.2      | Nettoyer le réglage en hauteur                                                              | 96         |
| 6.1      | Remplir le conteneur de grains de café                | 87        | 13.3      | Vider le bac à marc                                                                         | 96         |
| 6.2      | Sélectionner la taille des tasses                     | 87        | 13.4      | Nettoyer le broyeur                                                                         | 96         |
| 6.3      | Sélectionnez la quantité de mouture de café           | 88        | 13.5      | Nettoyer l'unité d'infusion                                                                 | 97         |
| 6.4      | Régler le nombre de tasses et faire le café           | 88        | 13.6      | Lancement du programme de nettoyage                                                         | 98         |
| <b>7</b> | <b>Préparer le café avec du café moulu</b>            | <b>89</b> | 13.7      | Lancer le programme de détartrage                                                           | 99         |
| 7.1      | Remplir l'entonnoir de café moulu                     | 89        | 13.8      | Nettoyage de la buse d'évacuation du vapeur                                                 | 101        |
| 7.2      | Sélectionner la taille des tasses                     | 89        | <b>14</b> | <b>Que faire si...</b>                                                                      | <b>101</b> |
| <b>8</b> | <b>Faire mousser le lait</b>                          | <b>89</b> | <b>15</b> | <b>Directives UE</b>                                                                        | <b>103</b> |
| <b>9</b> | <b>Préparation d'eau chaude</b>                       | <b>91</b> | <b>16</b> | <b>Caractéristiques techniques</b>                                                          | <b>103</b> |
|          |                                                       |           | <b>17</b> | <b>Mise au rebut</b>                                                                        | <b>103</b> |

## 1 Légende des photos

### 1.1 Equipement (Figure 1)

- A** Vue du haut (voir Figure 2)
- B** Conteneur de grains avec couvercle
- C** Panneau de service
- D** Sélecteur de vapeur et d'eau chaude
- E** Orifice d'écoulement à hauteur réglable avec tuyaux d'écoulement
- F** Buse pivotante pour vapeur et eau chaude avec accélérateur de mousse amovible
- G** Bac à marc (amovible)
- H** Grille-égouttoir
- I** Flotteur du bac de récupération d'eau
- J** Bac de récupération d'eau
- K** Ecran
- L** Panneau signalétique (dans partie supérieure derrière le panneau de service)
- M** Panneau de commande (voir Figure 3)
- N** Réservoir d'eau avec indicateur de niveau (amovible)
- O** Bande de test pour la dureté de l'eau
  - O.1 Agent décalcifiant
  - O.2 Agent de nettoyage
- P** Cuillère de dosage avec pinceau de nettoyage

### 1.2 Vue du haut (Figure 2)

- Q** Repose-tasse
- R** Orifice de remplissage du café en poudre avec couvercle (fente pour la poudre)
- S** Réglage de la position du conteneur de grains
- T** Déverrouillage du panneau de service
- U** Déverrouillage pour dépose de la couronne de mouture
- V** Levier de réglage du degré de broyage

### 1.3 Panneau de commande (Figure 3)

- a** Touche "préselection vapeur"  (avec témoin)
- b** Touche pour "1 ou 2 tasses de café"  (avec témoin)
- c** Touche "quantité de mouture de café"  \* (avec témoins)
  - \* Lors de la sélection du menu (touche f), cette touche sert à "feuilleter" dans le menu ►
- d** Touche "taille de tasse"  \*\* (avec témoins)
  - \* Lors de la sélection du menu (touche f), cette touche sert à "feuilleter" dans le menu ◀
- e** Touche "rinçage"  (avec témoin)
- f** Touche "menu"  (avec témoin)
- g** Touche "OK"  (avec témoin)
- h** Touche "marche/arrêt"  (avec témoin)
- i** Témoin "l'appareil chauffe" 
- j** Témoin "vider bac à marc" 
- k** Témoin "remplir réservoir d'eau" 

## 2 Café et expresso

Le fonctionnement de votre appareil 100 % automatique vous garantit

- un maniement **très simple**, pour la préparation du café, tout comme pour l'entretien et la maintenance.  
L'excellent goût **individuel** est obtenu par
- le système de pré-ébullition : avant le processus d'ébullition proprement dit, la mouture de café est humidifiée afin de dégager tout l'arôme possible,
- la quantité d'eau est réglable individuellement pour chaque tasse entre un expresso "court" et un café "long" avec de la crème,
- la température réglable individuellement à laquelle on porte le café à ébullition,
- la possibilité de choisir entre une tasse de café normal ou une tasse de café fort,
- le degré de broyage qui peut être adapté à la torréfaction des grains,
- et surtout la crème garantie, cette petite couronne de mousse qui rend le café expresso si incomparable pour les connaisseurs.

**Du reste :** Le temps de contact de l'eau avec la mouture de café est beaucoup plus court pour le café expresso que pour le café-filtre traditionnel. De ce fait, beaucoup moins de substances amères sont dégagées par la mouture de café, ce qui rend le café expresso nettement plus digeste !

## 3 Consignes de sécurité



La sécurité de cet appareil est conforme aux règles reconnues de la technique et à la loi sur la sécurité des appareils. Malgré tout, en tant que fabricant, nous nous voyons obligés de vous familiariser avec les consignes de sécurité ci-après.

### Sécurité générale

- L'appareil doit uniquement être raccordé à un réseau électrique dont la tension, la nature du courant et la fréquence correspondent aux indications figurant sur la plaque signalétique (voir dans la partie supérieure derrière le panneau de service)!
- Ne jamais faire entrer en contact le câble d'alimentation avec des pièces chaudes de l'appareil.
- Ne jamais retirer la fiche de la prise de courant en tirant sur le cordon d'alimentation !
- Ne pas mettre l'appareil en service si :
  - le cordon d'alimentation est endommagé ou
  - le boîtier présente des dégâts visibles.
- N'insérer la fiche dans la prise de courant que lorsque l'appareil est éteint.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient bénéficié d'une surveillance ou d'un apprentissage initial sur son utilisation de la part d'une personne responsable de leur sécurité.

### Sécurité des enfants

- **Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance et soyez particulièrement vigilants avec les enfants !**

### Sécurité pendant le fonctionnement

- **Attention ! L'écoulement du café, la buse rotative et le repose-tasses**

**deviennent bien entendu chauds pendant le fonctionnement. Tenir les enfants à distance !**

- **Attention ! Risque de brûlures lorsque la buse de vapeur est en marche ! Des éclaboussures d'eau chaude ou de la vapeur d'eau chaude peuvent provoquer des brûlures. Activez la buse à vapeur uniquement lorsque vous tenez un récipient sous la buse à vapeur.**

- Ne réchauffez pas de liquides inflammables avec de la vapeur !
- L'appareil ne doit fonctionner que lorsqu'il y a de l'eau dans le système ! Ne remplir le réservoir d'eau qu'avec de l'eau froide, pas avec de l'eau chaude, du lait ou d'autres liquides. Respecter la quantité maxi de remplissage de 1,5 litre.
- Ne mettez pas de grains de café congelés ou caramélisés dans le conteneur de grains, mais uniquement des grains de café torréfiés ! Retirez les corps étrangers des grains de café. Sinon vous perdrez le bénéfice de la garantie.
- Mettre uniquement du café en poudre dans l'orifice d'alimentation en poudre.
- Ne pas laisser l'appareil allumé inutilement.
- N'exposez pas l'appareil aux intempéries.
- En cas d'utilisation d'un câble de rallonge, utilisez uniquement un câble de type commercial ayant une section de conducteur d'au moins 1,5 mm<sup>2</sup>.
- Les personnes atteintes de troubles moteurs ne doivent jamais mettre l'appareil en marche sans l'aide d'un accompagnateur pour éviter tout danger.
- L'appareil ne doit fonctionner que si le bac de récupération d'eau, le bac à marc et la grille-égouttoir sont en place !

### **Sécurité lors du nettoyage et de l'entretien**

- Respecter les consignes de nettoyage et de détartrage.

- Avant l'entretien ou le nettoyage, éteindre l'appareil et retirer la fiche de la prise de courant !
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- La buse à vapeur ne peut être nettoyée que lorsque l'appareil est éteint, froid et hors pression !
- Ne nettoyez pas les pièces de l'appareil dans le lave-vaisselle.
- Ne mettez jamais d'eau dans le broyeur en raison du risque de dégâts.

N'ouvrez pas et ne tentez pas de réparer l'appareil. Des réparations non appropriées peuvent faire courir de graves dangers à l'utilisateur.

Les réparations sur les appareils électriques ne peuvent faites que par un personnel qualifié.

Si jamais une réparation est nécessaire, y compris le remplacement d'un câble de raccordement, veuillez vous adresser

- au magasin dans lequel vous avez acheté l'appareil, ou
- Au Service Fagor Accueil Usager.

**Si l'appareil est détourné de son usage normal ou utilisé incorrectement, nous déclinons toute responsabilité en cas de dégâts éventuels et nous ne prenons pas en charge la garantie ; il en va de même si le programme de nettoyage et le programme de détartrage n'ont pas été activés aussitôt après l'affichage «EFFECTUER NETTOYAGE» ou «EFFECTUER DETRATAGE» et en suivant les indications du présent mode d'emploi.**

## 4 Aperçu des points du menu 5

Vous trouverez ci-après un aperçu des points du menu par lesquels vous pouvez modifier et sauvegarder les paramètres d'appareil pré-réglés à l'usine, ainsi que lancer des programmes et consulter des informations. Vous trouverez des informations détaillées à ce propos dans les chapitres suivants de ce mode d'emploi.

- **Menu «*LANGUE*»**  
Langue d'affichage : d'autres langues peuvent être choisies.  
Réglage d'usine : (english).
- **Menu «*TEMPERATURE*»**  
Température du café programmable entre 1 (modérément chaud) et 5 (extrêmement chaud).  
Réglage d'usine : 3 (normal).
- **Menu «*TEMPS DE COUPURE*»**  
Délai de déconnexion programmable entre 1 heure et 5 heures.  
Réglage d'usine : 1 h (1 heures).
- **Menu «*DURETE DE L'EAU*»**  
Degré de dureté programmable entre 1 (douce) et 4 (très calcaire).  
Réglage d'usine : 4.
- **Menu «*NETTOYAGE*»**  
Démarrage du programme de nettoyage.
- **Menu «*DETARTRAGE*»**  
Démarrage du programme de détartrage.
- **Menu «*REGLAGE USINE*»**  
Rétablissement du réglage d'usine des paramètres d'appareil modifiés ultérieurement.
- **Menu «*INFO*»**  
Consulter le nombre de tirages de café effectués et le volume de remplissage de tasses pour chaque taille de tasse.

## Première mise en service

### 5.1 Mettre l'appareil en place et le raccorder au secteur

Choisir une surface appropriée, horizontale, stable, non chauffée, sèche et hydrofuge. Veillez à assurer une bonne circulation d'air.

**Attention !** Lorsque l'appareil est installé dans une pièce chaude après avoir été entreposé au froid, attendez environ 2 heures avant de le mettre en marche ! Nous recommandons de placer un support approprié sous l'appareil pour éviter les dégâts dus aux éclaboussures.

 Tenir le conteneur de grains avec le repère sur la position "Déverrouillage-conteneur"  et le poser sur **(Figure 4)**. L'orifice inférieur du conteneur de grains doit être fermé pendant cette opération **(Figure 4,a)**; s'il ne l'est pas **(Figure 4,b)**, insérer la pointe d'un stylo à bille dans le petit orifice ovale (flèche) et fermer l'ouverture en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

 A présent, amenez le conteneur de grains dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position "café moulu"  **(Figure 10)** ou encore sur la position "fonctionnement avec de la poudre"  **(Figure 14)**.

 Faire glisser le bac de récupération d'eau à l'intérieur jusqu'à ce qu'il s'enclenche en bas à droite sous le réservoir d'eau **(Figure 5)**.

 Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant reliée à la terre.

 Ensuite, ouvrir le cas échéant la trappe du compartiment de rangement du câble à l'arrière de l'appareil et y loger le reste du câble **(Figure 6)**.

### 5.2 Remplir d'eau

Vérifier avant chaque mise en marche la présence d'eau dans le réservoir d'eau ; au besoin, faites l'appoint d'eau. Avant chaque mise en marche et chaque arrêt, l'appareil a besoin d'eau pour les processus de nettoyage automatique.

✎ Sortir le réservoir d'eau de l'appareil (**Figure 7**).

✎ Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et froide (**Figure 8**).

**i** Remplir le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau froide. Ne jamais remplir avec d'autres liquides tels que de l'eau minérale ou du lait.

✎ Remettre le réservoir d'eau en place (**Figure 7**). Appuyer en même temps fermement sur le réservoir afin que le clapet du réservoir d'eau s'ouvre.

**i** Une fois que l'appareil est allumé, si le réservoir d'eau est absent ou s'il doit être rempli, le témoin "Remplir le réservoir d'eau" s'allume (**Figure 3, k**) **بسط**, et l'écran affiche «AJOUTER EAU». La préparation du café est interrompue. Remettre de l'eau dans le réservoir !

**i** Pour obtenir toujours un café aromatique, vous devriez :

- changer tous les jours l'eau du réservoir d'eau,
- nettoyer le réservoir d'eau au moins une fois par semaine dans de l'eau de rinçage normale (pas dans le lave-vaisselle). Rincer ensuite à l'eau claire.

### 5.3 Première mise en service de l'appareil

Si vous voulez mettre l'appareil en service pour la première fois, le processus automatique de mise en marche ne sera poursuivi que si vous avez sélectionné la langue souhaitée.

✎ Allumer l'appareil à l'aide de la touche "marche/arrêt" (**Figure 3, h**) ① (**Figure 9**). Le témoin rouge s'allume.

**i** L'appareil est réglé en usine sur la langue d'affichage «ENGLISH».

**i** Pour sélectionner une autre langue, poursuivez avec „Régler la langue" en page 142.

✎ Si vous voulez sélectionner «ENGLISH» (Espagnol), appuyez

sur la touche "OK" (**Figure 3, g**). "English" sera alors programmé.

**i** Après la programmation, l'écran revient automatiquement sur le point du menu «**LANGUE**» du menu principal.

✎ Pour lancer le processus de mise en marche, appuyez sur la touche "Menu" (**Figure 3, f**) **MENU** ou attendez environ 30 secondes jusqu'à ce que l'appareil commence automatiquement le processus de mise en marche.

**i** L'écran affiche brièvement «Xperta». L'appareil chauffe maintenant sur (affichage «**CHAUFFAGE UNITE**») et procède ensuite à une opération de rinçage (affichage «**RINCAGE UNITE**»). Après la fin de l'opération de rinçage, l'appareil est prêt pour le fonctionnement. Vous voyez s'afficher sur l'écran l'affichage conforme au réglage de base.

### 5.4 Mise en marche de l'appareil

Avant chaque mise en marche, vérifiez la présence d'eau dans le réservoir d'eau ; au besoin, faites l'appoint d'eau. Avant chaque mise en marche et chaque arrêt, l'appareil a besoin d'eau pour les processus de nettoyage automatique.

✎ Allumer l'appareil à l'aide de la touche "marche/arrêt" (**Figure 3, h**) ① (**Figure 9**). Le témoin rouge s'allume, l'écran affiche brièvement «Xperta».

**i** Aussitôt après la mise en marche, le réglage de l'appareil est effectué. Les bruits qui en découlent sont parfaitement normaux.

**i** Pendant le processus de chauffage (env. 60 secondes) le témoin "Appareil chauffe" clignote (**Figure 3, i**) **!** (affichage «**CHAUFFAGE UNITE**»).

-  Une fois que la température de fonctionnement est atteinte, l'appareil lance un processus de rinçage automatique (affichage «RINCAGE UNITE»). L'eau coule dans le bac de récupération d'eau. Le témoin "Appareil chauffe" (Figure 3, i)  reste allumé en continu.

L'appareil est maintenant prêt à fonctionner. Vous voyez s'afficher sur l'écran l'affichage conforme au dernier réglage de café sélectionné.

## 5.5 Arrêter l'appareil

-  Mettez l'appareil hors tension à l'aide de la touche "marche/arrêt" (Figure 3, h) .

L'appareil procède à une opération de rinçage (affichage «RINCAGE UNITE») et vous invite ensuite à vider le bac à marc (affichage qui alterne «ARRET UNITE» et «VIDER BAC RESIDUS» pendant à peu près 1 minute). Alors l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 60 secondes.

### Déconnexion d'urgence

Vous pouvez éteindre immédiatement l'appareil à tout moment.

-  Appuyez 2 fois de suite à bref intervalle sur la touche "marche/arrêt" (Figure 3, h) . Toutes les fonctions sont immédiatement désactivées et l'appareil est mis hors service.

## 5.6 Régler la dureté de l'eau

Avant la première mise en service, ou en cas d'utilisation d'une autre qualité d'eau, vous devez régler l'appareil sur le degré de dureté de l'eau correspondant à la dureté de l'eau de l'endroit où vous trouvez. Utilisez le bâtonnet de test joint pour déterminer le degré de dureté, ou bien demandez le degré de dureté à votre service des eaux.

### Détermination du degré de dureté de l'eau

-  Plongez la bande test pendant environ 1 seconde dans l'eau froide. Secouez le trop-plein d'eau et déterminez le degré de dureté à l'aide des zones colorées en rose.



**aucune** ou **une** zone rose :  
**degré de dureté 1, douce**  
 jusqu'à 1,24 mmol/l, ou  
 jusqu'à 7° de dureté (échelle allemande), ou  
 jusqu'à 12,6° de dureté (échelle française)



**deux** zones roses :  
**degré de dureté 2, dureté moyenne**  
 jusqu'à 2,5 mmol/l, ou  
 jusqu'à 14° de dureté (échelle allemande), ou  
 jusqu'à 25,2° de dureté (échelle française)



**trois** zones roses :  
**degré de dureté 3, dure (calcaire)**  
 jusqu'à 3,7 mmol/l, ou  
 jusqu'à 21° de dureté (échelle allemande), ou  
 jusqu'à 37,8° de dureté (échelle française)



**quatre** zones roses :  
**degré de dureté 4, très dure (calcaire)**  
 plus de 3,7 mmol/l, ou  
 plus de 21° de dureté (échelle allemande), ou  
 plus de 37,8° de dureté (échelle française)

### Réglage et sauvegarde du degré de dureté de l'eau déterminé

Vous pouvez régler quatre duretés d'eau. L'appareil est réglé en usine sur le degré de dureté 4.

-  Pendant que l'appareil est allumé, appuyez sur la touche "Menu" (Figure 3, f) . Le point du menu «LANGUE» est affiché.

-  Appuyez autant de fois que nécessaire sur les touches "Feuilleter" ► ou ◀ (Figure 3, c ou d) jusqu'à ce que le point du menu «DURETE DE L'EAU» apparaisse.
-  Confirmez le point du menu par la touche "OK" (Figure 3, g). L'écran affiche le réglage actuel, par ex. «DEGRÉ DE DURETÉ 3»
-  Appuyez ensuite autant de fois que nécessaire sur les touches "Feuilleter" ► ou ◀ (Figure 3, c ou d) jusqu'à ce que le degré de dureté déterminé soit affiché.
-  Confirmez votre sélection par la touche "OK" (Figure 3, g).
-  Après la programmation, l'écran revient automatiquement sur le point du menu «DURETE DE L'EAU» du menu principal.
-  Pour revenir sur le mode "café", appuyez pour finir sur la touche "Menu" (Figure 3, f)  ou attendez environ 30 secondes jusqu'à ce que l'appareil revienne automatiquement sur le mode "café".
-  Vous pouvez effectuer d'autres réglages du menu, voir „Réglages du menu”.

## 6 Préparer le café avec des grains

Le processus ci-après fonctionne entièrement automatiquement **pour la préparation du café en grains** : Broyer, diviser en parties, comprimer, pré-ébouillanter, ébouillanter et éjecter la poudre de café ébouillantée.

Grâce à la possibilité du réglage du degré de broyage et de la quantité de mouture, vous pouvez régler l'appareil en fonction de vos goûts personnels.

-  Veuillez utiliser exclusivement des grains purs sans ajout de composants caramélisés ou aromatisés, et uniquement des grains non congelés.

### 6.1 Remplir le conteneur de grains de café

-  Amener le conteneur de grains sur la position "grains de café"  (Figure 10). Le mécanisme s'ajuste.
-  Réglez le degré de broyage (Figure 11). A l'aide du réglage de degré de broyage (Figure 2, V), vous pouvez régler le degré de broyage du broyeur.



**Attention !** Avant le premier remplissage de l'appareil avec des grains, vous pouvez exceptionnellement effectuer le réglage avec le broyeur immobile. Une fois que le broyeur est rempli de grains, vous ne pouvez ajuster le broyage que pendant le processus de broyage, sinon l'appareil peut être endommagé.



Un degré de broyage moyen est réglé en usine. Vous trouverez des conseils sur le réglage du broyeur dans la section „Régler le degré de broyage”.

-  Ouvrez le couvercle du conteneur de grains de café et remplissez-le de grains de café frais (Figure 12) Puis refermez le conteneur.



**Attention !** Vérifiez qu'aucun corps étranger, comme par exemple des cailloux, n'a été introduit dans le conteneur de grains. Les dégâts dus à des corps étrangers dans le broyeur sont exclus de la garantie.

### 6.2 Sélectionner la taille des tasses

Choisissez suivant votre goût un expresso "court" ou bien un café "long" avec de la crème.

-  A cet effet, appuyez sur la touche "Volume de remplissage de tasse" (Figure 3, d)    jusqu'à ce que le symbole de tasse souhaité, ou la taille de tasse souhaitée, soit sélectionné sur l'écran.

Les tailles de tasses sont indiquées comme suit :

-  «TASSE PETIT» Tasse d'expresso
-  «TASSE MOYEN» Tasse de café
-  «TASSE GRAND» Gobelet de café

-  La ligne inférieure de l'affichage indique la quantité de mouture de café. Vous verrez dans la section suivante comment la modifier.
-  L'appareil est réglé en usine sur les quantités standard. Si vous souhaitez changer les volumes de remplissage des tasses, vous trouverez des conseils dans „Programmez le volume de remplissage de tasse et la quantité de mouture de café”.

### 6.3 Sélectionnez la quantité de mouture de café

-  A cet effet, appuyez sur la touche "Quantité de mouture de café" (Figure 3, c)  jusqu'à ce que le symbole de quantité de mouture de café soit allumé, ou que la quantité de mouture de café souhaitée soit sélectionnée sur l'écran.

Les quantités de mouture de café sont indiquées comme suit :

-  «EXTRALEGER» extra léger
-  «LEGER» léger
-  «NORMAL» normal
-  «FORT» fort
-  «EXTRAFORT» extra fort

-  La ligne supérieure de l'affichage indique la taille de tasse. Vous trouverez dans la section précédente comment sélectionner une autre taille de tasse.
-  Pour ne pas être obligé de sélectionner à nouveau la quantité de mouture de café à chaque fois que vous rallumez

l'appareil, vous avez la possibilité de sauvegarder la quantité de mouture de café par rapport à la taille de tasse. Vous trouverez des conseils à ce propos dans „Programmez le volume de remplissage de tasse et la quantité de mouture de café”.

### 6.4 Régler le nombre de tasses et faire le café

-  Mettez une ou deux tasses sous l'écoulement du café. En remontant ou en descendant l'orifice d'écoulement, vous pouvez adapter de manière optimale la hauteur d'écoulement à la hauteur de votre tasse, afin de réduire la déperdition de chaleur et les éclaboussures de café (Figure 13).

-  En cas de difficulté à régler la hauteur, veuillez procéder comme décrit dans „Nettoyer le réglage en hauteur”.

-  Appuyez une ou deux fois sur la touche "1 ou 2 tasses de café" (Figure 3, b)  pour choisir 1 ou 2 tasses de café. L'affichage indique «1 TASSE» ou «2 TASSES». Si vous avez choisi «2 TASSES», l'affichage de la tasse s'allume.

-  Appuyez sur la touche "OK" (Figure 3, g).

Le café est préparé.

En fonction deux tasses, l'appareil prépare deux tasses de café, l'une après l'autre. Retirez les tasses une fois le processus de préparation du café terminé. Lorsque la préparation des 2 TASSES est en cours, l'indicateur de la touche OK clignote.

-  Lors de la préparation du café, la poudre de café est d'abord humectée avec une faible quantité d'eau pour l'émulsionner une première fois. Après une brève interruption, le processus d'infusion proprement dit est lancé.

-  Vous pouvez interrompre prématurément à tout moment l'écoulement de café en réappuyant brièvement sur la touche utilisée précédemment "OK" (Figure 3, g). Cette opération est indi-

quée sur l'affichage par "INTERRUPTION".

-  Si vous n'avez pas fait de café depuis un certain temps et que l'appareil est en marche, vous devriez rincer le système avant de refaire du café. Commencez le processus de rinçage avec la touche "Rinçage", (Figure 3, e), l'affichage indique «RINCAGE UNITE». Avec ce processus de rinçage supplémentaire, l'unité d'infusion est amenée à la température du début de la préparation du café.

## 7 Préparer le café avec du café moulu

Avec cette fonction, vous pouvez faire infuser du café déjà moulu, par ex. **du café décaféiné**.

Prenez soin d'utiliser uniquement la cuillère de dosage fournie et de ne pas mettre plus de 1 cuillerée de café moulu remplies à ras bord dans l'entonnoir.

-  Attention ! Vérifiez qu'aucune poudre n'est restée accrochée dans l'entonnoir, et qu'aucun corps étranger ne pénètre dans l'entonnoir. L'entonnoir de remplissage n'est pas un réservoir : la poudre doit parvenir directement dans l'unité d'infusion.

Si l'unité d'infusion est trop remplie, l'appareil annonce un dérangement, l'affichage indique alors en alternance "NETTOYER INFUSEUR" et "ETEINDRE UNITE". Voir les conseils de nettoyage de l'unité d'infusion dans „Nettoyer l'unité d'infusion".

-  Ne pas mettre dans l'entonnoir des produits instantanés solubles dans l'eau ou lyophilisés, ni aucune autre poudre pour boisson. Les cafés moulus trop fin risquent d'obstruer la machine.

### 7.1 Remplir l'entonnoir de café moulu

-  Amenez le conteneur de grains sur la position "café moulu"  (Figure 14). Le mécanisme s'ajuste.

-  Lors de la préparation avec du café moulu, la fonction "Quantité de mouture de café" n'est pas en service. Aucun témoin d'affichage de la quantité de mouture de café n'est donc allumé.

-  Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de café moulu, remplissez avec 1 cuillerée mesure du café moulu frais (Figure 15).

Ne pas verser de café moulu pendant l'opération d'infusion. Ne verser le café moulu pour la tasse suivante que lorsque le processus d'infusion est entièrement achevé et que l'appareil est prêt. Refermez le couvercle.

### 7.2 Sélectionner la taille des tasses

Voir „Sélectionner la taille des tasses".

## 8 Faire mousser le lait

La vapeur peut être utilisée pour faire mousser le lait et pour réchauffer des liquides. Etant donné que la production de vapeur nécessite une température plus élevée que la préparation du café, l'appareil dispose d'un mode vapeur supplémentaire.

-  Pour un cappuccino, remplissez la moitié ou les 2/3 d'une grande tasse avec de l'expresso, puis rajoutez le lait moussés.

-  Attention ! Risque de brûlures lorsque la buse de vapeur est en marche ! Des éclaboussures d'eau chaude ou de la vapeur d'eau chaude peuvent provoquer des brûlures. C'est la raison pour laquelle vous ne devez actionner la buse de vapeur qu'une fois qu'elle est plongée dans le lait.

-  Pour préparer la vapeur, appuyez sur la touche "sélection de vapeur" (Figure 3, a) . Le témoin s'allume, par ailleurs il peut clignoter en indiquant, "Appareil chauffe" (Figure 3, i)  et l'affichage indique «CHAUFFAGE UNITE». A la fin du processus de préchauffage, le témoin "Appareil chauffe" (Figure 3, i)

reste allumé en continu , l'affichage indique «VAPEUR PRETE - OUVRIR BUSE». L'appareil est prêt à faire mousser le lait.

-  Si la fonction vapeur n'est pas utilisée pendant plus d'1 minute, l'appareil revient automatiquement sur le mode de préparation du café.
-  Mettez du lait froid écrémé dans un gobelet qui doit passer sous la buse à vapeur de l'appareil.
-  Le lait doit être bien réfrigéré. Par ailleurs, vous devrez utiliser un récipient froid, de préférence un gobelet en acier inoxydable, et ne pas l'avoir rincé à l'eau chaude auparavant.
-  Faites pivoter la buse vapeur vers l'extérieur et tenez le gobelet sous la buse à vapeur, de manière à ce que l'orifice de la buse soit tout juste immergée dans le lait.
-  **Attention !** Salissures dues au lait séché dans la buse à vapeur. Veillez à ce que la buse à vapeur ne soit pas plongée trop profondément dans le lait afin que l'orifice d'aspiration d'air à l'extrémité supérieure de la buse à vapeur ne soit pas recouvert par le lait. Sinon le lait peut être aspiré dans la buse et provoquer éventuellement des salissures de la buse à vapeur.
-  Amenez le sélecteur de vapeur et d'eau chaude (Figure 1, D) sur la position  (Figure 16). L'affichage indique le processus de vapeur (affichage «VAPEUR»). Le lait est rendu moussieux.
-  Maintenez le gobelet bien immobile pendant la production de mousse. La buse ne doit pas toucher le fond du gobelet pour ne pas empêcher l'évacuation de la vapeur. Faites mousser le lait au moins jusqu'à ce qu'il double de volume.
-  Pour arrêter la mousse, amenez le sélecteur de vapeur et d'eau chaude (Figure 1, D) sur la position  et enlevez ensuite le récipient (Figure 16).

L'affichage indique que l'appareil est à nouveau prêt à faire de la vapeur (affichage «VAPEUR PRETE - OUVRIR BUSE»).

-  **Attention !** Risque de brûlures causées par les éclaboussures de lait chaud ! Arrêtez la vapeur avant de retirer le pichet contenant le lait mousseux.
-  Pour quitter le mode "vapeur", appuyez sur la touche "Sélection de vapeur" (Figure 3, a)  ou attendez environ 60 secondes jusqu'à ce que l'appareil revienne automatiquement sur le mode "café", le témoin s'éteint.
- L'appareil est de nouveau prêt pour la préparation de café, l'affichage indique le dernier réglage de café sélectionné.
-  Laissez en tous les cas sortir encore un peu d'eau chaude par la buse après avoir fait mousser le lait, en amenant le sélecteur de vapeur et d'eau chaude (Figure 1, D) sur la position  . Cela est nécessaire pour que les restes de lait à l'intérieur de la buse ne sèchent pas, ce qui risque d'obstruer la buse. Utilisez à cet fin un réservoir collecteur approprié. Pendant ce processus l'affichage indique «EAU CHAUDE». Ensuite ramenez le sélecteur à nouveau sur la position , le dernier réglage de café sélectionné apparaît sur l'affichage.
-  Retirez l'accessoire pour faire de la mousse après chaque utilisation (Figure 17). Tenez à cet effet l'accessoire à mousse par la fermeture noire et ouvrez la fixation à baïonnette en tournant légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Rincez les restes de lait sous l'eau courante. Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon humide.
-  **Attention !** Risque de brûlures avec l'accessoire de moussage ! Tenez l'accessoire de moussage uniquement par la fermeture noire.

## 9 Préparation d'eau chaude

L'eau chaude peut être utilisée pour préchauffer les tasses et pour préparer des boissons chaudes, comme par exemple le thé ou les soupes instantanées.



Attention ! Risque de brûlures lorsque la buse d'eau chaude est en marche ! Les éclaboussures d'eau chaude peuvent provoquer des brûlures. Activez les buses à eau chaude uniquement lorsqu'un récipient est placé sous la buse d'eau chaude.



Posez un récipient sous la buse à eau chaude. Amenez le sélecteur de vapeur et d'eau chaude (Figure 1, D) sur la position  (Figure 18). De l'eau chaude est préparée, l'affichage indique "EAU CHAUDE".



Après avoir retiré l'eau chaude, ramenez le sélecteur de vapeur et d'eau chaude (Figure 1, D) sur la position  (Figure 18) et enlevez le récipient.



- Choisissez ensuite (uniquement pour le fonctionnement avec les grains) la quantité de mouture de café (c'est-à-dire la force du café).
- Déterminez enfin le degré de remplissage de la tasse.



Appuyez d'abord sur la touche "Taille des tasses" (Figure 3, d)  jusqu'à ce que le symbole de tasses pour lequel vous souhaitez adapter le volume de remplissage de tasse s'allume. L'affichage indique par ex. «1 TASSE GRAND».

**Uniquement pour le fonctionnement avec des grains :** A cet effet, appuyez sur la touche "Quantité de mouture de café" (Figure 3, c)  jusqu'à ce que le symbole de quantité de mouture souhaité s'allume. L'affichage indique par ex. «FORT».



La ligne supérieure de l'affichage indique la taille de tasse sélectionnée. La ligne inférieure de l'affichage indique la quantité de mouture de café sélectionnée.



Mettez la tasse correspondante sous l'écoulement de café (par ex. gobelet de café).



Appuyez ensuite sur la touche "OK" (Figure 3, g) et restez appuyé sur la touche jusqu'à ce que le volume de remplissage de tasse souhaité soit atteint.

## 10 Programmez le volume de remplissage de tasse et la quantité de mouture de café

L'appareil est préréglé en usine sur les quantités standard. Vous pouvez adapter ces quantités selon vos goûts pour chaque taille de tasse et les sauvegarder.

### 10.1 Modifiez et sauvegardez le volume de remplissage de tasse et la quantité de mouture de café

A cette occasion, vous pouvez modifier et sauvegarder le volume de remplissage de tasse pour chacune des tailles de tasses et même la quantité de mouture de café pour le fonctionnement avec des grains. Pour programmer correctement le réglage, veuillez respecter l'ordre suivant :

- Choisissez d'abord pour quelle taille de tasse vous souhaitez définir les conditions.



Pendant le remplissage, l'affichage indique «NIVEAU TASSE», la barre-témoin s'élève sur la ligne inférieure. La barre-témoin maxi correspond à la quantité maximale possible de remplissage de la tasse (environ 240 ml).



Si vous sauvegardez le volume de remplissage de tasses dans le mode de fonctionnement avec les grains, le broyeur se met d'abord en marche et moule le café. Continuez à maintenir la touche "OK" (Figure 3, g) enfoncée jusqu'à ce que le volume de remplissage de tasse souhaité soit atteint.

 Relâchez la touche dès que la quantité souhaitée de remplissage de tasse est atteinte. La quantité de remplissage de tasse est maintenant sauvegardée. L'écran affiche brièvement «PROGRAMME'».

 Répétez le processus si vous souhaitez également adapter les quantités de remplissage pour les autres tailles de tasses.

 L'appareil s'arrête automatiquement lorsque la quantité maximale de remplissage de tasses est atteinte. Les valeurs sauvegardées sont conservées en mémoire, même lorsque l'appareil est éteint. Si votre taille de tasse ou votre goût changent, vous pouvez à tout moment adapter la quantité de remplissage des tasses selon le cas ou bien revenir sur le réglage d'usine avec une réinitialisation (reset). Vous trouverez quels réglages ont été réinitialisés sous „Réinitialiser (reset) l'appareil sur le réglage d'usine”.

 La sauvegarde du volume de remplissage de tasse est seulement possible pour une tasse. Pour la préparation de 2 tasses, les valeurs sauvegardées sont doublées.

## 10.2 Modifier et sauvegarder la quantité de mouture de café

C'est uniquement possible avec le café en grains, et pas avec le café moulu. Si votre goût change ou si le café est trop fort ou trop léger, vous pouvez également modifier et sauvegarder uniquement la quantité de mouture de café, sans modifier le volume de remplissage de tasse.

 Appuyez d'abord sur la touche "Taille des tasses" (Figure 3, d)  jusqu'à ce que le symbole de tasses pour lequel vous souhaitez adapter la quantité de mouture de café s'allume. L'affichage indique par ex. «1 TASSE GRAND».

 La ligne supérieure de l'affichage indique la taille de tasse sélectionnée. La

ligne inférieure de l'affichage indique toujours la quantité de mouture de café que vous avez sauvegardée auparavant pour ce volume de remplissage de tasse, par ex. «FORT»

 Appuyez ensuite sur la touche "Quantité de mouture de café" (Figure 3, c)  jusqu'à ce que le symbole de quantité de mouture souhaité s'allume. L'affichage indique par ex. «LEGER». La valeur est maintenant sauvegardée.

 Répétez le processus si vous souhaitez également adapter les quantités de mouture de café pour les autres tailles de tasses.

 Veuillez toujours respecter l'ordre et sélectionner d'abord la taille de tasse et ensuite la quantité de mouture de café.

 Les valeurs sauvegardées sont conservées en mémoire, même lorsque l'appareil est éteint.

## 11 Régler le degré de broyage



**Attention !** Vous pouvez uniquement modifier le réglage du broyeur pendant le processus de broyage. Les réglages effectués sur un broyeur immobile peuvent provoquer des détériorations de l'appareil.

 Préparer un café en grains Pendant le processus de broyage, modifiez le degré de mouture avec le levier de réglage du degré de mouture (Figure 2, V) et (Figure 19).

Les positions de levier exercent les effets suivants :



mouture fine pour  
"goût intensif"



mouture moyenne pour  
"goût normal"



grosse mouture pour  
"café plus léger"

## Retirer un corps étranger du broyeur

Les corps étrangers, tels que les petits cailloux, par exemple, peuvent endommager le broyeur. L'appareil est muni d'un "boulon de sécurité" qui, en présence d'un corps étranger, fait retentir un cliquetis régulier. Si vous entendez ce bruit pendant le processus de broyage, éteignez immédiatement l'appareil et retirez le corps étranger conformément à la description faite dans „Nettoyer le broyeur”.

## 12 Réglages du menu

### 12.1 Régler la langue

Vous avez le choix entre plusieurs langues. Le réglage d'usine est (English). Vous pouvez modifier ce réglage comme suit :

 Appuyez sur la touche "Menu" (Figure 3, f) . Le point du menu «**LANGUE**» est affiché.

 Confirmez le point du menu par la touche "OK" (Figure 3, g). Sur l'affichage apparaît la langue réglée (pour la première utilisation ce sera donc le réglage d'usine «**ENGLISH**».

 Appuyez ensuite autant de fois que nécessaire sur les touches "Feuilleter"  ou  (Figure 3, c ou d) jusqu'à ce que la langue souhaitée apparaisse.

 Lorsque la langue souhaitée est affichée, confirmez votre sélection par la touche "OK" (Figure 3, g). Cette langue sera alors programmée.

 Après la programmation, l'écran revient automatiquement sur le point du menu «**LANGUE**» du menu principal.

 Pour revenir sur le mode "café", appuyez sur la touche "Menu" (Figure 3, f)  ou attendez environ 30 secondes jusqu'à ce que l'appareil revienne automatiquement sur le mode "café".

### 12.2 Régler la température du café

Vous avez le choix entre cinq niveaux de températures. Les niveaux de température du café sont définies comme suit :

- «**TEMPERATURE 1**» = "moyennement chaud"
- «**TEMPERATURE 2**» = «chaud»
- «**TEMPERATURE 3**» = «normal»
- «**TEMPERATURE 4**» = «chaud»
- «**TEMPERATURE 5**» = «très chaud»

Le réglage d'usine est «**TEMPERATURE 3**». Vous pouvez modifier ce réglage comme suit :

 Appuyez sur la touche "Menu" (Figure 3, f) . Le point du menu «**LANGUE**» est affiché.

 Appuyez autant de fois que nécessaire sur les touches "Feuilleter"  ou  (Figure 3, c ou d) jusqu'à ce que le point du menu «**TEMPERATURE**» apparaisse.

 Confirmez le point du menu par la touche "OK" (Figure 3, g). L'écran affiche le réglage actuel, par ex. «**TEMPERATURE 3**»

 Choisissez le cas échéant avec les touches "Feuilleter"  ou  (Figure 3, c ou d) une autre température.

 Lorsque la température souhaitée est affichée, confirmez votre sélection par la touche "OK" (Figure 3, g). Cette température sera alors programmée.

 Après la programmation, l'écran revient automatiquement sur le point du menu «**TEMPERATURE**» du menu principal.

 Pour revenir sur le mode "café", appuyez sur la touche "Menu" (Figure 3, f)  ou attendez environ 30 secondes jusqu'à ce que l'appareil revienne automatiquement sur le mode "café".

### 12.3 Régler le délai de déconnexion

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant un certain laps de temps, il s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité et d'économie d'énergie.

Vous avez le choix entre 5 délais de déconnexion (arrêt automatique au bout de 1 à 5 heures).

«TEMPS DE COUPURE 1h»

= 1 heure

«TEMPS DE COUPURE 2h»

= 2 heures

«TEMPS DE COUPURE 3h»

= 3 heures

«TEMPS DE COUPURE 4h»

= 4 heures

«TEMPS DE COUPURE 5h»

= 5 heures

Le réglage en usine est «TEMPS DE COUPURE 1h». Vous pouvez modifier ce réglage comme suit :

-  Appuyez sur la touche "Menu" (Figure 3, f) MENU. Le point du menu «**LANGUE**» est affiché.
-  Appuyez autant de fois que nécessaire sur les touches "Feuilleter" ► ou ◀ (Figure 3, c ou d) jusqu'à ce que le point du menu «**TEMPS DE COUPURE**» apparaisse.
-  Confirmez le point du menu par la touche "OK" (Figure 3, g). L'écran affiche le réglage actuel, par ex. «**TEMPS DE COUPURE 3h**».
-  Choisissez le cas échéant avec les touches "Feuilleter" ► ou ◀ (Figure 3, c ou d) un autre temps de coupure.
-  Lorsque le temps de coupure souhaité est affiché, confirmez votre sélection par la touche "OK" (Figure 3, g). Ce temps de coupure sera alors programmé.

 Après la programmation, l'écran revient automatiquement sur le point du menu «**TEMPS DE COUPURE**» du menu principal.

-  Pour revenir sur le mode "café", appuyez sur la touche "Menu" (Figure 3, f) MENU ou attendez environ 30 secondes jusqu'à ce que l'appareil revienne automatiquement sur le mode "café".

### 12.4 Demander le nombre de cafés préparés et les quantités de remplissage de tasse

L'appareil offre la possibilité de demander combien de tasses de café ont été préparées jusqu'à maintenant avec cet appareil.

Par ailleurs vous pouvez afficher les quantités de remplissage de tasse programmées pour les trois tailles de tasses.



Si deux tasses de café sont préparées en même temps, elles seront également comptées comme 2 tasses.



- Appuyez sur la touche "Menu" (Figure 3, f) MENU. Le point du menu «**LANGUE**» est affiché.



- Appuyez autant de fois que nécessaire sur les touches "Feuilleter" ► ou ◀ (Figure 3, c ou d) jusqu'à ce que le point du menu «**INFO**» apparaisse.



- Confirmez le point du menu par la touche "OK" (Figure 3, g). Sur l'affichage apparaît le nombre de cafés qui ont été préparés jusqu'à maintenant, par ex. «**QUANTITE 135**» pour 135 cafés préparés.



- Appuyez autant de fois que nécessaire sur les touches "Feuilleter" ► ou ◀ (Figure 3, c ou d) pour afficher les volumes de remplissage de tasse sauvegardés actuellement pour chacune des trois tailles de tasses. L'affichage indique la taille de tasse sélectionnée, par ex. "**MOYEN**" ainsi que le volume de remplissage de tasse sauvegardée pour chacune dans la deuxième ligne, en tant que barre-témoin.



La barre témoin max. correspond à la quantité maxi possible de remplissage de la tasse (environ 240 ml).



- Pour revenir sur le mode "café", appuyez sur la touche "Menu" (Figure 3, f) MENU ou attendez environ 30 secondes jusqu'à ce que l'appareil revienne automatiquement sur le mode "café".

## 12.5 Réinitialiser (reset) l'appareil sur le réglage d'usine

Cette fonction permet de ramener sur les réglages faits en usine toutes les valeurs qui viennent d'être modifiées. Les réglages et sauvegardes suivants sont concernés :

- Dureté de l'eau
- Volume de remplissage de tasse/ quantités de mouture de café
- Température du café
- Temps de coupure

 Appuyez sur la touche "Menu" (Figure 3, f) . Le point du menu «**LANGUE**» est affiché.

 Appuyez autant de fois que nécessaire sur les touches "Feuilleter"  ou  (Figure 3, c ou d) jusqu'à ce que le point du menu «**REGLAGE USINE**» apparaisse.

 Confirmez le point du menu par la touche "OK" (Figure 3, g). Dans l'affichage apparaît «**RESET**».

 Confirmez le point du menu par la touche "OK" (Figure 3, g). Dans l'affichage apparaît «**RESET PROGRAMME**». L'appareil a maintenant été réinitialisé sur les réglages en usine.

 Après la programmation, l'écran revient automatiquement sur le point du menu «**RÉGLAGE USINE**» du menu principal.

 Pour revenir sur le mode "café", appuyez sur la touche "Menu" (Figure 3, f)  ou attendez environ 30 secondes jusqu'à ce que l'appareil revienne automatiquement sur le mode "café".

## 12.6 Remettre la langue d'affichage

Avec cette fonction vous pouvez remettre l'appareil dans l'état de la première mise en marche. Les réglages suivants ne sont **pas** concernés :

- Dureté de l'eau
- Volume de remplissage de tasse/ quantités de mouture de café
- Volumes de mouture

- Températures du café
- Temps de coupure

 Appuyez sur la touche "Menu" (Figure 3, f)  et maintenez-la enfoncée. Appuyez ensuite sur la touche "Marche/ Arrêt" (Figure 3, h) . Dans l'affichage apparaît le point de menu «**LANGUAGE RESET**».

 Confirmez le point du menu par la touche "OK" (Figure 3, g). L'appareil s'éteint.

 Vous venez d'effectuer un "Language Reset" (réinitialisation de la langue) et vous devrez à nouveau choisir une langue lors de la prochaine mise en service, voir „Première mise en service de l'appareil".

 Si vous ne souhaitez pas effectuer de "Language Reset", appuyez dans le point de menu «**LANGUAGE RESET**» sur la touche "Marche/ Arrêt" (Figure 3, h) .

## 13 Nettoyage et entretien

Maintenez toujours l'appareil en parfait état de propreté afin d'obtenir une qualité de café constante et un fonctionnement impeccable.

### 13.1 Nettoyage régulier



**Attention !** Éteignez l'appareil avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir. N'utilisez aucun produit à récurer, corrosif ou de grattage. Utilisez exclusivement un chiffon humide pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur du boîtier.



**Attention !** Ne mettez jamais l'appareil ou certaines de ses pièces dans un lave-vaisselle.



**Attention !** Ne versez jamais d'eau dans le conteneur de grains de café, car cela endommagerait le broyeur.



Retirez tous les jours le réservoir d'eau (**Figure 7**) et jetez le reste de l'eau. Nettoyez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche. Utilisez tous les jours de l'eau fraîche.

-  Videz tous les jours le bac à marc, voir „Vider le bac à marc”.
-  Videz régulièrement le bac de récupération d'eau. Mais faites-le au plus tard quand le flotteur rouge du bac de récupération d'eau (Figure 1, I) apparaît dans l'ouverture de la grille-égouttoir.
-  Nettoyez régulièrement, et au moins une fois par semaine, le réservoir d'eau (Figure 1, N), le bac de récupération d'eau (Figure 1, J), la grille-égouttoir (Figure 1, H) et le bac à marc (Figure 1, G) avec de l'eau tiède, un détergent doux, et éventuellement un pinceau.
-  Sortez de temps en temps le conteneur de grains et enlevez les résidus.
-  Retirez l'accessoire pour faire de la mousse après chaque utilisation, et nettoyez-le à fond pour le débarrasser des résidus de lait. L'orifice d'aspiration d'air sous la fermeture ne doit pas être obstrué. Au besoin, ouvrez-le à l'aide d'une aiguille fine.

### 13.2 Nettoyer le réglage en hauteur

-  Si le réglage en hauteur de l'écoulement du café est difficile à faire, retirez le bac à marc, ouvrez le panneau de service et déposez ce dernier. Poussez le réglage en hauteur tout à fait vers le bas, tout en tirant légèrement vers le haut le crochet d'arrêt intérieur. Retirez d'éventuels restes de café sur ces deux pièces avec de l'eau tiède. Assemblez à nouveau les deux pièces tout en soulevant légèrement le crochet d'arrêt. Vérifiez si le réglage en hauteur est à nouveau facile à manipuler. Remettez en place le panneau de service et repoussez à nouveau le bac à marc vers l'intérieur.

### 13.3 Vider le bac à marc

Régulièrement, après 16 préparations de café, le témoin indique "Vider le bac à marc" (Figure 3, j) , ce qui signifie que le conteneur doit être vidé et nettoyé. L'affichage indique «VIDER BAC RESIDUS».

D'autre part, videz aussi tous les jours le conteneur en cas d'usage quotidien

de l'appareil. Le témoin d'affichage «VIDER BAC RESIDUS» vous le rappellera à chaque fois que vous éteindrez l'appareil.



Videz toujours le bac à marc pendant que l'appareil est allumé. Ce n'est qu'ainsi que l'appareil peut reconnaître que le conteneur a été vidé.

### 13.4 Nettoyer le broyeur

Les restes de café moulu peuvent être enlevés à l'aide du pinceau fourni.



**Attention !** Ne jamais verser d'eau dans le broyeur, car vous risquez de l'endommager.



Eteignez l'appareil à l'aide de la touche "marche/arrêt" (Figure 3, h)  et retirez la fiche de la prise de courant.



Amenez le repère du conteneur de grains sur la position "Déverrouillage du conteneur"  et retirez le conteneur (Figure 20).



Enlevez les restes de café en grains (utilisez par ex. un aspirateur avec un tuyau ou une buse en forme de fente).



Si vous n'arrivez pas à retirer un corps étranger, vous devez retirer la couronne de mouture.



Suivez les étapes suivantes (Figure 21):

1. Poussez le déverrouillage de dépose de la couronne de mouture (Figure 2, U) vers l'avant en direction du milieu du broyeur.
2. Gardez cette position et tournez le levier de réglage du degré de mouture (Figure 2, V) d'environ un tour dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée.



**Attention :** vous ne pouvez continuer à tourner le levier de réglage du degré de mouture (Figure 2, V) que si le déverrouillage de dépose de la couronne de mouture (Figure 2, U) est enfoncé.



Détachez maintenant la couronne de mouture (Figure 22) et retirez en même temps les corps étrangers.



**Attention !** Risque de blessure pendant que le broyeur tourne. Ne mettez

jamais l'appareil en marche lorsque vous travaillez sur le broyeur. Cela pourrait occasionner de très graves blessures. Retirez obligatoirement la fiche de la prise de courant.



Lors de l'installation de la couronne de mouture, assurez-vous que les deux crochets sur le support de la couronne de mouture pénètrent dans les orifices correspondants (**Figure 22**).

**En cas de non-respect de cette règle, des détériorations peuvent se produire sur le broyeur.**



Ramenez le levier de réglage du degré de mouture (**Figure 2, V**) d'environ un tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.



Ramenez le conteneur de grains sur la position "déverrouillage du conteneur" et amenez-le en position "grains de café" .



Testez maintenant le fonctionnement du broyeur avec une petite quantité de grains en préparant un café. Lors de la première mouture ou après le nettoyage, seule une petite quantité de café moulu va pénétrer dans l'unité d'infusion, car le canal doit être rempli. Cela peut exercer une influence sur le premier café.

### 13.5 Nettoyer l'unité d'infusion

Nous vous recommandons le nettoyage mensuel de l'unité de distribution, bien qu'un nettoyage plus fréquent soit recommandé si elle est très utilisée. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant des périodes de temps longues (telles que des vacances), il sera nécessaire de vider le bac à marc de café et le réservoir d'eau. Nettoyez totalement l'unité de distribution avant de le rebrancher.



#### **Démontage de l'unité de distribution :**

Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton h "ON/OFF". L'appareil effectue alors un processus de rinçage et demande ensuite de vider le bac à marc de café.

1. Retirez le bac à marc de café de l'appareil, videz-le et nettoyez-le. **Fig. 23**
2. Appuyez sur le bouton de déblocage de la porte de service. **Fig. 24**
3. La porte de service s'ouvre vers l'avant. **Fig. 25**
4. L'unité de filtration se trouve derrière la porte de service. **Fig. 26**



**Attention ! Risque de brûlures dû à la température de l'unité de filtration !**

Si un café vient d'être servi, il est possible que l'unité de filtration soit encore chaude.

5/6 Retirez l'unité de filtration en introduisant l'index à travers l'anneau du distributeur de café, situé sur la partie supérieure de l'unité de filtration et tirez cette dernière vers l'avant. Évitez que l'unité de filtration ne tombe en la retenant avec l'autre main. **Fig. 27, 28.**

#### **Nettoyage de l'unité de filtration / Remise en place de l'unité de filtration**

1. L'unité de filtration est ouverte et la manette d'éjection est pliée vers l'avant. Faites tourner l'unité de filtration. Les deux tamis en acier inoxydable sont maintenant facilement accessibles. **Fig. 29.**
2. Nettoyez l'unité de filtration sous le robinet, à l'eau chaude : surtout les deux tamis en acier inoxydable doivent être bien nettoyés et ne plus présenter de résidus de café. Immergez l'unité de filtration dans de l'eau chaude pour éliminer les restes de café sec. Séchez l'unité de filtration **Fig. 30**
3. Insérez l'unité de filtration : Tournez l'unité de filtration sur la position correcte (le tube de sortie vers l'avant et vers le bas), et placez-la sur les rainures guides. Poussez ensuite l'unité de filtration jusqu'au fond de l'appareil **Fig. 31**
4. Fermez la porte de service jusqu'à

entendre un click indiquant qu'elle est sur sa position de blocage. **Fig. 32**

5. Remplacez le bac à marc de café. **Fig. 33**  
L'appareil ne pourra être rallumé que si l'unité de distribution est à sa place et que la porte de service est fermée. En la rallumant, l'unité de distribution effectue un nouvel réglage et le processus de réchauffement reprend. Au premier café servi après le nettoyage de l'unité de distribution, une plus grande quantité d'eau sera déversée dans le bac à marc de café.

### 13.6 Lancement du programme de nettoyage

Le programme de nettoyage permet le nettoyage intensif des endroits normalement non accessibles. Démarrez le programme de nettoyage au plus tard lorsque vous y êtes invités par l'affichage «EFFECTUER NETTOYAGE». Le processus de nettoyage dure environ 8 minutes et ne doit pas être interrompu.

-  Uniquement des produits d'entretien recommandés par Fagor. Pour vous les procurer, consultez votre revendeur ou téléphonez à notre Service Accueil Client.

-  Avant de commencer le programme de nettoyage, nettoyez l'unité d'infusion (voir „Nettoyer l'unité d'infusion“).

-  Appuyez sur la touche "Menu" (Figure 3, f) . Le point du menu «**LANGUE**» est affiché.

-  Appuyez autant de fois que nécessaire sur les touches "Feuilleter" ► ou ◀ (Figure 3, c ou d) jusqu'à ce que le point du menu «**NETTOYAGE**» apparaisse.

-  Confirmez le point du menu par la touche "OK" (Figure 3, g). Dans l'affichage apparaît «**DÉMARRER NETTOYAGE**».

-  Confirmez votre sélection par la touche "OK" (Figure 3, g). Dans l'affichage apparaît «**PRÉPARER NETTOYAGE**».

#### Suivez les indications sur l'affichage pour préparer le nettoyage.

- «**AJOUTER EAU - PRESSER OK**»
-  Sortir le réservoir d'eau, remplir d'eau et remettre en place. Appuyez ensuite sur la touche "OK" (Figure 3, g). L'unité rince 2 x automatiquement.
- «**BAC GRAIN POSITION POUDRE**»
-  Cette annonce apparaît seulement lorsque le conteneur est en position de fonctionnement avec les grains.
-  Amenez le conteneur de grains sur la position "café moulu"  (**Figure 35**).
- «**TABLETTE DANS BAC GRAIN - PRESSER OK**»
-  Placer un comprimé de nettoyage dans l'entonnoir de café moulu (**Figure 36**). Appuyez ensuite sur la touche "OK" (Figure 3, g).
- «**EN COURS**»  
L'unité d'infusion est mise en position.

- «**BAC RESIDUS SOUS SORTIE CAFÉ - PRESSER OK**»

-  Placez le bac à marc vidé tel qu'il est indiqué sur la **figure 37** sous l'orifice de sortie.

-  Le bac à marc sert de collecteur pour le liquide de nettoyage.

-  Appuyez sur la touche "OK" (Figure 3, g). Le programme de nettoyage démarre.

-  Pendant le processus de nettoyage l'affichage affiche alternativement les messages suivants :

- «**NETTOYAGE EN COURS 1 <1-6>**»:

Le programme effectue 6 cycles de nettoyage. Les temps de pause servent à laisser agir la solution de nettoyage.

Le décompte des cycles de nettoyage apparaît dans l'affichage.

- **«PROCESSUS EN COURS»**

La barre témoin de la ligne inférieure s'élève à mesure que la durée de pause progresse.



En cas de panne de courant ou d'interruption du programme, celui-ci doit être redémarré à zéro !

Le processus de nettoyage dure environ 8 minutes. L'affichage indique ensuite les messages suivants :

- **«POUSSEZ LE BAC DE RÉCUPÉRATION»**



Remplacez le bac.

- **«PATIENTEZ»**



L'unité de préparation du café est en place.

- **«BAC DE RÉCUPÉRATION SOUS LA BUSE»**



Remplacez le bac de récupération sous la buse.

- **«APPUYEZ SUR OK. NETTOYAGE 6 <1-6>»**



Phase de rinçage.

- **«VIDER BAC RÉSIDUS - PRESSER OK»**



Videz le bac à marc et remettez le en place. Appuyez ensuite sur la touche "OK" (Figure 3, g).

- **«EN COURS»**

- **«AJOUTER EAU - PRESSER OK»**



Sortir le réservoir d'eau, remplir d'eau et remettre en place. Appuyez ensuite sur la touche "OK" (Figure 3, g).

- **«NETTOYAGE TERMINE»**

Lorsque cet affichage apparaît, le programme de nettoyage est terminé.



Tournez le conteneur de grains dans la position souhaitée. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner à nouveau et se trouve dans le dernier mode de préparation de café sélectionné.



Après le déroulement du programme de nettoyage, nous vous conseillons de jeter la première tasse de café obtenue.

### 13.7 Lancer le programme de détartrage

Le programme de décalcification permet de décalcifier l'appareil de façon simple et efficace. La décalcification de l'appareil devra être effectuée à intervalles réguliers et lorsque s'affichera l'indication "EFFECTUER LA DÉCALCIFICATION". Le

processus de décalcification a une durée de plusieurs minutes, s'effectue en 2 étapes et doit pas être interrompu.

La fréquence de la décalcification dépend de la dureté de l'eau disponible. N'oubliez pas de vérifier la dureté de l'eau dans votre région et de régler ensuite le le niveau de dureté de l'appareil. Consultez le chapitre "Déterminer et régler la dureté de l'eau" Utilisez uniquement l'agent décalcifiant "durgol swiss espresso". FAGOR ne se responsabilisera pas des dommages entraînés par l'utilisation d'autres décalcifiants. Vous pourrez vous procurer les agents décalcifiants "durgol" auprès des représentants spécialisés de "FAGOR".

#### Méthode étape 1 : décalcification

1. Appuyez sur le bouton **f** "Menu". Appuyez ensuite sur le bouton **c** "Scroll" ou sur le bouton **d** "Scroll" jusqu'à affichage de l'indication "DÉCALCIFIER" sur le menu.
2. Confirmez l'indication du menu en appuyant sur le bouton **g** "OK". En appuyant à nouveau sur le bouton **g** "OK", s'afficheront à l'écran les indications à suivre pour effectuer la décalcification.

#### Suivre les instructions affichées sur l'écran :

- Remplir <250ml> EAU passe à 125 ml DÉCALCIFIANt DANS LE RÉSERVOIR D'EAU – APPUYEZ SUR OK
- 3. Retirez le réservoir d'eau. Versez 125 ml d'agent décalcifiant dans le réservoir d'eau. Rajoutez ensuite 250 ml d'eau dans le réservoir d'eau en remplissant deux fois avec de l'eau fraîche la bouteille vide du décalcifiant (voir illustration). Remettez en place le réservoir d'eau – appuyez sur le bouton **g** "ok", et le programme de décalcification commencera. **Fig. 34**



En cas de panne de courant électrique pendant le processus de décalcification, le programme devra être redémarré.

- L'appareil est maintenant de nouveau prêt à fonctionner et son état est celui qui a été sélectionné pour le dernier café. Il est recommandé de jeter la première tasse de café servie après avoir exécuté le programme de décalcification.

### 13.8 Nettoyage de la buse d'évacuation du vapeur

Nettoyer le mousser et la buse à vapeur après avoir moussé ou chauffé le lait. Si le mousser ne permet le passage que d'une quantité réduite de vapeur ou d'eau chaude, ou d'aucune quantité, une décalcification est recommandée.

**⚠ Attention. Risque pour la santé dû aux résidus de lait situés dans le mousser et dans la buse à vapeur !**

La contamination due aux résidus de lait sec dans le mousser et dans la buse à vapeur est une source de bactéries. Maintenez toujours propres ces pièces de l'appareil.

**⚠ Attention. Risque de brûlures au contact du mousser et de la buse à vapeur !** Le mousser et la buse à vapeur atteignent des températures très élevées pendant le moussage du lait ou la préparation d'eau chaude, pouvant ainsi causer des brûlures. Attendez le refroidissement de ces pièces avant de commencer le nettoyage. Le mousser devra être tenu par le bout noir.

#### Indication à suivre :

1. Retirez le mousser et rincez les résidus de lait à l'eau du robinet. Séchez ensuite la buse à vapeur avec un chiffon sec. **Fig. 43**
2. Nettoyez l'ouverture de succion d'air en cas de blocage en introduisant avec soin une aiguille pointue dans l'ouverture obstruée. **Fig. 44**

3. Dévissez ensuite la valve de sortie la buse à vapeur. Utilisez pour cela la cuillère doseuse en fonction outil. **Fig. 45**

4. Nettoyez la valve de sortie en passant la pointe de l'aiguille dans l'ouverture obstruée. Rincez-la ensuite soigneusement, vérifiez que la valve est propre et qu'il ne reste plus de résidus qui l'obstruent. **Fig. 46**

Afin de nettoyer la buse à vapeur, placez un récipient sous cette dernière. Placez l'interrupteur tournant "eau chaude / vapeur" en position et faites passer de l'eau pendant quelques instants sans la valve de sortie. Cette action permet de rincer les restes de contamination présents dans la buse.

5. Revissez ensuite la valve de sortie propre sur la buse en utilisant la cuillère doseuse **P. Fig. 47**

6. Remplacez et emboîtez le mousser sur la buse. **Fig. 48**

**⚠ Attention ! Protection de l'appareil ! Une buse à vapeur obstruée peut endommager l'appareil !** Si la buse à vapeur ne permet pas le passage de vapeur ou d'eau chaude après avoir nettoyé la valve de sortie, une décalcification de l'appareil devra être effectuée. Vous trouverez les informations correspondantes dans la partie "Démarrer le programme de décalcification".

## 14 Que faire si...

- **... la préparation du café est interrompue et le message «AJOUTER EAU» est affiché**
  - Le réservoir d'eau est vide : Remplir le réservoir d'eau et appuyer sur la touche "OK" (Figure 3, g).
- **... la préparation du café est interrompue et alternativement le message «NETTOYER INFUSEUR**

**und «ETEINDRE UNITE» est affiché?**

- L'unité d'infusion est trop pleine : Nettoyer soigneusement l'unité d'infusion, voir „Nettoyer l'unité d'infusion".
- Sur le mode café en poudre, remplissez au maximum une cuillère doseuse de café en poudre.
- Réglez sur le niveau de mouture le plus bas : voir "Changer les quantités de mouture".
- Vérifier la manette d'éjection : voir "Nettoyage de l'unité de distribution".

• **... «EFFECTUER NETTOYAGE» s'affiche?**

- le nombre des préparations de café exige un nettoyage : exécuter le programme de nettoyage, voir „Lancement du programme de nettoyage".

• **... «EFFECTUER DÉTART-RAGE» s'affiche?**

- le nombre des préparations de café exige un détartrage : exécuter le programme de détartrage, voir „Lancer le programme de détartrage".

• **... l'expresso ou le café ne sont pas assez chauds ?**

- Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude.
- augmenter la température du café, voir „Régler la température du café".
- Détartre éventuellement l'appareil.

• **... l'expresso ou le café ne sont pas assez forts ?**

- Vous avez mis trop peu de café moulu : Doser correctement le café en poudre, au maximum avec deux cuillérées mesure.
- Le conteneur de grains est vide : rajouter du café en grains.
- Le volume de mouture a été réglé trop bas : Accroître le volume de mouture, voir „Modifier et sauvegarder la quantité de mouture de café".

- Réglage du degré de mouture trop grossier : Régler un degré de broyage plus fin, voir „Régler le degré de broyage".

• **...la crème n'est pas assez forte ?**

- Utiliser de l'eau fraîche.
- Utiliser des grains frais ou du café fraîchement moulu.
- Nettoyer l'unité d'infusion, voir „Nettoyer l'unité d'infusion".

• **... trop peu de mousse lors de la production de mousse ?**

- Lait trop chaud ou trop vieux, ou teneur en graisse trop élevée : utiliser du lait approprié.
- Buse vapeur obstruée : Nettoyer la buse vapeur.
- Orifice d'aspiration de l'air de l'accessoire de moussage obstrué : Nettoyer l'accessoire de moussage.

• **... le conteneur de grains ne peut pas être remis en place ?**

- Restes de grains de café près du, ou sur le broyeur : Enlever les restes de grains de café qui se trouvent sur le broyeur.
- Restes de grains de café coincés dans la fermeture du conteneur de grains : Enlever les restes de grains se trouvant sur la fermeture du conteneur de grains.

• **... le broyeur est très bruyant lors du broyage ?**

- Le broyeur est bloqué par un corps étranger : Enlever le corps étranger en suivant les indications, voir „Nettoyer le broyeur".
- Vous pouvez continuer de vous servir de l'appareil pour le café moulu.

• **... l'appareil doit être transporté ?**

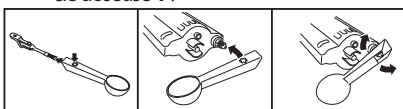
- Conserver l'emballage d'origine pour le protéger pendant le transport.
- Protéger l'appareil contre les chocs.
- Vider les conteneurs de l'appareil et laisser s'évaporer l'eau du système. Vous protégez ainsi l'appareil contre les dégâts du gel pendant la saison froide.

Le système est débarrassé de la vapeur par la sélection de la fonction vapeur, mais il faudra enlever auparavant le réservoir d'eau. Lorsque plus aucune vapeur ne s'en échappe, fermer le robinet de vapeur et éteindre l'appareil.

- Veuillez également faire attention à l'endroit où vous entreposez votre appareil, surtout pendant la saison froide. Il peut être endommagé par le gel.

• **..... DÉVISSER L'UNITÉ DE DISTRIBUTION ?**

- Retirez l'unité de distribution et dévissez-la au moins sur trois tours par la partie inférieure, en utilisant la fonction outil de la clé doseuse P.



• **... L'unité de distribution ne peut pas être retirée ?**

- Position incorrecte de la borne de branchement à encoches, située à l'extrémité de l'unité de distribution : Tournez la borne de branchement à encoche

• **... L'appareil s'éteint après le rinçage ou pendant la préparation du café ?**

- La pression de l'unité de distribution est trop élevée : placez l'interrupteur tournant "Eau chaude / vapeur" sur la position Retirez l'unité de distribution et nettoyez-la ; ouvrez l'unité de distribution avant de la nettoyer. Tournez pour cela le cône denté noir.

• **... Indication de niveau d'eau insuffisant alors que le réservoir d'eau est plein ?**

- Présence d'air dans le système : faites sortir un peu d'eau chaude.

• **... Impossibilité d'allumer l'appareil ?**

- La prise principale est débranchée : branchez la prise principale
- La porte de service n'est pas fermée : placez l'unité de distribution et fermez la porte de service.
- L'unité de distribution n'est pas à sa place : placez l'unité de distribution et fermez la porte de service.

• **... Présence d'eau dans le bac à marc à café ?**

- De l'eau pénètre dans le bac à marc à café pendant le processus de rinçage. Aucun (pour des raisons techniques)
- Panne pendant la préparation du café, due par exemple à un niveau insuffisant d'eau :

Vérifiez que le réservoir d'eau est suffisamment rempli avant chaque utilisation.

• **... L'eau ne sort pas par la sortie café pendant le rinçage ?**

- L'unité de distribution bloquée : nettoyez l'unité de distribution.

15

**CE** Cet appareil est conforme aux directives UE suivantes :

- 73/23/CEE du 19.2.1973 "Directive relative aux limites de tension", y compris la directive de modification 93/68/CEE.
- 89/336/CEE du 03.05.89 "Directive relative à la compatibilité électromagnétique", y compris la directive de modification 92/31/CEE.

16

## Caractéristiques techniques

Tension du réseau : 220-240 V

Puissance absorbée : 1290-1400 W

17

## INFORMATION POUR LA CORRECTE GESTION DES RÉSIDUS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



A la fin de la vie utile de l'appareil, ce dernier ne doit pas être éliminé mélangé aux ordures ménagères brutes. Il peut être porté aux

centres spécifiques de collecte, agréés par les administrations locales, ou aux prestataires qui facilitent ce service. L'élimination séparée d'un déchet d'électroménager permet d'éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé, dérivées d'une élimination inadéquate, tout en facilitant le traitement et le recyclage des matériaux qu'il contient, avec la considérable économie d'énergie et de ressources que cela implique.

Afin de souligner l'obligation de collaborer à la collecte sélective, le marquage ci-dessus apposé sur le produit vise à rappeler la non-utilisation des conteneurs traditionnels pour son élimination. Pour davantage d'information, contacter les autorités locales ou votre revendeur.

The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.

El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.

Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrits dans le présente notice.

O fabricante, reserva-se os directos de modificar os modelos descritos neste Manual de Instruções.