

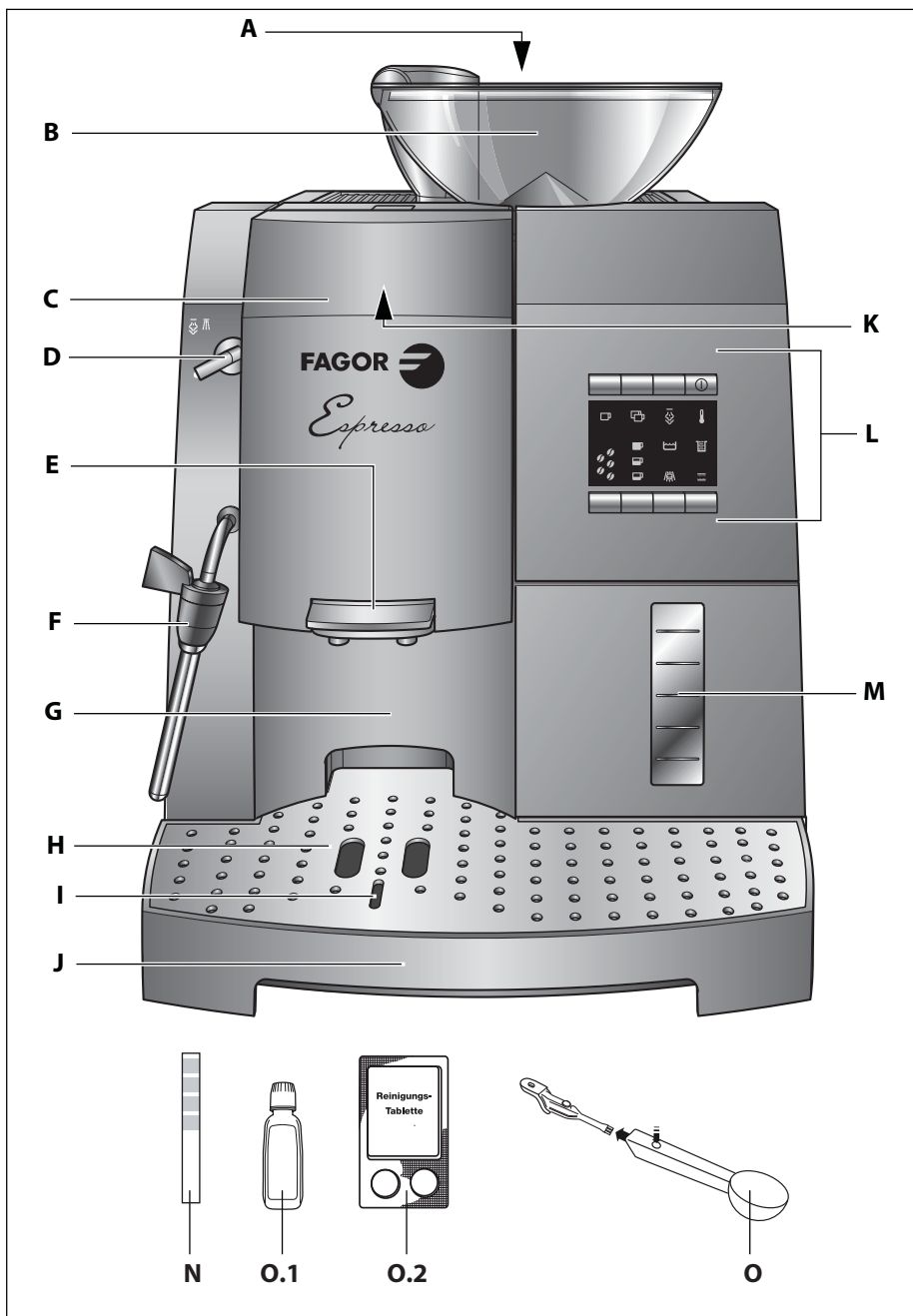
Máquina automática para Café Espresso
Fully Automatic Espresso-Maker
Machine à Café Espresso automatique
Máquina de café Espresso- totalmente automática

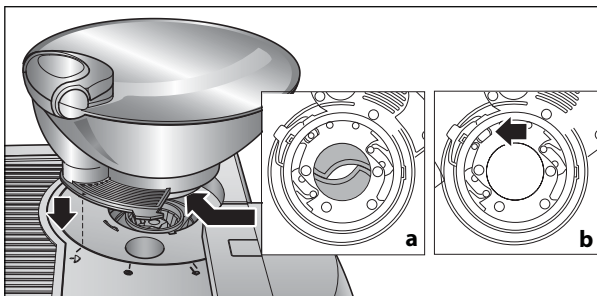
Instrucciones de uso
Operating instructions
Notice d'Utilisation
Instruções de serviço



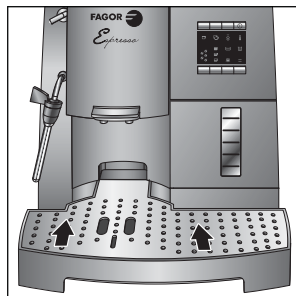
Espresso

CAT 40 NG

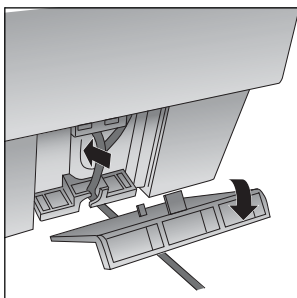




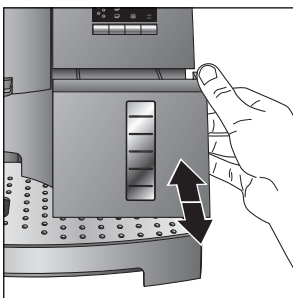
4



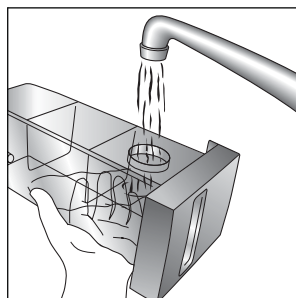
5



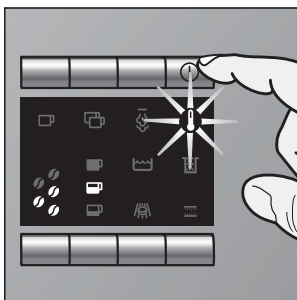
6



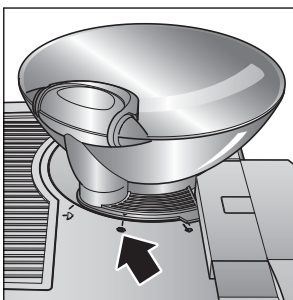
7



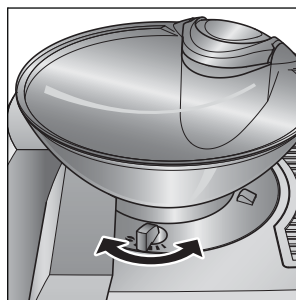
8



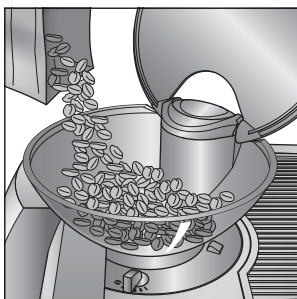
9



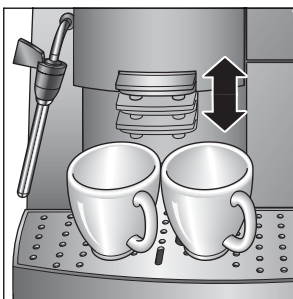
10



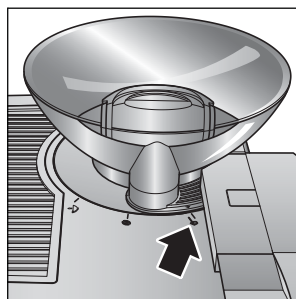
11



12



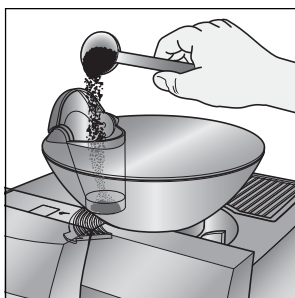
13



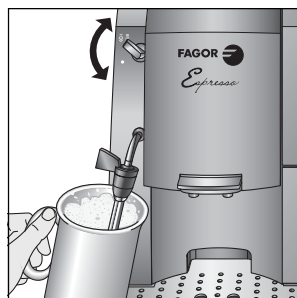
14



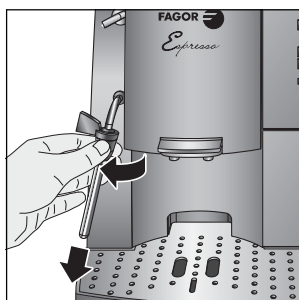
15



16



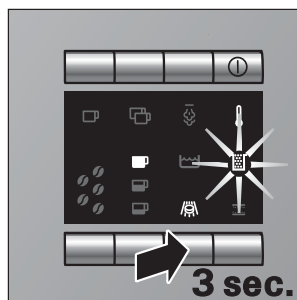
17



18



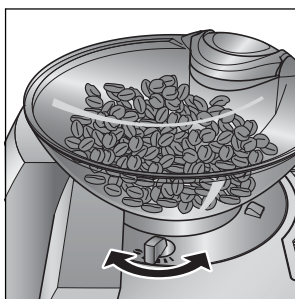
19



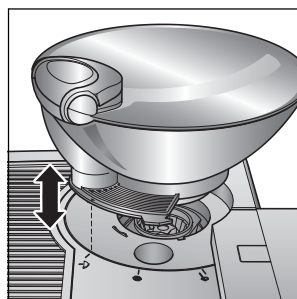
20



21



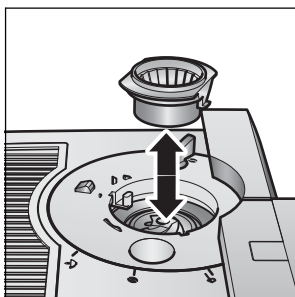
22



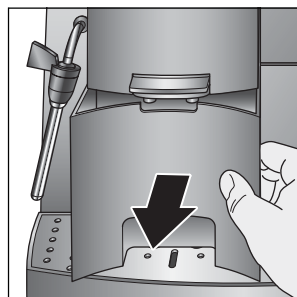
23



24



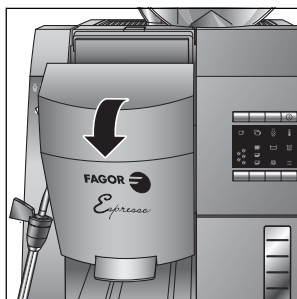
25



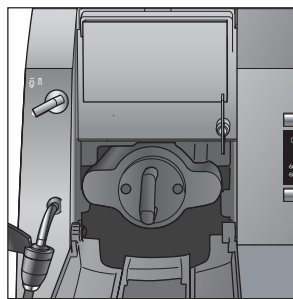
26



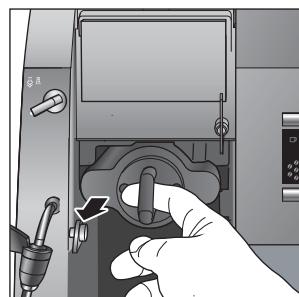
27



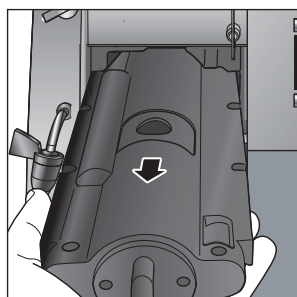
28



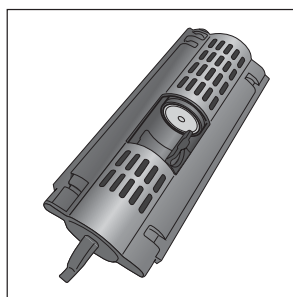
29



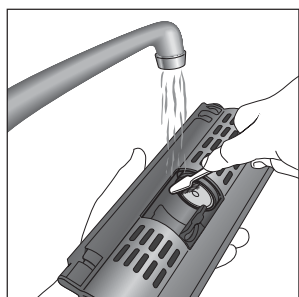
30



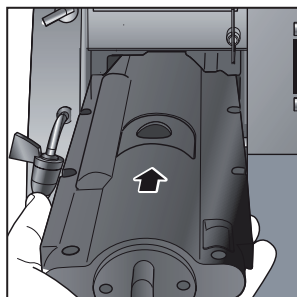
31



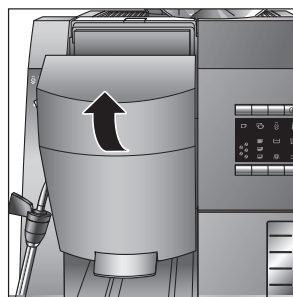
32



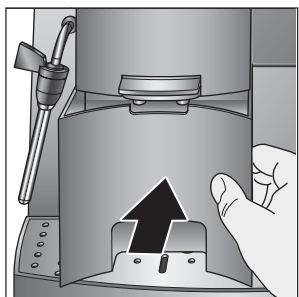
33



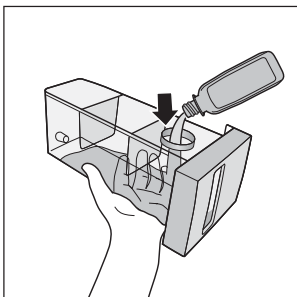
34



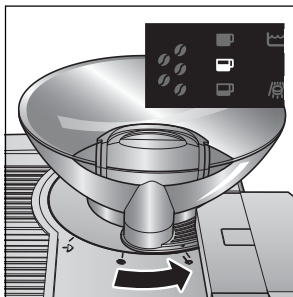
35



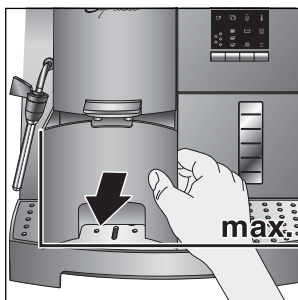
36



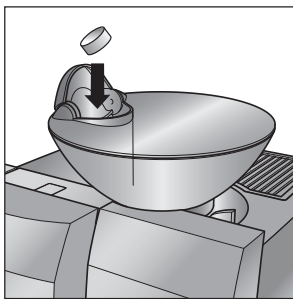
37



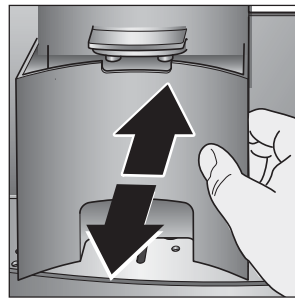
38



39



40



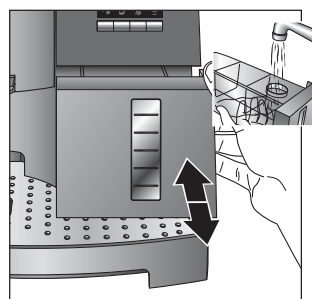
41



42



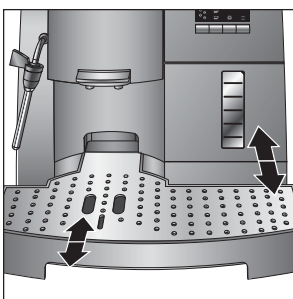
43



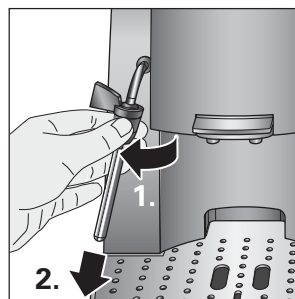
44



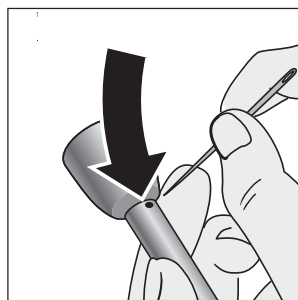
45



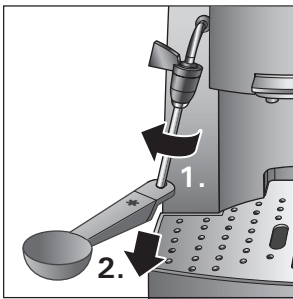
46



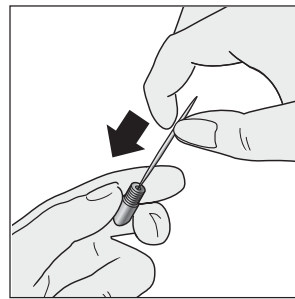
47



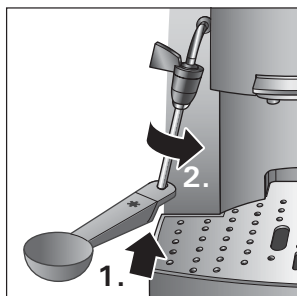
48



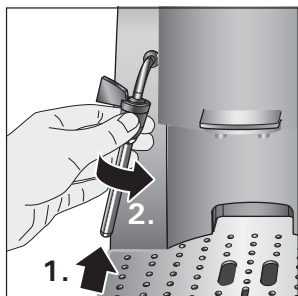
49



50



51



52

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

1	Leyenda	10	9	Modificar y almacenar el nivel de llenado de las tazas	18
1.1	Equipamiento (Fig. 1)	10			
1.2	Vista superior (Fig. 2)	10	10	Modificar y almacenar la cantidad de café a moler	18
1.3	Zona de los mandos (Fig. 3)	10			
2	Café y expreso	11	11	Ajuste del grado de molienda	19
3	Indicaciones de seguridad	11	12	Ajustar la temperatura del café	19
4	Primera puesta en marcha	13	13	Ajustar la desconexión automática	19
4.1	Colocar el aparato y conectarlo a la red	13	14	Reiniciar el aparato (Reset)	20
4.2	Llenado del agua	13	15	Limpieza y cuidados	20
4.3	Conectar el aparato	13	15.1	Limpieza regular	20
4.4	Desconexión del aparato	14	15.2	Limpieza del ajuste de la altura	21
4.5	Ajustar la dureza del agua	14	15.3	Vaciado del recipiente de los posos	21
5	Preparación de café en grano	15	15.4	Limpieza del molinillo	21
5.1	Llenado del recipiente para café en grano	15	15.5	Limpieza de la unidad de erogación	22
5.2	Seleccionar el tamaño de las tazas	15	15.6	Realización del programa de limpieza	23
5.3	Seleccionar cantidad de café a moler	15	15.7	Realización del programa de descalcificación	23
5.4	Preparación del café	16	15.8	Limpieza de la tobera de vapor	24
6	Preparación de café en polvo	16	16	¿Qué hacer, cuando...	26
6.1	Llenado del orificio para el café molido	16	17	Consultar el número de cafés preparados	29
6.2	Seleccionar el tamaño de las tazas	16	18	Datos técnicos	30
6.3	Preparación del café	16	19	Información para la correctagestión de los residuosde aparatos eléctricos y electrónicos	30
7	Espumado de la leche	17			
8	Preparación de agua caliente	18			

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 recogegotas
- J Bandeja recogegotas
- K Placa de características (en la parte de arriba tras la compuerta de servicio)
- L Zona de los mandos (ver Fig. 3)
- M Depósito de agua con indicador del nivel de llenado (extraíble)
- N Tiras de comprobación de la dureza del agua
- O Cuchara medidora con pincel de limpieza
 - O.1 Agente Descalcificador
 - O.2 Agente de limpieza

1.2 Vista superior (Fig. 2)

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

1.3 Zona de los mandos (Fig. 3)

- a Tecla para 2 tazas de café  (con indicador)
- b Tecla para 1 taza de café  (con indicador)
- c Tecla „Cantidad de café a moler“  (con indicadores)
- d Tecla „Tamaño de la taza“  (con indicadores)
- e Tecla „Preselección de vapor“  (con indicador)
- f Tecla „Conexión/Desconexión“  ①
- g Indicador „Calentamiento“ 
- h Indicador „Vaciar recipiente de posos“ 
- i Indicador „Llenar depósito de agua“ 
- j Tecla „Descalcificación“  (con indicador)
- k Tecla „Limpieza“  (con indicador)

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 los 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 disminuídas, 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 mm².
- 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 colocadas.

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.
- ¡Para limpiar la tobera de vapor, el sistema deberá estar desconectado, frío 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 de que así lo indique la Tecla „Limpieza“ (Fig. 3, k)  o la Tecla „Descalcificación“ (Fig. 3, j) , y siempre según las indicaciones de las presentes instrucciones de utilización.

4 Primera puesta en marcha

4.1 Colocar el aparato y conectarlo a la red

Elija una superficie adecuada, horizontal, estable, sin calefacción, seca y resistente al agua. Preste atención a una buena circulación del aire.

¡Atención! ¡Si el aparato es llevado desde el 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 en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.

-  Gire ahora el recipiente de café en grano en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "Café en grano"  (Fig. 10) o hasta la posición "Café molido"  (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).

4.2 Llenado del agua

Antes de conectar el aparato, asegúrese de que siempre haya agua en el depósito y rellénelo si fuera necesario. El aparato necesita agua cada vez que se conecta y desconecta, para realizar el enjuague 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 al emplear el aparato se debe reponer agua, parpadeará el Indicador „Llenar depósito de agua” (Fig. 3, i) . La preparación de café o bien de agua caliente/vapor se interrumpirá. ¡Rellene 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.

4.3 Conectar el aparato

-  Conecte el aparato con la Tecla „Conexión/Desconexión” (Fig. 3, f) ① (Fig. 9). Durante el calentamiento (aprox. 60 segundos) parpadea la Indicador „Calentamiento” (Fig. 3, g) .

-  Cuando se haya alcanzado la temperatura de funcionamiento, el aparato lleva a cabo un enjuague automático. El agua caerá a la bandeja recogegotas. El Indicador „Calentamiento” (Fig. 3, g)  se iluminará.

El aparato está ahora listo para funcionar.

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

4.4 Desconexión del aparato

Si después de preparar café se desconecta el aparato con la Tecla „Conexión/Desconexión“ (Fig. 3, f) ①, se ejecutará otro enjuague y el Indicador „Vaciar recipiente de posos“ (Fig. 3, h) ② parpadeará como recordatorio todavía por aprox. 1 minuto. Si se desconecta el aparato **durante alguna de las funciones** con la Tecla „Conexión/Desconexión“ (Fig. 3, f) ①, de inmediato se desconectarán todas las funciones.

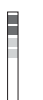
4.5 Ajustar la dureza del agua

Tras 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 dureza local del agua. Utilice la varita 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 cinta de prueba durante 1 segundo en agua fría. Sacuda el agua sobante 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 alemana, es decir,
hasta 12,6° de dureza francesa

 **Dos campos rosas:**
Grado de dureza 2, dureza media
hasta 2.5 mmol/l, es decir,
hasta 14° de dureza alemana, es decir,
hasta 25.2° de dureza francesa

 **Tres campos rosas:**
Grado 3, agua dura
hasta 3.7 mmol/l, es decir,
hasta 21° de dureza alemana, es decir,
hasta 37.8° de dureza francesa



Cuatro campos rosas:
Grado 4, agua muy dura
más de 3.7 mmol/l, es decir,
más de 21° de dureza alemana, es decir,
más de 37.8° de dureza francesa

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 encendido gire el depósito de grano hasta la posición "Café en grano" ① (Fig. 10).

Pulse la Tecla „Limpieza“ (Fig. 3, k) ② y manténgala presionada.

Accione adicionalmente la Tecla „Cantidad de café a moler“ (Fig. 3, c) ③ las veces necesarias hasta que haya ajustado el grado de dureza que Ud. ha determinado. Al soltar la tecla „Limpieza“, el valor ajustado es almacenado. El mensaje en el display vuelve a la cantidad de café a moler.

Los grados de dureza se indican como sigue:



Grado de dureza 1



Grado de dureza 2



Grado de dureza 3



Grado de dureza 4



Consulta del Grado seleccionado de dureza del agua: Con la máquina encendida, gire el depósito de granos a la posición "Café en grano" ①. Pulse la Tecla "Limpieza" (Fig. 3, k) ② y manténgala presionada. Entonces aparecerá el grado de dureza del agua seleccionado.

5 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.

5.1 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, U) 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 apartado „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.

5.2 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 la taza“ (Fig. 3, d)  las veces necesarias, hasta que el nivel deseado se corresponda con el símbolo de las tazas.

Los tamaños de las tazas se muestran como sigue:

 Taza de café solo

 Taza de café con leche

 Tazón de café con leche

El aparato está ajustado de fábrica con cantidades estándar.

📄 Si desea modificar las cantidades de llenado, encontrará para ello indicaciones en „Modificar y almacenar el nivel de llenado de las tazas“.

5.3 Seleccionar cantidad de café a moler

👉 Pulse la Tecla „Cantidad de café a moler“ (Fig. 3, c)  tantas veces como sea necesario para seleccionar la cantidad a moler deseada.

Las cantidades de café a moler se muestran como sigue:



„muy ligero“



„ligero“



„normal“



„cargado“



„muy cargado“

📄 Para no tener que seleccionar la cantidad de café a moler cada vez que conecte el aparato, Ud. tiene la posibilidad de almacenar la cantidad de café a moler para cada tamaño de las tazas.

Encontrará indicaciones para ello en el apartado „Modificar y almacenar la cantidad de café a moler” en la.

5.4 Preparación 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 subi endo/bajando la misma, para reducir la pérdida de calor y las salpicaduras de café. **(Fig. 13).**

 En caso de que resulte difícil ajustar la altura siga las instrucciones que aparecen en „Limpieza del ajuste de la altura”.

 Pulse la Tecla para 1 taza de café (Fig. 3, b)  o bien la Tecla para 2 tazas de café (Fig. 3, a) . Si prepara 2 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 un a 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 la tecla de preparación del café que pulsó para preparar el mismo.

6 Preparación de café en polvo

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 polvo de café en el orificio.

La unidad sólo admite 1 cucharada dosificadora de café molido. Por tanto, no es posible seleccionar la opción de preparación de 1 o 2 tazas.



¡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.



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

6.1 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.



La función „cantidad de café a moler” está desactivada durante la preparación de café en polvo. Esto se comprueba al apagarse todas las lámparas de indicadores de cantidad de café a moler (Fig. 3, c)  **(Fig. 15).**



Abra la tapa del orificio del café en polvo y llénelo con café en polvo **(Fig. 16).**

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.

6.2 Seleccionar el tamaño de las tazas

Ver el apartado „Seleccionar el tamaño de las tazas”.

6.3 Preparación del café

Ver el apartado „Preparación del café”.

7 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.



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 „Preselección de vapor“ (Fig. 3, e) . Se encenderá este indicador, y además el Indicador „Calentamiento“ (Fig. 3, g) parpadeará simultáneamente. Al finalizar el calentamiento, este indicador se iluminará de forma permanente y el aparato está preparado para espumar la leche.



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 fría semidesnatada en un vaso pequeño, que deberá poderse colocar bajo la tobera de vapor.



La leche debe estar bien fría. También podría usar un recipiente frío, a ser posible de acero inoxidable, no calentado previamente con agua caliente.



Gire la tobera de vapor hacia afuera y mantenga el vaso bajo la tobera de vapor de tal modo que la abertura de la tobera esté sumergida en la leche.



¡Atención! Pueden quedar restos de leche seca en la tobera de vapor. Ponga atención de no sumergir la tobera demasiado en la leche, para evitar que el orificio de aspiración de aire de la

parte superior de la tobera de vapor pudiera quedar cubierto con la leche. Esto podría hacer que la tobera aspire leche y originar depósitos de suciedad en la tobera.



Gire el Selector giratorio para vapor y agua caliente (Fig. 1, D) a la posición (**Fig. 17**). La leche es espumada.



No agite el vaso de la leche durante su espumado. La tobera no debe tocar el fondo del vaso, para no impedir la salida del vapor. Espume la leche como mínimo hasta el doble de su volumen.



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. 17**).



¡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 de vapor“ (Fig. 3, e) o espere unos 60 segundos hasta que el aparato vuelva automáticamente al modo de café. La indicación se apaga.

El aparato está de nuevo listo para preparar café.



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, cegándola. Utilice para ello un recipiente adecuado. Vuelva a poner el Selector giratorio en la posición .



Después de cada espumado, tome el elemento auxiliar de espumado (**Fig. 18**). Sujete el elemento auxiliar de espumado por el cierre negro y abra el cierre de bayoneta girándolo ligeramente en contra del sentido horario. 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.

8 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. 19). Se produce el agua caliente.

 Tras retirar el agua caliente, gire el Selector giratorio para vapor y agua caliente (Fig. 1, D) a la posición  (Fig. 19) y retire el recipiente.

9 Modificar y almacenar el nivel de llenado de las tazas

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. El ajuste puede realizarse tanto en modo "grano" como en modo "molido". El ajuste del nivel de llenado de tazas sólo es posible para 1 taza. En caso de seleccionar 2 tazas deberá duplicarse la cantidad de nivel de llenado.

 Pulse la Tecla „Tamaño de la taza“ (Fig. 3, d)  tantas veces como sea necesario hasta que se ilumine el símbolo de tazas al que quiera ajustar el nivel de llenado.

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

 Pulse a continuación la Tecla para 1 taza de café (Fig. 3, b)  y manténgala pulsada hasta que se alcance el nivel de llenado deseado. Suelte la tecla. Su nuevo nivel de llenado está ahora almacenado.

 Repita este proceso si desea adaptar el nivel de llenado para 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.

10 Modificar y almacenar la cantidad de café a moler

Podrá almacenar una cantidad diferente de café a moler para cada símbolo de taza. Ello es sólo posible lógicamente para café en grano, no para café ya molido.

 Pulse la Tecla „Tamaño de la taza“ (Fig. 3, d)  las veces necesarias, hasta que el nivel deseado se corresponda con el símbolo de las tazas.

 Pulsar y mantener pulsado hacia abajo el botón **b** “Solicitud 1 taza de café” durante toda la preparación.

 Si se guarda el volumen de llenado de la taza en el modo de granos de café, entonces lo primero que entra en funcionamiento es el aparato de moler y muele el café.

 Soltar el botón **b** “Solicitud 1 taza de café” cuando se alcanza el volumen de llenado de la taza deseado. El volumen de llenado de la taza que se desea ha quedado almacenado en memoria.

 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.



Pulse la Tecla para 1 taza de café (Fig. 3, b)  para preparar café. Durante el proceso de molido podrá ajustar el grado de molienda con la Palanca de regulación del grado de molienda (Fig. 2, U) y (Fig. 22).

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 el apartado „Limpieza del molinillo“ página 81.

12 Ajustar la temperatura del café

Podrá escoger entre 5 diferentes niveles de temperatura. En el modo „Ajustar la temperatura del café“ se ilumina el indicador de la regulación de la cantidad de café a moler, que, en este caso, indicará la temperatura.

Los niveles de temperatura se muestran como sigue:



„moderadamente templado“



„templado“



„normal“



„caliente“



„muy caliente“

El ajuste de fábrica es "normal". Este ajuste puede modificarse como se indica a continuación:



Conecte el aparato y espere hasta hallarse en la posición básica.



Pulsar y mantener pulsado hacia abajo el botón **b** "Solicitud 1 taza de café". Pulsar también el botón **f** "ON/OFF" hasta que el indicador **g** "unidad calentándose", y otro indicador de cantidad de café molido estén encendidos.



Soltar todos los botones; la máquina está ahora en el modo "Ajustar la temperatura del café". Seleccionar el nivel de temperatura con el botón **c** "aumentar temperatura" o el botón **d** "reducir temperatura"



A continuación suelte todas las teclas.



Con la Tecla „Cantidad de café a moler“ (Fig. 3, c)  (subir temperatura) o la Tecla „Tamaño de la taza“ (Fig. 3, d)  (bajar temperatura), seleccione el nivel de temperatura.



Almacene el valor con la Tecla „Limpieza“ (Fig. 3, k)  y salga del modo „Ajustar la temperatura del café“.

13 Ajustar la desconexión automática

Si no se utiliza el aparato durante un tiempo largo, éste se desconectará

automáticamente por razones de ahorro de energía.

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

En el modo „Ajustar la desconexión automática“ se ilumina el indicador de la regulación de la cantidad de café a moler, que en este caso indicará el tiempo de desconexión automática. Los tiempos de desconexión se muestran como sigue:



1 hora



2 horas



3 horas



4 horas



5 horas

De fábrica, el tiempo de desconexión automática es de 1 hora. Podrá modificar este ajuste como sigue:

- Conecte el aparato y espere hasta hallarse en la posición básica.
- Pulse al mismo tiempo la Tecla para 2 tazas de café (Fig. 3, a) y la Tecla “Conexión/Desconexión” (Fig. 2, f) . Mantenga las 2 teclas pulsadas durante aprox. 1 segundo, hasta que se ilumine únicamente uno de los indicadores de desconexión automática.
- A continuación suelte todas las teclas.
- Con la Tecla „Cantidad de café a moler“ (Fig. 3, c) (aumentar tiempo) o la Tecla „Tamaño de la taza“ (Fig. 3, d) (disminuir tiempo), seleccione el tiempo de desconexión automática.
- Con la **Tecla „Limpieza“** (Fig. 3, k) almacene el valor y salga del modo „Ajuste del tiempo de desconexión automática“.

14 Reiniciar el aparato (Reset)

Con esta función se resetean todos los parámetros modificados con anterioridad a los valores ajustados de fábrica. Esto afecta a los siguientes ajustes:

- Niveles de llenado de tazas
- Cantidades a moler
- Temperaturas del café
- Nivel de dureza del agua



Conecte el aparato y espere hasta hallarse en la posición básica.



Pulse al mismo tiempo la **Tecla „Descalcificación“** (Fig. 3, j) y la **Tecla „Limpieza“** (Fig. 3, k) . Mantenga las dos teclas pulsadas durante unos 3 segundos, hasta que el aparato se apaga un instante y a continuación se vuelve a conectar con los ajustes de fábrica. El aparato está ahora listo para funcionar.

15 Limpieza y cuidados

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

15.1 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 el apartado „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, I) aparezca a través de la abertura en la rejilla antigoteo.

 Limpie regularmente pero como mínimo una vez por semana, Depósito de agua (Fig. 1, M), 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.

15.2 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.

15.3 Vaciado del recipiente de los posos

Regularmente, cada 16 preparaciones de café "1 taza" o bien 8 preparaciones de "2 tazas", la indicación Indicador „Vaciar recipiente de posos" (Fig. 3, h)  muestra, que el recipiente debe ser vaciado y limpiado.

 Si usa la máquina diariamente, vacíe también a diario el recipiente. Se le

recordará esto cada vez por medio del parpadeo del indicador durante aprox. 1 min. tras la desconexión.



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

15.4 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, f) 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 retírela (**Fig. 23**).



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. 24**):

1. Desplace el Desbloqueo para la extracción del anillo de molienda (Fig. 2, T) hacia adelante en dirección al centro del molinillo.
2. Mantenga esta posición y gire la Palanca de regulación del grado de molienda (Fig. 2, U) 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, U), si el Desbloqueo para la extracción del anillo de molienda (Fig. 2, T) se encuentra pulsado.



Suelte ahora el anillo moledor (**Fig. 25**) 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. 25**).

Si no se procede así, se producirán daños en el molinillo.



Vuelva a girar la Palanca de regulación del grado de molienda (**Fig. 2, U**) 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.

15.5 Limpieza de la unidad de erogación

Se recomienda limpiar la unidad de erogación 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 unidad de erogación:



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. 26**
2. Pulsar el botón de desbloqueo en la compuerta de servicio. **Fig. 27**
3. La compuerta de servicio se abre hacia adelante. **Fig. 28**

4. La unidad de erogación está detrás de la compuerta de servicio. **Fig 29**



¡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 30, 31.**

Limpieza de la unidad de erogación / Inserción de la unidad de erogación

1. La unidad de erogación 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.32**
2. Limpiar la unidad de erogación debajo de 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. Secar la cafetera. **Fig.33**
3. Insertar la unidad de erogación: Girar la unidad de erogación hacia la posición correcta (el tubo de vaciado queda hacia adelante 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.34**
4. Cerrar la compuerta de servicio hasta que encaje en su posición de forma audible. **Fig. 35**
5. Volver a colocar el contenedor de posos del café. **Fig.36**
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.

15.6 Realización del programa de limpieza

El programa de limpieza permite eliminar totalmente la grasa de café incluso en zonas de acceso difícil. Arrancar el programa de limpieza, como muy tarde, cuando parpadea el indicador **k**  "Empezar programa de limpieza". El proceso de limpieza se realiza en 2 etapas, dura varios minutos y no debe ser interrumpido.

 En caso de que no haya suficiente agua, el aparato se apaga automáticamente. Por lo tanto, es importante que el depósito de agua esté completamente lleno. Basta con limpiar la unidad de erogación después de que el programa de limpieza haya terminado.

 Usar sólo las pastillas de limpieza recomendadas por el fabricante. Cuando se usen otros agentes de limpieza, el fabricante no será responsable de ningún daño. Las pastillas de limpieza pueden adquirirse de los distribuidores especializados o bien del fabricante.

Método etapa 1: Limpieza

 Encender el aparato. Usar para ello el botón **f** "ON/OFF". Después de encenderse, el aparato se ajusta automáticamente. Los ruidos causados por esto son normales.

 Girar el contenedor de granos a la posición "modo en polvo". Esperar a que el mecanismo se ajuste y a que se apaguen todas las indicaciones del indicador de cantidad del molinillo de café. **Fig. 38**

 Aclarar el sistema dos veces pulsando el

botón **d**  "Volumen de llenado de taza" hasta que se haya seleccionado en la pantalla el símbolo "Taza de café" de la taza intermedia o de cortado.

 Pulse el botón del café **b** . Cuando se haya terminado el proceso de aclarado, pulse el botón **b**  de nuevo.

 Colocar una pastilla de limpieza en el conducto de café en polvo. **Fig.40**

 Pulsar el botón **k**  "Empezar programa de limpieza" durante 3 segundos. **Fig.20** El indicador **k**  "Empezar programa de limpieza" se enciende después de unos 3 segundos.

y el indicador **h**  "Vaciar el contenedor de posos del café" empieza a parpadear. El aparato está activado y los ruidos resultantes son normales.

 Colocar el contenedor de posos del café debajo de la salida del café, como aparece en la ilustración.

Sirve como depósito para recoger el agua de limpieza. **Fig 26**

 Pulsar el botón **k**  "Empezar programa de limpieza" otra vez. El indicador **h**  "Vaciar el contenedor de posos del café" deja de parpadear y cambia a una luz fija. El programa empieza: el proceso no debe ser interrumpido. **Fig.21**

El programa ejecuta 5 ciclos con un aclarado de agua corriente. Los periodos de pausa. Permiten que la pastilla de limpieza surta efecto. El programa debe ser reiniciado en caso de fallo de suministro eléctrico. El indicador **c**  parpadea intermitentemente durante la operación de limpieza.

La operación de limpieza es interrumpida a los cinco minutos si parpadea el indicador **h**  "Vaciar el contenedor de posos del café".

 Vaciar el contenedor de posos de café y volver a introducirlo. El aparato se enciende automáticamente después. Los ruidos resultantes son normales. El indicador **h**  "Vaciar el contenedor de posos del café" se apaga.

- ➡ Si el indicador **h**  "Vaciar el contenedor de posos del café" vuelve a parpadear, colocar el contenedor de posos del café debajo de la salida del café, como aparece en la ilustración. Sirve como depósito para recoger el agua corriente. **Fig.26**

Método etapa 2: Aclarado

- ➡ Pulsar el botón **k**  "Empezar programa de limpieza" otra vez. El indicador **h**  "Vaciar el contenedor de posos del café" deja de parpadear y cambia a una luz fija. El programa continua: el proceso no debe ser interrumpido. **Fig.21**
- ➡ El procedimiento de limpieza termina después de un minuto, en caso de que parpadee el indicador **h**  "Vaciar el contenedor de posos del café".
- ➡ Vaciar el contenedor de posos del café y volver a introducirlo de modo que el indicador **h**  "Vaciar el contenedor de posos del café" se apague. El indicador **k**  "Empezar programa de limpieza" se apaga también. Girar el contenedor de granos de café a la posición requerida y llenar el depósito de agua. El aparato está ahora preparado para funcionar otra vez. Se recomienda desechar la primera taza de café hecha después de ejecutar el Programa de limpieza.

15.7 Realización del programa de descalcificación

El programa de descalcificación hace posible descalcificar su aparato de modo eficiente y simple. El aparato debe ser descalcificado regularmente cada 4-6 meses, sin embargo como muy tarde cuando la indicación de la **Tecla „Descalcificación“ (Fig. 3, j)**  parpadea.



Atención: No utilice en ningún caso desincrustante basado en ácido fórmico ni vinagre y ácido cítrico puro, ya que podrían dañar el aparato. No se

recomienda el uso de productos en forma de polvo. Utilice únicamente productos desincrustantes recomendados por FAGOR. Los podrá adquirir en nuestra red de distribuidores autorizados o a través de nuestro teléfono de Asistencia al Cliente.

El proceso de descalcificación se ejecuta en 2 fases y no debe interrumpirse.

Fase 1: Fase de descalcificación y

Fase 2: Fase de enjuagado.

Si se va la corriente o el programa es interrumpido, éste deberá comenzar de nuevo.

Fase 1: Descalcificación

- ➡ Antes de comenzar el programa de limpieza, desconecte el aparato.
- ➡ Extraiga y limpie la unidad de erogación (ver „Limpieza de la unidad de erogación“). La unidad de erogación se colocará de nuevo en su lugar una vez que se haya descalcificado.
- ➡ Coloque de nuevo la compuerta de servicio.
- ➡ Vacíe el recipiente de los posos y colóquelo de nuevo.
- ➡ Cuando se usen otros agentes de limpieza, el fabricante no será responsable de ningún daño.
- ➡ Sacar el depósito de agua. Echar 125 ml de agente descalcificador **O.1** 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 corriente. Volver a meter el depósito de agua. **Fig.37**
- ➡ Pulsar el botón **j**  "Empezar programa de limpieza" durante 3 segundos. El indicador **j**  "Empezar programa de limpieza" se enciende después de unos 3 segundos. Vaciar y limpiar el recipiente de posos de café. El recipiente de posos del café sirve como bandeja para recoger el agua de descalcificación. Introducir el contenedor vacío de posos del café otra vez.

Esperar a que esté lista la unidad de erogación. **Fig. 41**

El aparato está activado y los ruidos resultantes son normales.

Fig.43

- El programa arranca, el proceso no debe ser interrumpido. El programa ejecuta 18 ciclos. Los periodos pausa permiten que el agente descalcificador surta efecto. ¡El programa debe ser reiniciado en caso de falo de suministro eléctrico! El indicador **c**  parpadea intermitentemente durante la operación de descalcificación.
- El proceso de descalcificación es interrumpido después de 18 ciclos en caso de que parpadee el indicador **e**  "Preselección de vapor"



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

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

- Colocar un receptáculo debajo de la válvula de agua caliente. El receptáculo debe tener una capacidad de 300 ml. **Fig.42**

- Abrir la boquilla de agua caliente. El proceso de descalcificación comienza en la boquilla de agua caliente. El indicador **e**  "Preselección de vapor" se enciende.

El programa ejecuta 7 ciclos. Los periodos pausa permiten que el agente descalcificador surta efecto. ¡El programa debe ser reiniciado en caso de falo de suministro eléctrico!

El indicador **c**  parpadea intermitentemente durante la operación de descalcificación. La Bomba se detiene automáticamente cuando termina la operación de aclarado. Los símbolos de los indicadores **c**  se apagan, y el indicador **e**  parpadea.

- El proceso de descalcificación es interrumpido después de 7 ciclos.

- Cerrar al válvula de vapor. El indicador **e**  "Preselección de vapor" se apaga, el indicador **h**  "Vaciar el contenedor de posos del café" parpadea.

- Vaciar el contenedor de posos de café y volver a introducirlo. **Fig.41**

El indicador **h**  "Vaciar el contenedor de posos del café" se apaga.

El indicador **i**  "Rellenar agua" empieza a parpadear después de que proceso de descalcificación En la etapa 1 ha terminado.

Método etapa 2: Aclarado

- Aclarar el depósito de agua, rellenarlo con unos 750 ml de agua corriente y volver a introducirlo. **Fig.44**

Pulsar el botón **j**  "Empezar programa de descalcificación" otra vez. El indicador **e**  "Preselección de vapor" comienza a parpadear. **Fig.45**



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

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

- Colocar un receptáculo debajo de la válvula de agua caliente. **Fig.42**

El receptáculo debe tener una capacidad de 300 ml.

Abrir la boquilla de agua caliente.

El indicador **e**  "Preselección de vapor" se apaga. El programa ejecuta una operación de aclarado de agua corriente en la boquilla de agua caliente. La bomba se para automáticamente.

Después de terminada la operación de aclarado; el indicador **e**  "Preselección de vapor" comienza a parpadear.

Cerrar al válvula de vapor. El indicador **e** "Preselección de vapor" se apaga.

El programa realiza una operación de aclarado de agua corriente en la unidad de erogación.

La bomba se para automáticamente después de terminada la operación de aclarado; el indicador **27** "Vaciar el contenedor de posos del café" parpadea.

 Vaciar y limpiar el recipiente de posos del café. Colocar otra vez el recipiente.

El indicador **h**  "Vaciar el contenedor de posos del café" se apaga.

 Sacar la bandeja de goteo, aclararla bien y volver a introducirla. Sacar el depósito de agua, rellenarlo con agua corriente y volver a introducirla. El aparato está ahora preparado para funcionar otra vez.

En caso de fallo de alimentación eléctrica durante el proceso de descalcificación, el programa debe reiniciarse otra vez. El aparato está ahora preparado para funcionar otra vez y el estado es el del modo del último café seleccionado.

Se recomienda desechar la primera taza de café hecha después de ejecutar el programa de descalcificación.

15.8 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 vapor 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.47**
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.48**
3. Desatornillar ahora la válvula de vaciado de la válvula de vapor. Para ello, usar la cuchara dosificadora con la función integrada. **Fig.49**
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. 50**
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 51**

6. Colocar otra vez el espumador en la válvula de vapor y encajarlo. **Fig.52**



¡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".

16 ¿Qué hacer, cuando...

- **... se interrumpe la preparación del café y el Indicador „Llenar depósito de agua“ (Fig. 3, i)  parpadea?**

- El depósito de agua está vacío: Llene el depósito de agua y en su caso vuelva a pulsar la Tecla  o la tecla  de nuevo.
- El depósito del agua no está bien colocado: Compruebe el correcto asiento del depósito de agua.
- El café se ha molido demasiado fino: Limpiar la unidad de erogación y ajustar el grado de la molienda.

- **... el aparato no se puede accionar y el Indicador „Vaciar recipiente de posos“ (Fig. 3, h)  parpadea?**

- El recipiente de los posos está lleno: Vacíe el recipiente de posos y límpielo bien. Consulte „Vaciado del recipiente de los posos“.

- **... el aparato no se puede accionar y los 5 indicadores de cantidad de café a moler  y el  o el  parpadean?**

- La unidad de erogación está atascada, o bien, la unidad de erogación está demasiado llena: Consulte „Limpieza de la unidad de erogación“, retirar los restos de café por completo de la unidad de erogación.
- Reducir la cantidad de café en polvo.
- En el modo de café en polvo, llenar como máximo 1 cuchara medidora de café en polvo.

- Fije una cantidad de café a moler menor. Consulte „Modificar y almacenar la cantidad de café a moler“.
- Controle el extractor.

... la cafetera no funciona y tiene que escucharse un zumbido; además, parpadean los indicadores de los 3 niveles posibles de llenado de las tazas.

- la unidad de erogación está bloqueada.
- Retire la unidad de erogación y afloje dicha unidad con la parte de la cuchara dosificadora (O) habilitada para ello (véase la página 28).

- **... parpadea la Tecla „Limpieza“ (Fig. 3, k)  ?**

- Debido a la cantidad de preparaciones de café se necesita una limpieza: Lleve a cabo el programa de limpieza. Consulte „Realización del programa de limpieza“.

- **... el programa de limpieza no arranca?**

- Gire el recipiente de granos a la posición de café molido, y reinicie el programa de limpieza.

- **... parpadea la Tecla „Descalcificación“ (Fig. 3, j)  ?**

- Debido al número de preparaciones de café se necesita realizar una limpieza: Realice el programa de descalcificación. Consulte „Realización del programa de descalcificación“.

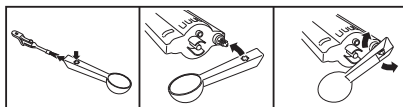
- **... el café no sale suficientemente caliente?**

- Precalentar las tazas con agua caliente.
- Suba la temperatura del café. Consulte „Ajustar la temperatura del café“.

- **... el café/espresso sale demasiado ligero?**

- Ha puesto demasiado poco café en polvo: dosificar correctamente el café en polvo, máx. 2 cucharadas medidoras.
- El recipiente del café en grano está vacío: volver a llenar con granos de café.
- Cantidad de café a moler demasiado baja: aumente la cantidad de café a moler. Consulte „Modificar y almacenar la cantidad de café a moler“.

- Grado de molienda demasiado grueso: ajuste el grado de molienda más fino. Consulte „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. Consulte „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.
 - La válvula que está dentro del espumador está suelta: Retirar el espumador y ajustar la válvula usando el adaptador integrado de la cuchara dosificadora adjunta.
- **... 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, consulte „Limpieza del molinillo“.
 - El aparato se podrá seguir utilizando con polvo de café.
- **... no se puede desmontar la unidad de erogación?**
 - La unidad de erogación no se encuentra en su posición de base:
 - Monte de nuevo el aparato y conéctelo.
 - Desconecte de nuevo el aparato de forma correcta. Coloque la unidad de erogación en su posición de base.
 - Retire la unidad de erogación; consulte „Limpieza de la unidad de erogación“.
- **... se deba transportar el aparato?**
 - Guardar el embalaje original como protección de transporte. Para protegerlo de arañazos, debe utilizarse el plástico protector original.
 - 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. Deje enfriar el aparato antes de empaquetarlo.
 - Tenga en cuenta la posición del aparato, sobre todo durante los meses fríos del año. Podrían producirse daños por congelación.
- **... ¿Está bloqueada la unidad de erogación?**
 - Retirar la unidad de erogación y aflojarla usando la función de herramienta de la cuchara dosificadora P.



- **... ¿La unidad de erogación no puede retirarse?**
 - Posición incorrecta de la borna de conexión en la parte última de la cafetera: Girar la borna de conexión con muescas.
- **... ¿El aparato se apaga después del enjuague o mientras hace café?**
 - La presión de la unidad de erogación está demasiado alta:

Abrir el interruptor giratorio "Agua caliente / vapor" hasta la posición .

- Retirar la unidad de erogación y limpiarla. Abrir la cafetera antes de limpiarla. Para hacer esto, girar el cono dentado negro. La Figura 32 muestra la unidad de erogación abierta.
- **... Indicación de nivel de agua insuficiente pese a que el depósito de agua está lleno**
 - Aire en el sistema: Acopiar 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 unidad de erogación y cerrar la compuerta de servicio.
 - La unidad de erogación no está metida en su sitio: Meter la unidad de erogación en su sitio y cerrar la compuerta de servicio.

¿Agua en el contenedor de posos del café?

- Durante todos los procesos de aclarado, 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 de agua para que haya suficiente agua antes del uso.

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

- Unidad de erogación bloqueada: Limpiar la cafetera.

... el programa descalcificador no arranca 3 segundos después de pulsar el botón?

- El vaciado del contenedor de los posos del café no ha sido reconocido: Vaciar el contenedor de los posos del café o, si está limpio, sacarlo y volverlo a introducir después de 10 segundos.

17 Consultar el número de cafés preparados

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



Cuando se preparan con la Tecla para 2 tazas de café (Fig. 3, a) 2 cafés a la vez, éstos se cuentan también como 2 tazas.



Conecte el aparato y espere hasta que vuelva a la posición de base.



Pulse simultáneamente la Tecla „Preselección de vapor“ (Fig. 3, e)  y la Tecla „Conexión/Desconexión“ (Fig. 3, f) . Mantenga las 2 teclas pulsadas durante aprox. 1 segundo, hasta que se iluminen la Tecla para 1 taza de café (Fig. 3, b)  y los indicadores de la cantidad de café a moler.



A continuación, suelte todas las teclas. Después comienzan a parpadear uno tras otro algunos de los indicadores de la cantidad de café a moler, lo que en este caso indica el número de cafés preparados:



1 parpadeo significa 10.000 tazas



1 parpadeo significa 1.000 tazas



1 parpadeo significa 100 tazas



1 parpadeo significa 10 tazas



1 parpadeo significa 1 taza

Los parpadeos se repiten continuamente; antes de cada repetición se encienden simultáneamente todos los indicadores.



Cuente el número de parpadeos.

Ejemplo: La siguiente serie de parpadeos corresponde a 1529 tazas.



0 parpadeos



1 parpadeo



5 parpadeos



2 parpadeos



9 parpadeos



Con la Tecla „Limpieza“ (Fig. 3, k)  podrá salir de este modo.

18 Datos técnicos

Tensión de red: 220-240 V

Potencia nominal: 1290-1400 W



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.

19 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.



Dear Customer

Please read this user manual carefully, paying special attention to the safety notes! Keep the manual in a safe place for later reference, and pass it on to any new owner.

Contents

1	Figure captions	32	10	Changing and Saving the Coffee Quantity	40
1.1	Machine Parts (Fig. 1)	32	11	Setting the Grinding Texture	40
1.2	Top View (Fig. 2)	32	12	Setting the Coffee Temperature	40
1.3	Control Panel (Fig. 3)	32	13	Setting the Switch-off Time	41
2	Coffee and espresso	33	14	Resetting the Coffee Machine	42
3	Safety Information	33	15	Cleaning and Care	42
4	Using for the First Time	35	15.1	Regular Cleaning	42
4.1	Setting Up and Connecting the Coffee Machine	35	15.2	Cleaning the height adjustment	42
4.2	Filling with Water	35	15.3	Emptying the Coffee Grounds Container	42
4.3	Switching the Coffee Machine On	35	15.4	Cleaning the Grinder	43
4.4	Switching the Coffee Machine Off	36	15.5	Cleaning the Coffee-making Unit	43
4.5	Setting the Water Hardness	36	15.6	Running the Cleaning Program	44
5	Making Coffee with Beans	36	15.7	Running the Descaling Program	45
5.1	Filling the Coffee Bean Container	37	15.8	Cleaning the steam valve	47
5.2	Select Cup Size	37	16	What do I do, if ...	48
5.3	Selecting the Coffee Quantity	37	17	Using the Total Cups Counter	50
5.4	Dispensing Coffee	37	18	Technical Data	51
6	Making Ready-ground Coffee	38	19	Information for the correct disposal of electrical and electronic appliances	51
6.1	Using the Ground Coffee Filler	38			
6.2	Select Cup Size	38			
6.3	Dispensing Coffee	38			
7	Frothing Milk	38			
8	Preparing Hot Water	39			
9	Changing and Saving the Cup Measure	39			

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** Coffee grounds container (removable)
- H** Drip grille
- I** Drip tray float
- J** Drip tray
- K** Type plate (at top behind service cover)
- L** Control panel (see Fig. 3)
- M** Water tank with fill level indicator (removable)
- N** Test strip for water hardness
- O** Measuring spoon with cleaning brush
 - O.1 Descaling agent
 - O.2 Cleaning agent

1.2 Top View (Fig. 2)

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

1.3 Control Panel (Fig. 3)

- a** Key for 2 cups of coffee ☐ (with indicator)
- b** Key for 1 cup of coffee ☐ (with indicator)
- c** "Coffee Quantity" key ☉ (with indicator)
- d** "Cup Size" key ☐ (with indicator)
- e** "Steam Pre-selector" key ☉ (with indicator)
- f** "On/Off" key ①
- g** "Coffee machine heating" indicator
- h** "Empty grounds container" indicator ☐
- i** "Fill water tank" indicator ☐
- j** "Descale" key ☐ (with indicator)
- k** "Clean" key ☐ (with 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.
- 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 mm².
- 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 coffee machine is used incorrectly, or for a purpose other than its intended purpose, we cannot accept any liability for damage caused or any guarantee claims. This provision also applies if the cleaning and descaling programs are not run in accordance with the instructions in this manual, immediately after illumination of the "Clean" key (Fig. 3, k)  or the "Descalc" key (Fig. 3, j) .

4 Using for the First Time

4.1 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 on 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 tidy away the unused lead (**Fig. 6**).

4.2 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 water must be refilled during the use of the coffee machine, the "Fill water tank" indicator (Fig. 3, i)  flashes. Coffee resp. hot water/steam preparation is interrupted. Fill the water tank!

-  To always be sure of a rich coffee, full of 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 flush with fresh water.

4.3 Switching the Coffee Machine On

-  Switch the coffee machine on by means of the "On/Off" key (Fig. 3, f)  (**Fig. 9**). While the water is being heated (approx. 60 seconds) the "Coffee machine heating" indicator (Fig. 3, g)  flashes.

-  Once the operating temperature has been reached, the coffee machine carries out an automatic flushing cycle. The water flows out into the drip tray. The "Coffee machine heating" indicator (Fig. 3, g)  remains constantly on. The coffee machine is now ready to use.

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

4.4 Switching the Coffee Machine Off

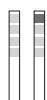
If you switch the coffee machine off with the "On/Off" key (Fig. 3, f) ① after you have finished making coffee, the machine carries out a flush program, during which time the "Empty grounds container" indicator (Fig. 3, h)  flashes for about 1 minute as a reminder. If you switch the coffee machine off with the "On/Off" key (Fig. 3, f) ① **while a function is running**, all functions are immediately switched off.

4.5 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, turn the bean container to the "Coffee Beans" position  (Fig. 10).



Press and hold the "**Clean**" key (Fig. 3, k) .



Now repeatedly press the "Coffee Quantity" key (Fig. 3, c)  until you have selected the required hardness level. Release the "Clean" key. The selected value is now saved. The indication changes back to the Coffee Quantity.

The hardness levels are indicated as follows:



Hardness level 1



Hardness level 2



Hardness level 3



Hardness level 4



Interrogate the set water hardness level: With the machine switched on, turn the bean container to the "Coffee Beans" position . Press and hold the "**Clean**" key (Fig. 3, k) . The set water hardness level is now indicated.

5 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.

5.1 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, U) 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 at 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.

5.2 Select Cup Size

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

- ✎ The selection is made by repeatedly pressing the "Cup Size" key (Fig. 3, d) until the desired cup symbol is indicated. The cup sizes are indicated as follows:
-  Espresso cup
 -  Coffee cup
 -  Coffee mug
- The coffee machine is factory-set to standard measures.

- i** Notes on changing the cup measures can be found in „Changing and Saving the Cup Measure“.

5.3 Selecting the Coffee Quantity

- ✎ Repeatedly press the "Coffee Quantity" key (Fig. 3, c)  until the desired coffee quantity is indicated.

The coffee quantities are indicated as follows:



"extra mild"



"mild"



"normal"



"strong"



"extra strong"

- i** To save having to select the coffee quantity every time you switch on the coffee machine, you can save the coffee quantity in relation to the cup size. Notes on how to do this can be found in „Changing and Saving the Coffee Quantity“.

5.4 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).

- i** If the height adjuster is stiff, proceed as described under „Cleaning the height adjustment“.

- ✎ Press the Key for 1 cup of coffee (Fig. 3, b)  or the Key for 2 cups of coffee (Fig. 3, a) . When you dispense 2 cups of coffee, the appliance brews in the two cup operation two cups of coffee one after another. Remove the cups not until both brewing processes are complete. While the 2CUP 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 stop coffee being dispensed by briefly pressing the coffee dispensing key.

6 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. Unit allows 1 measuring spoon of ground coffee only. So it is also not possible to select 1 or 2 cups.

 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.

 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.

6.1 Using the Ground Coffee Filler

 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. All coffee quantity indicator lamps (**Fig. 3, c**)  are extinguished (**Fig. 15**).

 Open the lid of the ground coffee filler, and spoon in the fresh ground coffee (**Fig. 16**).

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.

6.2 Select Cup Size

Refer to „Select Cup Size“.

6.3 Dispensing Coffee

Refer to „Dispensing Coffee“.

7 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, e**) . The indicator illuminates, at the same time the "Coffee machine heating" indicator (**Fig. 3, g**)  flashes. When the heating process is finished, the indicator  changes from flashing to constantly on. The coffee machine is now ready for frothing milk.

 If the steam function is left unused for more than 1 minute, the coffee machine automatically changes back to coffee-making 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 before hand 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. 17). The milk is now frothed up.

 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 stop frothing, turn the Selection dial for steam and hot water (Fig. 1, D) to the ● position and remove the jug (Fig. 17).

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

 To finish steam mode, press the "Steam Pre-selector" key (Fig. 3, e) , or wait ca. 60 sec., for the machine to automatically return to the coffee mode. The indication is extinguished.

The coffee machine is now ready for making coffee again.

 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.

 Remove the frothing aid after each use (Fig. 18). 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 off with a damp cloth.

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

8 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. 19). Hot water is now prepared.

 After you have dispensed the hot water turn the Selection dial for steam and hot water (Fig. 1, D) back to the ● position (Fig. 19) and remove the container.

9 Changing and Saving the Cup Measure

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. The adjustment can take place in both bean and powder mode. The setting of "Cup Measure" is only possible for 1 cup. When dispensing 2 cups the "Cup Measure" is doubled.

 Repeatedly press the "Cup Size" key (Fig. 3, d)  until the cup symbol, for which you wish to change the measure, is illuminated.

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

 Press and hold the Key for 1 cup of coffee (Fig. 3, b)  until the cup/mug is filled to the desired measure. Release the key. Your new cup measure is now saved.

 Repeat the process if you would like to change the measures for the other cup symbols.

 The machine switches off automatically on reaching the max. Cup Measure. The saved measures remain stored when the coffee machine is switched off. If your coffee cups or your taste change, you can easily change the cup measure(s) to your new requirements, whenever you want.

10 Changing and Saving the Coffee Quantity

You can set and save a different coffee quantity for each cup symbol to your individual requirements. This can be done only for use with coffee beans, not for use with ground coffee.

 Repeatedly press the "Cup Size" key (Fig. 3, d)  until the desired cup symbol is indicated.

 Press and hold button **b** "Coffee request 1 cup" down during the entire preparation.

If you store the cup filling volume in coffee bean mode, then first of all the grinding gear starts up and grinds the coffee.

Release button **b** "Coffee request 1 cup" on reaching the cup filling volume desired by you. Your desired cup filling volume is now stored.

 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.



Press the Key for 1 cup of coffee (Fig. 3, b)  to make one cup of coffee. While the coffee is being ground, use the Lever for setting grinding texture (Fig. 2, U) and (Fig. 22) to change the grinding texture.

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 switch off the coffee machine and remove the foreign body, as described in „Cleaning the Grinder“ page 41.

12 Setting the Coffee Temperature

There are five temperature levels to choose from. In the "Set Coffee Temperature" mode, the coffee quantity indicator is illuminated, which now acts as the coffee temperature indicator.

The coffee temperature levels are indicated as follows:



"lukewarm"



"warm"



"normal"



"hot"



"extra hot"

The factory setting is "normal". You can change this setting as follows:

-  Switch the appliance on and wait until it is in the base position.
-  Press and hold down button **b** "Coffee request 1 cup". Press button **f** "ON/OFF" additionally till indicator **g** "Unit heats" as well as one of the coffee grinding quantity indicators lights up.
-  Release all the buttons; you are now in the "Set coffee temperature" mode. Select the temperature level with button **c** (increase temperature) or button **d** (decrease temperature).
-  Now release all three keys.
-  Use the "Coffee Quantity" key (Fig. 3, c)  (increase temp.) or the "Cup Size" key (Fig. 3, d)  (reduce temp.) to select the temperature level you require.
-  When you have selected the temperature, press the "Clean" key (Fig. 3, k)  to save and exit the "Set Coffee Temperature" mode.

13 Setting the Switch-off Time

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

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

In the "Set Switch-off Time" mode, the coffee quantity indicator is illuminated, which now acts as the switch-off time indicator.

The switch-off times are indicated as follows:



1 hour



2 hours



3 hours



4 hours



5 hours

The switch-off time has been factory-set to 1 hour. You can change this setting as follows:

-  Switch the appliance on and wait until it is in the base position.
-  Simultaneously press and hold the Key for 2 cups of coffee (Fig. 3, a)  and the "On/Off" key (Fig. 3, f) . Keep both keys pressed for around 1 second, until only one of the switch-off time indicators is illuminated.
-  Use the "Coffee Quantity" key (Fig. 3, c)  (increase time) or the "Cup Size" key (Fig. 3, d)  (reduce time) to select the switch-off time you require.
-  When you have selected the switch-off time, press the "**Clean**" key (Fig. 3, k)  to save the setting and exit the "Set Switch-off Time" mode.

14 Resetting the Coffee Machine

This function is used to reset any changes you have made to the factory settings.

The following settings are affected:

- Cup measures
- Coffee quantities
- Coffee temperatures
- Water hardness

 Switch the appliance on and wait until it is in the base position.

 Simultaneously press and hold the **"Descale" key (Fig. 3, j)**  and the **"Clean" key (Fig. 3, k)** . Keep both keys pressed for around 3 seconds, until the coffee machine switches off for a short time, and then switches back on with the factory settings. The coffee machine is now reset.

15 Cleaning and Care

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

15.1 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 away. Rinse out the water tank with fresh water. Use fresh water every day.

 Empty the coffee grounds container daily, see „Emptying the Coffee Grounds 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, l) appears through the opening in the drip grille.

 Regularly (at least once per week) clean the Water tank (Fig. 1, M), Drip tray (Fig. 1, J), Drip grille (Fig. 1, H) and Coffee grounds 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.

15.2 Cleaning the height adjustment

 If the height adjustment of the coffee dispenser becomes stiff, remove the coffee grounds 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 grounds container back in place.

15.3 Emptying the Coffee Grounds Container

At regular intervals, after every 16 coffee brews "1 cup" resp. 8 coffee brews "2 cups", the "Empty grounds container" indicator (Fig. 3, h)  signals that the container has to be emptied and cleaned.

 When the coffee machine is in daily use, empty the container daily. The indicator flashes for around 1 minute each time the machine is switched off, as a reminder to do this.

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

15.4 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, f)  to switch off the coffee machine. Unplug from the mains socket.
-  Turn the bean container so that the mark is at the "Unlock Container" position  and remove the container (Fig. 23).
-  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. 24):
1. Push the Release catch for removing grinding ring (Fig. 2, T) forward toward the centre of the grinder.
 2. Keep it in this position and turn the Lever for setting grinding texture (Fig. 2, U) 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, U) only if the Release catch for removing grinding ring (Fig. 2, T) is pressed.
-  Now release the grinding ring (Fig. 25) 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. 25).

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

-  Turn the Lever for setting grinding texture (Fig. 2, U) approximately one full turn anticlockwise until it comes up against the stop.
-  Set the bean container in place at the "Unlock Container" 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.

15.5 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.26**
 2. Press the unlocking button on the service door. **Fig.27**
 3. The service door opens to the front. **Fig.28**

4. The brewing unit is located behind the service door. **Fig. 29**

 **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. 30, 31.**
Cleaning the brewing unit / inserting the brewing unit

1. 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. 32**
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. 33**
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. 34**
4. Close the service door until it locks audibly into position. **Fig. 35**
5. Reinsert the coffee grounds container. **Fig. 36**
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.

15.6 Running the Cleaning Program

The cleaning programme allows complete removal of coffee fat even at areas which are not normally accessible. Start the cleaning programme at the latest, when indicator **k**  "Start cleaning programme" flashes. The cleaning process is carried out in 2 phases, takes several minutes and should not be interrupted.

-  In case of water insufficiency the appliance will automatically turn off. Therefore it is important that the water tank is filled completely. Just clean the brewing unit after the cleaning program has finished.
-  Please use only the cleaning tablets recommended by the manufacturer. When using other cleaning agents, the manufacturer will not be liable for any damage. Cleaning tablets are available from specialized dealers or from the manufacturer.

Method phase 1: cleaning

-  Switch the appliance on. Use button f "ON/OFF" for this purpose. Directly after switching on, the appliance adjusts itself. The noises caused by this are normal.
-  Rotate the beans container to the position  "Powder mode". Wait till the mechanism is set and all indications of the coffee grinding quantity display go off. **Fig. 38**
-  Rinse the system twice, by pressing the button **d**  "Cup filling volume" until the middle cup symbol "Coffee cup" has been selected on the display.
-  Press the coffee requesting button **b** . When the rinsing process is finished, press button **b**  again.
-  Put a cleaning tablet in the coffee powder duct. **Fig. 40**
-  Press button **k**  "Start cleaning programme" for 3 seconds. **Fig. 20**
The Indicator **k**  "Start cleaning programme" lights up after about 3 seconds. and indicator **h**  "Empty coffee grounds container" starts flashing. The appliance is activated and the resulting noises are normal.

- Place the drained coffee grounds container under the coffee outlet as illustrated.

It serves as a collecting tank for the cleaning water. **Fig 26**

- Press button **k** "Start cleaning programme" again. The indicator **h** "Empty coffee grounds container" stops flashing and switches to steady light. The programme starts; the process should not be interrupted.

Fig.21

The programme executes 5 cycles with fresh water rinsing. The pause periods enable the cleaning tablet to take effect. The programme must be restarted in case of power failure! Indicator **c** flashes intermittently during the cleaning operation. The cleaning operation is interrupted after about 5 minutes, if the indicator **h** "Empty coffee grounds container" flashes.

- Empty the coffee grounds container and insert it again. The appliance switches on directly there after. The resulting noises are normal. The indicator **h** "Empty coffee grounds container" goes off.

- If indicator **h** "Empty coffee grounds container" flashes again, place the drained coffee grounds container under the coffee outlet as illustrated. It serves as a collecting vessel for the cleaning water. **Fig 26**

Method phase 2: rinse

- Press button **k** "Start cleaning programme" again. The indicator **h** "Empty coffee grounds container" stops flashing and switches to steady light. The programme is continued; the process should not be interrupted. **Fig.21**

- The cleaning procedure is ended after about 1 minute, if the indicator **h** "Empty coffee grounds container" flashes.

- Empty the coffee grounds container and insert it again so that indicator **h** "Empty coffee grounds container" goes off. The indicator **k** "Start cleaning programme" goes off too. Turn the coffee beans container into the required position and fill up the water reservoir.

The appliance is now ready for operation again.

We recommend pouring away the first cup of coffee made after running the cleaning programme.

15.7 Running the Descaling Program

The descaling program allows you to simply and effectively descale your coffee machine. The coffee machine should be regularly descaled, every 4-6 months, but no later than when the "Descale" key (Fig. 3, j) indicator flashes.



Important: Do not under any circumstances use descalers based on formic acid or vinegar or pure lemon juice, as these can damage the appliance. Powdered descalers are not recommended. Use only limescale removal products recommended by FAGOR. You may obtain them from our authorised distributor network or through our Customer Care Helpline.

The descaling process runs over two phases and should not be interrupted.

Phase 1: descaling phase, and **Phase 2:** flushing phase.

In the event of a power failure or interruption, the program must be restarted!

Phase 1: Descaling

- Before starting the descaling program, switch the coffee machine off.

- Remove and clean the coffee-making unit (refer to „Cleaning the Coffee-making Unit“). The coffeemaking unit is replaced not until after the descaling.

- Replace the service cover.

- Empty the coffee grounds container and re-insert it.

-  When using other descaling agents the manufacturer will not be liable for any damage.
 -  Pull out the water tank. Put 125ml descaler agent **O.1** into the water tank. Then add 250ml water into the water tank by filling the empty descaler bottle twice with fresh water. Insert the water reservoir again. **Fig.37**
 -  Press button **j**  "Start descaling programme" for 3 seconds. The Indicator **j**  "Start descaling programme" lights up after about 3 seconds.
Empty and clean the coffee grounds container. The coffee grounds container serves as a collecting vessel for the descaling solution. Insert the empty coffee grounds container again. Please wait till the brewing unit is set. **Fig.41**
The appliance is activated and the resulting noises are normal. **Fig.43**
 - The programme starts; the process should not be interrupted. The programme executes 18 cycles. The pause periods enable the descaling agent to take effect. The programme must be restarted in case of power failure! Indicator **c**  flashes intermittently during the descaling operation.
 - The descaling process is interrupted after 18 cycles, if the indicator **e**  "Steam preselection" flashes.
-  **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.
-  Put a receptacle under the hot water valve. The receptacle must have a capacity of 300 ml. **Fig.42**

-  Open the hot water nozzle. The descaling process is started over the hot water nozzle.
Indicator **e**  "Steam preselection" illuminates.
The programme executes 7 cycles. The pause periods enable the descaling agent to take effect. The program must be restarted in case of power failure!
Indicator **c**  flashes intermittently during the descaling operation. The pump stops automatically after the rinsing operation is finished. The symbols of the indicators **c**  and indicator **e**  "Steam preselection" flashes.
 - The descaling process is interrupted after 7 cycles.
 -  Shut the steam valve. Indicator **e**  "Steam preselection" goes off, indicator **h**  "Empty coffee grounds container" flashes.
 -  Empty the coffee grounds container and re-insert it. **Fig.41**
The indicator **h**  "Empty coffee grounds container" goes off. Indicator **i**  "Refill water" starts flashing after the descaling process in phase 1 is over.
- Method phase 2: rinse**
-  Rinse the water reservoir, fill it with about 750 ml of fresh water and re-insert it. **Fig.44**
Press button **j**  "Start descaling programme" again. The indicator **e**  "Steam preselection" starts to flash.
- Fig.45**
-  **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.
-  Put a receptacle under the hot water valve. **Fig.42**

The receptacle must have a capacity of 300 ml.

Open the hot water nozzle.

The indicator **e**  "Steam preselection" goes off. The program executes a fresh water rinsing operation over the hot water nozzle. The pump stops automatically after the rinsing operation is over, indicator  "Steam preselection" starts to flash.

 Shut the steam valve. The indicator **e**  "Steam preselection" goes off.

The program executes a fresh water rinsing operation over the brewing unit.

The pump stops automatically after the rinsing operation is over, indicator **27** "Empty coffee grounds container" flashes.

 Empty and clean the coffee grounds container. Put the coffee grounds container back into the unit, the indicator **h**  "Empty coffee grounds container" goes off.

 Pull out the drip tray, rinse it thoroughly and re-insert it. Pull out the water reservoir, fill it up with fresh water and insert it again.

The appliance is now ready for operation again.

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.

15.8 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.
2. Subsequently wipe the steam valve with a damp cloth. **Fig.47**
3. Clean the air suction opening of the frothing unit if blocked by poking the clogged opening carefully with a pointed needle. **Fig.48**
4. Now unscrew the outlet valve from the steam valve. For this, use the measuring spoon **P** with the integrated tool function. **Fig.49**
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. 50**
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 51**

6. Then again place the frothing unit onto the steam valve and lock. **Fig.52**



Caution, protection of the appliance! A clogged steam valve can damage the appliance!

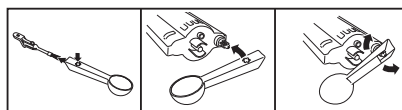
If the steam valve still does not let through any steam or hot water following cleaning of the outlet valve, the device must be descaled. Corresponding information can be found in the chapter "Starting the descaling programme".

16 What do I do, if ...

- **... coffee-making is interrupted and the "Fill water tank" indicator (Fig. 3, i)  flashes?**
 - The water tank is empty. Fill the water tank and press the  key or the  key again.
 - The water tank is not properly inserted. Check that the water tank is properly seated.
 - The coffee is ground too finely. Clean the coffee-making unit and adjust the grinding texture.
- **... the coffee machine does not operate, and the "Empty grounds container" indicator (Fig. 3, h)  flashes?**
 - Container is full: Empty container and clean thoroughly; see „Emptying the Coffee Grounds Container“
- **... the coffee machine does not operate, and all 5 indicator lights Coffee Quantity  and  or  are flashing?**
 - The coffee-making unit is blocked or overfilled. Refer to „Cleaning the Coffee-making Unit“. Completely remove any encrusted coffee remains from the coffee-making unit.
 - Reduce the amount of ground coffee spooned in.
 - In powder coffee mode, fill in max. 1 measuring spoon of coffee powder.
 - Set a small coffee quantity; see „Changing and Saving the Coffee Quantity“.
 - Check ejector.
- **...the coffee machine does not operate and humming noise is to hear, all 3 cup size indicator are flashing.**
 - Brewing unit is blocked.
 - Remove the brewing unit and loosen the brewing unit using the tool function of the measuring spoon **P.** see page 49.
- **... "Clean" key (Fig. 3, k)  is flashing?**
 - Number of coffees dispensed necessitates cleaning: Run cleaning program; see „Running the Cleaning Program“.
- **... the cleaning program cannot be started?**
 - Turn the bean container to the powder setting, then start the cleaning program.
- **... "Descalc" key (Fig. 3, j)  is flashing?**
 - 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 espresso/coffee is too weak?**
 - Not enough ground coffee. Increase the amount of ground coffee, 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“.
 - Check the grinding ring.
 - Try another type of coffee.
- **...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 valve inside the frothing attachment is loose: remove the frothing attachment and tighten the valve using the adapter integrated into the enclosed measuring spoon.
- **... 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“. If necessary, have the coffee machine checked by the Customer Service Centre.
- **... the coffee-making unit will not come out?**
 - The coffee-making unit is not in the base position.
 - Re-assemble the appliance and switch on.
 - Now switch the appliance off again in the normal way. The coffee-making unit runs to the base position.
 - Remove the coffee-making unit, refer to „Cleaning the Coffee-making Unit“.
- **... the coffee machine has to be transported?**
 - Keep the original packaging as transport protection. It is important to use the original film as a protection against scratches.
- 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. Allow the appliance to cool before packing.
- Care should also be taken with the location of the coffee machine – especially in cold weather, when damage can be caused by freezing.
- **... Brewing unit is blocked?**
 - Remove the brewing unit and loosen the brewing unit 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. Fig. 32 shows the opened brewing unit
- **... 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.

• **... Descaling programme does not start 3 seconds after pressing the button?**

- Emptying of the coffee grounds container was not recognised: empty the coffee grounds container or if it is empty, pull it out and insert it again after about 10 seconds.

17 Using the Total Cups Counter

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



If the Key for 2 cups of coffee (Fig. 3, a) is used to make 2 cups of coffee at the same time, these are counted as 2 cups.



Switch the appliance on and wait until it is in the base position.



Simultaneously press and hold the "Steam Pre-selector" key (Fig. 3, e) and the "On/Off" key (Fig. 3, f) . Keep both keys pressed for around 1 second, until the Key for 1 cup of coffee (Fig. 3, b) indicator and the Coffee Quantity indicator come on.



Now release both keys.

Now individual indicator lights start to flash in sequence, showing the number of cups made:



1 x flash corresponds to 10,000 cups



1 x flash corresponds 1,000 cups



1 x flash corresponds 100 cups



1 x flash corresponds 10 cups



1 x flash corresponds 1 cup

The flashing sequence is continuously repeated. All the indicators are briefly illuminated at once before each repetition.



Count the number of individual flashes by each indicator.

Example: The following flashing sequence corresponds to 1,529 cups.



0 x flash



1 x flash



5 x flashes



2 x flashes



9 x flashes



To exit this mode, press the "Clean" key (Fig. 3, k) .

18 Technical Data

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

CE 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.

19 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.

F

Chère cliente, Cher client,

Veuillez lire attentivement cette Notice d'Utilisation.
Conformez-vous à ses indications et tout spécialement
aux consignes de sécurité et conservez-la à portée de la
main. Si vous remettez cet appareil à une autre personne,
n'oubliez pas d'y joindre ce Mode d'Emploi.

Table des Matières

1	Légende	54	9	Modifier et sauvegarder le niveau de remplissage des tasses	62
1.1	Équipement (Fig. 1)	54			
1.2	Vue du haut (Fig. 2)	54			
1.3	Panneau de Commandes (Fig. 3)	54	10	Modifier et sauvegarder la quantité de café à moudre	63
2	Café et Espresso	55	11	Régler la finesse de mouture	63
3	Consignes de Sécurité	55	12	Régler la température du café	63
4	Première Mise en Service	57	13	Configurer l'arrêt automatique	64
4.1	Mettre l'appareil en place et le raccorder au secteur	57	14	Restaurer les paramètres configurés d'usine (Reset)	65
4.2	Remplir le réservoir d'eau	57	15	Nettoyage et entretien	65
4.3	Mise en marche de l'appareil	57	15.1	Nettoyage quotidien	65
4.4	Éteindre l'appareil	58	15.2	Nettoyage du bec de sortie du café	65
4.5	Régler la dureté de l'eau	58	15.3	Vider le bac à marc	65
5	Préparation de café avec des grains	59	15.4	Nettoyer le moulin	66
5.1	Remplir le bac à grains de café	59	15.5	Nettoyer l'infuseur	66
5.2	Sélectionner la taille des tasses	59	15.6	Lancement du programme de nettoyage	67
5.3	Sélectionner la quantité de café à moudre	59	15.7	Lancement du programme de détartrage	68
5.4	Faire le café	60	15.8	Nettoyage de la buse d'évacuation du vapeur	70
6	Préparation avec du café en poudre	60	16	Que faire si...	71
6.1	Remplir le compartiment pour café en poudre	60	17	Consulter le nombre de cafés préparés	73
6.2	Sélectionner la taille des tasses	61	18	Caractéristiques techniques	74
6.3	Faire le café	61	19	Mise au rebut des appareils électriques et électroniques	74
7	Faire mousser le lait	61			
8	Préparation d'eau chaude	62			

1 Légende

1.1 Equipement (Fig. 1)

- A** Vue du haut (voir Fig. 2)
- B** Bac à grains avec couvercle
- C** Capot de service
- D** Sélecteur rotatif pour vapeur et eau chaude
- E** Sortie du café à hauteur réglable avec becs verseurs
- F** Buse pivotante pour vapeur et eau chaude avec accessoire pour mousse
- G** Bac à marc (amovible)
- H** Grille d'égouttement
- I** Flotteur du bac récupérateur de gouttes
- J** Bac récupérateur de gouttes
- K** Plaque signalétique (partie supérieure derrière le capot de service)
- L** Panneau de commandes (voir Fig. 3)
- M** Réservoir d'eau avec indicateur de niveau de remplissage (amovible)
- N** Bandelettes pour tester la dureté de l'eau
- O** Doseur à café avec pinceau de nettoyage
 - O.1 Agent décalcifiant
 - O.2 Agent de nettoyage

1.2 Vue du haut (Fig. 2)

- P** Support pour tasses
- Q** Orifice de remplissage pour café en poudre avec couvercle (bouche d'entrée pour café moulu)
- R** Réglage de la position du bac à grains
- S** Déverrouillage du capot de service
- T** Déverrouillage pour l'extraction de l'anneau de mouture
- U** Levier de réglage de la finesse de mouture

1.3 Panneau de Commandes (Fig. 3)

- a** Touche « 2 tasses de café »  (avec voyant lumineux)
- b** Touche « 1 tasse de café »  (avec voyant lumineux)
- c** Touche « Quantité de café à moudre »  (avec voyants lumineux)
- d** Touche « Taille de tasse »  (avec voyants lumineux)
- e** Touche « Sélection vapeur »  (avec voyant lumineux)
- f** Touche « Marche/Arrêt » 
- g** Voyant « Réchauffement » 
- h** Voyant « Vider bac à marc » 
- i** Voyant « Remplir réservoir d'eau » 
- j** Touche « Détartrage »  (avec voyant lumineux)
- k** Touche « Nettoyage »  (avec voyant lumineux)

2 Café et Espresso

Cet appareil vous assure :

- Un **maniement simple**, pour la préparation du café, tout comme pour son entretien et maintenance. Il permet d'obtenir un excellent **arôme individuel** grâce aux éléments suivants :
- Système de préinfusion : avant l'opération d'infusion proprement dite, le café en poudre est humidifié afin d'extraire tout son arôme.
- La quantité d'eau par tasse réglable individuellement, entre un espresso « court » et un café « long » avec de la crème (mousseux).
- La température d'ébullition du café, réglable individuellement.
- La possibilité de choisir entre une tasse de café normal ou fort.
- La finesse de mouture, adaptable à la torréfaction des grains.
- La crème, cette couronne de mousse qui rend incomparable le café espresso pour les connaisseurs.

Remarque : Le temps de contact de l'eau avec le café en poudre est beaucoup plus court pour le café espresso que pour le café-filtre. Le café moulu dégage ainsi moins de substances amères et fait que le café espresso soit plus sain.

3 Consignes de Sécurité



Cet appareil est conforme aux règles techniques et de sécurité communément admises et à la législation en vigueur relative aux appareils électroménagers. En tant que fabricant, nous vous prions cependant de respecter les prescriptions de sécurité ci-après.

Prescriptions de Sécurité

- Avant de brancher l'appareil, vérifier que la tension, la nature du courant et la fréquence correspondent bien aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil (située sur la partie supérieure, derrière le capot de service).
- Éviter tout contact entre le cordon d'alimentation et les parties chaudes de l'appareil.
- Ne jamais tirer sur le cordon pour le débrancher de la prise de courant.
- Ne pas mettre l'appareil en marche si :
 - Le cordon d'alimentation est endommagé.
 - 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 destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne le fassent sous surveillance ou si elles ont bénéficié préalablement d'un apprentissage sur son utilisation de la part d'une personne responsable de leur sécurité.

Sécurité Enfants

- **Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance et soyez particulièrement vigilant avec les enfants !**

Sécurité durant le fonctionnement de l'appareil

- **Attention ! La sortie du café, la buse rotative et le support pour tasses se réchauffent pendant le fonctionnement. Éloignez les enfants de l'appareil !**

- **Attention ! Risque de brûlures lorsque la buse de vapeur est en marche ! Les éclaboussures d'eau chaude ou la vapeur d'eau risquent de provoquer des brûlures.**

N'activez la buse à vapeur qu'après avoir placé un récipient dessous.

- Ne pas réchauffer de liquides inflammables avec la vapeur.
- Ne faire fonctionner l'appareil que s'il y a de l'eau dans le réservoir. Remplir le réservoir d'eau froide uniquement, jamais d'eau chaude, ni de lait, ni d'un quelconque autre liquide. Respecter le niveau maximum de remplissage, qui est de 1,5 litre.
- Ne pas utiliser de grains de café surgelés ou caramélisés, mais uniquement des grains de café torréfiés. Retirer tout reste de substance éventuellement adhérente aux grains. Dans le cas contraire, la garantie ne sera plus valable.
- Verser le café en poudre uniquement dans l'orifice d'alimentation prévu à cet effet.
- Ne pas laisser l'appareil allumé inutilement.
- Ne pas exposer l'appareil aux intempéries.
- En cas d'utilisation d'une rallonge, utiliser uniquement un câble de type commercial à section d'au moins 1,5 mm².
- Les personnes atteintes de troubles moteurs ne doivent jamais mettre l'appareil en marche sans l'aide d'un accompagnateur, pour éviter tout risque d'accident.
- Ne faire fonctionner l'appareil que si le bac récupérateur de gouttes, le bac à marc et la grille d'égouttement sont correctement mis en place !

Sécurité lors du nettoyage et de l'entretien

- Respecter les consignes de nettoyage et de détartrage.
- Avant de procéder à l'entretien ou au nettoyage de l'appareil, l'éteindre et le débrancher de la prise de courant.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Nettoyer la buse à vapeur uniquement lorsque l'appareil est éteint, froid et hors pression.
- Ne pas laver les pièces de l'appareil en lave-vaisselle.
- Ne jamais introduire d'eau dans le moulin, pour éviter de l'endommager.

Ne pas ouvrir ni tenter de réparer l'appareil. Les réparations mal effectuées peuvent entraîner des risques pour la santé de l'utilisateur. Les appareils électriques ne doivent être réparés que par des spécialistes.

Pour toute éventuelle réparation, ainsi que pour le remplacement du cordon de raccordement, s'adresser :

- Au revendeur (magasin où l'appareil a été acheté).
- Au Service Accueil Client de Fagor.

Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages pouvant survenir à la suite de l'usage inapproprié de l'appareil ou à des fins autres que celles auxquelles il est destiné, qui annuleront la garantie. De même que si l'utilisateur ne procède pas au nettoyage et détartrage de l'appareil dès que les voyants « Nettoyage »  (Fig. 3, k) ou « Détartrage »  (Fig. 3, j) se mettent à clignoter et conformément aux indications du présent Mode d'Emploi.

4 Première Mise en Service

4.1 Mettre l'appareil en place et le raccorder au secteur

Posez l'appareil sur une surface appropriée, horizontale, stable, non chauffée, sèche et résistante à l'eau. Veillez à assurer une bonne circulation d'air tout autour de l'appareil.

Attention ! Si vous déplacez l'appareil d'une pièce froide à une autre chaude, attendez environ 2 heures avant de le brancher ! Nous recommandons de placer un matériau approprié sous l'appareil pour éviter les dégâts dus aux éclaboussures.

-  Situez le repère du bac à grains sur la position « Déverrouillage Bac »  et mettez-le en place (**Fig. 4**). L'ouverture inférieure du bac doit être fermée (**Fig. 4, a**). Si elle ne l'est pas (**Fig. 4, b**), insérez la pointe d'un stylo à bille dans le petit orifice ovale (flèche) de l'anneau noir portant la marque « TOP » et fermez l'ouverture en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

-  Tournez alors le bac dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « Café en grains »  (**Fig. 10**) ou jusqu'à la position « Café en poudre »  (**Fig. 14**).

-  Faites glisser le bac récupérateur de gouttes d'eau jusqu'à son enclenchement en bas à droite, sous le réservoir d'eau (**Fig. 5**).

-  Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant reliée à la terre.

-  Le cas échéant, ouvrir le compartiment range-cordon, situé à l'arrière de l'appareil et y loger le cordant restant (**Fig. 6**).

4.2 Remplir le réservoir d'eau

Avant d'allumer l'appareil, vérifiez que le réservoir d'eau contient de l'eau ; le remplir, si nécessaire. Veillez à ce que le réservoir contienne toujours de l'eau, avant chaque mise en marche et chaque arrêt, afin que

l'appareil puisse effectuer le rinçage automatique.

-  Retirez le réservoir d'eau de l'appareil (**Fig. 7**).

-  Remplissez le réservoir d'eau froide claire (**Fig. 8**).

-  Utiliser uniquement de l'eau froide. Ne jamais y verser d'autres liquides tels que de l'eau minérale ou du lait.

-  Remettez le réservoir d'eau en place (**Fig. 7**), en appuyant fermement, afin que la vanne d'eau s'ouvre.

-  Si, durant la préparation du café, il s'avère nécessaire d'ajouter de l'eau, le voyant  « Remplir réservoir d'eau » (**Fig. 3, i**) se mettra à clignoter et la préparation de café ou d'eau chaude/vapeur sera interrompue. Ajoutez de l'eau dans le réservoir !

-  Pour obtenir un café aromatique :

- Changez tous les jours l'eau du réservoir d'eau.
- Nettoyez le réservoir d'eau au moins une fois par semaine avec de l'eau uniquement (sans addition de produit lessiviel). Rincez abondamment à l'eau claire.

4.3 Mise en marche de l'appareil

-  Allumez l'appareil à l'aide de la touche « Marche/Arrêt »  (**Fig. 3, f**) et (**Fig. 9**). Durant l'opération de chauffage (env. 60 secondes) le voyant « Chauffe »  clignote (**Fig. 3, g**).

-  Une fois la température de fonctionnement atteinte, l'appareil procède à un rinçage. L'eau s'écoule dans le bac récupérateur de gouttes. Le voyant « Chauffe »  (**Fig. 3, g**) s'allume. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.

-  Aussitôt après la mise en marche, l'appareil se positionne par défaut. Les bruits qui en découlent sont parfaitement normaux.

4.4 Arrêter l'appareil

Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche « Marche/Arrêt » ① (Fig. 3, f). L'appareil procède à un rinçage et le voyant « Vider bac à marc » ④ (Fig. 3, h) clignote durant environ 1 minute, vous invitant à vider le bac à marc. Vous pouvez également éteindre l'appareil à tout moment, **durant son fonctionnement**. Pour ce faire, appuyez sur la touche « Marche/Arrêt » ① (Fig. 3, f) et toutes les fonctions en cours seront aussitôt désactivées.

4.5 Régler la dureté de l'eau

Avant la première mise en service, ou en cas d'utilisation d'une autre qualité d'eau, réglez l'appareil sur la dureté de l'eau de votre région. Utilisez pour ce faire la bandelette de test fournie avec l'appareil ou Informez-vous auprès des autorités locales.

Vérifier le niveau de dureté de l'eau

- Plongez la bandelette de test pendant environ 1 seconde dans de l'eau froide. Secouez-la et observez les zones colorées en rose.



Aucune ou une zone rose :
Niveau de dureté 1, eau douce.
Jusqu'à 1,24 mmol/L, soit jusqu'à 7° de dureté (échelle allemande) ou jusqu'à 12,6° de dureté (échelle française).



Deux zones roses :
Niveau de dureté 2, dureté moyenne. Jusqu'à 2,5 mmol/L, soit jusqu'à 14° de dureté (échelle allemande) ou jusqu'à 25,2° de dureté (échelle française).



Trois zones roses :
Niveau de dureté 3, eau dure (calcaire). Jusqu'à 3,7 mmol/L, soit jusqu'à 21° de dureté (échelle allemande) ou jusqu'à 37,8° de dureté (échelle française).



Quatre zones roses :
Niveau de dureté 4, très dure (calcaire). Plus de 3,7 mmol/L, soit plus de 21° de dureté (échelle allemande) ou plus de 37,8° de dureté (échelle française).

Régler et sauvegarder le niveau de dureté de l'eau

Vous pouvez régler quatre niveaux de dureté de l'eau. L'appareil est configuré d'usine sur le niveau 4.



L'appareil allumé, tournez le bac à grains pour le situer sur la position « Café en grains » ⑩ (Fig. 10).



Appuyez sur la **touche « Nettoyage »** ③ (Fig. 3, k) et maintenez-la enfoncée.



Appuyez à la fois sur la touche « Quantité de café à moudre » ⑧ (Fig. 3, c), à plusieurs reprises, jusqu'à ce que le voyant du niveau de dureté souhaité s'allume. Lâchez alors la touche « Nettoyage » pour valider votre choix. L'appareil retourne automatiquement à la quantité de café à moudre.

Les différents niveaux de dureté de l'eau sont les suivants :



Niveau de dureté 1



Niveau de dureté 2



Niveau de dureté 3



Niveau de dureté 4



Pour consulter le niveau de dureté de l'eau mémorisé, procédez comme suit : L'appareil allumé, tournez le bac à grains pour le situer sur la position « Café en grains » . Appuyez ensuite sur la touche « Nettoyage » (Fig. 3, k) et maintenez-la enfoncée. Le voyant correspondant s'allumera.



Ouvrez le couvercle du bac à grains et remplissez-le de café frais en grains (**Fig. 12**). Refermez le bac.



Attention ! Veillez à n'introduire dans le récipient aucun corps étranger (des cailloux, par exemple). Les **dommages** éventuellement causés par des corps étrangers sont exclus de la garantie.

5 Préparation de café avec des grains

Cette cafetière réalise **automatiquement** toutes les opérations nécessaires à la préparation de café avec des grains : elle moule le café, le dose, le presse, le préinfuse et l'infuse.

Grâce à la possibilité de régler la finesse de mouture et la quantité de café à mouler, vous pourrez adapter l'appareil à vos goûts personnels.



Utiliser exclusivement du café pur, non caramélisé ou aromatisé, ni surgelé.

5.2

Sélectionner la taille des tasses

Choisissez, suivant votre goût, un espresso « court » ou un café « long » avec de la crème.



Pour ce faire, appuyez plusieurs fois sur la touche « Taille de tasse » (Fig. 3, d), jusqu'à l'affichage de la taille de tasse souhaitée.

Les tailles de tasse sont les suivantes :

Tasse café noir.

Tasse café-crème.

Tasse café au lait.

L'appareil est configuré d'usine sur des quantités standard.



Pour modifier ce paramètre, voir « Modifier et sauvegarder le niveau de remplissage des tasses ».

5.1 Remplir le bac à grains de café



Tournez le bac à grains pour le situer sur la position « Café en grains » (**Fig. 10**). Le mécanisme s'ajuste.



Réglez la finesse de mouture (**Fig. 11**), à l'aide du levier de réglage de la finesse de mouture (Fig. 2, U).



Attention ! Avant de remplir l'appareil pour la première fois avec du café en grains, vous pouvez régler le moulin, à condition qu'il soit arrêté. Une fois le moulin rempli, **ne modifier la finesse de mouture que durant le broyage**, pour éviter d'endommager l'appareil.



L'appareil est configuré d'usine sur une finesse de mouture moyenne. Pour régler le moulin, voir « Régler la finesse de mouture ».

5.3

Sélectionner la quantité de café à mouler



Appuyez plusieurs fois sur la touche « Quantité de café à mouler » (Fig. 3, c), jusqu'à ce que le voyant correspondant à la quantité souhaitée s'allume.



Très léger.



Léger.



Normal.



Corsé.



Très corsé.



Pour ne pas être obligé de sélectionner la quantité de café à moulin chaque fois que vous allumez l'appareil, vous pouvez sauvegarder la quantité de café à moulin pour chaque taille de tasse. Voir, pour ce faire, « Modifier et sauvegarder le niveau de remplissage des tasses ».

5.4 Faire le café



Placez une ou deux tasses sous la sortie du café. Vous pouvez baisser/relever la sortie du café, afin de réduire la perte de chaleur et d'éviter les éclaboussures (**Fig. 13**).



Si vous avez du mal à régler la hauteur, voir « Nettoyage du réglage en hauteur ».



Appuyez sur la touche « 1 tasse de café »  (Fig. 3, b) ou sur la touche « 2 tasses de café »  (Fig. 3, a). Si vous avez sélectionné « 2 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.



Avant l'opération d'infusion proprement dite, le café est légèrement humidifié afin de mettre en valeur tout son arôme.



Vous pouvez interrompre à tout moment l'écoulement de café en appuyant brièvement sur la touche correspondant à la tasse de café sélectionnée.

6 Préparation avec du café en poudre

Cette fonction permet d'utiliser du café déjà moulu, par exemple du **café décaféiné**. Utiliser uniquement le doseur à café fourni avec l'appareil et ne jamais mettre plus de 1 mesure rase dans le compartiment pour café en poudre.



Attention ! Veillez à ne laisser aucun reste de poudre de café ni de corps étrangers dans le compartiment pour café en poudre. Ne pas y stocker non plus de café moulu. Le café moulu doit pénétrer dans sa totalité dans l'infuseur.



Ne pas introduire dans le récipient pour café en poudre des produits instantanés, solubles ou lyophilisés, ni aucune autre poudre pour boisson. Une mouture trop fine risque d'obstruer l'appareil.

6.1 Remplir le compartiment de café en poudre



Tournez le bac à grains pour le situer sur la position « Café en poudre »  (**Fig. 14**). Le mécanisme s'ajuste.



La fonction « Quantité de café à moulin »  est désactivée durant la préparation de café en poudre. Les voyants correspondants ne s'allument donc pas (Fig. 3, c) et (**Fig. 15**).



Ouvrez le couvercle du compartiment pour café en poudre et remplissez-le de café moulu (**Fig. 16**). Ne pas ajouter de café moulu durant l'opération d'infusion.

Attendre que l'appareil complète son cycle pour répéter cette opération et prélever la tasse suivante de café.

 Refermez le couvercle.

6.2 Sélectionner la taille des tasses

Voir « Sélectionner la taille des tasses ».

6.3 Faire le café

Voir « Faire le café ».

7 Faire mousser le lait

La vapeur peut être utilisée pour faire mousser le lait et chauffer 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 à moitié ou de 2/3 de café noir une grande tasse et ajoutez de la mousse de lait.

 **Attention !** La buse devient brûlante. Risque de brûlures ! Risque également de projection de liquide brûlant ! N'activer la buse que lorsqu'elle est profondément plongée dans le lait !

 Pour produire de la vapeur, appuyez sur la touche « Sélection vapeur »  (Fig. 3, e). Le voyant correspondant s'allume et le voyant « Chauffe »  (Fig. 3, g) se met à clignoter. Une fois la température adéquate atteinte, le voyant « Chauffe »  (Fig. 3, g) cesse de clignoter. L'appareil est maintenant prêt à faire mousser le lait.

 Si la fonction vapeur n'est pas utilisée durant plus d'1 minute, l'appareil retourne automatiquement au mode préparation de café.

 Versez du lait demi-écrémé froid dans un récipient adapté sous la buse à vapeur.

 Le lait doit être bien froid et le récipient réfrigéré. Ne pas le rincer, par conséquent, à l'eau chaude. Utiliser un récipient en métal, de préférence en acier inoxydable.

 Faites pivoter la buse à vapeur vers l'extérieur. Plongez la buse dans le lait et maintenez-la immergée.

 **Attention !** Veillez à ne pas plonger la buse trop profondément dans le lait, afin de ne pas obstruer l'orifice d'aspiration d'air, situé sur la partie supérieure de la buse.

 Tournez le sélecteur de vapeur et d'eau chaude (Fig. 1, D) pour le situer  position (**Fig. 17**). La vapeur commence à s'échapper.

 Ne secouez pas le récipient durant la production de mousse et veillez à ne pas toucher le fond du récipient pour ne pas empêcher la sortie de vapeur. Faites mousser le lait jusqu'à le faire doubler de volume.

 Pour arrêter l'opération, tournez le sélecteur de vapeur et d'eau chaude (Fig. 1, D) pour le situer sur la position  et retirez le récipient (**Fig. 17**).

 **Attention** aux éclaboussures ! Risque de brûlures ! Désactivez la vapeur avant de retirer le récipient contenant la mousse de lait.

 Pour quitter le mode vapeur, appuyez sur la touche « Sélection vapeur »  (Fig. 3, e) ou attendez environ 60 secondes jusqu'à ce que l'appareil retourne automatiquement au mode café. Le voyant correspondant s'éteint. L'appareil est de nouveau prêt à fonctionner.

 Après avoir fait mousser du lait, faites passer un peu d'eau chaude à travers la buse. Pour ce faire, placez sous la buse un récipient adapté. Tournez le sélecteur de vapeur et d'eau chaude (Fig. 1, D) jusqu'à la position , afin d'éliminer tout reste de lait à l'intérieur de la buse, qui risquerait de l'obstruer. Tournez ensuite le sélecteur de vapeur et d'eau chaude pour le situer à nouveau sur la position .

 Nettoyez la buse à faire mousser le lait après chaque utilisation. Pour ce faire, saisissez l'accessoire à mousse par la fermeture à baïonnette noire (Fig. 18) et ouvrez-la en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Rincez sous l'eau courante et essuyez la buse avec un chiffon humide.

 **Attention !** Veillez à saisir l'accessoire à mousse uniquement par la fermeture noire ! Risque de brûlures !

8 Préparation d'eau chaude

L'eau chaude peut être utilisée pour préchauffer les tasses et pour préparer des boissons chaudes, comme par exemple du thé ou des soupes instantanées.

 **Attention !** La buse devient brûlante ! Risque de brûlures ! Risque d'éclaboussures d'eau brûlante ! N'activez la buse qu'après avoir placé un récipient dessous.

 Placez un récipient sous la buse. Tournez le sélecteur de vapeur et d'eau chaude (Fig. 1, D) pour le situer sur la position  (Fig. 19). L'eau chaude s'écoule.

 Pour terminer l'opération, tournez le sélecteur de vapeur et d'eau chaude (Fig. 1, D) pour le situer sur la position  (Fig. 19) et retirez le récipient.

9 Modifier et sauvegarder le niveau de remplissage des tasses

L'appareil est configuré d'usine sur des quantités standard. Vous pouvez adapter ces quantités selon vos goûts pour chaque taille de tasse et les sauvegarder, tant en mode « café en grains » qu'en mode « café en poudre ». La sauvegarde du niveau de remplissage est seulement possible pour une tasse. Pour la préparation de 2 tasses, les paramètres sauvegardés sont doublés.

 Appuyez sur la touche « Taille de tasse »  (Fig. 3, d), jusqu'à ce que le voyant de la tasse que vous souhaitez configurer s'allume.

 Placez la tasse correspondante sous la sortie du café (par exemple tasse pour café au lait).

 Appuyez ensuite sur la touche « 1 tasse de café »  (Fig. 3, b) et maintenez-la enfoncée jusqu'à atteindre le niveau de remplissage de la tasse souhaité.

 Répétez l'opération si vous souhaitez également adapter le niveau de remplissage aux autres tailles de tasses.

 L'appareil s'arrête automatiquement une fois le niveau maximum de remplissage atteint. Les paramètres sauvegardés sont mémorisés, y compris lorsque l'appareil est éteint. Vous pouvez toutefois modifier à tout moment le niveau de remplissage des tasses.

10 Modifier et sauvegarder la quantité de café à moudre

Vous pouvez également modifier et sauvegarder la quantité de café à moudre pour chaque taille de tasse. Cette fonction est uniquement possible avec du café en grains (pas avec du café en poudre).

➡ Appuyez plusieurs fois sur la touche « Taille de tasse »  (Fig. 3, d), jusqu'à ce que le voyant de la tasse à modifier s'allume.

➡ Appuyez et maintenez appuyé le bouton **b** "Demande de café 1 tasse", pendant toute la préparation. Si le volume de remplissage de la tasse est maintenu en mode grains de café, le moulin sera la première chose qui commencera à fonctionner et il moudra le café.

➡ Lâcher le bouton **b** "Demande de café 1 tasse" lorsque le volume de remplissage de la tasse désiré sera atteint. Le volume de remplissage de la tasse désiré a été gardé en mémoire.

 Les paramètres sauvegardés sont mémorisés, y compris lorsque l'appareil est éteint.

11 Régler la finesse de mouture

 **Attention !** Ne modifier la finesse de mouture que durant le broyage, **jamais lorsque le moulin est arrêté**, pour éviter d'endommager l'appareil.

➡ Appuyez sur la touche « 1 tasse de café »  (Fig. 3, b). Durant le processus de broyage, vous pouvez modifier le degré de mouture à l'aide du levier de réglage de la finesse de mouture (Fig. 2, U) et (Fig. 22).

Les positions du levier sont les suivantes :



Mouture fine pour
« arôme intense ».



Mouture moyenne pour
« arôme normal ».



Mouture grossière pour
« café léger ».

Retirer les corps étrangers du moulin

Les corps étrangers (petits cailloux, par exemple) risquent d'endommager le moulin. L'appareil est muni d'un dispositif de sécurité qui, en présence de corps étrangers, fait retentir un cliquetis régulier. Si vous entendez ce bruit durant le broyage, éteignez immédiatement l'appareil et retirez le corps étranger, conformément aux indications du chapitre « Nettoyer le moulin » (p. 62).

12 Régler la température du café

Vous pouvez régler la température du café à l'aide des voyants « Quantité de café à moudre » .

Vous avez le choix entre 5 niveaux de température :



« Légèrement tiède »



« Tiède »



« Normal »



« Chaud »



« Très chaud »

Configuration d'usine : « Normal ».

Pour modifier la température, procédez comme suit :

-  Allumez l'appareil et attendez qu'il se positionne par défaut.
-  Appuyez et maintenez appuyé le bouton **b** "Demande de café 1 tasse". Appuyez également sur le bouton **f** "ON/OFF" jusqu'à ce que s'allument l'indicateur **g** "Réchauffement de l'unité" ainsi que l'un des indicateurs de quantité de café moulu.
-  Lâchez tous les boutons ; la machine est maintenant en mode "Régler la température du café". Sélectionnez le niveau de température en appuyant sur le bouton **c** (augmenter la température) ou sur le bouton **d** (réduire la température).
-  Lâchez alors les 3 touches.
-  Appuyez sur la touche « Quantité de café à moudre »  (Fig. 3, c) pour augmenter la température ou sur la touche « Taille de tasse »  (Fig. 3, d) pour diminuer la température.
-  Appuyez sur la touche « Nettoyage »  (Fig. 3, k) pour valider votre choix et quitter le mode « Régler la température du café ».

13 Configurer l'arrêt automatique

Si l'appareil n'est pas utilisé durant une période prolongée, il s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité et d'économie d'énergie. En mode « Configurer l'arrêt automatique », les voyants « Quantité de café à moudre »  s'allument, indiquant ici le délai pour l'arrêt automatique.

Vous avez 5 possibilités (arrêt automatique au bout de 1 à 5 heures) :



après 1 heure



après 2 heures



après 3 heures



après 4 heures



après 5 heures

Configuration d'usine : « Arrêt après 1 h ».

Pour modifier ce paramètre :

-  Allumez l'appareil et attendez qu'il se positionne par défaut.
-  Appuyez ensuite à la fois sur la touche « 2 tasses de café »  (Fig. 3, a) et la touche « Marche/Arrêt »  (Fig. 3, f). Maintenez ces 2 touches enfoncées durant environ 1 seconde, jusqu'à ce que l'un des voyants « Quantité de café à moudre » s'allume.
-  Lâchez alors les 2 touches.
-  Appuyez sur la touche « Quantité de café à moudre »  (Fig. 3, c) pour augmenter le délai d'arrêt automatique ou sur la touche « Taille de tasse »  (Fig. 3, d) pour diminuer le délai d'arrêt automatique.
-  Appuyez ensuite sur la **touche « Nettoyage »**  (Fig. 3, k) pour valider votre choix et quitter le mode « Arrêt automatique ».

14 Restaurer les paramètres configurés d'usine (Reset)

Cette fonction permet de restaurer les paramètres d'usine par défaut et annule, par conséquent, tous ceux mémorisés par l'utilisateur :

- Niveau de remplissage des tasses
- Quantité de café à moulin
- Température du café
- Dureté de l'eau

 Allumez l'appareil et attendez qu'il se positionne par défaut.

 Appuyez à la fois sur les touches « Détartrage »  (Fig. 3, j) et sur la touche « Nettoyage »  (Fig. 3, k). Maintenez ces 2 touches enfoncées durant environ 3 secondes, jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne un instant et se rallume aussitôt, avec, cette fois, la configuration d'usine. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.

15 Nettoyage et entretien

Veillez à maintenir l'appareil toujours propre et en bon état de fonctionnement, pour obtenir un café de qualité.

15.1 Nettoyage quotidien



Attention ! Éteignez l'appareil avant de procéder à son nettoyage. Laissez-le refroidir complètement. N'utilisez pas de produits à récurer, abrasifs ou caustiques. Utilisez exclusivement un chiffon humide pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur du boîtier.



Attention ! Ne pas laver l'appareil ni les accessoires en lave-vaisselle.



Attention ! Ne jamais verser d'eau dans le bac à grains de café, pour ne pas endommager le moulin.

 Retirez tous les jours le réservoir d'eau (Fig. 7) et jetez l'eau qu'il contient. Nettoyez le réservoir à l'eau claire. Remplissez-le chaque jour d'eau fraîche.



Videz tous les jours le bac à marc. Voir « Vider le bac à marc ».



Videz régulièrement le bac récupérateur de gouttes et obligatoirement lorsque le flotteur rouge du bac récupérateur de gouttes (Fig. 1, I) apparaît dans l'ouverture de la grille d'égouttement. Nettoyez régulièrement, et au moins une fois par semaine, le réservoir d'eau (Fig. 1, M), le bac récupérateur de gouttes (Fig. 1, J), la grille d'égouttement (Fig. 1, H) et le bac à marc (Fig. 1, G), à l'eau chaude additionnée d'un peu de produit lessiviel doux et en vous aidant éventuellement d'une brosse.



Retirez de temps en temps le bac à grains de café et enlevez les résidus.



Retirez l'accessoire pour mousser le lait après chaque utilisation et nettoyez-le à fond pour le débarrasser de tout reste de lait. Vérifiez que l'orifice d'aspiration d'air, situé sous la fermeture, n'est pas obstrué. Utilisez, si nécessaire, une aiguille fine pour le déboucher.

15.2 Nettoyage du bec de sortie du café



Si vous avez du mal à régler la hauteur de sortie du café, retirez le bac à marc et ouvrez le capot de service. Appuyez sur le bec verseur jusqu'à la butée, tout en soulevant légèrement le crochet d'arrêt intérieur. Éliminez les éventuels restes de café avec de l'eau chaude. Assemblez à nouveau les deux pièces, tout en soulevant légèrement le crochet d'arrêt. Vérifiez que vous pouvez maintenant régler aisément la hauteur de sortie du café. Remettez correctement en place le capot de service et le bac à marc.

15.3 Vider le bac à marc

Tous les 16 préparations de café « 1 tasse » ou toutes les 8 préparations de café « 2 tasses », le voyant « Vider

bac à marc » ☒ (Fig. 3, h) indique que le bac doit être vidé et nettoyé.

- ☞ Si vous utilisez l'appareil tous les jours, videz chaque jour le bac à marc. Chaque fois que vous éteignez l'appareil, le voyant correspondant se met à clignoter durant environ 1 minute.

- i** Videz toujours le bac à marc lorsque l'appareil est allumé. Ce n'est qu'ainsi que l'appareil reconnaît que le bac a été vidé.

15.4 Nettoyer le moulin

Pour enlever les restes de café en poudre, vous pouvez vous aider du pinceau fourni avec l'appareil.

- ⚠ **Attention !** Ne jamais verser d'eau dans le moulin pour ne pas l'endommager.

- ☞ Eteignez l'appareil à l'aide de la touche « Marche/Arrêt » ① (Fig. 3, f) et débranchez-le de la prise de courant.

- ☞ Situez le repère du bac à grains sur la position « Déverrouillage du bac » ☞ et retirez le bac (Fig. 23).

- ☞ Enlevez les restes de café en grains (utilisez, par exemple, un aspirateur avec un embout suceur d'angles).

- i** Si vous n'arrivez pas à enlever tous les restes, retirez la couronne de mouture.

- ☞ Procédez comme suit (Fig. 24) :

1. Déplacez le déverrouillage de la couronne de mouture (Fig. 2, T) vers l'avant jusqu'au milieu du moulin.
2. Tournez ensuite le levier de réglage de la finesse de mouture (Fig. 2, U) d'environ un tour dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée.

- i** Attention : Vous ne pourrez tourner le levier de réglage du degré de mouture (Fig. 2, U) que si le déverrouillage de la couronne de mouture (Fig. 2, T) est enfoncé.

- ☞ Retirez la couronne de mouture (Fig. 25) et enlevez les corps étrangers.

- ⚠ **Attention !** Risque de graves blessures lorsque le moulin tourne ! Ne jamais mettre l'appareil en marche lorsque vous travaillez sur le moulin, pour éviter tout risque d'accident.

Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de procéder à une quelconque opération de nettoyage.

- i** Lors de la remise en place de la couronne de mouture, veillez à l'emboîter correctement dans son support (clips dans les fentes) (Fig. 25). **Sinon, vous risquez d'endommager sérieusement le moulin.**

- ☞ Tournez à nouveau le levier de réglage de la finesse de mouture (Fig. 2, U) d'environ un tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée.

- ☞ Situez à nouveau le bac à grains sur la position « Déverrouillage du bac » ☞ et faites-le tourner jusqu'à la position « Café en grains » ☞.

- ☞ Vérifiez le fonctionnement du moulin en préparant un café avec une petite quantité de café en grains. Lors de la première mouture ou après un nettoyage, l'appareil prélève une moindre quantité de café. La qualité de ce premier café ne sera donc pas optimale.

15.5 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.26**
2. Appuyez sur le bouton de déblocage de la porte de service. **Fig.27**
3. La porte de service s'ouvre vers l'avant. **Fig.28**
4. L'unité de filtration se trouve derrière la porte de service. **Fig 29**

 **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 30, 31.**

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.32**
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.33**
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.34**

4. Fermez la porte de service jusqu'à entendre un click indiquant qu'elle est sur sa position de blocage. **Fig. 35**
5. 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.

15.6 Lancer le programme de nettoyage

Le programme de nettoyage permet d'éliminer la graisse de café déposée aux endroits difficiles d'accès. Démarrez le programme de nettoyage, au plus tard lorsque commence à clignoter **k**  "Démarrer programme de nettoyage". Le processus de nettoyage a une durée de plusieurs minutes, s'effectue en 2 étapes et ne doit pas être interrompu.

 Si la quantité d'eau est insuffisante, l'appareil s'éteindra automatiquement. Il est pour cela important que le réservoir d'eau soit complètement plein. Ne nettoyez l'unité de distribution que lorsque le programme de nettoyage sera terminé.

 Utiliser uniquement des pastilles de nettoyage recommandées par le fabricant. Si vous utilisez d'autres agents de nettoyage, le fabricant ne sera responsable d'aucun dommage. Vous pourrez vous procurer les pastilles de nettoyage chez les distributeurs spécialisés ou auprès du fabricant.

Méthode étape 1 : Nettoyage

 Allumez l'appareil. Pour cela appuyez sur le bouton **f** "ON/OFF". Après s'être allumé, l'appareil effectue un réglage automatique. Les bruits causés par ce dernier sont donc normaux.

- Tournez le réservoir à grains sur la position  "Mode poudre". Attendez que le réglage du mécanisme soit terminé et que s'éteignent toutes les indications du voyant de quantité du moulin à café. **Fig. 38.**
- Rincer le système deux fois en appuyant sur la touche  « Niveau de remplissage des tasses » jusqu'à l'affichage du symbole « Tasse café-crème ».
- Appuyez sur la touche  **b**. Une fois le rinçage terminé, appuyez à nouveau sur la touche .
- Placez une pastille de nettoyage dans le conduit du café en poudre. **Fig.40**
- Appuyez sur le bouton  **k** "Démarrer le programme de nettoyage" pendant 3 secondes. **Fig.20**
L'indicateur  **k** "Démarrer le programme de nettoyage" s'allume après 3 secondes. et l'indicateur  **h** "Vider le bac à marc de café" commence à clignoter.
L'appareil est activé et les bruits entendus sont normaux.
- Placer le bac à marc de café sous la sortie de café, comme indiqué sur l'illustration. Celui-ci sert de bac d'écoulement de l'eau de nettoyage. **Fig 26**
- Appuyez à nouveau sur le bouton  **k** "Démarrer le programme de nettoyage". L'indicateur  **h** "Vider le bac à marc de café" s'arrête de clignoter et devient fixe. Le programme démarre : le processus ne devra pas être interrompu. **Fig.21**
Le programme effectue 5 cycles avec un rinçage à l'eau courante. Les moments de pause permettent que la pastille de nettoyage fasse effet. Le programme devra être redémarré en cas de coupure d'électricité. L'indicateur  **c** clignote de façon intermittente pendant l'opération de nettoyage.
L'opération de nettoyage est interrompue après cinq minutes si l'indicateur  **h** "Vider le bac à marc de café" clignote.
- Vider le bac à marc de café et remettez-le en place. L'appareil s'allume alors automatiquement. Les bruits entendus

sont normaux. L'indicateur  **h** "Vider le bac à marc de café" recommence à clignoter, placez le bac à marc de café sous la sortie de café, comme indiqué sur l'illustration. Celui-ci sert de bac d'écoulement de l'eau de nettoyage.

Si l'indicateur  **h** "Vider le bac à marc de café" recommence à clignoter, placez le bac à marc de café sous la sortie de café, comme indiqué sur l'illustration. Celui-ci sert de bac d'écoulement de l'eau de nettoyage. **Fig 26**

Méthode étape 2 : Rinçage

Appuyez à nouveau sur le bouton  **k** "Démarrer le programme de nettoyage". L'indicateur  **h** "Vider le bac à marc de café" s'arrête de clignoter et devient fixe. Le programme continue : le processus ne devra pas être interrompu. **Fig.21**

Le processus de nettoyage s'arrêtera après une minute si l'indicateur  **h** "Vider le bac à marc de café" clignote. Videz le bac à marc de café et remettez-le en place de façon à ce que l'indicateur  **h** "Vider le bac à marc de café" s'éteigne. L'indicateur  **k** "Démarrer le programme de nettoyage" s'éteint lui aussi.

Tournez le réservoir à grains de café sur la position requise et remplissez le réservoir d'eau. L'appareil est maintenant à nouveau prêt à fonctionner.

Il est recommandé de jeter la première tasse de café servie après avoir exécuté le programme de nettoyage.

15.7 Lancer le programme de détartrage

Ce programme permet un détartrage simple et efficace de votre appareil. L'appareil doit être régulièrement détartré tous les 4 à 6 mois et chaque fois que le **voyant « Détartrage »**  (Fig. 3, j) se met à clignoter.



Attention : N'utilisez en aucun cas un détartrant à base d'acide formique, ni du vinaigre ou du citron, qui risquent d'endommager l'appareil. Les produits en poudre ne sont pas conseillés. Utilisez uniquement les produits désincrustants recommandés par FAGOR.

Vous pouvez vous les procurer auprès de notre réseau de revendeurs agréés ou en téléphonant à notre Service Accueil Client. L'opération de détartrage se déroule en 2 étapes et elle ne doit pas être interrompue.

1^{ère} étape : Détartrage.

2^{ème} étape : Rinçage.

En cas de panne de courant ou d'interruption du programme, il faudra redémarrer le programme !

1^{ère} étape : Détartrage

 Avant de lancer le programme de détartrage, éteignez et débranchez l'appareil.

 Retirez et nettoyez l'infuseur. Enlevez, pour ce faire, le capot de service (voir « Nettoyer l'infuseur »). Ne remettre en place l'infuseur que le détartrage une fois achevé.

 Remettez en place le capot de service.

 Videz le bac à marc et remettez-le en place.

 Versez dans le réservoir d'eau au moins 400 ml d'eau chaude (pratiquement jusqu'aux cannelures du couvercle) et introduisez deux tablettes de détartrage dans le réservoir d'eau (**Fig. 41**).

 Attendre leur dissolution avant de remettre en place le réservoir (environ 5 à 7 minutes).

 Si vous utilisez d'autres agents décalcifiant, le fabricant ne sera responsable d'aucun dommage.

 Retirez le réservoir d'eau. Versez 125 ml d'agent décalcifiant **O.1** dans le réservoir d'eau. Rajoutez ensuite 250 ml d'eau dans le réservoir d'eau en remplissant deux fois la bouteille de décalcifiant avec de l'eau courante. Remplacez le réservoir d'eau. **Fig.37** Appuyez sur le bouton **j**  "Démarrer le programme de nettoyage"

pendant 3 secondes.

 L'indicateur **j**  "Démarrer le programme de nettoyage" s'allume après 3 secondes.

Videz et nettoyez le bac à marc de café. Le bac à marc de café sert de bac d'écoulement de l'eau de décalcification. Remettez le bac à marc de café à sa place. Attendez que l'unité de distribution soit prête.

Fig.41

L'appareil est activé et les bruits entendus sont normaux. **Fig.43**

- Le programme démarre, le processus ne doit pas être interrompu. Le programme effectuera 18 cycles. Les moments de pause permettent que l'agent décalcifiant fasse effet. Le programme devra être redémarré en cas de coupure d'électricité !

L'indicateur **c**  clignote de façon intermittente pendant l'opération de décalcification.

- Le processus de décalcification est interrompu après 18 cycles si l'indicateur **e**  "Présélection de vapeur" clignote.



Attention ! Risque de brûlures lorsque la buse à vapeur est en fonctionnement !

L'eau chaude peut causer des brûlures. N'utilisez la buse à vapeur qu'en plaçant dessous un récipient, ou en tournant la buse à vapeur sur la position permettant au liquide de couler vers le bac d'écoulement.

 Placez un bac sous la sortie d'eau chaude. Le bac doit avoir une capacité de 300 ml. **Fig.42**

Ouvrez la sortie d'eau chaude. Le processus de décalcification commence par la sortie d'eau chaude.

L'indicateur **e**  "Présélection de vapeur" s'allume.

Le programme effectuera 7 cycles. Les moments de pause permettent que l'agent décalcifiant fasse effet. Le programme devra être redémarré en cas de coupure d'électricité !

L'indicateur **c** clignote de façon intermittente pendant l'opération de décalcification. La pompe s'arrête automatiquement à la fin de l'opération de rinçage. Les symboles des indicateurs **c** s'éteignent et l'indicateur **e** clignote.

- Le processus de décalcification est interrompu après 7 cycles.

Fermez la buse à vapeur. L'indicateur **e** "Présélection de vapeur" s'éteint, l'indicateur **h** "Vider le bac à marc de café" clignote.

Vider le bac à marc de café et remettez-le en place. **Fig.41**

L'indicateur **h** "Vider le bac à marc de café" s'éteint.

L'indicateur **i** "Remplir d'eau" commence à clignoter après la fin de la phase 1 du processus de décalcification.

Méthode étape 2 : Rinçage

Rincer le réservoir d'eau, remplissez-le avec 750 ml d'eau courante et remettez-le en place. **Fig.44**

Appuyez à nouveau sur le bouton **j** "Démarrer le programme de décalcification". L'indicateur **e** "Présélection de vapeur" commence à clignoter.

Fig.45



Attention ! Risque de brûlures lorsque la buse à vapeur est en fonctionnement !

L'eau chaude peut causer des brûlures. N'utilisez la buse à vapeur qu'en plaçant dessous un récipient, ou en tournant la buse à vapeur sur la position permettant au liquide de couler vers le bac d'écoulement. Placez un bac sous la sortie d'eau chaude. **Fig.42**

Le bac doit avoir une capacité de 300 ml.

Ouvrez la sortie d'eau chaude.

L'indicateur **e** "Présélection de vapeur" s'éteint. Le programme effectue une opération de rinçage à l'eau courante au niveau de la sortie d'eau chaude. La pompe s'arrête automatiquement après avoir terminé l'opération de rinçage ; l'indicateur "Présélection de vapeur" commence à clignoter.

Fermez la buse à vapeur. L'indicateur **e** "Présélection de vapeur" s'éteint.

Le programme effectue une opération de rinçage à l'eau courante dans l'unité de distribution.

La pompe s'arrête automatiquement lorsque l'opération de rinçage est terminée, l'indicateur **h** "Vider le bac à marc de café" clignote.

Videz et nettoyez le bac à marc de café. Remettez le bac en place.

L'indicateur **h** "Vider le bac à marc de café" s'éteint.

Retirez le bac d'écoulement, rincez-le soigneusement et remplacez-le. Retirez le réservoir d'eau, remplissez-le d'eau courant et remettez-le en place. L'appareil est maintenant à nouveau prêt à fonctionner.

En cas de panne de courant électrique pendant le processus de décalcification, le programme devra être redémarré. L'appareil est maintenant à nouveau prêt à fonctionner et l'état est celui du mode du dernier café sélectionné. Il est recommandé de jeter la première tasse de café servie après avoir exécuté le programme de décalcification.

15.8 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 mouseur et dans la buse à vapeur !

La contamination due aux résidus de lait sec dans le mouseur 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 mouseur et de la buse à vapeur !



Le mouseur 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 mouseur devra être tenu par le bout noir.

Indication à suivre :

1. Retirez le mouseur et rincez les résidus de lait à l'eau du robinet. Séchez ensuite la buse à vapeur avec un chiffon sec. **Fig.47**
2. Nettoyez l'ouverture de succion d'air en cas de blocage en introduisant avec soin une aiguille pointue dans l'ouverture obstruée. **Fig.48**
3. Dévissez ensuite la valve de sortie la buse à vapeur. Utilisez pour cela la cuillère doseuse en fonction outil. **Fig.49**
4. Nettoyez la valve de sortie en passant la pointe de l'aiguille dans l'ouverture obstruée. Rincez-là ensuite soigneusement, vérifiez que la valve est propre et qu'il ne reste plus de résidus qui l'obstruent. **Fig. 50**
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 51**

6. Remplacez et emboîtez le mouseur sur la buse. **Fig.52**



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".

16 Que faire si...

- ... la préparation de café est interrompue et le voyant « Remplir réservoir d'eau »  (Fig. 3,1) clignote ?
 - Le réservoir d'eau est vide : Remplir le réservoir d'eau et appuyer à nouveau sur la touche  ou sur la touche .
 - Le réservoir d'eau n'est pas correctement mis en place : Positionner correctement le réservoir d'eau.
 - La mouture de café est trop fine : Nettoyer l'infuseur et régler la finesse de mouture.
- ... l'appareil ne fonctionne pas et le voyant « Vider bac à marc »  (Fig. 3, h) clignote ?
 - Le bac à marc est plein : Vider le bac à marc et le nettoyer soigneusement. Voir « Vider le bac à marc ».
- ... l'appareil ne fonctionne pas et les 5 voyants de « Quantité de café à moudre »  et celui de  ou de  clignotent ?
 - L'infuseur est obstrué ou trop rempli : Enlever tout reste de café et voir « Nettoyer l'infuseur ».
 - Réduire la quantité de café en poudre.
 - Sur le mode café en poudre, remplissez au maximum une cuillère doseuse de café en poudre.

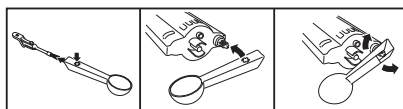
- Réduire la quantité de café à moudre : Voir « Modifier et sauvegarder la quantité de café à moudre ».
- Vérifier que le bac à grains ne soit pas obstrué.
- **... la cafetière ne fonctionne pas et émet un vrombissement, les 3 indicateurs de taille de tasse clignotent**
 - l'unité de préparation du café est bloquée.
 - Retirez l'unité de préparation du café et desserrez-la à l'aide de la fonction outil de la cuillère à mesurer P. voir page 73.
- **... le voyant « Nettoyage »  (Fig. 3,k) clignote ?**
 - Le nombre de cafés préparés exige un nettoyage : Exécuter le programme de nettoyage. Voir « Lancement du programme de nettoyage ».
- **... le programme de nettoyage ne démarre pas ?**
 - Faire tourner le bac à grains pour le situer sur la position « café moulu » et relancer le programme de nettoyage.
- **... le voyant « Détartrage »  (Fig. 3, j) clignote ?**
 - Le nombre de cafés préparés exige un détartrage : Exécuter le programme de détartrage. Voir « Lancement du programme de détartrage ».
- **... le café n'est pas assez chaud ?**
 - Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude.
 - Augmenter la température du café. Voir « Régler la température du café ».
- **... le café/expresso n'est pas assez fort ?**
 - Trop peu de café moulu : Doser correctement le café en poudre (deux mesures maximum).
 - Le bac à grains est vide : Rajouter du café en grains.
 - Pas assez de café à moudre : Modifier et sauvegarder la quantité de café à moudre. Voir « Modifier et sauvegarder la quantité de café à moudre ».
 - Mouture trop grossière : Sélectionner une mouture plus fine. Voir « Régler la finesse de mouture ».
- Vérifiez l'anneau de mouture.
- Essayez un autre type de café.
- **... la crème n'est pas assez dense ?**
 - Utiliser de l'eau fraîche.
 - Utiliser du café en grains frais ou du café fraîchement moulu.
 - Nettoyer l'infuseur. Voir « Nettoyer l'infuseur ».
- **... formation de trop peu de mousse ?**
 - Lait trop chaud ou à teneur en graisse trop élevée : Utiliser du lait adapté.
 - Buse à vapeur obstruée : Nettoyer la buse à vapeur.
 - Orifice d'aspiration de l'accessoire pour mousser le lait obstrué : Nettoyer l'accessoire pour mousser le lait.
 - La valve située dans le mousser est desserrée : retirez le mousser et serrez la valve en utilisant l'adaptateur intégré de la cuillère doseuse fournie.
- **... impossible de remettre en place le bac à grains ?**
 - Restes de grains de café dans/sur le moulin : Enlever les restes.
 - Restes de grains de café adhérents sur la fermeture du bac à grains : Enlever les restes adhérents.
- **... le moulin est très bruyant ?**
 - Présence de corps étrangers dans le moulin : Enlever les corps étrangers. Voir « Nettoyer le moulin ».
 - Vous pouvez toutefois continuer à utiliser l'appareil avec du café en poudre.
- **... impossible de retirer l'infuseur ?**
 - L'infuseur n'est pas bien positionné : Remonter l'appareil et le brancher.
 - Débrancher correctement l'appareil et mettre en place l'infuseur.
 - Éteindre l'appareil et retirer l'infuseur. Voir « Nettoyer l'infuseur ».
- **... impossible de remettre en place l'infuseur ?**
 - L'infuseur n'est pas correctement mis en place : Verrouiller l'infuseur à l'aide du levier de service.
 - Le levier de verrouillage n'est pas bien positionné : Lever le levier et mettre correctement en place l'infuseur.

• ... **l'appareil doit être transporté ?**

- Conserver l'emballage d'origine pour le protéger durant le transport (utiliser le plastique protecteur original, pour le protéger des éraflures).
- Protéger l'appareil contre les chocs.
- Vider entièrement l'appareil d'eau et de vapeur. Pour ce faire : vider le réservoir d'eau, activer la fonction vapeur et laisser s'échapper toute la vapeur. Fermer la vanne de vapeur et débrancher l'appareil. Le laisser refroidir complètement avant de l'emballer.
- Veiller à entreposer l'appareil à l'abri des intempéries et tout spécialement du gel en hiver.

• ... **¿L'unité de distribution est bloquée ?**

- Retirez l'unité de distribution et desserrez-la à l'aide de la fonction outil de la cuillère doseuse **P**.



• ... **L'unité de distribution ne peut pas être retirée ?**

- Position incorrecte de la borne de branchement, située à l'extrémité de l'unité de distribution : tournez la borne de branchement à encoches.

• ... **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. La Figure 32 montre l'unité de distribution ouverte.

• ... **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 ?

- Unité de distribution bloquée : Nettoyez l'unité de distribution.

... Le programme de décalcification ne démarre pas 3 secondes après avoir appuyé sur le bouton ?

- L'appareil ne reconnaît pas que le bac à marc de café a été vidé : videz le bac à marc de café ou, s'il est propre, sortez-le et remplacez-le 10 secondes après.

17 Consulter le nombre de cafés préparés

Vous pouvez consulter le nombre de cafés préparés.



Si deux tasses de café sont préparées à la fois (touche - Fig. 3, a), elles sont comptées comme 2 tasses.



Allumez l'appareil et attendez qu'il se positionne par défaut.



Appuyez ensuite à la fois sur la touche « Sélection Vapeur » (Fig. 3, a) et sur la touche « Marche/Arrêt » (Fig. 3, f). Maintenez ces 2 touches enfoncées durant environ 1 seconde, jusqu'à ce que les voyants « 1 tasse de café » (Fig. 3, b) et de « Quantité de café à mouler » s'allument.



Lâchez alors les 2 touches. Les voyants « Quantité de café à moudre »  commencent à clignoter, l'un après l'autre, indiquant le nombre de cafés préparés :



1 clignotement = 10.000 tasses



1 clignotement = 1.000 tasses



1 clignotement = 100 tasses



1 clignotement = 10 tasses



1 clignotement = 1 tasse

La séquence de clignotements se répète en continu. Avant chaque répétition, tous les voyants s'allument à la fois.



Exemple : La séquence ci-après correspond à 1.529 tasses.



0 clignotements



1 clignotement



5 clignotements



2 clignotements



9 clignotements



Pour quitter cette fonction, appuyez sur la touche « Nettoyage »  (Fig. 3, k).

18 Caractéristiques techniques

Tension : 220-240 V
Puissance : 1290-1400 W



Cet appareil est conforme aux Directives UE suivantes :

- Directive de « Basse Tension » 73/23/CEE, du 19 février 1973, et Modification 93/68/CEE.
- Directive de « Compatibilité Électromagnétique » 89/336/CEE, du 3 mai 1989, et Modification 92/31/CEE.

19 INFORMATION POUR LA CORRECTE MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



À la fin de la vie utile de l'appareil, ce dernier ne doit pas être éliminé mélangé aux ordures ménagères brutes. Le porter 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 apposé sur le produit vise à rappeler la non-utilisation des conteneurs traditionnels pour son élimination. Pour plus d'informations, veuillez contacter les autorités locales ou votre revendeur.

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

1	Legendas das imagens	76	9	Alterar a quantidade de café por chávena e memorizar	84
1.1	Equipamento (Fig.1)	76	10	Alterar a quantidade de café moído e memorizar	84
1.2	Vista de cima (Fig. 2)	76	11	Definir o grau de moagem	85
1.3	Zona de comando (Fig. 3)	76	12	Definir a temperatura do café	85
2	Café e café expresso	77	13	Definir o período de tempo após o qual o aparelho é desligado automaticamente	86
3	Instruções de segurança	77	14	Voltar às predefinições do aparelho (Reset)	86
4	Colocação em funcionamento	79	15	Limpeza e cuidados	86
4.1	Colocação do aparelho no local pretendido e ligação	79	15.1	Limpeza regular	86
4.2	Adicionar água	79	15.2	Limpar a regulação em altura	87
4.3	Ligar o aparelho	79	15.3	Esvaziar o recipiente de borras	87
4.4	Desligar o aparelho	80	15.4	Limpar o moinho	87
4.5	Definir a dureza da água	80	15.5	Limpar a unidade de infusão	88
5	Preparar café com grãos	81	15.6	Executar o programa de limpeza	89
5.1	Encher o recipiente de café em grão	81	15.7	Executar o programa de descalcificação	90
5.2	Seleccionar o tamanho da chávena	81	15.8	Limpeza a bocal giratório para vapor	92
5.3	Seleccionar a quantidade de café moído	81	16	O que fazer em caso de ...	93
5.4	Obter o café	82	17	Obter o número de cafés preparados	95
6	Preparar café com café moído	82	18	Dados técnicos	96
6.1	Encher o compartimento para café moído	82	19	Eliminação	96
6.2	Seleccionar o tamanho da chávena	82			
6.3	Obter o café	82			
7	Espuma de leite	83			
8	Preparação de água quente	84			

1 Legendas das imagens

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** Placa de características (na zona superior, atrás da abertura de serviço)
- L** Zona de comando (veja a Fig. 3)
- M** Depósito de água com indicador de nível (amovível)
- N** Fita de teste para a dureza da água
- O** Colher medida com um pincel de limpeza
 - O.1 Descalcificante
 - O.2 Agente de limpeza

1.2 Vista de cima (Fig. 2)

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

1.3 Zona de comando (Fig. 3)

- a** Botão para 2 chávenas de café ☐ (com indicador)
- b** Botão para 1 chávena de café ☐ (com indicador)
- c** Botão „Quantidade de café moído“ ● (com indicadores)
- d** Botão „Tamanho de chávena“ ☐ (com indicadores)
- e** Botão „Pré-selecção de vapor“ ☐ (com indicador)
- f** Botão „Ligar/Desligar“ ①
- g** Indicador „Aquecimento do aparelho“ ↓
- h** Indicador „Esvaziar recipiente de borras“ ☐
- i** Indicador „Encher depósito de água“ ☐
- j** Botão „Descalcificar“ ☐ (com indicador)
- k** Botão „Limpar“ ☐ (com indicador)

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.
- 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, excepto sob supervisão inicial ou se tiverem 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 chávenas 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.
- Na utilização de uma extensão, utilizar apenas um cabo normal com uma secção transversal mínima de 1,5 mm².
- As pessoas com deficiências motoras não devem utilizar o aparelho sem o acompanhamento de outra pessoa, para evitar perigos.
- Utilizar este aparelho apenas se o colectador de gotas, o depósito de borras e a grelha de gotejamento se encontrarem 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
- à Linha de Atenção ao Cliente da AEG.

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 – o mesmo se aplica, se os programas de limpeza e descalcificação não forem executados após a sinalização Botão „Limpar“ (Fig. 3, k)  no respectivo indicador Botão „Descalcificar“ (Fig. 3, j)  e segundo as indicações deste manual de instruções.

4 Colocação em funcionamento

4.1 Colocação do aparelho no local pretendido e ligação

Escolha uma superfície adequada, horizontal, estável, não aquecida, seca e resistente à água. Tenha em conta 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 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 cabo restante (Fig. 6).

4.2 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 durante a utilização do aparelho for necessário repor água, o Indicador „Encher depósito de água“ (Fig. 3, i)  está intermitentemente. A preparação de café ou água quente / vapor é interrompida. Encha o depósito de água!

-  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 enxaguar com água limpa.

4.3 Ligar o aparelho

-  Ligue o aparelho com o Botão „Ligar/Desligar“ (Fig. 3, f)  a (Fig. 9).

Durante o processo de aquecimento (cerca de 60 segundos) pisca o Indicador „Aquecimento do aparelho“ (Fig. 3, g) .

-  Depois de a temperatura de funcionamento ser atingida, o aparelho executa um processo de enxaguamento automático. A água flui pelo colector de gotas. O Indicador „Aquecimento do aparelho“ (Fig. 3, g)  fica aceso.

O aparelho está agora pronto a funcionar.

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

4.4 Desligar o aparelho

Quando o aparelho é desligado com a Botão „Ligar/Desligar“ (Fig. 3, f) ① depois da preparação de café, segue-se ainda um processo de enxaguamento e o Indicador „Esvaziar recipiente de borras“ (Fig. 3, h) ☒ pisca ainda durante cerca de 1 minuto para o lembrar. Quando o aparelho é desligado durante o funcionamento com o Botão „Ligar/Desligar“ (Fig. 3, f) ①, todas as funções são desligadas.

4.5 Definir a dureza da água

Após 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 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 rode o recipiente de grãos de café para a posição "Grãos de café"  (Fig. 10).



Prima o Botão „Limpar“ (Fig. 3, k)  e mantenha-o premido.



Adicionalmente deve premir também o Botão „Quantidade de café moído“ (Fig. 3, c)  até que o grau de dureza determinado tenha sido regulado. Se deixar de premir o botão „Limpar“ o valor regulado será memorizado. A indicação regressará à quantidade de café moído.

Os graus de dureza são indicados da seguinte forma:



Grau de dureza 1



Grau de dureza 2



Grau de dureza 3



Grau de dureza 4



Consulta do grau de dureza da água regulado: Com o aparelho ligado rode o recipiente de grãos de café para a posição "Grãos de café" . Prima o Botão „Limpar“ (Fig. 3, k)  e mantenha-o premido. Agora, poderá ver o grau de dureza da água regulado.

5 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.

5.1 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, U) 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 capítulo „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.

5.2 Seleccionar o tamanho da chávina

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

- ☞ Para tal prima o botão Botão „Tamanho de chávina“ (Fig. 3, d)  tantas vezes até que apareça o respectivo símbolo da chávina.

As tamanhos da chávina são indicadas da seguinte forma:

-  Uma chávina de café expresso
-  Uma chávina de café
-  Caneca de café

O aparelho vem regulado de fábrica para quantidades standardizadas.

-  Caso pretenda alterar a quantidade de café por chávina encontrará indicações no capítulo „Alterar a quantidade de café por chávina e memorizar“.

5.3 Seleccionar a quantidade de café moído

- ☞ Prima o Botão „Quantidade de café moído“ (Fig. 3, c)  tantas vezes até que a quantidade de café moído pretendida apareça.

As quantidades de café moído são indicadas da seguinte forma:

-  „extra leve“
-  „leve“
-  „normal“
-  „forte“
-  „extra forte“

-  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 independentemente do tamanho da chávena. Encontrará indicações para o fazer no capítulo „Alterar a quantidade de café moído e memorizar”.

5.4 Obter o 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**).

-  Caso a regulação em altura seja difícil proceda como descrito em „Limpar a regulação em altura”.

-  Prima o Botão para 1 chávena de café (Fig. 3, b)  ou o Botão para 2 chávenas de café (Fig. 3, a) . 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. O café será preparado.

-  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 por breves instantes o botão de saída de café.

6 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 armazenamento; o pó de café vai directamente para 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.

6.1 Encher o compartimento para café moído



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



Na preparação de café com pó a função „Quantidade de café moído” não está em funcionamento. Tal é indicado através da extinção de todas as lâmpadas do indicador de quantidade de café moído (Fig. 3, c)  (**Fig. 15**).



Abra a tampa do compartimento de pó de café e encha com pó de café fresco (**Fig. 16**).

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.

6.2 Seleccionar o tamanho da chávena

Consulte o capítulo „Seleccionar o tamanho da chávena”.

6.3 Obter o café

Consulte o capítulo „Obter o café”.

7 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 Expresso 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, e) . O indicador acende; adicionalmente, o Indicador „Aquecimento do aparelho“ (Fig. 3, g)  pisca. Depois de terminado o processo de aquecimento o indicador  fica aceso continuamente; 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.

 Coloque leite magro e frio num recipiente, que caiba debaixo do bico de vapor do aparelho.

 O leite deve estar bem frio. Deve também utilizar um copo frio, de preferência em aço inox, e não o passar previamente por água quente.

 Rode o bocal de vapor para fora e mantenha o copo debaixo do bocal de vapor, de tal forma que a abertura do bocal fique mergulhada no leite.

 **Atenção!** Impurezas por restos de leite seco no bocal de vapor. Certifique-se que não mergulha demasiado o bocal no leite, para que a abertura de aspira-

ção 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.

 Rode o Selector para vapor e água quente (Fig. 1, D) para a posição   (Fig. 17). O leite ganhará espuma.

 Durante este processo segure o copo firmemente. O bico não deve tocar no fundo do copo, para não impedir a saída de 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  e para finalizar retire o recipiente (Fig. 17).

 **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, e)  ou aguardar ca. de 60 segundos, até que o aparelho volte automaticamente para o modo de café, o indicador apagar-se-á.

O aparelho está novamente pronto para a preparação de café.

 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. De seguida, volte a colocar o selector na posição .

 Depois de cada processo de espuma deve retirar o dispositivo de espuma (Fig. 18). Para isso pegue no dispositivo de espuma pelo fecho preto e abra o trinco rodando-o ligeiramente no sentido contrário aos ponteiros do relógio. Lave em 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.

8 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! Existe o perigo de queimaduras caso o bico de água quente 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. 19). A água quente será preparada.

- ☞ Depois de recolher a água quente rode o Selector para vapor e água quente (Fig. 1, D) novamente para a posição ● (Fig. 19) e retire o recipiente.

9 Alterar a quantidade de café por chávena e memorizar

O aparelho vem regulado de fábrica para quantidades standardizadas. Estas quantidades podem ser adaptadas para o tamanho da chávena, de acordo com o seu gosto. A adaptação pode se efectuada no modo de café em grão assim como no modo café em pó. A regulação da quantidade de café por chávena apenas é possível para uma chávena. Para duas chávenas a quantidade de café por chávena é respectivamente duplicada

- ☞ Prima o Botão „Tamanho de chávena“ (Fig. 3, d) ☞ tantas vezes, até que o símbolo que corresponde à chávena pretenda acenda.

- ☞ Coloque uma chávena do tamanho correspondente debaixo da saída de

café (como, por exemplo, uma caneca de café).

- ☞ Depois prima o Botão para 1 chávena de café (Fig. 3, b) ☞ e mantenha-o premido até que apareça a quantidade pretendida por chávena. Solte o botão. A quantidade de café por chávena que pretendia fica assim memorizada.

- ☞ Repita o procedimento, caso pretenda adaptar as quantidades para os outros tipos de chávenas.

- i 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.

10 Alterar a quantidade de café moído e memorizar

Para cada símbolo de chávena pode memorizar uma quantidade diferente de café moído. Este processo só é possível no funcionamento com café em grão e não com café moído.

- ☞ Prima o Botão „Tamanho de chávena“ (Fig. 3, d) ☞ tantas vezes, até que tenha seleccionado o símbolo da chávena pretendida.

- ☞ Pressione e mantenha pressionado o botão **b** “Pedido de 1 de chávena de café” durante toda a preparação.

- ☞ Se mantiver o volume de enchimento da chávena no modo de grãos de café, entrará primeiro em funcionamento o moinho e este irá moer o café.

- ☞ Solte o botão **b** “Pedido de 1 de chávena de café” quando se atingir o volume desejado de enchimento da chávena. O volume desejado de enchimento da chávena ficou registado na memória.

- i 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.

👉 Prima o Botão para 1 chávena de café (Fig. 3, b) para uma preparação de café. Durante o processo de moagem defina o grau de moagem com o Alavanca para regulação do grau de moagem (Fig. 2, U) e **(Fig. 22)**.

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 capítulo „Limpar o moinho“.

12 Definir a temperatura do café

O aparelho dispõe de 5 níveis de temperatura para selecção. No modo „Regular a temperatura do café“ acende o indicador de regulação da quantidade de café moído, que neste caso indica a temperatura do café.

Os níveis de temperatura do café são indicados da seguinte forma:



„tépido“



„morno“



„normal“



„quente“



„muito quente“

A regulação de origem é "normal". Pode alterar esta regulação da seguinte forma:

👉 Ligue o aparelho e aguarde até que se encontre na posição base.

👉 Pressione e mantenha pressionado o botão **b** "Pedido de 1 de chávena de café". Pressione também o botão **f** "ON/OFF" até que o indicador 26 "Unidade a aquecer" e outro indicador de quantidade de café moído estejam acesos.

👉 Solte todos os botões; a máquina está agora no modo "Ajustar a temperatura do café". Selecione o nível de temperatura com o botão **c** (aumentar temperatura) ou o botão **d** (reduzir temperatura).

👉 Deixe depois de premir todos os botões.

👉 Com o Botão „Quantidade de café moído“ (Fig. 3, c) (aumentar a temp.), ou com o Botão „Tamanho de chávena“ (Fig. 3, d) (diminuir a temp.) selecione os níveis de temperatura.

👉 Memorizar com o Botão „Limpar“ (Fig. 3, k) e sair do modo „Regular a temperatura do café“.

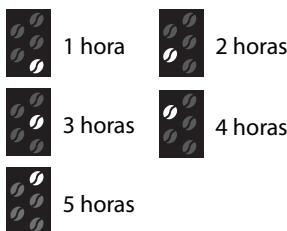
13 Definir o período de tempo após o qual o aparelho é desligado automaticamente

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

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

No modo „Definir período de tempo para desligar o aparelho“ acende-se o indicador de regulação da quantidade de café moído, que, neste caso, indica o período de tempo para desligar o aparelho.

Os períodos de tempo para desligar o aparelho são indicados da seguinte forma:



O aparelho vem regulado de fábrica para desligar após 1 hora. Este tempo pode ser alterado de seguinte forma:

Ligue o aparelho e aguarde até que se encontre na posição base.

Prima ao mesmo tempo o Botão para 2 chávenas de café (Fig. 3, a) e o Botão „Ligar/Desligar“ (Fig. 3, f) Mantenha os 2 botões premidos durante cerca de 1 segundo, até que apenas um dos indicadores de período de tempo se encontre aceso.

De seguida, solte todos os botões.

Com o Botão „Quantidade de café moído“ (Fig. 3, c) (aumentar o

tempo), ou Botão „Tamanho de chávena“ (Fig. 3, d) (encurtar o tempo) seleccione o período de tempo.

Memorizar com o Botão „Limpar“ (Fig. 3, k) e sair do modo „Definir período de tempo“.

14 Voltar às predefinições do aparelho (Reset)

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

Esta função inclui as seguintes definições:

- Quantidades de café por chávena
- Quantidades de café moído
- Temperaturas do café
- Dureza da água

Ligue o aparelho e aguarde até que se encontre na posição base.

Prima ao mesmo tempo o Botão „Descalcificar“ (Fig. 3, j) e o Botão „Limpar“ (Fig. 3, k) . Mantenha premidos ambos os botões durante cerca de 3 segundos, até que o aparelho se desligue durante um período muito curto de tempo e logo depois se volte a ligar com as predefinições de fábrica. O aparelho fica assim novamente com as predefinições de fábrica.

15 Limpeza e cuidados

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

15.1 Limpeza regular



Atenção! Antes da limpeza desligue o aparelho. Deixe-o arrefecer. Não deve utilizar produtos que arranhem, risquem 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 capítulo „Esvaziar o recipiente de borras“.



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, M), 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.

15.2 Limpar a 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.

15.3 Esvaziar o recipiente de borras

Regularmente, depois de 16 preparações de café "1 chávena" ou 8 preparações de café „2 chávenas“, o Indicador „Esvaziar recipiente de borras“ (Fig. 3, h)  indica que o recipiente deve ser esvaziado e limpo.



Caso utilize o aparelho diariamente deve esvaziar também diariamente o recipiente. O indicador irá lembrá-lo para executar essa tarefa, dado que fica a piscar durante cerca de 1 minuto depois de o aparelho ser desligado.



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

15.4 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, f)  e retire a ficha da tomada.



Rode o recipiente de café em grão para a posição indicando „Desbloquear recipiente“  e retire o recipiente (Fig. 23).



Retire os restos de grãos de café (por ex. utilizar aspirador com mangueira 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. 24):

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



Tenha em atenção que o Alavanca para regulação do grau de moagem (Fig. 2, U) só pode voltar a ser rodado, quando o Desbloquear para retirar o anel de moagem (Fig. 2, T) for premido.



Agora solte o anel de moagem (**Fig. 25**) 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. 25**).
Em caso de não observância, poderá causar danos no moinho.



Rode o Alavanca para regulação do grau de moagem (Fig. 2, U) 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.

15.5 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. 26**
2. Prima o botão de destravar na porta de serviço. **Fig. 27**
3. A porta de serviço abre para a frente. **Fig. 28**
4. A unidade de fabrico está localizada atrás da porta de serviço. **Fig. 29**



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. 30, 31.**



Limpeza da unidade de fabrico/ inserção da unidade de fabrico

1. 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.32**
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.33**
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.34**
4. Feche a porta de serviço até ouvir o sinal em como ficou bloqueada. **Fig. 35**
5. Volte a colocar a gaveta das borras. **Fig.36**

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.

15.6 Executar o programa de limpeza

O programa de limpeza permite eliminar totalmente a gordura do café inclusive em zonas de difícil acesso. Ligue o programa de limpeza, o mais tardar, quando piscar o indicador **k**  "Começar programa de limpeza". O processo de limpeza é realizado em 2 fases, demora vários minutos e não deve ser interrompido.

- ❗ No caso de que não haver água suficiente a máquina desliga-se automaticamente. Por isso, é importante verificar se o reservatório de água está completamente cheio. Basta limpar a unidade de distribuição após o programa de limpeza ter acabado.

- ❗ Use apenas pastilhas de limpeza recomendadas pelo fabricante. Ao usar outros agentes de limpeza, o fabricante não será responsável por quaisquer danos. As pastilhas de limpeza estão disponíveis em revendedores especializados ou no fabricante.

Método etapa 1: Limpeza

- ❗ Ligue o aparelho pressionando o botão **f** "ON/OFF".

Ao ligar, o aparelho reajusta-se automaticamente.

Os ruídos causados são portanto normais.

- ❗ Gire o reservatório de grãos até à posição "Modo em pó" Espere que o mecanismo se ajuste e que se apaguem todas as indicações do indicador de quantidade do moinho de café. **Fig. 38**

- ❗ Limpar o sistema duas vezes premindo o botão **d**  "Volume de enchimento da taça" até seleccionando no ecrã o símbolo "Taça de café" da taça intermédia.

- ❗ Prima o botão do café **b** . Quando tiver terminado processo de limpeza, prima o botão **b**  novamente.

- ❗ Coloque uma pastilha de limpeza no conduto de café em pó. **Fig.40**

- ❗ Pressione o botão **k**  "Começar programa de limpeza" durante 3 segundos. **Fig.20**

O indicador **k**  "Começar programa de limpeza" acende-se após 3 segundos e o indicador **h**  "Esvaziar gaveta de borras de café" começa a piscar. O aparelho está activado e os ruídos resultantes são normais.

- ❗ Coloque a gaveta de borras de café por baixo da saída de café, conforme indicado na ilustração.

Esta serve como um recipiente para recolher a água de limpeza. **Fig 26**

- ❗ Volte a pressionar o botão **k**  "Começar programa de limpeza". O indicador **h**  "Esvaziar gaveta de borras de café" deixa de piscar e passa a ter uma luz fixa. O programa começa: o processo não deve ser interrompido. **Fig.21**

O programa realiza 5 ciclos com um enxaguamento com água corrente. Os períodos de pausa permitem que a pastilha de limpeza faça efeito. O programa deve ser reiniciado em caso de falha de corrente eléctrica. O indicador **c**  pisca de forma intermitente durante a operação de limpeza. A operação de limpeza é interrompida após cinco minutos, se piscar o indicador **h**  "Esvaziar gaveta de borras de café".

Esvazie a gaveta de borras de café e volte a colocá-la. A seguir o aparelho liga-se automaticamente. Os ruídos resultantes são normais. O indicador **h**  "Esvaziar gaveta de borras de café" apaga-se.

- ❗ Se o indicador **h**  "Esvaziar gaveta de borras de café" voltar a piscar, coloque a gaveta de borras de café por baixo da saída de café, conforme indicado na ilustração. Esta serve como um recipiente para recolher a água corrente. **Fig 26**

Método etapa 2: Enxaguamento

Pressione o botão **k**  "Começar programa de limpeza" outra vez. O indicador **h**  "Esvaziar gaveta de borras de café" deixa de piscar e passa a ter uma luz fixa. O programa continua: o processo não deve ser interrompido. **Fig.21**

 O processo de limpeza acaba após um minuto, no caso de piscar o indicador **h**  "Esvaziar gaveta de borras de café".

 Esvazie a gaveta de borras de café e volte a colocá-la de modo a que o indicador **h**  "Esvaziar gaveta de borras de café" se apague. O indicador **k**  "Começar programa de limpeza" também se apaga. Vire o reservatório de grãos de café até à posição requerida e encha o reservatório de água. O aparelho está agora preparado para voltar a funcionar.

Recomendamos que deite fora o primeiro café tirado depois de ter realizado o programa de limpeza.

15.7 Executar o programa de descalcificação

O programa de descalcificação permite um descalcificação simples e eficaz do seu aparelho. O aparelho deve ser descalcificado regularmente, a cada 4-6 meses, ou, o mais tardar, quando o indicador do **Botão „Descalcificar“** (Fig. 3, j)  piscar.



Atenção: Nunca use descalcificantes à base de ácido fórmico, como vinagre e sumo de limão puro, pois podem danificar o aparelho. Não podem ser usados produtos em pó.

Utilize apenas produtos desincrustantes recomendados pela FAGOR. Poderá adquiri-los na nossa rede de distribuidores autorizados ou através do nosso telefone de Assistência ao Cliente.

O processo de descalcificação decorre em 2 fases e não deve ser interrompido.

Fase 1: Fase de descalcificação, **fase 2:** Fase de enxaguamento.

Em caso de um corte de energia eléctrica, ou de interrupção, terá que começar um novo programa desde o início!

Fase 1: Descalcificar

 Antes de iniciar o programa de descalcificação, desligue o aparelho.

 Retire e limpe a unidade de infusão (consulte o capítulo „Limpar a unidade de infusão“). A unidade de infusão apenas é novamente colocada depois da descalcificação.

 Volte a colocar a porta de assistência.

 Esvazie o recipiente de borras e volte a colocá-lo.

 Ao usar outros agentes descalcificantes, o fabricante não será responsável por quaisquer danos.

 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 corrente. Volte a colocar o reservatório de água. **Fig.37**

Pressione o botão **j**  "Começar programa de limpeza" durante 3 segundos.

O indicador **j**  "Começar programa de limpeza" acende-se após 3 segundos.

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. Espere que a unidade de distribuição esteja pronta. **Fig.41**

O aparelho está activado e os ruídos resultantes são normais. **Fig.43**

- O programa arranca, o processo não deve ser interrompido. O programa realiza 18 ciclos. Os períodos de pausa permitem que o agente descalcificante faça efeito.

O programa deve ser reiniciado em caso de falha de corrente eléctrica! O indicador **c**  pisca de forma intermitente durante a operação de descalcificação.

- O processo de descalcificação é interrompido após 18 ciclos no caso de piscar o indicador **e**  "Pré-selecção de vapor"



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.

-  Coloque um recipiente por baixo do vaporizador. O recipiente deve ter uma capacidade de 300 ml. **Fig.42**

-  Abra a boquilha de água quente. O processo de descalcificação começa pela boquilha de água quente. O indicador **e**  "Pré-selecção de vapor" acende-se.

O programa realiza 7 ciclos. Os períodos de pausa permitem que o agente descalcificante faça efeito. O programa deve ser reiniciado em caso de falha de corrente eléctrica! O indicador **c**  pisca de forma intermitente durante a operação de descalcificação. A bomba pára automaticamente quando a operação de enxaguamento acaba. Os símbolos dos indicadores **c**  e **e**  apagam-se e o indicador **e**  pisca. O processo de descalcificação é interrompido após 7 ciclos.

-  Feche o vaporizador. O indicador **e** "Pré-selecção de vapor" apaga-se, o indicador **h**  "Esvaziar gaveta de borras de café" pisca.

-  Esvazie a gaveta de borras de café e volte a colocá-la. **Fig.41**

O indicador **h**  "Esvaziar gaveta de borras de café" apaga-se.

O indicador **i**  "Encher com água" começa a piscar após ter acabado o processo de descalcificação na etapa 1.

Método etapa 2: Enxaguamento

-  Enxagúe o reservatório de água, encha-o com 750 ml de água corrente e volte a colocá-lo. **Fig.44**

-  Volte a pressionar o botão **j**  "Começar programa de descalcificação". O indicador **e**  "Pré-selecção de vapor" começa a piscar. **Fig.45**



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.

-  Coloque um recipiente por baixo do vaporizador. O recipiente deve ter uma capacidade de 300 ml. **Fig.42**

Abra a boquilha de água quente. O indicador **e**  "Pré-selecção de vapor" apaga-se. O programa realiza uma operação de enxaguamento com água corrente, na boquilha de água quente. A bomba pára automaticamente após a operação de enxaguamento ter acabado. O indicador **e**  "Pré-selecção de vapor" começa a piscar.

Después de terminada la operación de aclarado; el indicador **e**  "Pré-selecção de vapor" apaga-se.

O programa realiza uma operação de enxaguamento com água corrente na unidade de distribuição.

A bomba pára automaticamente após a operação de enxaguamento ter acabado, o indicador **27** "Esvaziar gaveta de borras de café" pisca.

-  Esvazie a gaveta de borras de café e volte a colocá-la.

O indicador **h**  "Esvaziar gaveta de borras de café" apaga-se.



Retire o pára-pingos, enxágue bem e volte a colocá-lo. Retire o reservatório de água, encha-o com água corrente e volte a colocá-lo.

O aparelho está agora preparado para voltar a funcionar.

O programa deve ser reiniciado em caso de falha de corrente eléctrica durante o processo de descalcificação.

O aparelho está agora preparado para voltar a funcionar e o estado é o do modo do último café seleccionado.

Recomendamos que deite fora o primeiro café tirado depois de ter realizado o programa de descalcificação.

15.8 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 arrefeçam antes de iniciar a limpeza. Segure a unidade de espuma pela tampa preta.

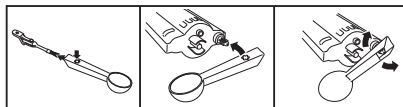
Método:

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.47**
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.48**
3. Agora desaperte a válvula de saída do vaporizador. Para tal, use a colher doseadora **P** como chave. **Fig.49**
4. Limpiar la válvula de vaciado atravesando la abertura obstruida con una aguja con punta.
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. 50**
5. 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.
De seguida volte a colocar a válvula de saída de novo no vaporizador usando a colher doseadora **P**. **Fig 51**
6. Depois volte a colocar a unidade de formação de espuma na válvula de vapor e aperte. **Fig.52**
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".

16 O que fazer em caso de ...

- **... a preparação de café ser interrompida e o Indicador „Encher depósito de água“ (Fig. 3, i)  piscar?**
 - o depósito de água está vazio: encher o depósito de água e voltar a premir o botão  ou o botão .
 - o depósito de água não está bem encaixado: verificar o encaixe correcto de depósito de água.
 - a moagem de café é demasiado fina: limpar a unidade de infusão e ajustar o grau de moagem.
- **... o aparelho não funcionar e Indicador „Esvaziar recipiente de borras“ (Fig. 3, h)  piscar?**
 - o recipiente de borras está cheio, esvaziar o recipiente de borras e limpar bem, consulte „Esvaziar o recipiente de borras“.
- **... o aparelho não funcionar e todos os 5 indicadores Quantidade de café moído, assim como o  ou o  piscarem?**
 - a unidade de infusão está obstruída ou a unidade de infusão está demasiado cheia: consulte „Limpar a unidade de infusão“; retirar os resíduos de café da unidade de infusão e colocar uma quantidade inferior de café em pó.
 - colocar uma quantidade menor de café em pó.
 - No modo de café em pó, encha com o máximo de uma colher doseadora de café em pó.
 - regular uma quantidade de moagem menor, consulte „Alterar a quantidade de café moído e memorizar“.
 - controlar o ejector.
- **... se a máquina de café não funcionar e ouvir um barulho forte, as 3 luzes indicadores do tamanho da chávina piscam**
 - a unidade de esquentar está bloqueada.
 - Retire a unidade de esquentar e desapeste-a utilizando a função de ferramenta da colher medida P. ver página 94
- **... o Botão „Limpar“ (Fig. 3, k)  estar a piscar?**
 - quantidade de cafés tirados requer limpeza: executar o programa de limpeza, consulte „Executar o pro-
- grama de limpeza“.
- **... o programa de limpeza não iniciar?**
 - Colocar o recipiente de grãos de café na posição pó, de seguida, iniciar o programa de limpeza.
- **... o Botão „Descalcificar“ (Fig. 3, j)  estar a piscar?**
 - quantidade de cafés tirados requer a descalcificação: executar o programa de descalcificação, consulte „Executar o programa de descalcificação“.
- **... o Espresso/café não estar suficientemente quente?**
 - aquecer as chávins previamente com água quente
 - aumentar a temperatura do café, consulte „Definir a temperatura do café“.
- **... o café expresso/café estar muito fraco?**
 - foi colocada uma quantidade insuficiente de café em pó: dosear correctamente o café, no máximo 2 colheres medidas.
 - o recipiente de café em grão está vazio: adicionar café em grão.
 - quantidade de café moído é insuficiente: regular uma quantidade superior de café moído, consultar „Alterar a quantidade de café moído e memorizar“.
 - grão de moagem demasiado grosso: definir um grau de moagem mais fino, consultar „Definir o grau de moagem“.
 - Verifique o anel de moagem.
 - Experimente outro tipo de café.
- **... 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“.
- **... ser formada pouca espuma na espuma de leite?**
 - o leite está demasiado quente, ou demasiado frio, ou teor de gordura demasiado elevado: utilizar o tipo de leite adequado.
 - o bico de vapor está entupido: limpar o bico de vapor.
 - o orifício de aspiração de ar do dispositivo de espuma está entupido: limpar o dispositivo de espuma.

- A válvula dentro do acessório de formação de espuma está largo: remover e apertar a válvula utilizando o adaptador integrado na colher doseadora.
- **... não ser possível colocar novamente o recipiente de café em grão no aparelho?**
 - há restos de grãos de café no/perto do moinho: retirar todos os restos de grãos de café.
 - há restos de grãos de café presos no fecho do recipiente de café em grão: retirar os restos de grãos de café do recipiente de café em grão.
- **... o moinho fazer muito barulho durante a moagem?**
 - o moinho está bloqueado com corpos estranhos: retirar os corpos estranhos de acordo com as instruções; consulte „Limpar o moinho". Caso contrário o aparelho deve ser verificado pelo serviço de clientes.
- **... não ser possível retirar a unidade de infusão?**
 - a unidade de infusão não se encontra na posição base:
 - voltar a montar e ligar o aparelho.
 - Desligar agora o aparelho de forma correcta. A unidade de infusão volta à posição base.
 - Retirar a unidade de infusão; consulte „Limpar a unidade de infusão".
- **... o aparelho ter de ser transportado?**
 - guardar a embalagem original do aparelho para utilizar como protecção em caso de transporte. Para protecção contra riscos utilizar sempre a película original.
 - proteger o aparelho de pancadas.
 - esvaziar os depósitos e recipientes do aparelho e retirar 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, fechar a torneira de vapor e desligar o aparelho. Deixar arrefecer o aparelho antes de o embalar.
- Tenha por favor em atenção a localização do aparelho, sobretudo durante as épocas frias do ano. O aparelho pode ser danificado pela geada.
- **... A unidade de distribuição está bloqueada?**
 - Retire a unidade de distribuição e desaperte a unidade de distribuição usando a colher doseadora como chave P.



- **... A unidade de distribuição não pode ser removida?**
 - A posição do pino de conexão com entalhe no fundo da unidade de distribuição 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 distribuição é demasiado elevada: coloque o interruptor rotativo “Água quente / Vapor” na posição ☞ ☞
 - Retire a unidade de distribuição e limpe, abra a unidade de distribuição antes da limpeza. Para tal, ligue o cone preto dentado. A Figura 32 mostra a unidade de distribuição aberta.
- **... Indicador de nível insuficiente de água, apesar de o 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 distribuição e feche a porta de serviço.
 - Unidade de distribuição não se encontra inserida: insira a unidade de distribuição 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 o enxaguamento?

- Unidade de distribuição bloqueada: limpe a unidade de distribuição.

... O programa de descalcificação não arranca 3 segundos após ter pressionado o botão?

- O esvaziamento da gaveta de borras de café não foi reconhecido: esvazie a gaveta de borras de café ou se estiver limpa, retire-a e volte a colocá-la após 10 segundos.

17 Obter o número de cafés preparados

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



Caso utilize o Botão para 2 chávenas de café (Fig. 3, a) para retirar simultaneamente 2 chávenas de café, estas duas chávenas são contadas como 2 chávenas.



Ligue o aparelho e aguarde que até que se encontre na posição base.



Prima simultaneamente o Botão „Pré-selecção de vapor“ (Fig. 3, e) e o Botão „Ligar/Desligar“ (Fig. 3, f) . Mantenha os 2 botões premidos durante cerca de 1 segundo, até que o indicador do Botão para 1 chávena de café (Fig. 3, b) , assim como o indicador da quantidade de café moído acendam.



De seguida, solte todos os botões. Depois começam vários dos indicadores da quantidade de café moído a piscar uns a seguir aos outros, sendo assim indicado o número de cafés retirados:



piscar 1 x equivale a 10'000 chávenas



piscar 1 x equivale a 1'000 chávenas



piscar 1 x equivale a 100 chávenas



piscar 1 x equivale a 10 chávenas



piscar 1 x equivale a 1 chávena

Os indicadores piscam repetidamente na sequência indicada, antes de cada repetição todos os indicadores iluminam-se brevemente.



Conte o número de vezes que os indicadores piscam.

Por exemplo: A seguinte sequência de imagens a piscar equivale a 1529 chávenas.



piscar o x



piscar 1 x



piscar 5 x



piscar 2 x



piscar 9 x



Para sair deste modo utilize o Botão „Limpar“ (Fig. 3, k) .

18 Dados técnicos

Tensão de alimentação: 220-240 V

Consumo de energia: 1290-1400 W

CE 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.

19 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.







El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.

The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.

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.

N.I.F. F-20.020.517 – Bº. San Andrés, nº18
Apartado 49 – 20500 MONDRAGON (Guipúzcoa) ESPAÑA

3-2010

Rev. no.: 03,10 / 001 / 201