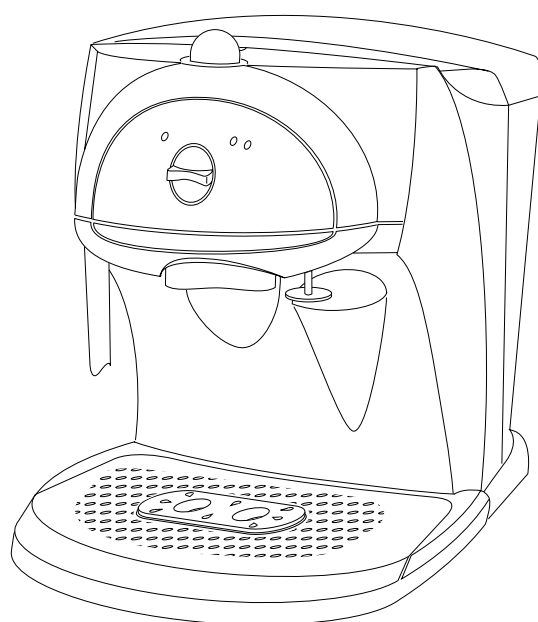
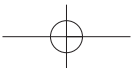


MACCHINA DA CAFFÉ
COFFEE MACHINE
MACHINE A CAFE
ESPRESSOMACHINE
ESPRESSO-APPARAAT
CAFETERA ELÉCTRICA
MÀQUINAS DE CAFÉ
ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΦΕ



Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Instruções
Οδηγίες χρήσεως



ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

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

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED
IMPORTANT

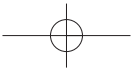
The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

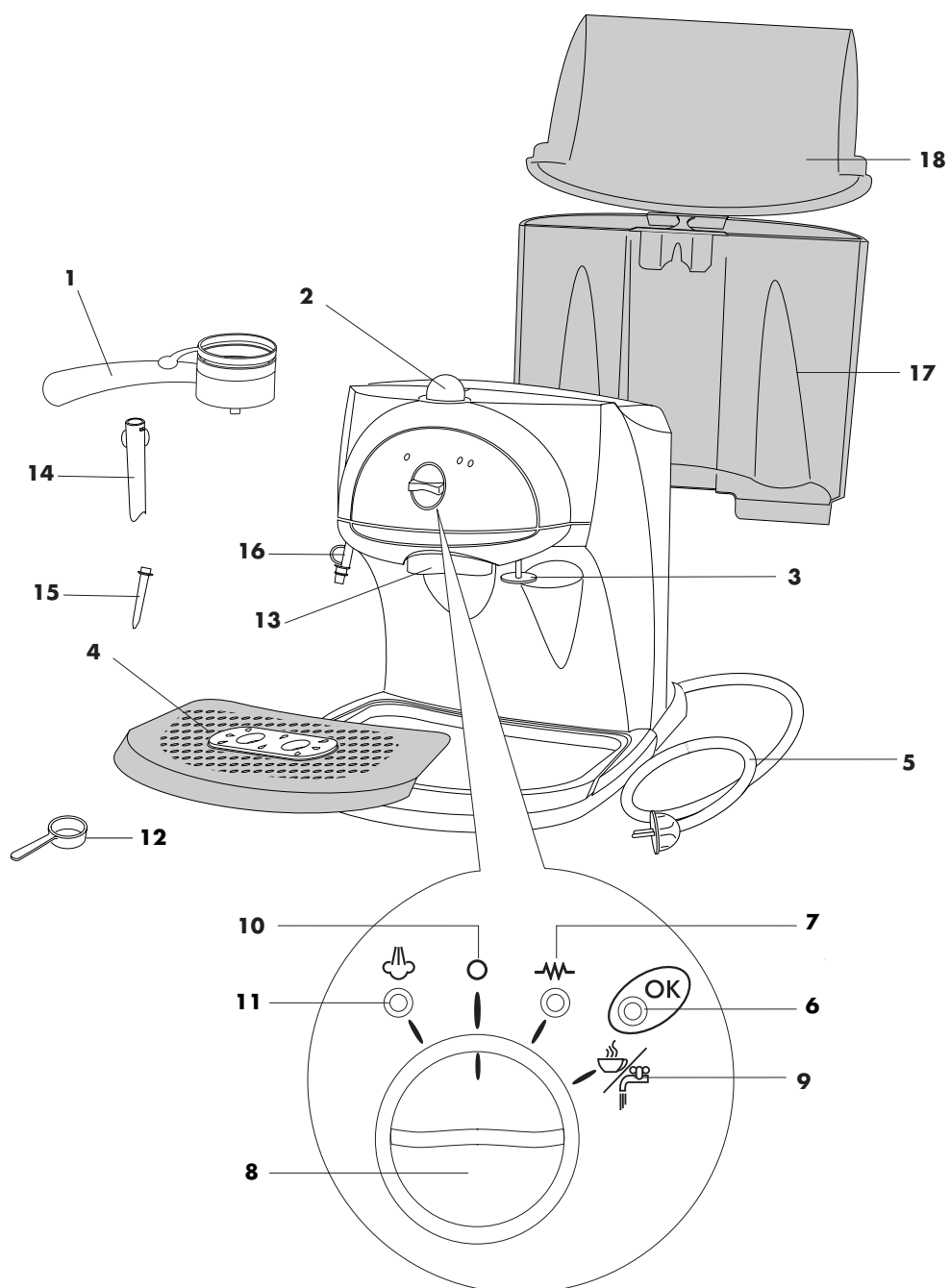
Green and yellow:	Earth
Blue:	Neutral
Brown:	Live

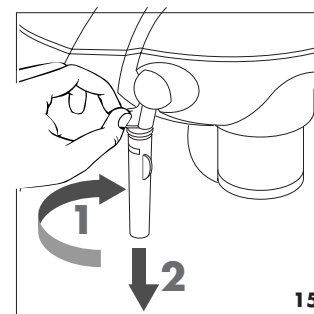
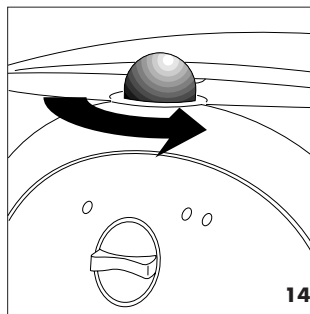
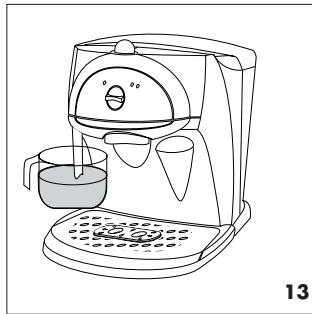
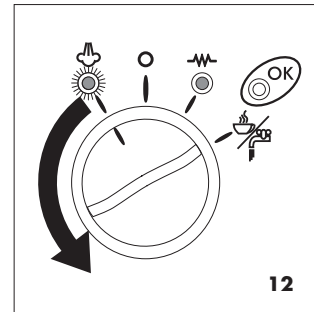
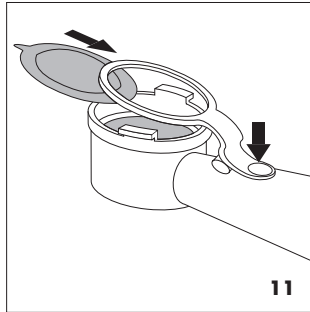
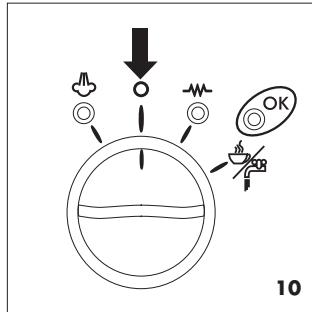
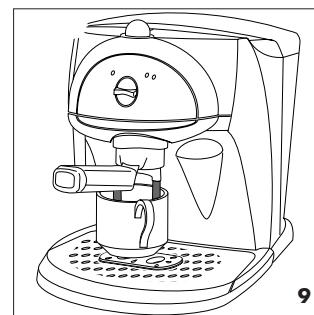
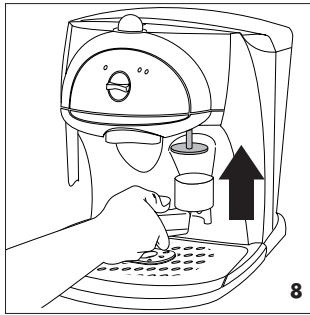
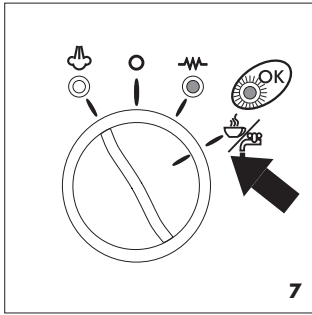
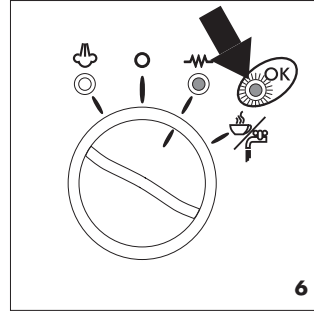
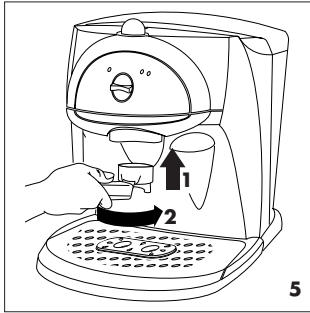
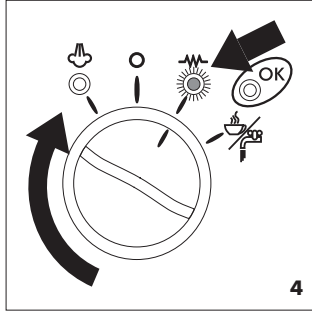
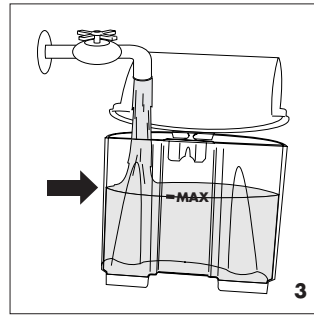
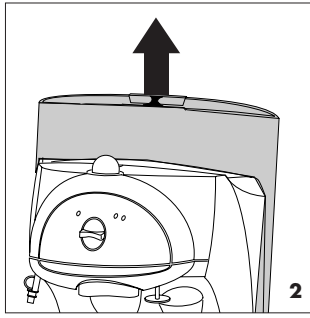
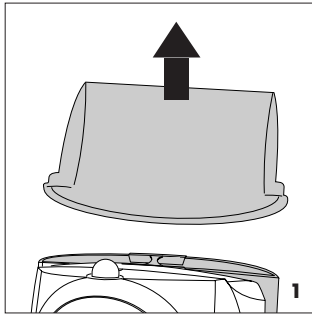


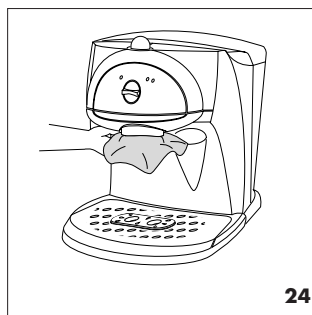
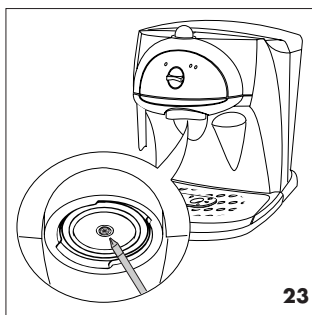
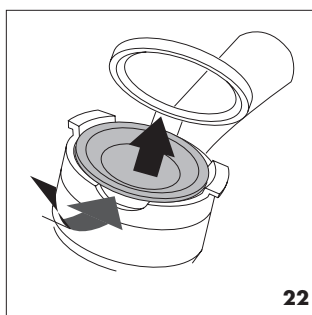
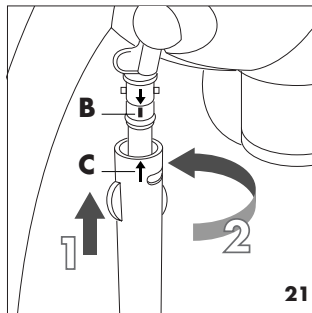
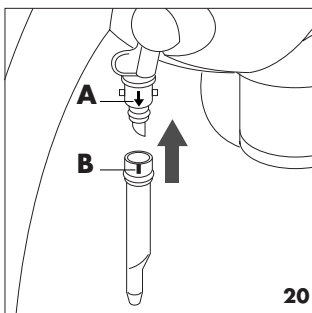
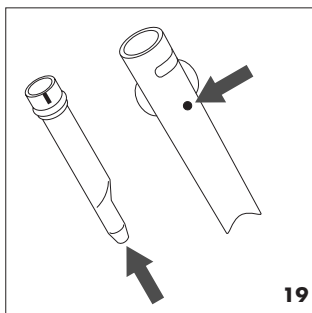
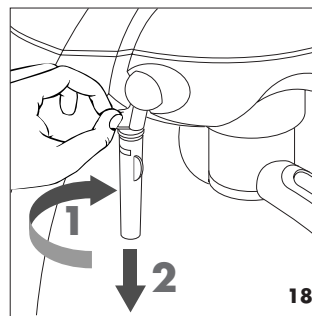
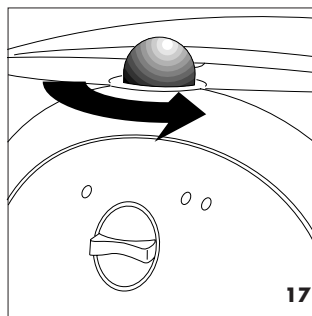
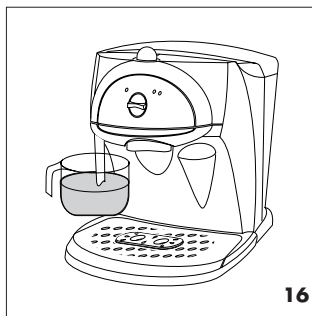
- If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of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

As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:
The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow.
The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.
The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.









I

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

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

La seguente terminologia sarà continuamente usata nelle pagine successive.

- 1 Portafiltro per caffè macinato
- 2 Filtro 1 tazza
- 3 Filtro 2 tazze
- 4 Portafiltro per cialde (se previsto)
- 5 Manopola vapore
- 6 Pressino
- 7 Poggiatazze
- 8 Cavo di alimentazione
- 9 Lampada spia OK
- 10 Lampada spia  (macchina accesa) in funzione caffè
- 11 Manopola selettore
- 12 Posizione  erogazione caffè/acqua
- 13 "O" posizione spento
- 14 Lampada spia vapore  (macchina accesa) in funzione vapore
- 15 Misurino caffè
- 16 Doccia caldaia
- 17 Cappuccinatore
- 18 Ugello vapore
- 19 Tubo erogazione
- 20 Serbatoio acqua
- 21 Coperchio serbatoio acqua

AVVERTENZA DI SICUREZZA

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

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

INSTALLAZIONE

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

COME OPERARE PER FARE IL CAFFÈ ESPRESSO

RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO ACQUA

Togliere il coperchio del serbatoio acqua (fig. 1), quindi estrarre il serbatoio tirandolo verso l'alto (fig. 2). Riempire il serbatoio di acqua fresca e pulita facendo attenzione a non superare la scritta MAX. (fig. 3). Reinserire il serbatoio premendolo leggermente in modo da aprire la valvola situata sul fondo del serbatoio stesso.

Più semplicemente, il serbatoio può essere riempito senza estrarlo versandovi l'acqua direttamente con una caraffa.

NOTA: non mettere mai in funzione l'apparecchio senza l'acqua nel serbatoio e ricordarsi sempre di riempirlo quando il livello arriva ad un paio di centimetri dal fondo.

PRERISCALDAMENTO DEL GRUPPO CAFFÈ

Per ottenere un caffè espresso alla giusta temperatura, è assolutamente necessario pre-riscaldare la macchina: ruotare la manopola selettore in posizione  (fig. 4) almeno mezz'ora prima di fare il caffè assicurandosi di lasciare il portafiltro agganciato alla macchina (accertarsi sempre che la manopola vapore sia chiusa). Per agganciare il portafiltro, metterlo sotto la doccia caldaia con l'impugnatura verso sinistra, spingerlo verso l'alto e contemporaneamente ruotare l'impugnatura verso destra, vedi fig. 5; ruotarla con decisione. Trascorsa la mezz'ora, fare il caffè seguendo le modalità descritte nel capitolo successivo.

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

1. Accendere la macchina ruotando la manopola selettore nella posizione  (fig. 4) e agganciare il portafiltro alla macchina senza riempirlo di caffè macinato.
2. Posizionare una tazza sotto il portafiltro. Utilizzare la stessa tazza con cui si preparerà il caffè in modo da pre-riscaldarla.
3. Attendere l'accensione della lampada spia OK (fig. 6) e subito dopo ruotare la manopola selettore in posizione  (fig. 7), lasciare fuoriuscire l'acqua fino allo spegnimento della lampada spia OK, quindi interrompere l'erogazione ruotando la manopola selettore in posizione  (fig. 4).
4. Svuotare la tazza, attendere che la lampada spia "OK" si riaccenda di nuovo e ripetere un'altra volta la stessa operazione.

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

1. Dopo avere eseguito il preriscaldamento della macchina come descritto nel paragrafo precedente, se si vuole preparare un solo caffè, inserire il filtro da 1 tazza (il meno capiente dei due in dotazione) nel portafiltro (fig. 8) e riempirlo con 1 misurino raso di caffè macinato, circa 7 grammi (fig. 9). Se si desidera, invece, preparare due caffè espresso utilizzare il filtro da 2 tazze (il più capiente dei due in dotazione) e riempirlo con due misurini scarsi di caffè macinato (circa 6+6 grammi).
2. Distribuire uniformemente il caffè macinato e premerlo leggermente con il pressino (fig. 10).
NOTA: la pressatura del caffè macinato è molto importante per ottenere un buon caffè espresso. Se si preme troppo, il caffè fuoriuscirà lentamente e la crema sarà di colore scuro. Se si preme poco, invece, il caffè uscirà troppo velocemente e si otterrà poca crema di colore chiaro.
3. Togliere eventuale eccedenza di caffè dal bordo del portafiltro ed agganciare quest'ultimo alla macchina, **ruotandolo sempre fino in fondo (fig. 5).**
4. Posizionare la tazza o le tazze, meglio se preriscaldate risciacquandole con un po' di acqua calda, sotto i beccucci del portafiltro (fig. 11).
5. Assicurarsi che la lampada spia OK espresso (fig. 6) sia accesa (se è spenta, attendere che si accenda), quindi selezionare  (fig. 7) fino ad ottenere la quantità desiderata. Per interrompere, riportare il selettore in posizione  (fig. 4).
6. Per sganciare il portafiltro, ruotare l'impugnatura da destra a sinistra.
ATTENZIONE: per evitare spruzzi, non sganciare mai il portafiltro mentre la macchina è in erogazione.
7. Per eliminare il caffè usato, tenere il filtro bloccato con l'apposita levetta incorporata nell'impugnatura e far uscire il caffè battendo il portafiltro capovolto (fig. 12).
8. Per spegnere la macchina, ruotare la manopola selettore nella posizione "O" (fig. 13).
ATTENZIONE: la prima volta che si usa la macchina, è necessario lavare tutti gli accessori ed i circuiti interni facendo almeno cinque caffè senza utilizzare il caffè macinato.

COME PREPARARE L'ESPRESSO CON IL PORTAFILTRO PER CIALDE (SE PREVISTO)

1. Eseguire il preriscaldamento della macchina come descritto nel paragrafo "PRERISCALDAMENTO DEL GRUPPO CAFFÈ". Assicurandosi di lasciare il portafiltro agganciato alla macchina. Così facendo si ottiene il caffè più caldo. Inoltre il preriscaldamento garantisce una tenuta più efficace delle guarnizioni del portafiltro.
2. Premere il pulsante del portafiltro e inserire la cialda centrandola il più possibile sopra il filtro (fig. 14).

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



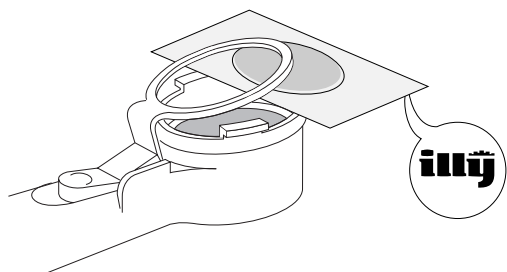
Lo standard ESE è un sistema accettato dai più grandi produttori di cialde e permette di preparare un caffè espresso in modo semplice e pulito.

3. Agganciare il portafiltro alla macchina, **ruotandolo sempre fino in fondo (fig. 5).**

IMPORTANTE: Se si utilizza il portafiltro per cialde, dopo aver utilizzato quello per il caffè macinato bisogna prima togliere l'eventuale polvere di caffè che è rimasta appiccicata alla doccia della caldaia (fig. 24). Se questa pulizia non è eseguita si possono verificare delle fuoriuscite di acqua dai bordi del portafiltro per cialde mentre si fa il caffè.

4. Procedere come nei punti 4, 5 e 6 del paragrafo precedente.
5. Per rimuovere la cialda, premere il pulsante dal portafiltro e toglierla.
6. Per spegnere la macchina, ruotare la manopola selettore nella posizione "O" (fig. 13).

Se adoperate la cialda "serving illy caffè" inseritela nel portafiltro facendo attenzione che la **scritta "illy"** sia posizionata **verso il basso e il lato lungo** della cialda sia come rappresentato in figura.



COME OPERARE PER FARE IL CAPPUCCINO

1. Preparare i caffè espresso come descritto nei paragrafi precedenti, utilizzando tazze sufficientemente grandi.
2. Ruotare la manopola selettore nella posizione ☞ (fig. 15) e attendere l'accensione della lampada spia "OK" (fig. 6). L'accensione della lampada indica che la caldaia ha raggiunto la temperatura ideale per la produzione di vapore.
3. Nel frattempo, riempire un recipiente con circa 100 grammi di latte per ogni cappuccino che si vuole preparare. Il latte deve essere freddo di frigorifero (non caldo!). Nella scelta delle dimensioni del recipiente tenere conto che il volume del latte aumenterà di 2 o 3 volte.

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

4. Posizionare il recipiente con il latte sotto il cappuccinatore (fig. 16).
5. Immergere il cappuccinatore nel latte per circa 2 cm e ruotare la manopola vapore in senso antiorario, fig. 17 (ruotando di più o di meno la manopola è possibile variare la quantità di vapore che uscirà dal cappuccinatore). A questo punto, il latte comincia ad aumentare di volume e ad assumere un aspetto cremoso.
6. Raggiunta la temperatura desiderata (il valore ideale è 60°C), interrompere l'erogazione del vapore ruotando la manopola vapore in senso orario e contemporaneamente posizionando la manopola selettore in "O" (fig. 13).
7. Versare il latte emulsionato nelle tazze contenenti il caffè espresso preparato in precedenza. Il cappuccino è pronto: zuccherare a piacere, e se si desidera, cospargere la schiuma con un po' di cioccolato in polvere.

IMPORTANTE: pulire sempre il cappuccinatore dopo l'uso. Procedere nel seguente modo:

1. Far defluire un po' di vapore per qualche secondo ruotando la manopola vapore (fig. 17).
2. Con una mano tenere ferma la parte superiore e con l'altra mano svitare il cappuccinatore ruotandolo in senso orario e sfilarlo dall'ugello (fig. 18).
3. Togliere l'ugello vapore sfilandolo dal tubo erogazione.
4. Lavare accuratamente il cappuccinatore e l'ugello vapore con acqua tiepida.
5. Controllare che i due fori indicati in fig. 19, non siano otturati. Se necessario pulirli con l'aiuto di uno spillo.

6. Rimontare l'ugello vapore inserendolo nel tubo vapore facendo coincidere la freccia A e la tacca B indicate in figura 20.
7. Rimontare il cappuccinatore infilandolo fino in fondo nell'ugello vapore, facendo coincidere la freccia C e la tacca B come indicato in figura 21 e ruotandolo poi in senso antiorario.

PRODUZIONE DI ACQUA CALDA

1. Accendere la macchina ruotando la manopola selettore nella posizione  (fig. 4).
2. Posizionare un recipiente sotto il cappuccinatore;
3. Quando la lampada spia OK si accende, posizionare la manopola selettore in  (fig. 7) e contemporaneamente ruotare la manopola vapore in senso antiorario (fig. 17): l'acqua calda uscirà dal cappuccinatore;
4. Per interrompere la fuoriuscita di acqua calda, ruotare in senso orario la manopola vapore e posizionare la manopola selettore in "O".

PULIZIA E MANUTENZIONE

PULIZIA DEL PORTAFILTRO PER CIALDE (SE IN DOTAZIONE)

Di tanto in tanto pulire il portafiltro per cialde nel seguente modo:

- premere il pulsante del portafiltro e togliere il filtro come indicato in figura 22.
- controllare che i forellini del filtro non siano ostruiti. Se necessario, pulirlo accuratamente con acqua calda strofinando con una spugnetta abrasiva.
- Pulire l'interno del portafiltro e la guarnizione in gomma;
- Reinserire il filtro;

Non lavare mai il portafiltro in lavastoviglie.

PULIZIA DELLA DOCCIA CALDAIA

Almeno una volta all'anno, è necessario pulire la doccia della caldaia espresso nel seguente modo:

- Assicurarsi che la macchina da caffè non sia calda e la spina sia disinserita;
- Con l'aiuto di un cacciavite, svitare la vite che fissa la doccia della caldaia espresso (fig. 23);
- Pulire con un panno umido la zona della caldaia in cui era posizionata la doccia (fig. 24);
- Spazzolare la doccia con un po' di detersivo per piatti finché tutti i forellini sono puliti.
- Risciacquare la doccia sotto il rubinetto strofinandola sempre.
- Rimontare la doccia della caldaia espresso;

ALTRE PULIZIE

1. Per la pulizia della macchina non usare solventi o detersivi abrasivi. Sarà sufficiente un panno umido e morbido.
2. Estrarre la vaschetta raccogli gocce, svuotarla e

lavarla periodicamente.

3. Pulire il serbatoio acqua per l'espresso.

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

DECALCIFICAZIONE

È consigliabile procedere ad una decalcificazione della macchina ogni circa 200 caffè. Si consiglia di utilizzare i prodotti specifici per la decalcificazione delle macchine da caffè espresso che si trovano in commercio. Se questi prodotti non sono reperibili, è possibile seguire la procedura:

1. Riempire il serbatoio di acqua con 1 litro di acqua;
2. Sciogliervi 2 cucchiaini (circa 30 grammi) di acido citrico (reperibile in farmacia o drogheria);
3. Ruotare la manopola selettore nella posizione  e attendere l'accensione della lampada spia OK.
4. Assicurarsi che il portafiltro non sia agganciato e posizionare un recipiente sotto la doccia della macchina;
5. Ruotare la manopola selettore nella posizione  ed erogare metà soluzione contenuta nel serbatoio. Quindi interrompere ruotando il selettore nella posizione "O".
6. Lasciare agire la soluzione per circa 15 minuti, quindi riprendere l'erogazione fino a completo svuotamento del serbatoio.
7. Per eliminare i residui di soluzione e di calcare, risciacquare bene il serbatoio, riempirlo con acqua pulita e inserirlo nella sua sede.
8. Ruotare la manopola selettore nella posizione  e far erogare finché il serbatoio sia completamente vuoto;
9. Ruotare la manopola selettore nella posizione  e ripetere le operazioni 7 e 8 un'altra volta.

Le riparazioni della macchina da caffè relative a problemi di calcare non saranno coperte da garanzia se la decalcificazione sopra descritta non è regolarmente eseguita.

PROBLEMA	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONE
Non esce più il caffè espresso	• Mancanza di acqua nel serbatoio • I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati • La doccia della caldaia espresso é ostruita • Il serbatoio é mal inserito e la valvola sul suo fondo non é aperta.	• Riempire il serbatoio acqua • Pulire i fori dei beccucci • Eseguire la pulizia come indicato nel paragrafo "Pulizia della doccia caldaia" • Premere leggermente il serbatoio in modo da aprire la valvola sul suo fondo.
Il caffè espresso gocciola dai bordi del portafiltro anziché dai fori	• Il portafiltro è male inserito; • La guarnizione della caldaia espresso ha perso elasticità • I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati.	• Agganciare il portafiltro correttamente e ruotandolo fino in fondo con forza • Sostituire la guarnizione della caldaia espresso presso un Centro di Assistenza • Pulire i fori dei beccucci.
Il caffè espresso è freddo	• La lampada spia OK espresso non é accesa nell'istante in cui si preme l'interruttore erogazione caffè. • Il pre-riscaldamento non è stato eseguito. • Le tazzine non sono state preriscaldate.	• Attendere l'accensione della lampada spia OK; • Eseguire il pre-riscaldamento come indicato nel paragrafo "Preriscaldamento della macchina"; • Pre-riscaldare le tazzine
Rumore elevato della pompa	• Il serbatoio acqua è vuoto • Il serbatoio é mal inserito e la valvola sul suo fondo non é aperta.	• Riempire il serbatoio • Premere leggermente il serbatoio in modo da aprire la valvola sul suo fondo.
La crema del caffè é chiara (scende velocemente dal beccuccio)	• Il caffè macinato é poco pressato • La quantità di caffè macinato é scarsa • La macinatura del caffè é grossa	• Aumentare la pressatura del caffè macinato • Aumentare la quantità di caffè • Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso
La crema del caffè é scura (il caffè scende lentamente dal beccuccio)	• Il caffè macinato é pressato troppo • La quantità di caffè macinato é elevata • La doccia caldaia espresso é ostruita • La macinatura del caffè é troppo fine	• Pressare meno il caffè • Diminuire la quantità di caffè macinato • Eseguire la pulizia come indicato nel capitolo "Pulizia della doccia caldaia espresso" • Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso
Il caffè ha un sapore acido	• Il risciacquo dopo la decalcificazione non é stato sufficiente	• Risciacquare l'apparecchio come nel capitolo "Decalificazione".
Non si forma la schiuma del latte mentre si fa il cappuccino	• Il latte non è abbastanza freddo • Il cappuccinatore è sporco	• Usare sempre latte alla temperatura di frigorifero • Pulire accuratamente i forellini del cappuccinatore, in particolare quelli indicati in figura 19

GB

Thank you for choosing this Delonghi coffee machine. To get the very best out of your new coffee machine it is advisable to read these instructions before using the appliance. This is the only way to ensure optimum results and maximum safety.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The following terms are used throughout the instruction manual

- 1 Filter holder for ground coffee
- 2 1-cup filter
- 3 2-cup filter
- 4 Filter holder for pods (if fitted)
- 5 Steam release knob
- 6 Coffee tamper
- 7 Removable drip tray - black area inside for positioning cups
- 8 Power supply cable
- 9 'OK' light
- 10  Boiler on function
- 11 Selector knob
- 12  Espresso function
- 13 "O" OFF position
- 14  Cappuccino function (for milk frothing)
- 15 Coffee measuring spoon
- 16 Boiler outlet
- 17 Milk frother
- 18 Steam nozzle
- 19 Delivery tube
- 20 Water tank
- 21 Lid for water tank

SAFETY WARNINGS

- This machine has been built to "make coffee" and to "reheat beverages"; please be careful to avoid burns from the sprays of hot water or steam and avoid any improper use.
- When the appliance is in use, do not touch any of the machine's hot surfaces.
- After unpacking, make sure that the machine is complete and undamaged. In case of doubt, do not use the appliance and seek the advice of a qualified service professional.
- Packaging materials (plastic bags, foam polystyrene, etc.) should not be left within the reach of children as this could be a potential source of danger.

- This appliance is to be utilised for domestic use only. Any other use is to be considered improper and therefore, dangerous.
- The manufacturer takes no responsibility for damage derived from improper use.
- Never touch the appliance with wet or damp hands.
- The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- In case of breakdown or malfunctioning, turn off the appliance immediately and do not touch it. For repairs, please contact a Service Centre authorized by the manufacturer and request the use of original replacement parts only. The lack of respect for this point may compromise the safe use of the appliance.
- The power supply cable of this appliance must never be replaced by the user, because its replacement requires the use of special tools. If the cable should become damaged, or in case it needs to be replaced, please go to a Service Centre authorized by the manufacturer.
- When the appliance is not in use, turn off and disconnect the plug from the socket.
- As with any electrical appliance, whilst the instructions aim to cover as many eventualities as possible, caution and common sense should be applied when operating your appliance, particularly in the vicinity of young children.

INSTALLATION

- Place the coffee maker on flat work surface at a safe distance from taps and sinks.
- Check that the voltage corresponds to that indicated on the appliance rating plate. The appliance must always be connected to a well-earthed socket rated at 10 A minimum. The manufacturer is not liable for damage caused by inadequate earthing of the appliance.
- In the event of incompatibility between the plug on the appliance and the socket, have the plug replaced with another of the right type by a qualified professional. If the cable is damaged or requires replacing, contact a service centre authorised by the manufacturer only.
- Never install the machine in an environment that can reach a temperature less than or equal to 0°C (if the water in it freezes, the coffee maker may be damaged).
- When the machine is in operation, any additional cable can be stored in the machine by inserting it back into the cable supply outlet.

USING YOUR MACHINE FOR THE FIRST TIME

When you are using the machine for the first time, you should wash all the accessories i.e. filter holder, steam nozzle etc in warm soapy water and rinse. To ensure best tasting coffee the internal circuits must also be flushed through at least five times. To do this follow the directions below in "How to prepare espresso coffee" but use only water and not coffee.

HOW TO PREPARE ESPRESSO COFFEE

FILLING THE WATER TANK:

To remove the water tank simply pull upwards (fig 2) and fill the tank at the sink (fig 3). Do not exceed the MAX level on the water tank. The tank may also be filled without removing it, simply by pouring water into it directly from a jug.

Replace the tank by connecting the valve at the bottom of the tank with the hole in the base on the machine.

Note: Do not operate the appliance without water in the tank and always remember to fill the tank when the water level goes below the MIN level.

PREHEATING THE COFFEE MACHINE

To ensure your espresso coffee is dispensed at the right temperature it is essential that the coffee unit is preheated.

- Turn the selector knob so that the indented line on the selector knob points to the boiler on function . Red light next to  will come on (fig 4).
- Attach the empty filter holder (without coffee) to the machine by positioning it under the boiler outlet with the handle towards the left (fig 5). Push upwards and at the same time turn the handle as far right as possible. It does not matter if the handle is not centrally aligned with the machine, as long as the filter holder is firmly attached to the appliance.
- Position a cup under the filter holder. Use the same cup that the coffee will be served in, so that it may be preheated.
- Wait until the orange "OK" light comes on (fig 6) and turn the selector knob to the espresso function  position (fig 7). Allow water to flow until the orange "OK" light goes out, then stop the flow of water by turning the selector knob to the boiler on function  (fig 4).
- Empty the cup, wait until the "OK" pilot light comes on again and repeat the whole operation one more time.
- For optimum preheating, the selector knob can be left

in the "boiler on"  position for approximately half an hour before making any coffee.

HOW TO PREPARE ESPRESSO COFFEE:

Hints and Tips:

- It is important to use a high quality ground coffee with a fine grind in order to avoid the obstruction of the filter during the brewing.
 - It is important to ensure that the filter is clean before filling with coffee.
 - Tamping the coffee gives a better quality espresso. If you press too hard, the coffee comes out slowly and the cream is dark in colour. If on the other hand, the coffee is not pressed enough, it will come out too quickly and the cream will be light in colour.
 - Preheating the machine will ensure your coffee is dispensed at the correct temperature
 - Espresso is a strong dark coffee with a distinctive caramel coloured froth, known as the "crema". Espresso coffee is best served in small "demi-tasse" cups, with a half cup being the ideal serving (approx 1 1/2 - 2 fl oz).
1. After carrying out the preheating of the machine as described in the preceding section, in order to make just one cup of espresso coffee, insert the 1-cup filter (the smaller of the two provided) into the filter holder (Fig. 8) and fill it with one level measuring spoon of ground coffee – about 7 grams. If you wish to prepare two cups of espresso coffee, use the 2-cup filter (the larger of the two provided) and fill it with two less-than-level measuring spoons of ground coffee (about 6+6 grams).
 2. Distribute the ground coffee uniformly and press it lightly with the pressing pad (Fig. 10).
 3. Remove any excess coffee from the filter holder rim and attach the filter holder to the machine. To do this push the filter holder upwards and at the same time turn the handle as far right as possible. It does not matter if the handle is not centrally aligned with the machine, as long as the filter holder is firmly attached to the appliance (fig 5).
 4. Place the cup or cups (cups can be preheated by rinsing under hot water) on the black part of the removable drip tray (fig 11). Ensure that the cup or cups line up with the dispensing holes on the filter holder.
 5. Wait until the "OK" light comes on (fig 6) then turn the selector knob to the espresso function  (fig 7) until the desired quantity of coffee is obtained (approx 1 1/2 - 2 fl oz or 1/2 "demi-tasse" cup).
 6. To detach the filter holder, turn the handle from right to left. To avoid any splashing, do not detach

the filter holder while the machine is dispensing coffee.

7. To remove the used coffee, hold the filter locked with the special lever that is built into the handle and let the coffee fall out by knocking the overturned filter holder (Fig. 12).
8. To switch off the coffee machine, turn the selector knob on the appliance to the OFF position "O" (fig 13)

HOW TO PREPARE COFFEE USING THE FILTER HOLDER FOR PODS (if fitted):

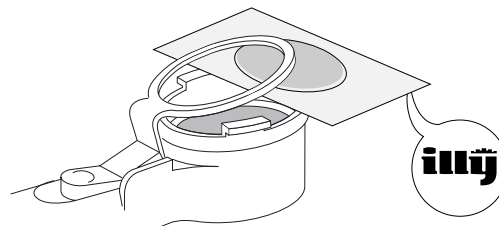
- Preheat the machine as described in the 'Preheating the Coffee Machine' section, making sure to leave the filter holder attached to the unit. Following this procedure ensures that the coffee is delivered at a hotter temperature, as well as guaranteeing that the seal of the filter holder gaskets is more effective.
- Press the filter holder button and insert the pod into the filter (fig 14).

Note: Use pods which conform to the ESE standard: this will be indicated on the packaging by the following symbol:



The ESE standard is a system accepted by the leading coffee pod manufacturers, and allows espresso coffee to be prepared simply and without any mess.

- Attach the filter holder onto the machine, moving from left to right (fig 5).
If the waffle filter holder is used, after using the filter holder for ground coffee, it is essential to first remove any coffee grains (fig.24) that may have stuck to the hot water drip spout. If this cleaning is not done, water may exit from the sides of the waffle filter holder while the coffee is being made.
- Proceed as in points 4, 5 and 6 in the previous section on how to prepare espresso.
- To remove the pod, press the button on the filter holder and simply lift the pod out
- To turn the coffee machine off, turn the selector knob on the appliance to the Off position "O" (fig 13).
If you use the "illycaffè" coffee pods, use the special filter holder. Insert the coffee pod ensuring the name "illy" is facing down and the long side of the pod is positioned as showned in figure.



HOW TO MAKE CAPPUCCINO

1. Prepare espresso coffee, using cups that are large enough for cappuccinos (see "How to prepare espresso coffee").
2. Turn the selector knob to the ☞ position (fig. 15). The "cappuccino function" and "boiler on" red lights will come on. Wait until the orange "OK" light comes on, to indicate that the boiler has reached the ideal temperature for producing steam.
3. In the meantime, fill a container with approximately 3 fl. oz of milk for each cappuccino to be prepared. The milk must be cold from the refrigerator (not warm!). In choosing the container, bear in mind that the volume of the milk will increase by 2 or 3 times. Semi skimmed milk gives best results.
NOTE: We suggest you used semi-skimmed milk at refrigerator temperature.
4. Position the container with the milk in it under the milk frother (fig. 16).
5. Immerse the cappuccino maker nozzle about 2 cm deep into the milk and turn the steam knob in an anti-clockwise direction (fig. 17) (by turning the knob to a greater or lesser extent, it is possible to vary the quantity of steam that comes out from the cappuccino maker). At this point, the milk will begin to increase in volume and to appear frothy.
6. Once the desired temperature has been reached (the ideal temperature is 60°C), stop the delivery of steam by turning the steam knob in a clockwise direction and at the same time positioning the selector knob at "O" (fig. 13).
7. Pour the frothed milk into the cups containing the espresso coffee. Your cappuccino is now ready. Add sugar to taste and, if desired, sprinkle a little powdered chocolate on top of the froth.

IMPORTANT: always clean the milk frother and steam nozzle immediately after use. Proceed as follows:

1. By turning the steam knob (fig. 17), allow a little steam to come out for a few seconds. Then close firmly by turning clockwise.
2. Hold the upper part tight with one hand and use your other hand to unscrew the cappuccino maker,

rotating it in a clockwise direction, and remove it from the nozzle (fig. 18).

3. Remove the steam nozzle by sliding it off the delivery tube (fig. 19).
4. Wash the cappuccino maker and steam nozzle thoroughly with tepid water.
5. Check that the two holes shown in fig. 20 are not blocked. If necessary, clean them with the help of a pin.
6. Re-attach the steam nozzle by inserting it into the steam tube and aligning the 'A' arrow with the 'B' notch, as indicated in figure 20.
7. Re-attach the cappuccino maker by sliding it all the way into the steam nozzle, aligning the 'C' arrow with the 'B' notch, as shown in figure 21, and then turning it in an anti-clockwise direction.

PRODUCING HOT WATER

1. Turn on the coffee unit by turning the selector knob to the  position (fig. 4).
2. Position a container under the cappuccino maker.
3. When the 'OK' pilot light comes on, position the selector knob at  (fig. 7) and at the same time turn the steam knob in an anti-clockwise direction (fig. 17); hot water will come out from the cappuccino maker.
4. To stop the flow of hot water, turn the steam knob in a clockwise direction and position the selector knob at "O".

CLEANING AND MAINTENANCE

CLEANING THE FILTER HOLDER FOR GROUND COFFEE

After use, it is necessary to clean the filter holder in the following manner:

- Turn the bottom of the filter holder in an anti-clockwise direction and take it off (fig. 22).
- Rinse with hot water.
- Replace the bottom.

Every so often it is necessary to eliminate the build up that forms on the metal crown of the filter holder, immersing it in hot water for about ten minutes and then activating the cursor several times.

Never wash the filter holder in the dishwasher.

In the event of the coffee maker remaining unused for a long period, it is not recommended that the filter holder be left attached, because the gasket of the boiler could lose its elasticity.

CLEANING THE FILTER HOLDER FOR PODS (IF SUPPLIED)

Every so often, the filter holder for pods should be cleaned, as follows:

- press the filter holder button and remove the filter, as indicated in fig. 23
- check that the pinholes of the filter are not blocked. If necessary, clean it carefully with hot water, scrubbing

it with an abrasive pad.

- clean the inside of the filter holder and the rubber gasket;
- replace the filter.

Never wash the filter holder in the dishwasher.

CLEANING THE ESPRESSO BOILER OUTLET

At least once a year, it is necessary to clean the outlet of the espresso boiler in the following manner:

- check that the coffee machine is not warm and the plug is detached from the mains;
- using a screwdriver, unscrew the screw that holds the outlet of the espresso boiler (fig. 23);
- using a moist cloth, clean the area of the boiler where the outlet was positioned;
- brush the outlet with a little dish-washing liquid until all the pinholes are clean;
- rinse the outlet under the tap, still scrubbing it;
- replace the outlet of the espresso boiler.

OTHER CLEANING OPERATIONS

1. Do not use solvents or detergents in cleaning the coffee maker. Use a soft, damp cloth.
2. Remove the drip-trays, empty them and wash them periodically.
3. Clean the water tank.

ATTENTION: during cleaning, never immerse the unit in water – it is an electrical appliance.

DESCALING

It is advisable to clean the calcium from the machine every 200 cups of coffee. It is recommended that specific (store-bought) products for descaling of espresso coffee machines be used. If such products are not available, it is possible to proceed as follows:

1. Fill the tank with water using 1 liter of water;
2. Dissolve 2 spoonfuls (about 30 grams) of citric acid in the water (available from chemists);
3. Turn the selector knob to the  position and wait until the 'OK' light comes on.
4. Check that the filter holder is not attached and place a container under the outlet of the machine;
5. Turn the selector knob to the  position and allow half of the solution in the tank to flow out. Then stop the flow by turning the selector to the "O" position.
6. Allow the solution to act for about 15 minutes, then start up the flow again until the tank is completely empty;
7. To eliminate the remains of the solution and the calcium, rinse the tank well, fill it with clean water and replace.
8. Turn the selector knob to the  position and allow all of the remaining solution in the tank to flow out.

9. Turn the selector knob to the  position and repeat the descaling process described above is not carried out regularly. operations 7 and 8 one more time.

Repairs for malfunctioning caused by problems of calcium build-up are not covered by the guarantee if

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
Espresso coffee no longer comes out.	• Lack of water in the tank. • The holes in the filter holder spouts are blocked. • The outlet of the espresso boiler is blocked. • The tank is badly inserted and the valve at the bottom is not open.	• Fill the water tank. • Clean the holes in the spouts. • Clean as indicated in the "Cleaning the espresso boiler outlet" section. • Press the tank lightly so as to open the valve at the bottom.
Espresso coffee drips from the edges of the filter holder, instead of from its holes.	• The filter holder is badly inserted. • The gasket of the espresso boiler has lost elasticity. • The holes in the filter holder spouts are blocked.	• Attach the filter holder on correctly and turn it all the way. • Have the espresso boiler gasket replaced at an Service Centre • Clean the holes in the spouts.
The espresso coffee is cold.	• The 'OK' pilot light was not on when the coffee delivery switch was pressed. • The preheating was not carried out. • The cups were not preheated.	• Wait until the OK pilot light comes on. • Carry out the preheating as indicated in the "Preheating the coffee unit" section. • Preheat the cups by rinsing them in hot water.
The pump is too noisy.	• The water tank is empty. • The tank is inserted wrongly and the valve at the bottom is not open.	• Fill the tank. • Press the tank lightly so as to open the valve at the bottom.
The coffee cream is light-coloured (the coffee comes out quickly from the spout).	• The ground coffee has not been pressed enough. • The quantity of ground coffee is scarce. • The coffee is not ground finely enough.	• Tamper the ground coffee down more. • Increase the quantity of coffee. • Only use coffee specifically ground
The coffee cream is dark (the coffee comes out slowly from the spout).	• The ground coffee is too tightly pressed. • The quantity of ground coffee is too much. • The espresso boiler outlet is blocked. • The coffee is too finely ground.	• Press the coffee less. • Decrease the quantity of ground coffee. • Clean the outlet as described in "Cleaning the espresso boiler outlet" section. • Only use coffee specifically ground for espresso coffee machines.
The coffee has an acidic taste.	• The unit was not sufficiently rinsed after the descaling process procedure.	• Rinse the unit as described in the "descaling" section.
The milk does not froth when making a cappuccino.	• The milk is not cold enough. • The cappuccino maker is dirty.	• Always use milk at refrigerator temperature. • Carefully clean the pinholes in the milk frother

F

Nous vous recommandons de lire ce mode d'emploi dans sa totalité pour une utilisation optimale et en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Termes utilisés dans la suite de la notice

1. Porte-filtre pour mouture
2. Filtre 1 tasse
3. Filtre 2 tasses
4. Porte-filtre pour doses de café pré-confectionnées (selon le modèle)
5. Commande ouverture vapeur
6. Tasseur de mouture
7. Plan d'appui tasses
8. Cordon d'alimentation
9. Voyant OK
10. Voyant  (machine allumée) en fonction café
11. Commande sélecteur
12. Position  sortie café/eau
13. Position éteint
14. Voyant vapeur  (machine allumée en fonction vapeur).
15. Doseur café
16. Douchette chaudière
17. Buse pour cappuccino
18. Gicleur vapeur
19. Tuyau sortie vapeur
20. Réservoir d'eau
21. Couvercle réservoir d'eau

SECURITE

- Cet appareil est fabriqué pour faire du café et pour réchauffer des boissons: **faire attention aux brûlures qui pourraient être causées par des jets d'eau chaude ou de vapeur ou bien par une mauvaise utilisation de l'appareil.**
- Ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil
- Après avoir déballé l'appareil, s'assurer que celui-ci soit en bon état. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter un technicien qualifié.
- Ne pas laisser les emballages de cet appareil (sachets en plastique, polystyrène expansé, etc.) à la portée des enfants car ils peuvent être dangereux.
- Cet appareil ne doit être utilisé que pour un usage domestique. Toute autre utilisation est réputée impropre et, par conséquent, dangereuse.
- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des éventuels dommages dérivant d'utilisations impropres, erronées ou illogiques.

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas laisser utiliser l'appareil par des enfants ou par des personnes en état d'incapacité sans surveillance.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, débrancher l'appareil et ne pas essayer de l'ouvrir. Pour le faire réparer, s'adresser uniquement à un Centre de Service Après-vente agréé par le fabricant et exiger des pièces de rechange d'origine. Si les conditions ci-dessus n'étaient pas respectées, la sécurité de l'appareil pourrait être compromise
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur car son remplacement nécessite l'emploi d'outils spéciaux. Si le cordon est abîmé, s'adresser uniquement à un Centre de Service Après-vente agréé par le fabricant.

INSTALLATION

- Placer l'appareil sur un plan de travail, loin de points d'eau et évier
- Vérifier que la tension du secteur correspond à celle qui est indiquée sur la plaquette d'identification de l'appareil. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant d'au moins 10 A avec terre. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents causés par l'absence de mise à la terre de l'installation.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par un technicien spécialisé.
- Ne jamais installer la machine à café dans une pièce pouvant atteindre une température inférieure ou égale à 0°C (si l'eau gèle, l'appareil pourrait être endommagé)
- Si le cordon d'alimentation est plus long que la longueur nécessaire pour atteindre la prise de courant, on peut rentrer la partie superflue dans la machine en repoussant le cordon à l'intérieur par le trou de sortie.

COMMENT PROCEDER POUR FAIRE LE CAFE ESPRESSO

REPLISSAGE DU RESERVOIR

Retirer le couvercle du réservoir d'eau (fig.1), puis sortir le réservoir en le tirant vers le haut (fig.2). Remplir le réservoir d'eau fraîche et propre. Ne dépassez jamais le niveau MAX indiqué sur le réservoir (fig.3). Remettre le réservoir en place en appuyant légèrement de façon à ouvrir le clapet situé au fond du réservoir.

Plus simplement on peut remplir le réservoir sans le retirer en versant l'eau directement avec une carafe.

REMARQUE: ne jamais faire fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir et se rappeler de le remplir quand le niveau d'eau arrive à deux centimètres du fond environ.

PRECHAUFFAGE DE LA MACHINE A CAFE

Pour obtenir un café express à la bonne température, il est nécessaire de préchauffer la machine: tourner la commande sélecteur sur  (fig.4) au moins une demi-heure avant de préparer le café, en laissant le porte-filtre emboîté sur la machine (s'assurer toujours que la commande vapeur est fermée). Pour mettre en place le porte-filtre, le mettre sous la douchette de chaudière, la poignée vers la gauche, voir fig.5, le pousser vers le haut tout en tournant la poignée vers la droite; tourner à bloc. Après une demi heure, faire le café selon les indications fournies au chapitre suivant. On peut également préchauffer la machine de façon plus rapide:

1. Tourner la commande sélecteur sur  (fig.4) et placer le porte-filtre sur la machine sans mouture.
2. Placer une tasse sous le porte-filtre. Utiliser la tasse qui servira pour le café, pour la préchauffer.
3. Attendre que le voyant OK s'allume (fig.6) et tourner la commande sélecteur sur  (fig.7), laisser couler l'eau jusqu'à ce que le voyant OK s'éteigne. Tourner la commande sélecteur sur  (fig.4) pour arrêter la sortie d'eau.
4. Vider la tasse, attendre que le voyant OK s'allume encore et répéter une autre fois la même opération.

COMMENT PREPARER UN ESPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE POUR LA MOUTURE DE CAFE

1. Préchauffer la machine comme au paragraphe précédent. Pour préparer un seul café, placer le filtre 1 tasse (le plus petit des deux filtres livrés avec la machine) dans le porte-filtre (fig. 8) et le remplir d'une dose rase de mouture (environ 7 grammes) (fig.9). Pour préparer deux cafés express, utiliser le filtre 2 tasses (le plus grand des deux) et le remplir de deux doses un peu justes de mouture (environ 6+6 grammes).

2. Distribuer la mouture de façon uniforme et presser légèrement avec le tasseur (fig.10).

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

3. Nettoyer le bord du porte-filtre et le mettre en place sur la machine, **en tournant toujours à fond** (fig.5).
4. Placer la tasse ou les tasses, de préférence préchauffées avec un peu d'eau chaude, sous les buses du porte-filtre. (fig. 11)
5. S'assurer que le voyant OK espresso (fig.6) est allumé (s'il est éteint attendre qu'il se rallume) puis appuyer sur l'interrupteur sortie café (fig. 7) jusqu'à la quantité désirée. Pour arrêter, ramener la commande sélecteur sur  (fig. 4).
6. Pour enlever le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.

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

7. Pour vider le marc de café, bloquer le filtre avec le dispositif de blocage incorporé dans la poignée, renverser le porte-filtre et tapoter pour faire sortir le marc (fig. 12)
8. Pour éteindre la machine à café tourner la commande sélecteur sur "O" (fig. 13).

ATTENTION: avant la première utilisation, laver tous les accessoires et les circuits internes en faisant au moins cinq cafés sans mouture.

COMMENT PREPARER L'ESPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE POUR DOSES PRE-CONFECTIONNEES (SI PREVUE)

1. Préchauffer la machine comme décrit au paragraphe préchauffage de la machine à café, en laissant le porte-filtre emboîté sur la machine. De cette façon le café est plus chaud, d'autre part le préchauffage assure une

meilleure étanchéité des joints du porte-filtre.

2. Appuyer sur le bouton du porte-filtre et mettre la dose pré confectionnée sur le filtre (fig. 14)

REMARQUE: utiliser des doses de café pré-confectionnées respectant le standard ESE. C'est le cas si la marque suivante figure sur le paquet:



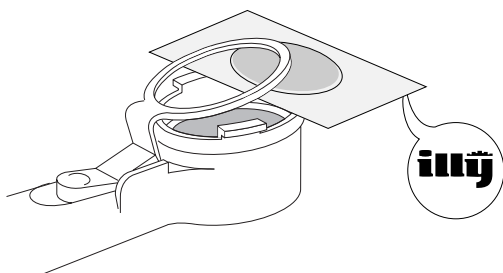
Le standard ESE est un système accepté par les plus grands producteurs de doses pré-confectionnées et permet de préparer un café espresso simplement et proprement.

3. Positionner le porte filtre sur la machine, **en tournant toujours à fond (fig.5)**

IMPORTANT: Pour utiliser le porte-filtre à pastilles après celui à mouture, éliminer la poussière de café (voir la figure) qui est restée collée à la douchette de la chaudière. Nettoyer la douchette régulièrement pour éviter les fuites d'eau par les bords du porte filtre à pastilles pendant que le café coule.

4. Procéder suivant les points 4, 5 et 6 du paragraphe précédent.
5. Pour enlever la dose pré confectionnée, appuyer sur le bouton du porte-filtre et l'enlever
6. Pour éteindre la machine, ramener la commande sélecteur en position "O" (fig. 13).

En cas d'utilisation des doses préconfectionnées type "illycaffè", utiliser le porte-filtre spécial; insérer la dose toute prête en faisant attention que l'inscription "illy" soit orientée **vers le bas** et que le côté long du filtre sandwich soit **positionné comme indiqué en figure** ci-dessous.



COMMENT PREPARER LE CAPPUCCINO

1. Préparer le café express comme décrit dans les paragraphes précédents, dans des tasses suffisamment grandes.
2. Tourner la commande sélecteur sur ☞ (fig. 15) et attendre que le voyant "OK" (fig.6) s'allume. Le voyant allumé indique que la chaudière a atteint la

température idéale pour la production de vapeur.

3. Entre-temps, verser dans un récipient environ 100 grammes de lait environ par cappuccino à préparer. Le lait doit être froid, à peine sorti du réfrigérateur (pas chaud!). Choisir le récipient en tenant compte que le lait va doubler ou tripler de volume.

REMARQUE: Nous vous conseillons l'utilisation du lait partiellement écrémé et à température du réfrigérateur.

4. Placer le récipient avec le lait sous la buse à cappuccino (fig. 16)
5. Plonger la buse à cappuccino dans le lait (2 cm environ) et tourner la commande de sortie vapeur (3) en sens inverse des aiguilles d'une montre, fig. 17 (il est possible d'augmenter ou de diminuer la quantité de vapeur qui sortira de la buse à cappuccino en tournant plus ou moins la commande). Le lait commence à augmenter de volume et à mousser.
6. Quand la température désirée est atteinte (la température idéale est de 60°C) tourner la commande de sortie vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter la sortie de vapeur et ramener la commande sélecteur en position "O" (fig. 4).
7. Verser le lait émulsionné dans les tasses contenant le café express. Le cappuccino est prêt: sucrer à volonté et, éventuellement, saupoudrer de cacao.

IMPORTANT: nettoyer la buse à cappuccino après chaque utilisation. Procéder de la manière suivante:

1. Faire sortir un peu de vapeur pendant quelques secondes en tournant la commande de sortie vapeur (fig.17)
2. D'une main tenir la partie supérieure et de l'autre dévisser la buse à cappuccino en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et la retirer du gicleur (fig. 18).
3. Démonter le gicleur vapeur du tuyau sortie vapeur.
4. Laver soigneusement la buse à cappuccino et le gicleur vapeur à l'eau tiède.
5. Vérifier si les deux trous indiqués à la fig.19 sont bien dégagés. Si nécessaire les déboucher avec une épingle.
6. Remonter le gicleur vapeur sur le tuyau sortie vapeur en faisant coïncider la flèche A et le repère B indiqués à la figure 20.
7. Engager à fond la buse à cappuccino dans le gicleur vapeur, en faisant coïncider la flèche C avec le repère B comme indiqué à la figure 21, et la tourner en sens inverse des aiguilles d'une montre.

PRODUCTION D'EAU CHAUDE

1. Allumer la machine en tournant la commande sélecteur sur  (fig.4)
2. Mettre un récipient sous la buse à cappuccino.
3. Quand le voyant OK s'allume, placer la commande sélecteur sur  (fig.7) et tourner la commande vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig.17): l'eau chaude coulera de la buse à cappuccino.
4. Pour arrêter la sortie d'eau chaude, tourner la commande de sortie vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et ramener la commande sélecteur sur "O".

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE POUR DOSES DE CAFÉ PRÉ-CONFECTIONNÉES (SELON LE MODÈLE).

De temps en temps nettoyer le porte-filtre pour doses pré-confectionnées.

- appuyer sur le bouton du porte-filtre et enlever le filtre (voir fig. 22).
 - contrôler que les trous du filtre ne sont pas obstrués. Si nécessaire, le nettoyer soigneusement avec de l'eau chaude en le frottant avec une éponge abrasive.
 - Nettoyer l'intérieur du porte-filtre et le joint en caoutchouc ;
 - Remplacer le filtre;
- Ne jamais laver le porte-filtre en lave-vaisselle.

NETTOYAGE DE LA DOUCHE CHAUDIÈRE VAPEUR

Au moins une fois par an il est nécessaire de nettoyer la douche de la chaudière espresso.

- S'assurer que la machine à café est refroidie et qu'elle est débranchée ;
- A l'aide d'un tourne-vis dévisser les vis qui fixent la douche de la chaudière espresso (fig. 23) ;
- Nettoyer avec un chiffon humide la partie où est positionnée la douche (fig.24) ;
- Brosser la douche avec un peu de produit vaisselle jusqu'à ce que les trous soient propres.
- Rincer la douche sous le robinet en continuant à frotter .
- Remonter la douche de la chaudière vapeur.

AUTRES NETTOYAGES

1. Pour le nettoyage de la machine ne pas utiliser de solvants ou de détergents abrasifs. Seulement un chiffon doux humide.
2. Enlever l'égouttoir, le vider et le laver régulièrement.
3. Nettoyer le réservoir d'eau pour l'espresso

ATTENTION: pendant le nettoyage ne jamais immerger la machine dans l'eau: c'est un appareil électrique.

DETARTRAGE

Il est conseillé de procéder à un détartrage de la machine tous les 200 cafés environ. Nous vous conseillons d'utiliser les produits spécifiques pour le détartrage des machines à café espresso. Si vous ne trouvez pas ces produits dans le commerce, vous pouvez suivre la procédure suivante :

1. Remplir le réservoir d'eau avec 1 litre d'eau ;
2. Ajouter 2 cuillères à soupe (environ 30 grammes) d'acide citrique (qu'on trouve en pharmacie ou en droguerie) ;
3. Tourner la commande sélecteur sur  et attendre que le voyant OK s'allume.
4. Enlever le porte-filtre et placer un récipient sous la douche de la machine ;
5. Tourner la commande sélecteur sur  et faire couler la moitié de la solution contenue dans le réservoir. Puis arrêter en tournant le sélecteur sur O.
6. Laisser agir la solution environ 15 minutes, puis faire couler l'eau de nouveau jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
7. Pour éliminer les résidus de solution et de calcaire, rincer soigneusement le réservoir, le remplir avec de l'eau propre et le remettre en place.
8. Tourner la commande sélecteur sur  et faire couler l'eau jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide;
9. Tourner la commande sélecteur sur  et répéter les opérations 7 et 8 .

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

PROBLEME	CAUSES PROBABLES	SOLUTION
Le café espresso ne sort plus	• Manque d'eau dans le réservoir • Les trous du porte-filtre sont obstrués • La douche de la chaudière espresso est obstruée • Le réservoir est mal mis et le clapet sur le fond n'est pas ouvert	• Remplir le réservoir • Nettoyer les buses • Nettoyer comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la douche chaudière espresso". • Appuyer légèrement sur le réservoir de façon à ouvrir le clapet sur le fond.
Le café espresso sort par les bords du porte-filtre au lieu de couler par les trous	• Le porte-filtre est mal mis • Le joint de la chaudière espresso a perdu son élasticité • Les trous des buses du porte-filtre sont obstrués.	• Placer le porte-filtre correctement et le tourner à fond • Remplacer le joint de la chaudière espresso dans un service après-vente • Nettoyer les trous des buses
Le café espresso est froid	• Le voyant OK espresso n'est pas allumé quand on appuie sur l'interrupteur sortie café • Le préchauffage n'a pas été effectué • Les tasses n'ont pas été préchauffées;	• Attendre que le voyant OK soit allumé • Effectuer le préchauffage comme indiqué au paragraphe "Préchauffage de la machine". • Préchauffer les tasses en les rinçant à l'eau chaude
La pompe est bruyante	• Le réservoir d'eau est vide • Le réservoir est mal mis et le clapet sur le fond n'est pas ouvert.	• Remplir le réservoir. • Appuyer légèrement sur le réservoir de façon à ouvrir le clapet du fond.
La crème de café est claire (le café coule trop vite de la buse).	• La mouture n'est pas assez tassée. • La quantité de café n'est pas suffisante • La mouture du café est trop grosse.	• Tasser davantage la mouture. • Augmenter la quantité de café. • Utiliser seulement de la mouture pour machines à café espresso.
La crème de café est foncée (le café coule lentement de la buse).	• La mouture est trop tassée. • Il y a trop de mouture • La douche chaudière espresso est obstruée. • La mouture est trop fine.	• Moins tasser le café • Diminuer la quantité de mouture • Nettoyer comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la douche chaudière espresso". • Utiliser exclusivement de la mouture pour machines à café espresso.
Le café a un goût acide	• Le rinçage après le détartrage n'a pas été suffisant.	• Rincer l'appareil comme décrit au chapitre "DETARTRAGE".
Il n'y a pas de mousse quand on fait un cappuccino.	• Le lait n'est pas assez froid • L'émulseur est sale	• Utiliser toujours du lait à peine sorti du réfrigérateur • Nettoyer soigneusement les trous de l'émulseur à la figure 19.

D

Bitte vor Installation und Gebrauch des Gerätes die vorliegende Bedienungsanleitung sorgfältig lesen. Sie erzielen dadurch optimale Ergebnisse und Betriebssicherheit.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

Die folgende Terminologie gilt für alle darauffolgenden Seiten.

1. Filterhalter für Kaffeepulver
2. Sieb für 1 Tasse
3. Sieb für 2 Tassen
4. Filterhalter für Kaffeepads (falls vorgesehen)
5. Dampfaustrittshebel
6. Kaffeestopfer
7. Rohrbürste
8. Netzanschlusskabel
9. Kontrolllampe "OK"
10. Kontrolllampe  (Maschine eingeschaltet) auf Kaffeefunktion.
11. Wahldrehschalter
12. Position  für die Kaffee/Wasserausgabe
13. Ausschalten position "O"
14. Kontrolllampe Dampf  (Maschine eingeschaltet) auf Dampffunktion
15. Kaffeemesslöffel
16. Heisswasser-Dusche
17. Aufschäumdüse
18. Dampfdüse
19. Ausgaberohr
20. Wasserbehälter
21. Deckel Wasserbehälter

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät wurde für die Zubereitung von Espresso gebaut. **Achten Sie darauf sich nicht mit dem austretenden heißen Wasser oder Dampf bzw. unsachgemäßer Verwendung, zu verbrennen.**
- Das Berühren aller heißen Stellen vermeiden
- Überzeugen Sie sich nach dem Auspacken, daß das Gerät keine Beschädigung aufweist. Im Zweifelsfall darf das Gerät auf keinen Fall benutzt werden. Wenden Sie sich an den Fachmann.
- Das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, ausgeschäumtes Polystyrol usw.) nicht in Reichweite von Kindern lassen, da dies eine Gefahrenquelle darstellt.
- Das Gerät darf ausschließlich als Haushaltsgerät verwendet werden.
- Wird es zweckentfremdet und infolgedessen zur Gefahrenquelle, kann der Hersteller für eventuelle

dadurch entstehende Schäden nicht haftbar gemacht werden.

- Das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen bzw. Füßen berühren.
- Das Gerät darf unbeaufsichtigt von Kindern oder Personen, welche mit dem Betrieb desselben nicht vertraut sind, nicht bedient werden.
- Bei Defekten oder Funktionsstörungen das Gerät ausschalten. Selbst keine Eingriffe vornehmen. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an vom Hersteller anerkannte Kundendienst-Zentren und verlangen Sie Original-Ersatzteile.
- Das Netzkabel darf nicht vom Benutzer ausgewechselt werden, weil dieser Vorgang Spezialwerkzeug erfordert. Wenn das Kabel repariert oder ausgewechselt werden muß, wenden Sie sich ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.

INSTALLATION

- Stellen Sie das Gerät auf einer Arbeitsfläche entfernt von Wasserhähnen und Spülbecken auf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10 A an. Der Hersteller haftet nicht für etwaige Unfälle und Schäden, die durch Nichtbeachtung der obengenannten Vorschrift verursacht werden sollten.
- Sollte die Steckdose nicht für den Netzstecker Ihres Gerätes geeignet sein, lassen Sie diese von einem Fachmann auswechseln.
- Installieren Sie das Gerät nicht in Räumen, deren Innentemperatur unter oder um 0°C erreichen kann (das Gerät kann durch Frieren des Wassers beschädigt werden).
- Falls das Netzanschlusskabel länger als die erforderliche Distanz zur Steckdose sein sollte, kann die Überlänge innerhalb der Maschine untergebracht werden. Dazu das Kabel in die Kabelaustrittsöffnung schieben.

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO KAFFEE**FÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS**

Den Deckel des Wasserbehälters entnehmen (Abb.1) und den Wasserbehälter nach oben herausziehen (Abb.2). Den Behälter mit frischem und sauberem Wasser füllen. Überschreiten Sie nie die Markierungslinie über dem Schriftzug MAX. (Abb.3) und ihn anschließend wieder einsetzen. Dabei den

Behälter leicht andrücken, damit sich das am Behälterboden befindliche Ventil öffnet.

Der Behälter kann auch aufgefüllt werden, ohne herausgezogen zu werden, indem man das Wasser direkt mit einer Kanne eingießt.

HINWEIS: Setzen Sie das Gerät niemals mit leerem Wasserbehälter in Betrieb und sorgen Sie dafür, ihn immer aufzufüllen sobald der Wasserstand einige Zentimeter vom Behälterboden erreicht hat.

VORHEIZEN DER KAFFEE-EINHEIT

Zur Zubereitung eines ausreichend warmen Espressokaffees, muss die Maschine unbedingt vorgeheizt werden: Dazu den Wahldrehschalter mindestens eine halbe Stunde vor Zubereitung des Kaffees auf die Position  (Abb. 4) drehen. Dabei stets darauf achten, dass der Filterhalter in der Maschine eingerastet und der Dampfdrehknopf geschlossen ist. Zum Einsetzen des Filterhalters, diesen mit nach links gerichtetem Griff unter der Heißwasser-Dusche anbringen – siehe Abb. 5 – und gleichzeitig den Griff nach rechts drehen; bis zum Anschlag fest zudrehen. Nach einer halben Stunde, den Kaffee wie im nachfolgenden Kapitel beschrieben zubereiten.

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

1. Die Maschine durch Drehen des Wahldrehschalters auf die Position  (Abb. 4) einschalten und den nicht mit Kaffeepulver gefüllten Filterhalter an der Maschine einrasten.
2. Eine Tasse unter den Filterhalter stellen. Benutzen Sie bitte dieselbe Tasse, mit der Sie den Kaffee zubereiten werden, damit diese vorgewärmt wird.
3. Warten Sie bis die Kontrolllampe „OK“ (Abb. 6) aufleuchtet. Gleich danach den Wahldrehschalter auf Position  (Abb. 7) drehen, das Wasser bis zum Erlöschen der Kontrolllampe „OK“ herauslaufen lassen. Dann die Abgabe durch erneutes Drehen des Wahlschalters auf Position  (fig. 4) abbrechen.
4. Die Tasse ausleeren, abwarten bis die Kontrolllampe „OK“ wieder aufleuchtet und den gleichen Vorgang nochmals wiederholen.

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO KAFFEE MIT DEM FILTERHALTER FÜR KAFFEEPULVER

1. Nachdem das Gerät wie im obigen Abschnitt beschrieben vorgeheizt worden ist, zur Zubereitung von nur einer Tasse Espresso das Sieb für 1 Tasse (das kleinere der beiden mitgelieferten Siebe) in den Siebhalter (Abb. 8) einsetzen und mit einem gestrichenen Messlöffel, d.h. 7 Gramm, Kaffeepulver

füllen. Für die Zubereitung von zwei Tassen Espresso verwenden Sie statt dessen das Sieb für 2 Tassen (das größere der beiden mitgelieferten Siebe) und füllen es mit knapp zwei Messlöffel (zirka 6+6 Gramm) Kaffeepulver (Abb. 9).

2. Das Kaffeepulver gleichmäßig verteilen und mit dem Kaffeepulverstopfer leicht pressen (Abb. 10). *HINWEIS: Das Pressen des Kaffeepulvers ist ein wesentlicher Vorgang zur Zubereitung eines wohlschmeckenden Espressos. Wird das Kaffeepulver zu stark gepresst, läuft der Kaffee langsam durch und der Schaum nimmt eine dunkle Farbe an. Drückt man hingegen zu wenig, läuft der Kaffee zu schnell durch und es entsteht nur wenig Schaum, der zudem sehr hell ist.*
 3. Eventuell zu viel eingefüllten Kaffee vom Filterhalterrand abstreichen und diesen an der Maschine einrasten. **Dabei immer bis zum Anschlag eindrehen (Abb. 5)**
 4. Die möglichst vorgewärmte(n) Tasse(n) unter die Ausgüsse des Filterhalters (Abb. 11) stellen.
 5. Sicherstellen, dass die Kontrolllampe „OK“ Espresso (Abb. 6) aufleuchtet (andernfalls abwarten, bis sie aufleuchtet), dann so lange auf die Kaffeeabgabe-Taste (Abb. 7) drücken, bis die gewünschte Menge erreicht ist. Um die Abgabe zu unterbrechen, nochmals den Wahldrehschalter auf  drehen.
 6. Um den Filterhalter herauszunehmen, den Griff von rechts nach links drehen.
- ACHTUNG: Zur Vermeidung von Spritzern, den Filterhalter niemals während der Kaffeeabgabe herausnehmen.**
7. Zum Entfernen des Kaffeesatzes, das Sieb mit dem entsprechenden, im Handgriff eingebauten Hebel sperren, den Siebhalter umdrehen und den Kaffeesatz herausklopfen (Abb. 12).
 8. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine, den Wahldrehschalter auf „O“ drehen (Abb. 13).

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

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO KAFFEE MIT DEM FILTERHALTER FÜR KAFFEEPADS (FALLS VORGESEHEN)

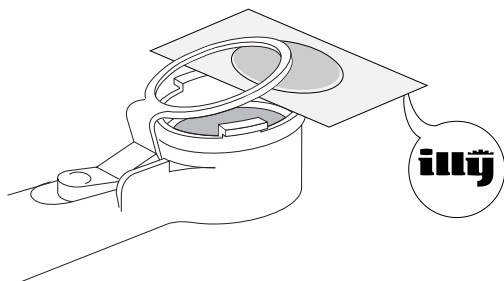
1. Das Gerät wie im Abschnitt „Vorheizen der Kaffee-Einheit“ beschrieben vorheizen. Dabei ist darauf zu achten, dass der Filterhalter in der Maschine eingerastet bleibt. Auf diese Weise erhalten Sie einen wärmeren Kaffee und das Vorheizen gewährleistet zudem, dass die Dichtungen des Filterhalters besser halten.
2. Die Drucktaste des Filterhalters drücken und das Pad auf den Filter legen (Abb.14)
HINWEIS: Benützen Sie Pads, die dem ESE Standard entsprechen: dieser ist auf den Packungen mit dem nachstehenden Warenzeichen vermerkt:



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

3. Den Filter an der Maschine einsetzen und bis zum Anschlag zudrehen (Abb.5).
WICHTIG: Bevor Sie den Siebträger für Kaffeepads benutzen, nachdem Sie den für das Kaffeepulver verwendet haben, entfernen Sie bitte mögliche Überreste des Kaffeepulvers (siehe Abbildung), das an der Dusche des Heizkessels haften geblieben ist. Wenn dieser Reinigungsvorgang nicht durchgeführt werden sollte, kann es vorkommen, dass während der Kaffeezubereitung Wasser über die Ränder des Kaffeepads-Siebträgers tritt.
4. Wie unter den Punkten 4, 5 und 6 des vorherigen Abschnitts vorgehen.
5. Um das Kaffeepad zu entnehmen, den Drucktaste des Filterhalters drücken und es entfernen.
6. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine, den Wahldrehschalter auf die Position "O" drehen (Abb.13).

Verwenden Sie zur Kaffeezubereitung "illycaffè"-Pads, bedienen Sie sich des entsprechenden Filterhalter. Legen Sie das Kaffeepad mit der Aufschrift illy nach unten und achten Sie darauf, daß die lange Seite des Pads liegt wie im Abbildung.



ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

1. Für die Zubereitung des espressokaffees ausreichend große Tassen benutzen.
2. Den Wahldrehschalter auf die Position ☞ (Abb.15) drehen und abwarten bis die Kontrolllampe „OK“ (Abb.6) aufleuchtet. Das Aufleuchten der Lampe zeigt an, dass der Heizkessel die Idealtemperatur zur Erzeugung von Dampf erreicht hat.
3. Währenddessen ein Gefäß mit ungefähr 100 Gramm Milch pro Cappuccino füllen. Die Milch sollte Kühlschranktemperatur (nicht warm!) haben. Bei der Wahl des Milchgefäßes muss bedacht werden, dass sich das Milchvolumen verdoppelt oder verdreifacht.
4. Das Gefäß mit der Milch unter die Aufschäumdüse stellen (Abb.16).
5. Die Aufschäumdüse ungefähr 2 cm tief in die Milch eintauchen und den Dampfdruckknopf gegen den Uhrzeigersinn, Abb.17, drehen (je nachdem wie weit Sie den Dampfdruckknopf drehen, kann die aus der Aufschäumdüse austretende Dampfmenge variiert werden). Nun beginnt die Milch an Volumen zuzunehmen und cremig zu werden.
6. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht worden ist (der Idealwert liegt bei 60°C), die Dampfabgabe unterbrechen. Dazu den Dampfdruckknopf im Uhrzeigersinn drehen und gleichzeitig den Wahldrehschalter auf "O" stellen (Abb.13).
7. Die aufgeschäumte Milch in die mit dem zuvor zubereiteten Espresso gefüllten Tassen gießen. Der Cappuccino ist fertig: Nach Belieben zuckern und den Schaum mit etwas Schokopulver bestreuen.

WICHTIG: Die Aufschäumdüse nach jedem Gebrauch reinigen. Dazu wie folgt vorgehen:

1. Einige Sekunden lang etwas Dampf ablassen. Dazu den Dampfdruckknopf drehen (Abb.17).
2. Mit einer Hand den oberen Teil festhalten und mit der anderen Hand den Aufschäumer abschrauben, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen und von der Düse abziehen (Abb.18).
3. Die Dampf Düse entnehmen, indem Sie sie vom Abgaberohr abziehen.
4. Den Aufschäumer und die Dampf Düse mit lauwarmem Wasser gründlich reinigen.
5. Überprüfen Sie, dass die beiden in Abb.19 angegebenen Öffnungen nicht verstopft sind. Gegebenenfalls diese unter Zuhilfenahme einer Nadel säubern.
6. Die Dampf Düse wieder montieren, indem Sie sie in das Dampfaustrittsrohr einfügen. Dabei müssen der Pfeil A und die Raste B wie in Abb.20 angegeben übereinstimmen.

7. Den Aufschäumer wieder montieren, indem Sie ihn tief in die Dampfdüse hineinschieben. Dabei müssen der Pfeil C und die Raste B wie in Abb.21 übereinstimmen. Danach den Aufschäumer gegen den Uhrzeigersinn drehen.

WARMWASSERERZEUGUNG

1. Die Maschine durch Drehen des Wahldrehschalters auf die Position  (Abb. 4) stellen.
2. Ein Gefäß unter die Aufschäumdüse stellen.
3. Sobald die Kontrolllampe „OK“ aufleuchtet, den Wahldrehschalter auf  stellen (Abb.7) und gleichzeitig den Dampfdrehknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abb.17): Das warme Wasser wird aus der Aufschäumdüse austreten;
4. Zur Unterbrechung des Warmwasseraustritts, den Dampfdrehknopf im Uhrzeigersinn drehen und den Wahldrehschalter auf „O“ stellen.

REINIGUNG UND WARTUNG

REINIGUNG DES FILTERHALTERS FÜR KAFFEEPADS (FALLS MITGELIEFERT)

Hin und wieder den Filterhalter für Kaffeepads wie folgt reinigen:

- Die Drucktaste des Filterhalters drücken und den Filter wie in Abbildung 22 dargestellt entnehmen.
- Überprüfen, ob die Löcher des Filters verstopft sind. Gegebenenfalls den Filter mit warmem Wasser gründlich reinigen und mit einem Scheuerschwamm abreiben.
- Das Innere des Filterhalters und die Gummidichtung reinigen;
- Den Filter wieder einsetzen;

Den Filterhalter niemals in der Geschirrspülmaschine spülen.

REINIGUNG DER HEIßWASSER-DUSCHE ESPRESSO

Mindestens einmal im Jahr muss die Dusche des Espressoessels wie folgt gereinigt werden :

- Sicherstellen, dass die Kaffeemaschine nicht mehr heiß und der Netzstecker gezogen ist;
- Unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers, die Schraube, die die Dusche des Espressoessels (Abb. 23) fixiert, abschrauben;
- Mit einem feuchten Tuch die Fläche des Kessels, wo die Dusche positioniert war, reinigen;
- Die Dusche mit etwas Geschirrspülmittel solange abbürsten, bis die Löcher sauber sind.
- Die Dusche nochmals unter dem Wasserhahn abspülen und dabei gut abreiben.
- Die Dusche des Espressoessels wieder montieren.

SONSTIGE REINIGUNGEN

1. Zur Reinigung der Kaffeemaschine keine scheuernden Löse- oder Spülmittel verwenden, sondern nur mit einem feuchten, weichen Tuch abwischen.
2. Die Auffangschale herausnehmen, leeren und regelmäßig reinigen.
3. Den Wasserbehälter für den Espresso reinigen.
4. Während der Reinigung darf die Kaffeemaschine wie alle Elektrogeräte nie in Wasser eingetaucht werden.

ACHTUNG: Während der Reinigung, die Kaffeemaschine niemals ins Wasser eintauchen: Es handelt sich um ein Elektrogerät.

ENTKALKEN

Das Gerät sollte nach ungefähr 200 Kaffeezubereitungen entkalkt werden. Verwenden Sie dafür die handelsüblichen Spezialprodukte zum Entkalken von espressomaschinen. Falls Sie diese Produkte nicht finden sollten, kann auch folgendermaßen vorgegangen werden:

1. Den Wasserbehälter mit 1 Liter Wasser füllen;
2. Darin 2 Löffel (ungefähr 30 Gramm) Zitronensäure (in der Apotheke oder Drogerie zu finden) lösen;
3. Den Wahldrehschalter auf die Position  drehen und abwarten bis die Kontrolllampe „OK“ aufleuchtet.
4. Sicherstellen, dass der Filterhalter nicht eingerastet ist und ein Gefäß unter die Dusche der Kaffeemaschine stellen;
5. Den Wahldrehschalter auf die Position  drehen und die im Behälter enthaltene Lösung bis zur Hälfte ablassen. Zur Unterbrechung dieses Vorgangs den Wahldrehschalter auf die Position O stellen.
6. Die Lösung ungefähr 15 Minuten lang einwirken lassen, dann den Rest des Behälterinhalts herauslaufen lassen.
7. Zum Entfernen der Lösungs- und Kalkreste, den Behälter gut ausspülen, mit sauberem Wasser füllen und an seinem Platz einsetzen.
8. Den Wahldrehschalter auf die Position  drehen, die Lösung bis zur vollständigen Entleerung des Behälters herauslaufen lassen;
9. Den Wahldrehschalter auf die Position  drehen und die Vorgänge 7 und 8 erneut wiederholen.

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

STÖRUNG	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	ABHILFE
Es kommt kein Kaffee mehr heraus	• Kein Wasser im Behälter. • Die Öffnungen der Ausgüsse des Filterhalters sind verstopft. • Die Duschse des Espressoessels ist verstopft. • Der Behälter wurde nicht korrekt eingesetzt und das Ventil am Behälterboden ist nicht geöffnet.	• Den Wasserbehälter auffüllen. • Die Öffnungen der Ausgüsse reinigen. • Entsprechend den Anleitungen im Kapitel „Reinigung der Heißwasser-Dusche Espresso“ vorgehen. • Den Behälter leicht andrücken, damit sich das Ventil am Behälterboden öffnet.
Der Espresso kaffee tropft aus den Rändern des Filterhalters anstatt aus den Löchern	• Der Filterhalter wurde nicht richtig eingesetzt. • Die Kesseldichtung hat an Elastizität verloren. • Die Öffnungen der Ausgüsse des Filterhalters sind verstopft.	• Den Filterhalter korrekt einsetzen und bis zum Anschlag zudrehen. • Die Kesseldichtung bei einer Kundendienststelle auswechseln lassen • Die Öffnungen der Ausgüsse reinigen.
Der Espresso kaffee ist kalt	• Die Kontrolllampe „OK“ Espresso leuchtet nicht auf, wenn die Kaffeeabgabe-Taste gedrückt wird. • Das Gerät wurde nicht vorgeheizt; • Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	• Abwarten, bis die Kontrolllampe „OK“ Espresso aufleuchtet. • Das Gerät wie im Abschnitt „Vorheizen der Maschine“ beschrieben vorheizen; • Die Tassen vorwärmen. Dazu die Tassen mit heißem Wasser abspülen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe	• Der Wasserbehälter ist leer. • Der Behälter ist nicht richtig eingesetzt und das Ventil am Behälterboden nicht geöffnet.	• Den Behälter auffüllen. • Den Behälter leicht andrücken, damit sich das Ventil am Behälterboden öffnet.
Die Kaffeecreme ist hell (der Kaffee fließt schnell aus dem Ausguss)	• Das Kaffeepulver wurde nicht ausreichend zusammengepresst • Zu wenig Kaffeepulver • Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen	• Das Kaffeepulver stärker zusammenpressen • Mehr Kaffeepulver verwenden. • Nur Kaffeepulver für Espresso kaffeemaschinen verwenden
Die Kaffeecreme ist dunkel (der Kaffee tropft zu langsam aus dem Ausguss)	• Das Kaffeepulver ist zu stark gepresst • Zu viel Kaffeepulver • Die Heißwasser-Dusche Espresso ist verstopft • Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen	• Das Kaffeepulver weniger stark pressen • Weniger Kaffeepulver verwenden. • Entsprechend den Angaben im Kapitel „Reinigung der Heißwasser- Dusche Espresso“ reinigen • Nur Kaffeepulver für Espresso kaffeemaschinen verwenden
Der Kaffee hat einen sauren Geschmack	• Die Maschine wurde nach dem Entkalken nicht ausreichend ausgespült.	• Das Gerät wie im Kapitel „Entkalken“ beschrieben erneut ausspülen
Bei der Cappuccino-Zubereitung schäumt die Milch nicht genügend	• Die Milch ist nicht kalt genug. • Die Aufschäumvorrichtung ist verschmutzt.	• Immer Milch aus dem Kühlschrank verwenden. • Die Löcher der Cappuccino-Düse sorgfältig reinigen, insbesondere die in Abbildung 19.

NL

Alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken eerst deze handleiding zorgvuldig lezen. Alleen op deze wijze bereikt U de beste resultaten en de hoogste veiligheid.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

De volgende termen zullen voortdurend worden gebruikt op de volgende bladzijden.

1. Filterhouder voor gemalen koffie
2. Filter voor 1 kopje
3. Filter voor 2 kopjes
4. Filterhouder voor servings (indien voorzien)
5. Stoomknop
6. Aandrukplaatje
7. Borsteltje
8. Elektriciteits snoer
9. OK-lampje
10. Lampje  (apparaat aan) voor de koffiefunctie
11. Keuzeknop
12. Positie  voor Koffie en water
13. Positie Zet
14. Stoomlampje  (apparaat aan) in de stoomfunctie
15. Maatlepeltje
16. Sproeier hogedrukreservoir
17. Cappuccinomondstuk
18. Stoomopening
19. Afgiftepijp
20. Water reservoir
21. Deksel water reservoir

AANWIJZINGEN VOOR DE VEILIGHEID

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het maken van espresso en het produceren van heet water en stoom. **Brandt u niet aan het hete water of de stoom.**
- Raak geen hete onderdelen aan.
- Controleer het apparaat zorgvuldig nadat u het uitgepakt heeft. Gebruik het apparaat niet in geval van twijfel en neem contact op met een erkende elektricien.
- Houd het verpakkingsmateriaal (plastic zakken e.d.) uit de buurt van kinderen.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bedoeld. Elk ander gebruik wordt daarom onjuist en gevaarlijk beschouwd.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor enigerlei schade door onjuist of oneigelijk gebruik.
- Raak het apparaat nooit aan met natte of vochtige handen of voeten.
- Laat kinderen of onbevoegden het apparaat niet zonder toezicht bedienen.

- Probeer het apparaat niet zelf te repareren wanneer het niet of slecht functioneert. Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een erkende elektricien. De veiligheid van het apparaat kan alleen zo verzekerd worden.
- Het snoer van het apparaat moet niet door de gebruiker zelf vervangen worden, omdat daar speciaal gereedschap voor nodig is. Als het snoer beschadigd is of vervangen moet worden, moet men zich uitsluitend tot een door de fabrikant bevoegde Klantendienst wenden.

INSTALLATIE

- Plaats het apparaat op een werkvlak ver van waterkranen en wastafels.
- Controleer dat de spanning van het elektriciteitsnet overeenkomt met die aangegeven op het gegevensplaatje van het apparaat. Het apparaat alleen aansluiten met een stopcontact met een minimaal draagvermogen van 10 A en voorzien van een efficiënte aarde. De fabrikant kan niet verantwoordelijk geacht worden voor eventuele ongelukken veroorzaakt door het gebrek aan aarde van de installatie.
- In geval van incompatibiliteit tussen stopcontact en stekker van het apparaat, de stekker laten vervangen met een van het geschikte type.
- Installeer nooit het apparaat in een omgeving die een temperatuur van 0°C of lager kan bereiken (indien het water vriest zal het apparaat beschadigen).
- Als het elektriciteits snoer langer is dan de afstand tot het stopcontact, kan het overvallige gedeelte van het snoer in het apparaat worden gedaan door het snoer terug te duwen in het gat waaruit het komt.

HANDELINGEN VOOR HET MAKEN VAN ESPRESSOKOFFIE

HET VULLEN VAN HET WATERRESERVOIR

Haal het deksel van het waterreservoir (afb. 1) weg, en verwijder vervolgens het reservoir door het omhoog te trekken (afb. 2). Vul het reservoir met schoon en koud water. Nooit de lijn MAX overschrijden (afb. 3). Duw het deksel weer op zijn plaats, zodat de klep in de bodem van het reservoir opengaat.

Een eenvoudiger manier om het reservoir te vullen is door er met een kan water in te gieten.

OPMERKING: zet het apparaat nooit aan zonder water in het reservoir, en denk er altijd aan het water bij te vullen wanneer het niveau nog maar een paar centimeter boven de bodem staat.

VOORVERWARMING VAN DE KOFFIEGROEP

Om espressokoffie op de juiste temperatuur te krijgen, moet het apparaat beslist worden voorverwarmd: draai de keuzeknop minstens een half uur voordat u koffie wilt zetten in de stand  (afb. 4). Laat hierbij de filterhouder in het apparaat zitten (en controleer altijd of de stoomknop dicht is). De filterhouder wordt bevestigd door hem onder de sproeier van het hogedrukreservoir te steken met de handgreep naar links, zie afb. 5, hem omhoog te duwen en tegelijkertijd naar rechts te draaien; doe dit met een besliste beweging. Zet na een half uur de koffie op de manier die beschreven wordt in het volgende hoofdstuk.

Als alternatief kunt u ook het volgende doen, om het apparaat sneller voor te verwarmen:

1. Zet het apparaat aan door de keuzeknop in de stand  (afb. 4) te draaien en bevestig de filterhouder in het apparaat zonder hem met gemalen koffie te vullen.
2. Zet een kopje onder de filterhouder.
Gebruik hetzelfde kopje als waarin u koffie gaat zetten, zodat het al voorverwarmd wordt.
3. Wacht tot het OK-lampje (afb. 6) gaat branden, en draai meteen daarna de keuzeknop in de stand  (afb. 7), laat het water naar buiten komen totdat het OK-lampje uitgaat, en stop de afgifte door de keuzeknop in de stand  (afb. 4) te draaien.
4. Ledig het kopje, wacht totdat het controlelampje "OK" uitgaat en herhaal opnieuw dezelfde handeling.

ESPRESSO KLAARMAKEN MET FILTERHOUDER VOOR DE GEMALEN KOFFIE

1. Voor het zetten van een espresso dient u, na het apparaat te hebben voorverwarmd zoals beschreven in de vorige paragraaf, de filter voor 1 kopje (de kleinste van de twee die bij het apparaat geleverd worden) in de filterhouder (afb. 8) te plaatsen die gevuld is met een afgestreken maatschepje gemalen koffie, ongeveer 7 gram (afb. 9). Als U twee kopjes espresso wilt zetten gebruikt u de filter voor 2 kopjes (de grootste van de twee die bij het apparaat geleverd worden) en vul hem met twee maatschepjes koffie (ongeveer 6+6 gram).
2. Verdeel de gemalen koffie gelijkmatig en druk hem licht aan met het aandrukplaatje (afb. 10).
OPMERKING: het aandrukken van de gemalen koffie is heel belangrijk om een goede espresso te zetten. Als de koffie teveel wordt aangedrukt komt

de koffie langzaam naar buiten en zal de crème donker zijn. Als hij weinig aangedrukt wordt komt de koffie te snel naar buiten en zal er weinig crème zijn die verder te licht van kleur is.

3. Verwijder eventuele overtollige koffie van de rand van de filterhouder en zet deze in het apparaat vast, **altijd zo ver mogelijk draaien (afb. 5).**
4. Zet het kopje of de kopjes, het liefst voorverwarmd door deze met warm water af te spoelen, onder de mondstukken van de filterhouder (afb. 11).
5. Controleer dat het Espresso OK-lampje (afb. 6) brandt (als het uit is, wachten tot het gaat branden), en druk vervolgens op de espressoknop (afb. 7) tot de gewenste hoeveelheid bereikt is. Stop de afgifte door de keuzeknop in de stand  (fig. 4).
6. Om de filterhouder los te maken draai de handgreep van rechts naar links.
LET OP: om spatten te vermijden nooit de filterhouder losmaken terwijl het apparaat koffie afgeeft.
7. Om de gebruikte koffie te verwijderen dient u de filter geblokkeerd te houden met de klem in de handgreep en de filterhouder op zijn kop leeg te kloppen (afb. 12).
8. Draai de keuzeknop in de stand "O" (afb. 13) om het apparaat uit te zetten.

LET OP: als u het apparaat voor het eerst gebruikt, moeten alle accessoires en interne circuits worden uitgespoeld door minstens 5 kopjes te vullen zonder daarbij koffie te gebruiken.

ESPRESSO KLAARMAKEN MET DE FILTERHOUDER VOOR DE SERVINGS (INDIEN VOORZIEN)

1. Laat het apparaat voorverwarmen zoals beschreven in de paragraaf Voorverwarming van de koffiegroep, en laat hierbij de filterhouder in het apparaat zitten. Op die manier wordt warmere koffie gezet, en verder garandeert de voorverwarming een betere werking van de pakkingen van de filterhouder.
2. Druk de knop van de filterhouder en plaats de serving op de filter (afb. 14).

NOTA: Gebruik servings volgens de norm ESE, die vermeld staat op de verpakkingen van het volgende merk:



De norm ESE is een systeem dat wordt aangenomen door de grootste producenten van servings, met het

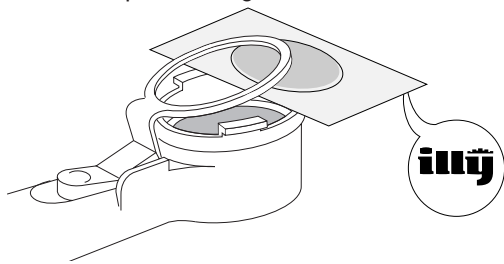
oog op de eenvoudige en schone bereiding van espresso.

3. Maak het filterhouder aan het apparaat vast door altijd zo ver **mogelijk te draaien (afb. 5).**

BELANGRIJK: Als u een filterhouder voor servings gebruikt, dient u na het gebruik van de filterhouder voor gemalen koffie, eventueel koffiegruis te verwijderen (zie figuur) dat zich vastgehecht heeft aan de opening van het stoomreservoir. Doet u dit niet, dan kan het gebeuren dat water over de rand van de filterhouder voor servings loopt terwijl u koffie zet.

4. Handel als omschreven onder de punten 4, 5 en 6 van de vorige paragraaf.
5. Verwijder de serving door de knop van de filterhouder te drukken.
6. Draai de keuzeknop in de stand "O" (afb. 13) om het apparaat uit te zetten.

Indien U voor Uw espressokoffie de capsules type "illycaffè" gebruikt, bedient U zich dan van de daarvoor bestemde filterhouder; plaats de espressosachet, erop lettend dat het **opschrift "illy"** naar beneden gekeerd is en de lange kant van de capsule vallen zoals op afbeelding.



EEN CAPPUCCINO ZETTEN

1. Zet de espressokoffie als onder de vorigen paragrafen, in voldoende grote koppen.
2. Draai de keuzeknop in de stand  (afb. 15) en wacht tot het OK-lampje (afb. 6) gaat branden. Als het lampje gaat branden, wil dat zeggen dat het hogedrukreservoir de ideale temperatuur heeft bereikt om stoom te produceren.
3. Vul intussen een kannetje met ongeveer 100 gram melk voor elke cappuccino die u wilt maken. De melk moet op koelkasttemperatuur zijn (niet warm!). Houd er bij de keuze van het kannetje rekening mee dat de melk ongeveer 2 of 3 keer zo veel wordt als het geklopt wordt.
4. Zet het kannetje met de melk onder het cappuccinomondstuk (afb. 16).
5. Dompel het cappuccinomondstuk ongeveer 2 cm onder in de melk en draai de stoomknop (3) tegen de klok in, afb. 17 (als u de knop verder of minder ver draait,

varieert u de hoeveelheid stoom die uit het cappuccinomondstuk komt). Op dit punt begint het volume van de melk toe te nemen en ziet het er romig uit.

6. Als de gewenste temperatuur bereikt is (ideaal is 60°C), moet de stoomafgifte worden gestopt door de stoomknop met de klok mee te draaien, en de keuzeknop tegelijkertijd op "O" te zetten (afb. 13).
7. Giet de geëmulgeerde melk in de koppen met espresso die al eerder zijn gemaakt. De cappuccino is klaar: doe er naar believen suiker in en strooi er, als u dat wenst, wat cacaopoeder overheen.

BELANGRIJK: maak het cappuccinomondstuk altijd schoon na het gebruik. Ga als volgt te werk:

1. Laat gedurende enkele seconden stoom wegvloeien door de stoomknop (afb. 17) te draaien.
2. Houd met één hand het bovenste deel vast en schroef met de andere hand het cappuccinomondstuk los met de klok mee, en haal hem van het mondstuk (afb. 18).
3. Verwijder het stoommondstuk door hem weg te halen van het afgiftepijpje.
4. Was het cappuccinomondstuk en het stoommondstuk zorgvuldig met lauw water.
5. Controleer of de twee openingen van afb. 19 niet verstopt zitten. Maak hen indien nodig schoon met een speld.
6. Plaats het stoommondstuk terug in de stoompijp, en laat de pijl A samenvallen met het merkteken B, die op afbeelding 20 staan aangegeven.
7. Plaats het cappuccinomondstuk terug door het in het einde van het stoommondstuk te steken, waarbij de pijl C en het merkteken B samen moeten vallen zoals op afbeelding 21, en draai hem vervolgens tegen de klok in.

WARM WATER PRODUCEREN

1. Zet het apparaat aan door de keuzeknop in de stand  te zetten (afb. 4).
2. Zet een kopje onder het cappuccinomondstuk.
3. Als het OK-lampje gaat branden, zet u de keuzeknop op  (afb. 7) en draait u tegelijkertijd de stoomknop tegen de klok in (afb. 17): het hete water komt uit het cappuccinomondstuk.
4. Om het warme water te stoppen moet de stoomknop tegen de klok in worden gedraaid en moet de keuzeknop op "O" worden gezet.

SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

REINIGING VAN DE FILTERHOUDER VOOR SERVINGS (INDIEN MEEGELEVERD).

Maak af en toe de filterhouder voor servings op de volgende wijze schoon:

- Druk de knop van de filterhouder en verwijder de filter zoals is aangegeven in de afb. 22.
- controleer dat de openingen van de filter niet verstopt zitten. Indien nodig zorgvuldig schoonmaken met warm water en met een schuursponsje.
- Maak de binnenzijde van de filterhouder en de rubberen pakking schoon;
- Plaats de filter weer in;

Was de filterhouder nooit in de vaatmachine.

SCHOONMAAK VAN DE SPROEIER VAN HET ESPRESSO HOGEDRUKRESERVOIR

Tenminste eenmaal per jaar moeten de openingen van het espresso hogedrukreservoir schoongemaakt worden op de volgende wijze:

- controleer dat het koffieapparaat niet warm is en dat de stekker uit het stopcontact gehaald is;
- draai met behulp van een schroevendraaier de schroef los die de sproeier van het espresso hogedrukreservoir vastmaakt (afb. 23);
- maak met een vochtig doek het hogedrukreservoir op de plaats waar de sproeier heeft gezeten schoon (fig. 24);
- borstel de sproeier met een vaatwasmiddel af totdat alle openingen schoon zijn.
- spoel de sproeier onder de kraan af door deze voortdurend te wrijven.
- monteer de sproeier van het espresso hogedrukreservoir weer;

ANDERE SCHOONMAAK HANDELINGEN

1. Voor het schoonmaken van het apparaat gebruik geen oplosmiddelen of schuurmiddelen. Het is voldoende een vochtig zacht doek te gebruiken.
2. Verwijder, ledig en was af en toe het lekbakje.
3. Maak het espresso waterreservoir schoon.
4. Dompel, tijdens het schoonmaken, nooit het apparaat in het water: het is een elektrisch apparaat.

LET OP: dompel het apparaat bij het schoonmaken nooit onder in water, het is nl. een elektrisch apparaat.

ONTKALKING

Het is raadzaam het apparaat ongeveer iedere 200 espresso's te ontkalken. Er wordt aangeraden speciale ontkalkingsprodukten voor espresso apparaten, die in de handel verkrijgbaar zijn, te gebruiken. Als deze produkten niet verkrijgbaar zijn volg dan deze procedure:

1. Vul het waterreservoir met 1 liter water;
2. Los 2 eetlepels (ongeveer 30 gram) citroenzuur op (verkrijgbaar bij de apotheek of drogisterij);
3. Draai de keuzeknop in de stand  en wacht tot het OK-lampje gaat branden.
4. Controleer dat de filterhouder niet vast zit en plaats een bakje onder de sproeier van het apparaat;
5. Draai de keuzeknop in de stand  en laat de helft van de oplossing uit het reservoir naar buiten komen. Stop de stroom vervolgens door de keuzeknop in de stand "O" te zetten.
6. Laat de oplossing voor ongeveer 15 minuten inwerken, begin weer de afgifte totdat het reservoir helemaal leeg is.
7. Om resten van de oplossing en van het kalk te verwijderen, spoel het reservoir goed af, vul met schoon water en zet terug op zijn plaats.
8. Draai de keuzeknop in de stand  en laat water naar buiten komen totdat het reservoir helemaal leeg is;
9. Draai de keuzeknop in de stand  en herhaal de handelingen 7 en 8 nog een keer.

Reparaties aan het espresso apparaat nodig vanwege kalkproblemen worden niet door garantie gedekt als de boven omschreven ontkalking niet regelmatig uitgevoerd wordt.

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Er komt geen espresso uit het apparaat	• Geen water in het reservoir • De openingen van het mondstuk van de filterhouder zitten verstopt • De sproeier van het espresso hogedrukreservoir zit verstopt • Het reservoir is niet goed ingevoerd en de klep op de bodem is niet open.	• Vul het waterreservoir • Maak de openingen van het mondstuk schoon. • Voer de schoonmaak handelingen zoals is aangegeven in het hoofdstuk "Schoonmaak van de sproeier van het espresso hogedrukreservoir" • Druk lichtjes op het reservoir om de klep op de bodem te openen.
De espresso druppelt langs de randen van de filterhouder in plaats van door de openingen	• De filterhouder zit niet goed op zijn plaats. • De pakking van het espresso hogedrukreservoir is niet meer elastisch • De openingen van de mondstukken van de filterhouder zitten verstopt.	• Bevestig de filterhouder goed en draai hem zo ver mogelijk • De pakking van het espresso hogedrukreservoir laten vervangen door een Service Centrum. • Maak de openingen van de mondstukken schoon.
De espresso is koud	• Het espresso OK-lampje brandt niet op het moment dat de espressoknop gedrukt wordt. • De voorverwarming is niet uitgevoerd • De kopjes zijn niet voorverwarmd;	• Wacht totdat het OK-lampje gaat branden • Voer de voorverwarming uit zoals beschreven in de paragraaf "Voorverwarming van het Apparaat"; • Verwarm de kopjes voor door deze met warm water te spoelen.
De pomp maakt veel lawaai	• Het waterreservoir is leeg • Het reservoir is slecht ingevoerd en de klep op de bodem is niet open.	• Vul het reservoir • Druk lichtjes op het reservoir om de klep op de bodem te openen.
De koffieschuim is licht van kleur (de koffie loopt te snel uit het mondstuk)	• De gemalen koffie is te weinig aangedrukt • Er is te weinig gemalen koffie gebruikt • De koffie is te grof gemalen	• Druk de gemalen koffie meer aan • Gebruik een grotere hoeveelheid koffie • Gebruik alleen gemalen koffie die bestemd is voor espresso apparaten
De koffie is te donker van kleur (de koffie komt langzaam uit het mondstuk)	• De gemalen koffie is te veel aangedrukt • Er is te veel gemalen koffie • De sproeier van het espresso hogedrukreservoir zit verstopt • De koffie is te fijn gemalen	• Druk de koffie minder aan • Gebruik een kleinere hoeveelheid gemalen koffie. • De schoonmaak handelingen uitvoeren zoals is aangegeven in het hoofdstuk "Schoonmaak van de sproeier van het espresso hogedrukreservoir" • Gebruik alleen gemalen koffie die bestemd is voor espresso apparaten
De koffie heeft een zure smaak	• Er is onvoldoende gespoeld na de ontkalking	• Het apparaat spoelen zoals is aangegeven in het hoofdstuk "ONTKALKING".
De melk schuimt niet bij het maken van cappuccino	• De melk is niet koud genoeg • Het emulgeer onderdeel is vuil	• Gebruik altijd melk op koelkasttemperatuur. • Maak de openingen van het emulgeer onderdeel zorgvuldig schoon in afb. 19

E

Leer atentamente este manual de instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato. Solamente así se obtendrán los mejores resultados y la máxima seguridad durante su utilización.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

La siguiente terminología se repetirá en las páginas sucesivas.

1. Portafiltro para café molido
2. Filtro 1 taza
3. Filtro 2 tazas
4. Portafiltro para pastillas (si está previsto)
5. Manecilla vapor
6. Pisacafé
7. Apoya tazas
8. Cable de alimentación
9. Luz testigo OK
10. Luz testigo  (máquina encendida) en funcionamiento café
11. Llave selector
12. Posición  salida de café/agua
13. Posición apagar
14. Luz testigo vapor  (máquina encendida) en funcionamiento café
15. Medidor café
16. Vaporizador caldera
17. Emulsionador
18. Boquilla vapor
19. Tubo erogación
20. Depósito del agua
21. Tapadera depósito del agua

ADVERTENCIAS PARA SU SEGURIDAD

- Esta máquina está construida para hacer café y calentar líquidos: **atención a no quemarse con los chorros de agua o de vapor por un uso incorrecto de la misma.**
- No tocar las partes calientes
- Después de haber quitado el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato. En caso de dudas no lo utilicen y diríjase a personal profesionalmente calificado.
- Los elementos del embalaje (bolsitas de plástico, espuma de poliestireno, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños por ser potenciales fuentes de peligro.
- Este aparato tendrá que destinarse sólo al uso para el cual ha sido concebido, es decir para uso doméstico. Cualquier otro uso es incorrecto y por consiguiente peligroso.

- El fabricante no puede ser considerado responsable de eventuales daños derivados de uso incorrecto, erróneo e irracional.
- No tocar el aparato con manos o pies mojados o húmedos.
- No permitir que el aparato sea usado por niños o por incapaces sin vigilancia.
- En caso de avería y/o mal funcionamiento del aparato, apagarlo y no forzarlo.
Para la eventual reparación dirigirse solamente a un Centro de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante y requerir la utilización de piezas de repuesto originales. La falta de respeto a lo sobredicho puede comprometer la seguridad del aparato.
- El cable de alimentación de este aparato no debe ser sustituido por el usuario, ya que para su sustitución es necesaria una herramienta especial. Si el cable se dañara o si fuera necesario reemplazarlo, diríjase únicamente a un Centro de Asistencia autorizado por el fabricante

INSTALACIÓN

- colocar el aparato sobre una superficie de trabajo alejada de los grifos del agua y pilas.
- comprobar que la tensión de la red eléctrica corresponde a la tensión indicada en la placa de datos del aparato. Enchufar el aparato solamente a una toma de corriente con una capacidad mínima de 10 A y dotada de una puesta a tierra adecuada. El fabricante no será responsable por eventuales accidentes causados por la falta de la puesta a tierra del equipo.
- si la toma y el enchufe del aparato son incompatibles, hacer sustituir la toma por otra adecuada por personal calificado.
- no instalar nunca la máquina en un ambiente cuya temperatura pueda descender o ser igual a 0°C (si el agua se congela, el aparato puede estropearse).
- Si el cable de alimentación es más largo de la distancia necesaria para llegar al enchufe de corriente, se puede colocar la parte sobrante en el interior de la máquina empujando el cable hacia dentro por el orificio de salida de éste.

CÓMO OPERAR PARA HACER EL CAFÉ EXPRÉS LLENADO DEL DEPÓSITO AGUA

Quitar la tapa del depósito agua (fig.1), después extraer el depósito tirando de él hacia arriba (fig. 2). Llenar el depósito de agua fresca y limpia. No superar nunca la línea de MAX (fig. 3). Volver a colocar el depósito ejerciendo presiones ligeras para que se abra la válvula situada en la parte inferior del depósito.

A continuación, llenar el depósito simplemente sin quitarlo y verter el agua directamente con una jarra.

NOTA: no poner nunca en funcionamiento el aparato sin el agua en el depósito y no olvidarse nunca de llenarlo cuando el nivel se encuentra a un par de centímetros del fondo.

PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ

Para obtener un café expés a la temperatura ideal, es absolutamente necesario precalentar la máquina. Girar la llave selector en la posición  (fig. 4) al menos media hora antes de hacer el café y asegurarse de dejar enganchado el portafiltro en la máquina (comprobar siempre que la llave vapor esté cerrada). Para enganchar el portafiltro, colocarlo debajo del vaporizador caldera con la empuñadura orientada hacia la izquierda, véase fig. 5, empujarlo hacia arriba y al mismo tiempo dar vueltas a la empuñadura hacia la derecha, dar vueltas enérgicamente. Transcurrida media hora, hacer el café siguiendo las modalidades descritas en el capítulo siguiente.

Alternativamente, para agilizar la operación de precalentamiento, se puede proceder también de esta forma:

1. Encender la máquina girando la llave selector hasta la posición  (fig. 4) y enganchar el portafiltro en la máquina sin llenarlo de café molido.
2. Poner una taza debajo del portafiltro. Utilizar la misma taza, en la que se preparará el café para precalentarla.
3. Esperar hasta que se encienda la luz testigo OK (fig. 6) e inmediatamente después girar la llave selector en la posición  (fig. 7), dejar salir el agua hasta que se apague la luz testigo OK, después interrumpir la erogación girar la llave selector en posición  (fig. 4).
4. Vaciar la taza, esperar hasta que la luz testigo "OK" se encienda de nuevo y repetir otra vez la misma operación.

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPÉS CON EL PORTAFILTRO PARA EL CAFÉ MOLIDO

1. Tras haber efectuado el precalentamiento de la máquina siguiendo las indicaciones del párrafo anterior, si se desea preparar sólo un café, colocar el filtro de 1 taza (el más pequeño de los dos en dotación) en el portafiltro (fig. 8) y llenarlo con 1 medidor raso de café molido, 7 gramos aproximadamente (fig. 9). Si se desea preparar dos cafés expresos utilizar el filtro de 2 tazas (el más grande de los dos en dotación) y llenarlo con dos medidores escasos de café molido (aproximadamente 6 + 6 gramos).

2. Distribuir de forma uniforme el café molido y presionarlo ligeramente con la tapa para prensar (fig. 10). *NOTA: el prensado del café molido es muy importante para obtener un buen café expreso. Si se prensa excesivamente, el café sale lentamente y la crema obtenida es de color oscuro. Sin embargo, si no se prensa suficientemente, el café saldrá demasiado rápidamente y se obtendrá poca crema de color claro.*
3. Quitar el eventual café excesivo del borde del portafiltro y enganchar el portafiltro a la máquina, dándole vueltas hasta **apretarlo del todo** (fig. 5).
4. Colocar la taza o las tazas, mejor precalentadas enjuagándolas con un poco de agua caliente, debajo de las boquillas del portafiltro (fig. 11).
5. Asegurarse de que la luz testigo ok expés (fig. 6) esté encendida (si está apagada, esperar que se encienda) pulsar el botón erogación café (fig. 7) hasta obtener la cantidad deseada. Para interrumpir, girar la llave selector en la posición  (fig. 4).
6. Para desenganchar el portafiltro, dar vueltas a la empuñadura de la derecha a la izquierda. **ATENCIÓN para evitar salpicaduras, no desenganchar nunca el portafiltro cuando la cafetera se encuentra en erogación**
7. Para eliminar el café utilizado, mantener el filtro bloqueado con la palanca pequeña específica incorporada en la empuñadura y hacer salir el café sacudiendo el portafiltro volcado (fig. 12).
8. Para interrumpir, girar la llave selector en la posición "O" (fig. 13)

ATENCIÓN: la primera vez que se use la máquina, habrá que lavar todos los accesorios y los circuitos internos, haciendo al menos cinco cafés sin utilizar café molido.

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPÉS CON EL PORTAFILTRO PARA PASTILLAS (SI ESTÁ PREVISTO)

1. Efectuar el precalentamiento de la máquina como se describe en el párrafo precalentamiento del grupo café y asegurarse que el porta filtro esté enganchado en la máquina. De esta forma, el café obtenido está más caliente, además, el precalentamiento garantiza una hermeticidad más eficaz de las juntas del porta filtro.
2. Pulsar el pulsador portafiltro y poner la pastilla sobre el filtro (fig. 14).

NOTA: Utilizar pastillas que respeten la norma ESE: indicada en todos los envases con la siguiente marca:



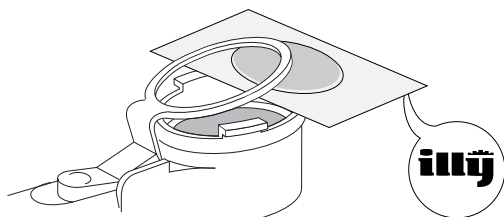
La norma ESE es un sistema aceptado por los productores de pastillas más grandes que permite preparar un café expés de forma fácil y limpia.

- Enganchar el portafiltro a la máquina **apretándolo del todo (fig. 5).**

Si se utiliza el porta filtro para pastillas, después de haber utilizado el del café molido, quitar antes los eventuales polvos de café (véase la figura) depositados en el vaporizador de la caldera. Si no se efectúa esta limpieza, el agua puede salirse mientras que se hace el café por los bordes del porta filtro para pastillas.

- Repetir el procedimiento seguido en los puntos 4, 5 y 6 del párrafo anterior.
- Para quitar la pastilla, pulsar el pulsador del portafiltro y quitarla.
- Para apagar la máquina, girar la llave selector en la posición "O" (fig.13).

Si para su café expés utiliza comprimidos tipo "serving illycaffè"; introducir el comprimido de café en el portafiltro teniendo cuidado de que la **inscripción "illy"** esté dirigida hacia abajo y que el lado largo del comprimido está como se indica en la figura.



COME OPERARE PER FARE IL CAPPUCCINO

- Preparar el café expés utilizando tazas suficientemente grandes.
- Girar la llave selector en la posición  (fig. 15) y esperar hasta que se encienda la luz testigo "OK" (fig. 6). El encendido de la luz indica que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para la producción de vapor.
- Mientras tanto, llenar un recipiente con 100 gramos aproximadamente de leche para cada capuchino, que se desea preparar. La leche debe estar parcialmente desnatada a la temperatura del frigorífico. A la hora de elegir las dimensiones del recipiente, hay que tener en cuenta que el volumen de la leche será el doble o el triple.

- Poner el recipiente con la leche debajo del emulsionador (fig. 16).

- Sumergir el emulsionador en la leche 2 cm aproximadamente y girar la llave vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj, fig. 17 (girando más o menos la llave es posible cambiar la cantidad de vapor que saldrá por el emulsionador). Entonces, la leche empezará a aumentar de volumen y asumirá un aspecto cremoso.

- Al alcanzar la temperatura deseada (el valor ideal es 60°C), interrumpir la erogación del vapor girando la llave vapor en el sentido de las agujas del reloj y al mismo tiempo colocar la llave selector en "O" (fig. 13).

- Verter la leche emulsionada en las tazas que contienen el café expés, preparado previamente. El capuchino está listo: azucarar a gusto, y si se desea, espolvorear sobre la espuma un poco de chocolate en polvo.

IMPORTANTE: limpiar siempre el emulsionador después de cada utilización. Efectuar las siguientes operaciones.

- Hacer salir un poco de vapor durante algunos segundos girando la llave vapor (fig. 17).
- Con una mano sujetar firmemente la parte superior y con la otra mano desenroscar el emulsionador dándole vueltas en el sentido de las agujas del reloj y sacarlo de la boquilla (fig. 18).
- Quitar la boquilla vapor sacándola del tubo de erogación.
- Lavar meticulosamente el emulsionador y la boquilla vapor con agua templada.
- Controlar que los dos orificios indicados en la fig. 19 no estén obstruidos. Si fuese necesario, limpiarlos con un alfiler.
- Volver a montar la boquilla vapor, introduciéndola en el tubo vapor haciendo que coincida la flecha A y la ranura B indicadas en la figura 20.
- Volver a montar el emulsionador introduciéndolo completamente en la boquilla vapor, haciendo que coincida la flecha C con la ranura B como se indica en la figura 21 y dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj.

PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

- Encender la máquina, girando la llave selector en la posición  (fig. 4).
- Colocar un recipiente debajo del emulsionador.
- Cuando la luz testigo OK se enciende, poner la llave selector en  (fig. 7) y al mismo tiempo, girar la llave vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj.

reloj (fig. 17,): el agua caliente saldrá por el emulsionador.

4. Para interrumpir la salida del agua caliente, dar vueltas en el sentido de las agujas del reloj a la llave vapor y poner la llave selector en "O".

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DEL PORTAFILTRO PARA PASTILLAS (CUANDO ESTÁ EN DOTACIÓN).

Limpiar periódicamente el portafiltro para pastillas en el modo siguiente:

- pulsar el pulsador del portafiltro y quitar el filtro como se indica en la figura 22.
- controlar que los orificios del filtro no estén obstruidos. Si es necesario, limpiarlo meticulosamente con agua caliente restregando con una esponja abrasivo.
- limpiar la parte interna del portafiltro y la junta de goma.
- volver a poner el filtro.

No lavar nunca el portafiltro en el lavavajillas

LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR CALDERA EXPRÉS

Al menos una vez anualmente, es necesario limpiar el vaporizador de la caldera exprés en el siguiente modo:

- asegurarse de que la cafetera no esté caliente y el testigo esté activado.
- con la ayuda de un destornillador, desenroscar el tornillo que fija el vaporizador de la caldera café exprés (fig. 23).
- limpiar con un paño húmedo la zona de la caldera en donde estaba situado el vaporizador (fig. 24)
- cepillar el vaporizador con un poco de detergente para platos hasta conseguir limpiar todos los orificios.
- enjuagar el vaporizador bajo el grifo restregándolo siempre.
- volver a montar el vaporizador en la caldera café exprés

OTRAS LIMPIEZAS

1. Para la limpieza de la máquina no utilizar disolventes o detergentes abrasivos. Es suficiente usar un paño húmedo y suave.
2. Sacar la bandeja recoge gotas, vaciarla y lavarla periódicamente.
3. Limpiar el depósito agua para el café exprés.
4. No introducir nunca la máquina en el agua para limpiarla; es un aparato eléctrico.

ATENCIÓN: durante la limpieza, no sumergir nunca la máquina en el agua: es un aparato eléctrico.

DECALCIFICACIÓN

Se aconseja decalcificar la máquina cada 200 cafés aproximadamente. Se aconseja utilizar productos específicos comercializados para la decalcificación de las cafeteras de café exprés. Si no se encuentran estos productos; proceder en el modo siguiente:

1. Llenar el depósito de agua con 1 litro de agua;
2. Diluir 2 cucharadas (30 gramos aproximadamente) de ácido cítrico (en venta en farmacias o droguerías).
3. Dar vueltas a la llave selector en la posición
- 6. Dejar actuar la solución durante 15 minutos aproximadamente; reanudar la erogación hasta vaciar completamente el depósito.
- 7. Para eliminar los restos de solución y de calcáreo, enjuagar correctamente el depósito, llenarlo con agua limpia y ponerlo en su alojamiento. Pulsar el botón salida café.
- 8. Girar la llave selector en la posición

La garantía no cubre las reparaciones de la cafetera derivadas de problemas de calcáreo si no han sido efectuadas regularmente las operaciones de decalcificación anteriormente descritas.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	SOLUCIÓN
No sale café exprés	- Falta de agua en el depósito. - Orificios de las boquillas del portafiltro obstruidos. - Vaporizador de la caldera café exprés obstruido. - Depósito insertado incorrectamente, válvula situada en la parte inferior cerrada.	- Llenar el depósito del agua - Limpiar los orificios de las boquillas. - Efectuar su limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del vaporizador caldera exprés" - Presionar levemente el depósito para abrir la válvula situada en el fondo.
El café exprés gotea por los bordes del portafiltro y no por los orificios.	- Portafiltro colocado incorrectamente. - La junta de la caldera café exprés ha perdido elasticidad. - Orificios de las boquillas del portafiltro obstruidos.	- Enganchar el portafiltro correctamente y apretarlo dándole vueltas hasta el máximo. - Cambiar la junta de la caldera café exprés en un centro de asistencia. - Limpiar los orificios de las boquillas.
El café exprés sale frío.	- Luz testigo OK café exprés no se enciende al pulsar el botón salida café. - No se ha efectuado el precalentamiento. - Las tazas no han sido precalentadas.	- Esperar que la luz testigo OK café exprés se encienda. - Efectuar el precalentamiento siguiendo las indicaciones del párrafo "Precalentamiento de la máquina". - Precalentar las tazas enjuagándolas con agua caliente.
La bomba produce un ruido alto.	- Depósito del agua vacío. - Depósito insertado incorrectamente, válvula situada en la parte inferior cerrada.	- Llenar el depósito. - Presionar levemente el depósito para abrir la válvula situada en el fondo.
La crema del café es clara (el café baja rápidamente por la boquilla).	- El café molido no está prensado suficientemente. - La cantidad de café molido es insuficiente. - Moledura del café gruesa.	- Aumentar el prensado del café molido. - Aumentar la cantidad de café. - Utilizar solamente café molido para cafeteras de café exprés.
La crema del café es oscura (el café baja lentamente por la boquilla).	- El café molido está prensado excesivamente - La cantidad de café molido es elevada. - Vaporizador de la caldera café exprés obstruido. - Moledura del café demasiado fina.	- Prensar menos el café. - Disminuir la cantidad de café. - Efectuar la limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del vaporizador caldera exprés" - Utilizar solamente café molido para cafeteras de café exprés.
El café tiene un sabor ácido.	El aclarado después de la decalcificación ha sido insuficiente.	Enjuagar el aparato siguiendo las indicaciones del capítulo "DECALCIFICACIÓN".
No se forma espuma mientras se hace el capuchino.	- La leche no está suficientemente fría. - El emulsionador está sucio.	- Utilizar siempre leche a la temperatura del frigorífico. - Limpiar meticulosamente los orificios del emulsionador en la figura 19.

P

Ler com atenção este livrete de instruções antes de instalar e usar o aparelho. Só assim se podem obter os melhores resultados e a máxima segurança de utilização.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A seguinte terminologia será continuamente usada nas páginas seguintes.

1. Porta-filtro para café moído
2. Filtro 1 chávena
3. Filtro 2 chávenas
4. Porta-filtro para discos de café (se previsto)
5. Manipulo do vapor
6. Calçador
7. Escova
8. Cabo de alimentação
9. Luz piloto OK
10. Luz piloto  (máquina acesa) na função café
11. Manipulo selector
12. Posição  distribuição do café e da água
13. Posição apagar
14. Luz piloto do vapor  (máquina acesa) na função vapor
15. Medidor do café
16. Duche da caldeira
17. Dispositivo de cappuccino
18. Bico do vapor
19. Tubo de emissão
20. Reservatório de água
21. Tampa reservatório de água

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- Esta máquina foi produzida para fazer café e aquecer líquidos. **Tenha cuidado quando utilizar a água ou o vapor: evite as queimaduras.**
- Não toque nas peças que estão quentes
- Depois de desembalar, verifique se a máquina não está danificada. Em caso de dúvida, não utilize a máquina e contacte um Técnico qualificado.
- Material de embalagem (sacos de plástico, material em polistireno, etc.) têm de ser mantidos fora do alcance das crianças visto as mesmas serem uma potencial fonte de risco.
- Esta máquina é apenas para a utilização doméstica. Qualquer outro tipo de utilização doméstica, é considerado impróprio ou incorrecto.
- O fabricante não se responsabiliza por danos provenientes do uso impróprio ou incorrecto desta máquina.
- Não toque no aparelho com as mãos ou os pés, molhados ou húmidos.

- Não deixe que o aparelho seja utilizado por crianças ou pessoas irresponsáveis, a não ser que supervisionadas.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento, desligue o aparelho e não force qualquer botão. As reparações devem ser efectuadas por um Centro de Serviços devidamente autorizado, utilizando peças de origem. Caso não sejam seguidos os pontos anteriores, a segurança da máquina poderá ficar comprometida.
- O fio eléctrico deste aparelho não deve ser substituído pelo utente, pois para a sua substituição é preciso utilizar utensílios especiais. No caso dos fios estarem danificados, contacte o Centro de Assistência devidamente autorizado.

INSTALAÇÃO

- Colocar o aparelho numa superfície de trabalho longe de torneiras de água e de lava-louças
- Verificar se a tensão da corrente eléctrica corresponde à indicada na chapa de identificação do aparelho. Ligar somente o aparelho a uma tomada de corrente com uma capacidade mínima de 10 A e dotada com ligação à terra eficiente. O fabricante não pode ser considerado responsável por possíveis acidentes provocados por falta de ligação à terra da instalação.
- No caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, mandar substituir a tomada por outra de tipo adequado, por pessoal qualificado.
- Nunca instalar a máquina num ambiente que possa alcançar uma temperatura inferior ou igual a 0°C (se a água congelar, o aparelho pode danificar-se)
- Se o cabo de alimentação for mais comprido do que a distância necessária para alcançar a tomada de corrente, pode-se introduzir a parte supérflua no interior da máquina empurrando o cabo pelo furo de saída do mesmo.

COMO PREPARAR O CAFÉ EXPRESSO

ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DA ÁGUA

Retirar a tampa do reservatório da água (fig. 1), depois extrair o reservatório puxando-o para cima (fig. 2). Encher o reservatório com água fresca e limpa. Nunca ultrapassar a linha MAX. (fig. 3). Introduzir novamente o reservatório premindo-o ligeiramente de modo a abrir a válvula que se encontra no fundo do mesmo.

Para maior facilidade, o reservatório pode ser enchido sem extraí-lo, deitando a água directamente com um jarro.

NOTA: nunca pôr o aparelho em funcionamento sem água no reservatório e recordar-se sempre de enchê-

lo quando o nível chega a cerca de dois centímetros do fundo.

AQUECIMENTO PRÉVIO DA MÁQUINA

Para se obter um café expresso à temperatura ideal, é absolutamente necessário aquecer previamente a máquina: girar o manípulo selector para a posição  (fig. 4) pelo menos meia hora antes de fazer o café, certificando-se de ter deixado o porta-filtro encaixado na máquina (certificar-se sempre que o manípulo do vapor esteja fechado). Para encaixar o porta-filtro, colocá-lo por baixo do duche da caldeira com o punho virado para a esquerda, ver fig. 5, empurrá-lo para cima e ao mesmo tempo girar o punho para a direita; girá-lo com força. Decorrida a meia hora, fazer o café de acordo com as modalidades descritas no capítulo seguinte.

Em alternativa, para se efectuar um aquecimento prévio mais rápido, pode-se proceder também do seguinte modo:

1. Acender a máquina girando o manípulo selector para a posição  (fig. 4) e encaixar o porta-filtro na máquina sem enchê-lo de café moído.
2. Colocar uma chávena por baixo do porta-filtro. Utilizar a mesma chávena com que se preparará o café de modo a aquecê-la.
3. Aguardar que se acenda a luz piloto OK (fig. 6) e logo depois girar o manípulo selector para a posição  (fig. 7), deixar sair a água até que se apague a luz piloto OK, depois interromper a saída girando o manípulo selector para a posição  (fig. 4).
4. Esvaziar a chávena, aguardar que a luz piloto "OK" se acenda novamente e repetir mais uma vez a mesma operação.

COMO PREPARAR O EXPRESSO COM O PORTA-FILTRO PARA O CAFÉ MOÍDO

1. Depois de se ter efectuado o aquecimento prévio da máquina, como descrito no parágrafo anterior, querendo preparar um só café, introduzir o filtro de 1 chávena (o mais pequeno dos dois) no porta-filtro (fig. 8) e enchê-lo com 1 medidor raso de café moído, cerca de 7 gramas (fig. 9). Se, pelo contrário, desejar preparar dois cafés expresso, utilizar o filtro de 2 chávenas (o maior dos dois) e enchê-lo com dois medidores mal cheios de café moído (cerca de 6 + 6 gramas).
2. Distribuir uniformemente o café moído e calcá-lo ligeiramente com o calcador (fig. 10). *NOTA: é muito importante calcar o café moído para se obter um bom café expresso. Calcando muito, o café sairá lentamente e o creme será escuro. Calcando*

pouco, o café sairá muito rapidamente e obtém-se pouco creme e de cor clara.

3. Retirar o excesso de café do bordo do porta-filtro e encaixar este na máquina, **rodando sempre até ao fundo.** (fig. 5)
4. Colocar a chávena ou as chávenas, preferivelmente depois de previamente aquecidas, enxaguando-as com um pouco de água quente por baixo dos bicos do porta-filtro (fig. 11).
5. Assegurar-se que a luz piloto OK EXPRESSO (Fig. 6) esteja acesa (se estiver apagada, aguardar que se acenda), depois premir o interruptor do café (Fig. 7) até se obter a quantidade desejada. Para interromper, girar o manípulo selector para a posição  (fig. 4).
6. Para desencaixar o porta-filtro, rodar o punho da direita para a esquerda.

ATENÇÃO: para evitar salpicos, nunca desencaixar o porta-filtro enquanto a máquina está a deitar café.

7. Para eliminar o café usado, manter o filtro bloqueado com a respectiva patilha incorporada no punho e bater o porta-filtro do café virado para baixo numa superfície rígida para soltar o café (fig. 12).
8. Para desligar a máquina do café, girar o manípulo selector para a posição "O" (fig. 13)

ATENÇÃO: a primeira vez que se usa a máquina, é necessário lavar todos os acessórios e os circuitos internos fazendo pelo menos cinco cafés sem utilizar o café moído.

COMO PREPARAR O CAFÉ EXPRESSO COM O PORTA-FILTRO PARA DISCOS DE CAFÉ (SE PREVISTO)

1. Executar o aquecimento prévio da máquina como descrito no parágrafo "AQUECIMENTO PRÉVIO DO GRUPO DE CAFÉ", assegurando-se de deixar o porta-filtro encaixado na máquina. Fazendo assim obtém-se um café mais quente e, para além disso, o pré-aquecimento garante uma vedação mais eficaz das anilhas de vedação do porta-filtro.
2. Premir o botão do porta-filtro e introduzir o disco no filtro (fig. 14).

NOTA: Utilizar discos que respeitem o standard ESE: este está indicado nas embalagens com a seguinte marca:



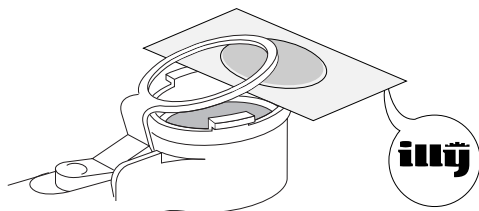
O *standard ESE* é um sistema aceite pelos maiores produtores de discos de café e permite preparar um café expresso de modo simples e limpo.

3. Encaixar o porte filtro este último na máquina, **rodando-o sempre até ao fundo (fig. 5).**

Utilizando o porta-filtro para discos de café, depois de se ter utilizado o do café moído é necessário limpar os resíduos de borras de café (ver a figura) que ficaram agarrados ao duche da caldeira. Se não for executada esta limpeza podem-se verificar saídas de água pelos bordos do porta-filtro para discos enquanto se prepara o café.

4. Proceder de modo idêntico às alíneas 4, 5 e 6 do parágrafo anterior.
5. Para retirar o disco, premir o botão do porta-filtro e retirá-lo
6. Para apagar a máquina, girar o manípulo selector para a posição "O" (fig.13).

Se, para o café-expresso, são usadas monodoses do tipo "Serving Illycaffé"; colocar a pastilha de café no portafiltro prestando atenção que a **escrita illy** esteja posicionada **para baixo** e o lado comprido da pastilha esteja como indicado na figura.



COMO PREPARAR O CAPPUCCINO

1. Preparar o café expresso utilizando chávenas suficientemente grandes .
2. Girar o manípulo selector para a posição ☞ (fig. 15) e aguardar que se acenda a luz piloto "OK" (fig. 6). O acendimento da luz indica que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor.
3. Entretanto, encher um recipiente com cerca de 100 gramas de leite por cada cappuccino que se quer preparar. O leite deve estar frio, saído do frigorífico (não quente!). Para a escolha das dimensões do recipiente, considerar que o volume do leite aumentará de 2 a 3 vezes.
4. Colocar o recipiente com o leite por baixo do dispositivo para cappuccino (fig 16).
5. Mergulhar o dispositivo para cappuccino cerca de 2 cm no leite e girar o manípulo do vapor para a esquerda, fig. 17 (girando mais ou menos o manípulo, é possível variar a quantidade de vapor

que sairá pelo dispositivo para cappuccino).

Assim, o leite começa a aumentar de volume e a apresentar-se cremoso.

6. Atingida a temperatura desejada (o valor ideal é de 60°C), interromper a emissão do vapor girando o manípulo do vapor para a direita e, ao mesmo tempo, colocar o manípulo selector em O (fig. 13).
7. Deitar o leite emulsionado nas chávenas que já têm o café expresso previamente preparado. O cappuccino está pronto: açúcarar ao gosto e, se desejar, salpicar a espuma com chocolate em pó.

IMPORTANTE: limpar sempre o dispositivo para cappuccino depois do uso. Proceder do seguinte modo

1. Deixar sair algum vapor durante uns segundos girando o manípulo do vapor (fig. 17).
2. Com uma mão segurara na parte superior e com a outra mão desaparafusar o dispositivo para cappuccino girando para a direita e retirá-lo do bico (fig. 18).
3. Retirar o bico do vapor desafiando-o do tubo de emissão.
4. Lavar muito bem o dispositivo para cappuccino e o bico do vapor com água morna.
5. Verificar se os dois furos indicados na fig. 19, não estão entupidos. Se necessário limpá-los com o auxílio de um alfinete.
6. Montar novamente o bico do vapor introduzindo-o no tubo do vapor e fazendo coincidir a seta A e a marca B indicadas na figura 20.
7. Montar novamente o dispositivo para cappuccino enfiando-o até ao fim no bico do vapor, fazendo coincidir a seta C e a marca B como indicado na figura 21 e girando-o depois para a esquerda.

PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

1. Acender a máquina girando o manípulo selector para a posição ⚡ (fig. 4).
2. Colocar um recipiente por baixo do dispositivo para cappuccino;
3. Quando a luz piloto OK se acende, colocar o manípulo selector em ☞ (fig. 7) e ao mesmos tempo girar o manípulo do vapor para a esquerda (fig. 17): a água quente sairá pelo dispositivo para cappuccino;
4. Para interromper a saída de água quente, girar para a direita o manípulo do vapor e colocar o manípulo selector em "O".

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

LIMPEZA DO PORTA-FILTRO PARA DISCOS DE CAFÉ (SE EM DOTAÇÃO)

De vez em quando limpar o porta-filtro para discos do seguinte modo:

- Premir o botão do porta-filtro e retirar o filtro como indicado na figura 22
- Controlar se os furos do filtro estão obstruídos. Se necessário, limpá-los bem com água quente e esfregando com uma esponja abrasiva.
- Limpar o interior do porta-filtro e a junta em borracha.
- Introduzir novamente o filtro.

Nunca lavar o porta-filtro na máquina de lavar louça.

LIMPEZA DO DUCHE DA CALDEIRA EXPRESSO

Pelo menos uma vez por ano é necessário limpar o duche da caldeira expresso do seguinte modo:

- Assegurar-se que a máquina de café não esteja quente e a ficha esteja tirada da tomada.
- Com uma chave de fendas, desapertar o parafusos que fixa o duche da caldeira expresso (fig. 23).
- Limpar com um pano húmido a zona da caldeira onde estava colocado o duche.
- Escovar o duche com um pouco de detergente para pratos até que os furos estejam limpos.
- Enxaguar o duche por baixo da torneira, esfregando-o sempre.
- Montar novamente o duche da caldeira expresso.

OUTRAS LIMPEZAS

1. Nunca usar solventes ou detergentes abrasivos para a limpeza da máquina. Será suficiente um pano húmido e macio.
2. Extrair a gaveta de recolha das gotas, esvaziá-la e lavá-la periodicamente.
3. Limpar o reservatório da água para o expresso.
4. Nunca mergulhar a máquina em água durante a limpeza. É um aparelho eléctrico.

ATENÇÃO: durante a limpeza, nunca mergulhar a máquina na água: é um aparelho eléctrico.

DESCALCIFICAÇÃO

É aconselhável efectuar uma descalcificação da máquina aproximadamente cada 200 cafés. Aconselha-se a utilização de produtos específicos para a descalcificação de máquinas de café expresso que se podem encontrar à venda no comércio. Se não for possível encontrar estes produtos, é possível seguir o seguinte procedimento:

1. Encher o reservatório de água com 1 litro de água;
2. Dissolver 2 colheres (cerca de 30 gramas) de ácido cítrico (à venda em farmácias ou drogarias);
3. Girar o manípulo selector para a posição  e aguardar que se acenda a luz piloto OK.
4. Assegurar-se que o porta-filtro não está encaixado e colocar um recipiente por baixo do duche da máquina;
5. Girar o manípulo selector para a posição  e deixar sair metade da solução contida no reservatório. Depois interromper girando o selector para a posição "O".
6. Deixar actuar a solução durante cerca de 15 minutos e depois continuar a saída da água até esvaziar completamente o reservatório
7. Para eliminar os resíduos da solução e do calcário, enxaguar bem o reservatório, enchê-lo com água limpa e introduzi-lo no seu lugar.
8. Girar o manípulo selector para a posição  e deixar sair a solução até que o reservatório esteja completamente vazio;
9. Girar o manípulo selector para a posição  e repetir as operações 7 e 8 uma de cada vez.

As reparações da máquina de café derivadas de problemas de calcário não serão cobertas pela garantia se não tiver sido executada regularmente a descalcificação acima descrita.

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	SOLUÇÕES
Não sai o café expresso	• Falta de água no reservatório • Os furos do bico do porta-filtro estão obstruídos • O duche da caldeira expresso está obstruído. • O reservatório está mal introduzido e a válvula no fundo não está aberta	• Encher o reservatório de água • Limpar os furos dos bicos • Efectuar a limpeza como indicado no capítulo "Limpeza do duche da caldeira expresso" • Premir ligeiramente o reservatório de modo a abrir a válvula no seu fundo
O café expresso pinga pelos bordos do porta-filtro em vez de pelos furos.	• O porta-filtro está mal introduzido • A junta da caldeira expresso perdeu elasticidade • Os furos dos bicos do porta-filtro estão obstruídos	• Encaixar o porta-filtro correctamente e rodá-lo até ao fundo. • Substituir a junta da caldeira expresso num Centro de Assistência. • Limpar os furos dos bicos.
O café expresso está frio.	• A luz piloto OK expresso não está acesa no instante em que se preme o interruptor do café • O aquecimento prévio não foi efectuado • As chávenas não foram aquecidas previamente	• Aguardar o acendimento da luz piloto OK expresso. • Efectuar o aquecimento prévio como indicado no parágrafo "Aquecimento prévio da máquina" • Aquecer previamente as chávenas enxaguando-as com água quente.
Ruído elevado da bomba	• O reservatório da água está vazio • O reservatório está mal introduzido e a válvula no seu fundo não está aberta.	• Encher o reservatório • Premir ligeiramente o reservatório de modo a abrir a válvula no seu fundo.
O creme do café é claro (o café desce rapidamente pelo bico)	• O café moído está pouco calcado • A quantidade de café moído é pouca • A moagem do café está grossa.	• Calcar melhor o café moído • Aumentar a quantidade de café. • Utilizar somente café moído para máquina de café expresso
O creme do café está escuro (o café desce lentamente pelo bico)	• O café moído foi muito calcado • A quantidade de café moído é muita • O duche da caldeira expresso está obstruído • A moagem do café é muito fina.	• Calcar menos o café • Diminuir a quantidade de café moído. • Efectuar a limpeza como indicado no capítulo "Limpeza do duche da caldeira expresso" • Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso.
O café tem um sabor amargo	• O enxaguamento depois da descalcificação não foi suficiente	• Enxaguar o aparelho como descrito no capítulo "DESCALCIFICAÇÃO"
Não se forma a espuma do leite enquanto se faz o cappuccino.	• O leite não está bastante frio • O emulsionador está sujo	• Usar sempre leite à temperatura do frigorífico • Limpar bem os furos do emulsionador na figura 19.