

COFFEE MAKER

CAFETERIE

KAFFEEAUTOMATEN

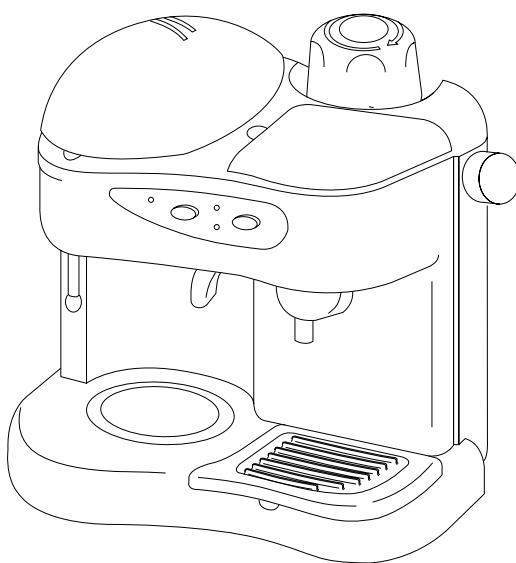
MACCHINA DA CAFFÉ

KOFFIEZETTER

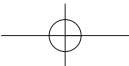
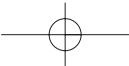
CAFETERA

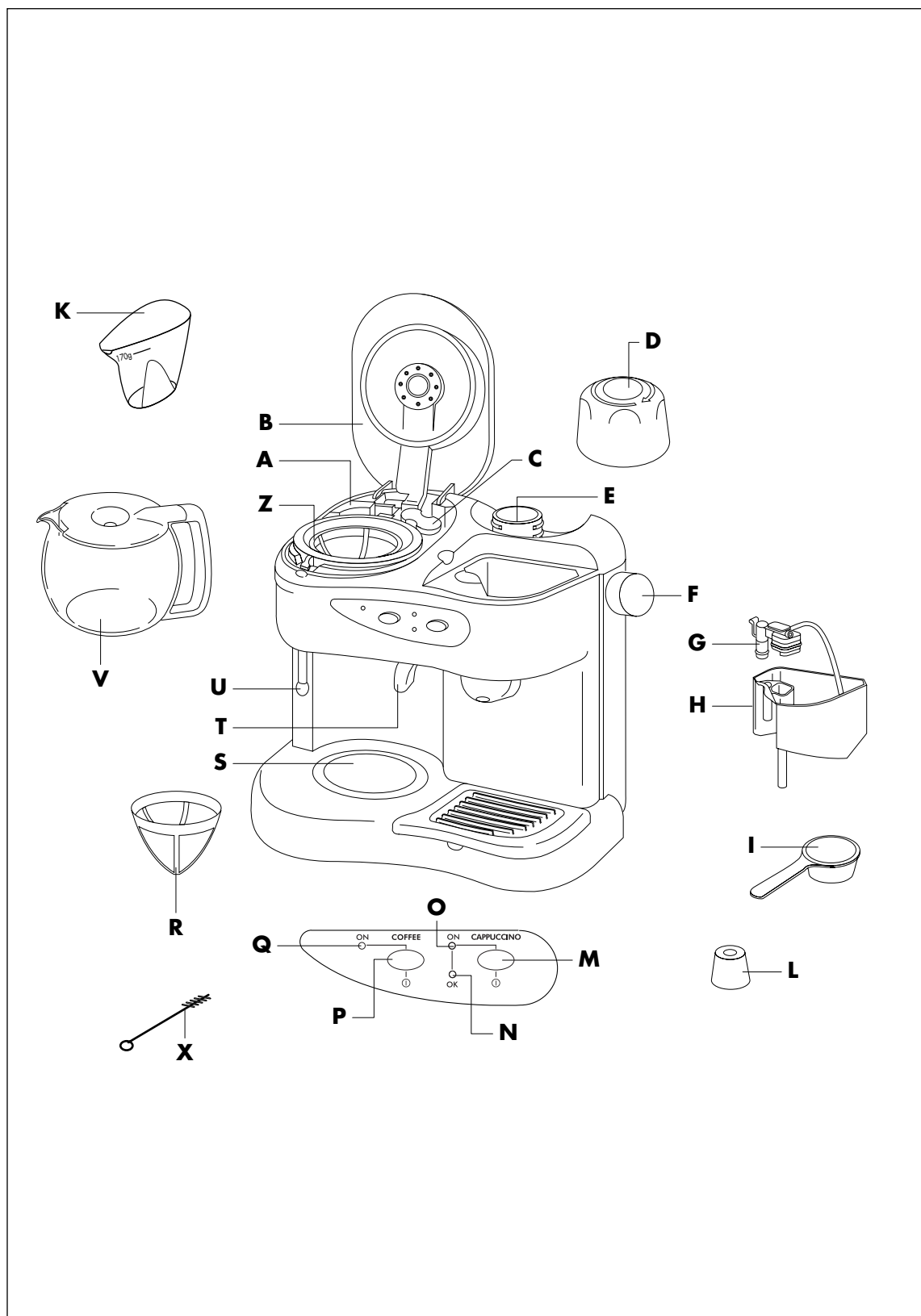
CAFETEIRA

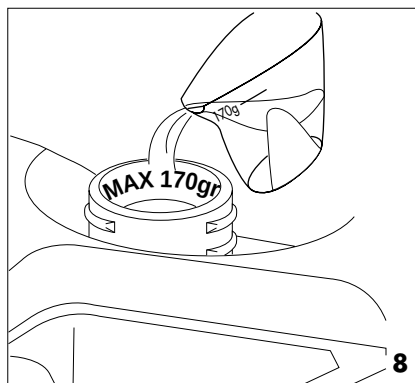
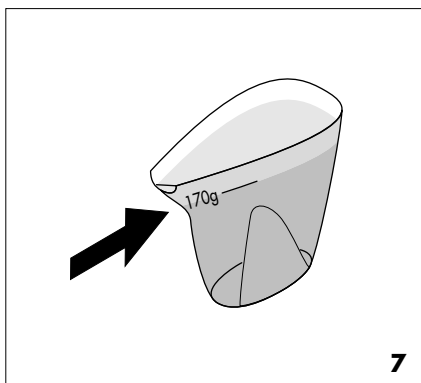
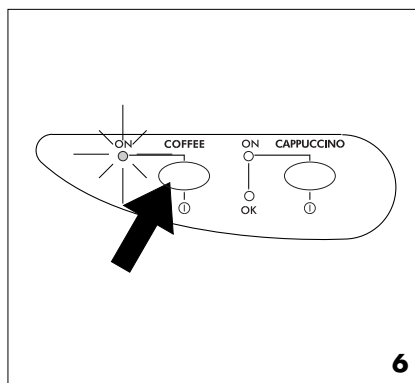
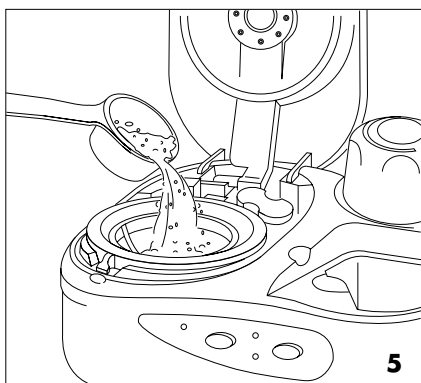
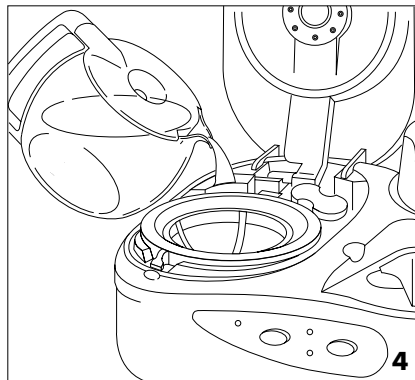
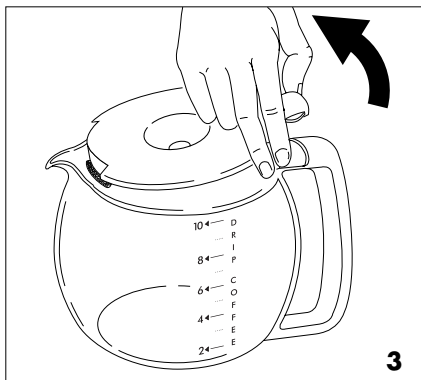
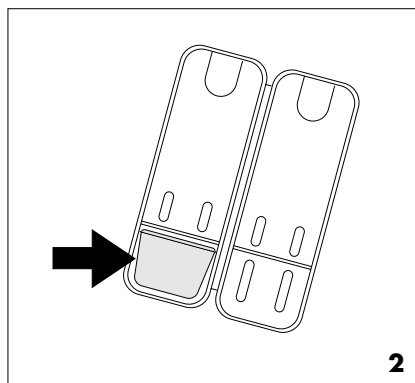
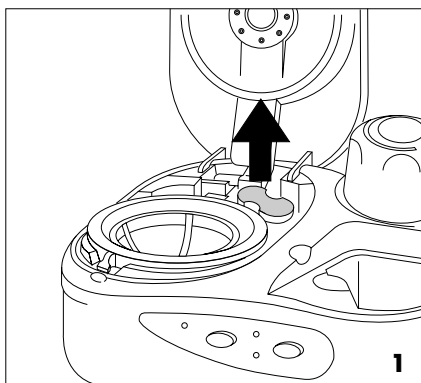
ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΦΕ

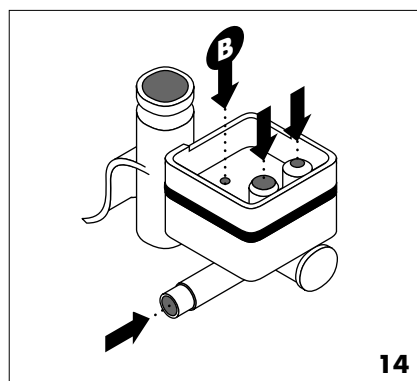
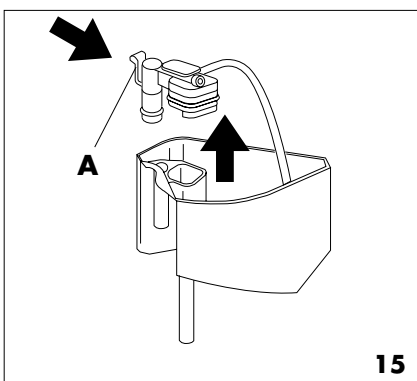
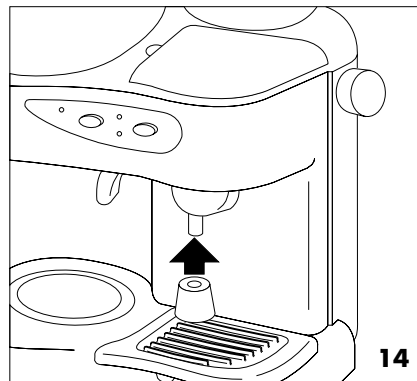
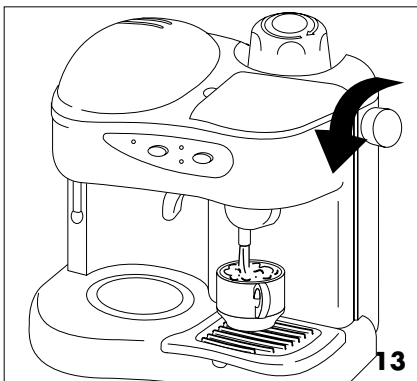
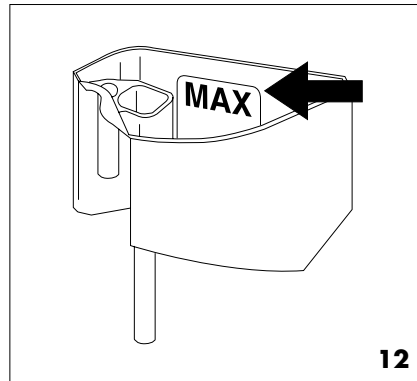
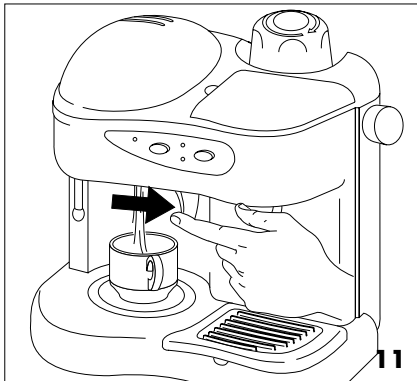
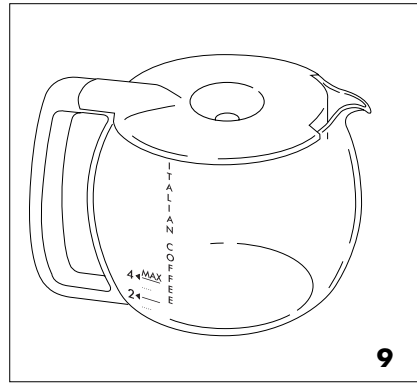
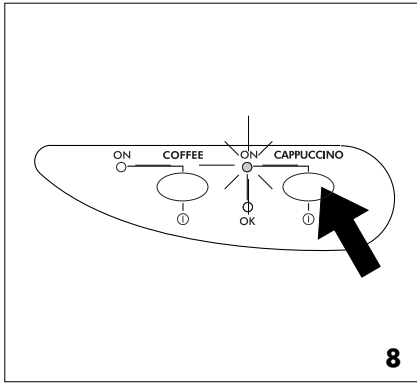


Owner's instructions
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Instruções
Οδηγες χρήσης









ENGLISH

Read this instruction book carefully before installing and using the appliance and keep it for future reference. this is the only way to ensure optimum results and maximum safety.

DESCRIPTION OF APPLIANCE

(See drawing on page 3)

These terms are referred to in the following pages.

- A. Water tank
- B. Coffee lid
- C. Chlorine filter
- D. Boiler cap
- E. Steam boiler
- F. Steam knob
- G. Emulsifier
- H. Milk tank
- K. Measuring jug
- I. Coffee measure
- L. Anti-spray hood
- M. "ON/OFF cappuccino" switch (steam boiler)
- N. Steam temperature OK light
- O. "ON/OFF cappuccino" light (steam boiler)
- P. Main "ON/OFF" coffee switch
- Q. Main "ON/OFF" coffee light
- R. Coffee filter
- S. Hot plate
- T. Coffee dispenser control for making "Italian Coffee" (for cappuccino)
- U. Water level indicator
- V. Carafe
- Z. Filter holder
- X. Cleaning rod

SAFETY WARNINGS

- After unpacking, check the appliance is complete and undamaged. In case of doubt, do not use the appliance. Consult a qualified professional.
- This appliance is for domestic use only. Any other use is considered as improper and therefore hazardous.
- When the appliance is in use, avoid touching hot surfaces.
- Do not allow the appliance to be used by children or unfit persons (danger of burns).
- The parts which could come into contact with coffee or milk conform to the provisions of the EEC directive 89/109 relating to materials suitable for contact with foodstuffs.

INSTALLATION

- Place the appliance on a work top away 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 socket and the plug on the appliance, have the socket replaced with another of a suitable type by qualified staff. In the event of damage to the cable, contact only a Service Centre authorised by the manufacturer, as a special tool is necessary.
- Do not expose the machine to temperatures near to or below 0°C (freezing may damage the appliance).

CHLORINE FILTER

This filter removes the taste of chlorine from the water. Install as follows:

- Remove the chlorine filter from its plastic bag and rinse under the tap.
- Raise the coffee lid and lift out the filter holder (fig. 1).
- Open the holder by pushing where indicated PUSH and fit the filter carefully as shown in fig. 2.
- Close the holder and replace by pushing down well.
- After 80 cycles or six months operation, the chlorine filter must be changed. The filter is of vegetable origin and can therefore be discarded with normal household rubbish.

PREPARING THE COFFEE

- Fill the jug with cold water up to the level (marked on the drip coffee side of the jug) which corresponds to the number of cups of coffee required (fig. 3).

Warning: never exceed the 10 cup line to avoid water leaking from the machine's rear slots.

- Pour the water into the tank (fig. 4). (The amount of coffee obtained will be slightly less than the amount of water poured into the tank because some of the water remains in the coffee powder and some is lost in steam).
- Place the jug on the hotplate (S) making sure the lid is on. The perforations in the lid serve to preserve the coffee's aroma, which is why the lid should be raised on the handle side in order for it to be opened. (fig. 3)
- Put the coffee in the filter by using the measuring cup supplied and level it off uniformly (fig. 5). **As a general rule, use a level measure of coffee (approx. 7 gr.) for each cup required (e.g. 10 measures to obtain 10 cups).** However, the amount of coffee to be used can vary according to personal taste.

Use good quality medium ground coffee specially for coffee percolators.

- Close the lid and press the "coffee" switch (fig. 6). The red "ON" light on the left of the switch shows that the machine is working. The coffee will begin to emerge after a few seconds and will finish doing so at the sound of the characteristic gurgle which means the percolating has finished.

It is entirely normal for the machine to emit steam during the coffee percolating or for a few drops of condensation to form around the lid. By leaving the "coffee" switch pressed after percolating, the hotplate (S) will keep the coffee in the jug at just the right hot temperature.

PREPARING A CAPPUCCINO

Filling the Boiler with Water

- Unscrew the boiler cap (D) by turning it in an anti-clockwise direction.
- Fill the measuring jug (K) with water up to the 170 g – 6 oz line (fig. 7).
- Pour it slowly into the boiler, first making sure that the "cappuccino" switch is off and that **the steam knob is turned off**. When it is filled like this the boiler provides enough water for between 15 and 20 cappuccinos.
- **Warning: if the boiler is filled while it is hot (for example when the water runs out while a cap-**

puccino is being made) pour in only the amount of water shown above and NEVER TRY TO FILL THE BOILER UP TO THE MAX 170 g – 6 oz MARK (fig. 8) otherwise the milk will not froth properly.

- Next close the boiler cap by turning it firmly clockwise.

Note: for safety reasons it is not possible to open the cap when the boiler is warm because it turns without unscrewing; it is necessary to wait for all the water contained in the boiler to be completely used up in order to fill it, or else to wait for the boiler to cool down.

Further Boiler Refills

- Further boiler refills must be carried out as described in the previous paragraph and **ONLY** when the water in the boiler has completely run out.

Preparing "Italian Coffee" for Cups of Cappuccino

- First press the "cappuccino" switch so that the steam boiler heats up while the "Italian Coffee" is prepared (fig. 9).
- Fill the jug with cold water up to the level shown on the jug on the "Italian Coffee" side, to obtain the required number of cups of cappuccino (from 1 to 4 cups of cappuccino, fig. 10). **Warning: never exceed the MAX line shown on the jug as this could cause the "Italian Coffee" to leak out while the machine is working.**
- Pour the water in the jug into the tank (fig. 4) and do not place the jug on the hotplate.
- Put the coffee into the filter and level it off uniformly. **As a general rule, use two measures of coffee (7 + 7 grams; 1/4+1/4 oz.) for each cup of cappuccino required.** However, the amount of coffee to be used can vary according to personal taste. The type of coffee used can be filter coffee or moka coffee; a good Italian cappuccino is obtained with the latter.
- Close the coffee lid and press the "coffee" switch (fig. 6).
- At the sound of the gurgle which means the percolating has finished, place the cup (not a plastic one because the heat could cause it to deform) at the centre of the hotplate (fig. 11).
- At this point, move the coffee dispenser switch to the right so as to pour the coffee (approx. 60 cc; 2 fl. oz.) into the cup (fig. 11). The coffee ceases to emerge automatically with the release of the coffee dispenser switch.

Preparing the Milk for Cups of Cappuccino

(The "cappuccino" switch must be pressed down)

- In order to make a cappuccino, pour milk which is **neither boiling nor hot** into the tank. With the

tank filled up to the MAX line, 2 or 3 cups of cappuccino can be made. NEVER exceed the mark placed **above the word MAX** shown (fig. 12) otherwise, once the cappuccino is finished, the milk may continue to drip from the pipe.

- Always wait for the "OK" pilot light (N) to come on before beginning to dispense the milk, as it shows that the ideal temperature for the frothing of the milk has been reached.
- Place the cup containing the coffee under the milk tank pipe, making sure that the milk tank is firmly attached, then turn the steam knob **at least a turn in an anti-clockwise direction**. The frothy milk will start to emerge from the milk tank pipe (fig. 13). Should small sized cups be used, the anti-spray cap should be fitted onto the milk tank pipe (fig. 14) to avoid milk from splashing.
- Fill the cup with the required amount of frothy milk; as soon as the tank has been emptied and the machine has begun to puff, turn off the steam by turning the knob in a clockwise direction. **In order to obtain an optimum frothy milk, always wait for the "OK steam ready" light to come on between one cappuccino and the next.**
- In order to obtain a perfect cappuccino the following proportions are recommended: 1/3 coffee, 1/3 warm milk and 1/3 frothed milk.

***Suggestion:** in order to have a higher temperature when more than one cappuccino is to be made, it is advisable to pour one cup of coffee at a time and then fill it immediately with frothy milk, rather than first pouring out all the cups of coffee together before filling them with frothy milk.*

- The red emulsifier should be cleaned before the switches are turned off in order to avoid it becoming blocked by the milk as it solidifies: fill the milk tank with a little water and turn the steam knob. In this way the steam will clean all the holes and the emulsifier pipes.

The first time the appliance is used a few coffee cycles should be completed without the coffee powder in order to eliminate the "new" smell and especially to ensure that the appliance works properly. The steam boiler should be washed in the following way: fill it with water, turn on the switch and after 5 minutes turn on the steam knob and leave it to steam until there is no steam left (after approx. 15 minutes).

CLEANING AND MAINTENANCE

Before carrying out any cleaning or maintenance, disconnect the appliance from the electric power supply by pulling out the plug.

Cleaning the milk frother

The milk frother must be cleaned each time after use; proceed as follows:

- Remove the milk tank by pressing the lever marked "PRESS" and pulling it upwards at the same time; wash the tank with hot water.
- Remove the emulsifier (fig. 13) by pressing on the lever (A) and pulling it upwards at the same time (fig. 15). Remove the rubber mixer, especially wash and clean with warm water the holes shown in fig. 16 (clean them using a needle). Check that the hole marked with the arrow B is not blocked. Once they have been cleaned, all the pieces must be reassembled correctly. Pay attention that the rubber mixer is firmly pushed down and the red emulsifier is pushed till you hear clic. **If the appliance is not cleaned this way every time it is used the milk may fail to froth properly or may fail to be sucked up, or it may drip from the milk tank pipe.**

Warning: to facilitate the cleaning of the milk tank pipe, it is possible to use the pipe brush (X) supplied.

Other Cleaning

- The jug, filter holder and permanent filter should be cleaned regularly, too.
- Neither solvents nor abrasive detergents must be used for the cleaning of the machine's plastic components. A damp cloth is sufficient.
- The machine must NEVER be immersed in water.

DESCALING

With the passing of time the limestone contained in the water will cause blocking which will prevent the machine from working properly. The machine should therefore be descaled at least every 40 cycles.

Descaling should be carried out using the special coffee percolator descalers which are on sale in the shops. White wine vinegar may be used as an alternative using the following procedure:

- remove the anti-chlorine filter from the appliance (in order not to pollute it with vinegar);
- pour 2 cups of white wine vinegar and 3 cups of water into the water tank;
- place the jug on the hotplate and the filter holder without the ground coffee;

- press the "coffee" switch, allow the equivalent of one cup to percolate and then turn off the appliance;
- leave the vinegar to work for an hour;
- turn the machine back on and allow the rest of the solution to percolate;
- rinse, using the appliance only with water for at least 3 cycles (3 complete tankfulls of water).

SERVICE AND REPAIR

If the appliance should break down or fail to work properly, contact the nearest authorised technical service centre. Repairs carried out by unauthorised staff will invalidate the guarantee.

ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY)

- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below. **warning:** Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard. With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.
- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

IMPORTANT

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

Green and yellow	Earth
Blue	Neutral
Brown	Live



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

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.

FRANÇAIS

Avant d'installer et d'utiliser votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire attentivement ce mode d'emploi et de le conserver pour d'autres consultations. Cela vous permettra d'en tirer les meilleurs résultats et de garantir une utilisation en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

(voir figure page 3)

Les termes ci-dessous seront utilisés dans les instructions fournies aux pages suivantes.

- A. Réservoir d'eau
- B. Couvercle café
- C. Filtre anti-chlore
- D. Bouchon chaudière
- E. Chaudière vapeur
- F. Manette vapeur
- G. Emulseur
- H. Réservoir lait
- K. Doseur
- I. Mesure pour café
- L. Cloche anti-éclaboussure
- M. Interrupteur ON/OFF cappuccino (chaudière vapeur)
- N. Voyant "OK" (température de la vapeur)
- O. Voyant ON/OFF cappuccino (chaudière vapeur)
- P. Interrupteur ON/OFF café
- Q. Voyant ON/OFF café
- R. Filtre pour café
- S. Plaque chauffant
- T. Commande débit café "italina coffee" (pour cappuccino)
- U. Indicateur niveau d'eau
- V. Verseuse
- Z. Porte-filtre
- X. Goupillon

AVERTISSEMENTS DE SECURITE

- Après avoir enlevé l'emballage, contrôlez que l'appareil soit intact. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et faites appel à un personnel qualifié.
- Cet appareil ne doit être destiné qu'à un usage domestique. Tout autre usage doit être considéré comme impropre et pas conséquent dangereux.
- Pendant l'utilisation évitez de toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes incapables (qui risqueraient de se brûler).
- Les parties destinées à entrer en contact avec le café ou le lait sont conformes aux prescriptions des Directives CEE 89/109 concernant les matériaux appropriés au contact avec des produits alimentaires.

INSTALLATION

- Positionnez l'appareil sur un plan de travail loin de robinets et éviers.
- Vérifiez que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil. Branchez l'appareil uniquement à une prise de courant ayant une intensité minimale de 10A et munie d'une mise à la terre efficace. Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels dommages dérivant de 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, faites remplacer la prise par une prise de type approprié, par un personnel qualifié. Si le cordon d'alimentation est abîmé, adressez-vous exclusivement à un centre de service après-vente agréé par le fabricant pour le faire remplacer, étant donné qu'un outil spécial est nécessaire pour effectuer cette opération.
- N'installez pas la machine à café dans une pièce pouvant atteindre une température inférieure ou égale à 0°C (en cas de gel, l'appareil pourrait subir des dommages).

FILTRE ANTI-CHLORE

Le filtre élimine le goût de chlore de l'eau.

Pour l'installer, procédez de la manière suivante:

- Enlevez le filtre anti-chlore du sachet en plastique et rincez-le sous l'eau du robinet.
- Soulevez le couvercle café; enlevez le boîtier de son logement en le tirant vers le haut (fig. 1).

- Appuyez sur les zones portant l'inscription "PUSH" pour ouvrir le boîtier, puis positionnez soigneusement le filtre dans son logement comme illustré à la fig. 2.
- Refermez le boîtier et remettez-le en place en appuyant à fond vers le bas.
- Après 80 cycles ou de toute façon après six mois de fonctionnement, remplacez le filtre anti-chlore. étant formé de composant végétaux, le filtre peut être éliminé tout normalement avec les autres déchets ménagers.

PREPARATION DU CAFE

- Versez de l'eau froide dans la verseuse jusqu'au niveau des graduations (imprimées sur le côté "drip coffee" de la verseuse) correspondantes aux tasses de café que vous souhaitez obtenir (fig. 3). **Attention:** veillez à ne jamais dépasser la ligne des 10 tasses, cela pourrait en effet provoquer des fuites d'eau à travers les fentes arrière de la machine à café.
- Versez l'eau dans le réservoir (fig. 4). (La quantité de café obtenue est légèrement inférieure à la quantité d'eau versée dans le réservoir étant donné qu'un peu d'eau est absorbée par la poudre de café et un peu d'eau s'évapore aussi).
- Placez la verseuse sur la plaque chauffante (S) en contrôlant qu'elle ait bien son couvercle. Les petits trous du couvercle permettent de conserver tout l'arôme du café et, par conséquent, pour l'ouvrir soulevez le couvercle du côté du manche. (fig. 3)
- Placez le café dans le filtre, en utilisant la mesure fournie à cet effet, et uniformisez son niveau (fig. 5). **De manière générale, versez une mesure rase de café (environ 7g; 1/4 oz.) pour chaque tasse de café souhaitée (par exemple, 10 mesures pour obtenir 10 tasses).** Toutefois, la quantité de café à utiliser varie énormément en fonction des goûts personnels. Utilisez du café de bonne qualité et de mouture moyenne préparé pour les machines à café filtre.
- Fermez le couvercle et pressez l'interrupteur "coffee" (fig. 6). Le voyant rouge "ON" à gauche de l'interrupteur indique que l'appareil est en marche. Le débit de café commencera après quelques secondes et sera terminé quand vous entendrez le gargouillement typique de la fin de la percolation.

Pendant la percolation du café il est tout à fait normal que l'appareil dégage de la vapeur et que quelques gouttes de condensation se forment près du couvercle.

A la fin de la percolation, si vous laissez l'interrupteur "coffee" pressé, la plaque chauffante (S) gardera le café contenu dans la verseuse au chaud à la bonne température.

PREPARATION DU CAPPUCCINO

Introduction de l'eau dans la chaudière

- Dévissez le bouchon de la chaudière (D) en le tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.
- Versez de l'eau dans le doseur (K) jusqu'à la ligne 170 g - 6 oz (fig. 7).
- Versez **lentement** l'eau dans la chaudière après avoir vérifié que l'interrupteur "cappuccino" soit éteint et que la **manette vapeur** soit fermée. Ainsi remplie la chaudière permet de préparer entre 15 et 20 cappuccini.
- **Attention: si vous devez ajouter de l'eau lorsque la chaudière est chaude (par exemple lorsque la chaudière se vide pendant la préparation d'un cappuccino) versez uniquement la quantité d'eau indiquée ci-dessus et N'ESSAYEZ JAMAIS DE REMPLIR LA CHAUDIERE JUSQU'A LA MARQUE MAX. 170 g - 6 oz (fig. 8) sinon le lait ne moussera pas bien lors de l'opération suivante.**
- Fermez ensuite le bouchon de la chaudière en le tournant fermement dans le sens des aiguilles d'une montre.

REMARQUE: pour des raisons de sécurité, quand la chaudière est chaude il n'est pas possible d'ouvrir le bouchon qui tourne fou; pour remplir la chaudière, il faudra attendre que toute l'eau qui y est contenue soit épuisée ou que la chaudière se soit refroidie.

Remplissages successifs de la chaudière avec de l'eau

- Les remplissages successifs de la chaudière doivent être exécutés selon les indications fournies au paragraphe précédent et **UNIQUEMENT** lorsque la chaudière est tout à fait vide.

Préparation du café "italian coffee" pour les cappuccini

- Appuyez avant tout sur l'interrupteur "cappuccino" afin que la chaudière vapeur chauffe pendant que vous effectuez les opérations de préparation du café "italian coffee" (fig. 9).
- Versez de l'eau froide dans la verseuse jusqu'au niveau imprimé sur la verseuse côté "italian coffee" correspondant au nombre de cappuccini que vous souhaitez obtenir (de 1 à 4 cappuccini, fig. 10). **Attention: veillez à ne jamais dépasser la ligne "MAX" imprimée sur la verseuse, cela pourrait en effet provoquer des fuites de café "italian coffee" pendant le fonctionnement.**
- Versez l'eau de la verseuse dans le réservoir (fig. 4) mais ne placez pas la verseuse sur la plaque chauffante.

- Placez le café dans le filtre et uniformisez son niveau. **De manière générale, versez deux mesures de café (7 + 7 gr.; 1/4 + 1/4 oz.) pour chaque tasse de cappuccino souhaitée.** Toutefois, la quantité de café à utiliser varie énormément en fonction des goûts personnels. Vous pouvez utiliser du café de type filtre ou "moka", ce dernier vous permettra d'obtenir un excellent cappuccino italien.
- Fermez le couvercle café et pressez l'interrupteur "coffee" (fig. 6).
- Quand vous entendrez le gargouillement typique de la fin de la percolation, placez une tasse (pas en plastique car elle pourrait se déformer avec la chaleur) au centre de la plaque chauffante (fig. 11).
- A présent, déplacez la commande de débit café vers la droite de manière à verser le café (environ 60 cc) dans la tasse (fig. 11). Le débit de café s'arrête automatiquement en relâchant la commande de débit café.

Préparation du lait pour les cappuccini

(L'interrupteur "cappuccino" doit être pressé).

- Pour préparer un cappuccino, verser dans le réservoir (fig. 12) du lait qui n'est **ni bouilli ni chaud**. Lorsque le réservoir est rempli jusqu'à la ligne MAX., vous pouvez préparer de 2 à 3 cappuccini. **NE JAMAIS dépasser la petite ligne située au-dessus de l'inscription MAX. (fig. 12) sinon du lait pourrait continuer à s'écouler du tuyau même après avoir terminé le cappuccino.**
- Attendez toujours que la lampe témoin orange "OK" s'allume, signalant que la température idéale pour faire mousser le lait a été atteinte, avant de commencer le débit du lait.
- Placez la tasse contenant le café en dessous du tuyau du réservoir du lait, vérifiez que le réservoir du lait soit parfaitement accroché, puis tournez la manette de la vapeur **d'un tour au moins** dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre. Le lait mousseux commencera à s'écouler du tuyau du réservoir lait (fig. 13). Afin d'éviter les éclaboussures de lait lorsque vous utilisez des petites tasses, enfichez la cloche anti-éclaboussure sur le tuyau du réservoir lait (fig. 14).
- Laissez couler dans la tasse la quantité de lait mousseux souhaitée; dès que le réservoir est vide et que la machine commence à "crachoter", fermez la vapeur en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. **Pour obtenir du lait bien moussé, entre la préparation d'un cappuc-**

cino et le suivant, attendez toujours que la lampe témoin "OK vapeur prête" (N) s'allume.

- Pour obtenir un parfait cappuccino, nous vous conseillons les proportions suivantes: 1/3 de café, 1/3 de lait chaud, 1/3 de lait moussé.
***Conseil:** lorsque vous souhaitez préparer plusieurs cappuccini, afin d'obtenir une température plus élevée, préparez une tasse de café à la fois puis remplissez-la immédiatement avec le lait mousseux au lieu de préparer toutes les tasses de café ensemble et de verser ensuite le lait mousseux.*
- Avant d'éteindre les interrupteurs, afin d'éviter que le lait n'obstrue, en se solidifiant, l'émulseur de couleur rouge, il est nécessaire d'effectuer son nettoyage: versez un peu d'eau dans le réservoir du lait et tournez la manette de la vapeur. De cette manière la vapeur nettoie tous les orifices et les petits tuyaux de l'émulseur.

Lors de la première mise en service de l'appareil, afin d'enlever l'odeur typique du nouvel appareil et garantir surtout son fonctionnement correct, il est nécessaire d'effectuer quelques cycles de café sans utiliser de poudre et laver la chaudière vapeur de la manière suivante: remplir d'eau la chaudière, allumer l'interrupteur et après 5 minutes tourner la manette de la vapeur et laisser couler jusqu'à ce qu'elle soit complètement vide.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez l'appareil du réseau d'alimentation électrique en enlevant la fiche.

Nettoyage du dispositif pour faire mousser le lait

Cette opération de nettoyage doit être effectuée après chaque utilisation. Procédez de la manière suivante:

- Enlevez le réservoir du lait en appuyant sur le levier "PRESS" et en tirant simultanément vers le haut, et lavez-le à l'eau chaude.
- Enlevez l'émulseur (fig. 15) en poussant sur le levier (A) et en tirant simultanément vers le haut. Enlevez le mélangeur de caoutchouc, lavez et nettoyez à l'eau chaude surtout les orifices indiqués à la fig. 16 (nettoyez tous les orifices en utilisant la pointe d'une aiguille). Veillez également à contrôler que l'orifice indiqué par la flèche B ne soit pas obstrué. Une fois nettoyés, tous les éléments doivent être remis en place correctement. Vérifiez notamment que le mélangeur de caoutchouc soit inséré bien à fond et que l'émulseur rouge soit inséré jusqu'à entendre clic. **Si cette opération de nettoyage n'est pas effectuée après chaque utilisation, il peut arriver**

que le lait ne mousse pas bien, que le lait ne soit pas aspiré du réservoir ou que le lait s'écoule du tuyau du réservoir lait.

Attention: Pour faciliter le nettoyage du tuyau du réservoir du lait, vous pouvez utiliser le goupillon fourni avec l'appareil.

Autres opérations de nettoyage

- Nettoyez régulièrement aussi la verseuse, le porte-filtre et le filtre permanent.
- Pour le nettoyage des composants en plastique de la machine, n'utilisez jamais de solvants ou de détergents abrasifs. Utilisez tout simplement un linge doux.
- Ne plongez JAMAIS l'appareil dans l'eau.

DETARTRAGE

Le calcaire contenu dans l'eau s'accumule au fil du temps et ces dépôts de calcaire peuvent entraîner un mauvais fonctionnement de votre appareil. Il est donc nécessaire de détartrer votre machine tous les 40 cycles d'utilisation au moins.

Procédez au détartrage en utilisant les détartrants spéciaux pour machines à café filtre que vous trouverez dans le commerce. Sinon vous pouvez également utiliser du vinaigre de vin blanc en procédant de la manière suivante:

- Enlevez de l'appareil le filtre anti-chlore (pour ne pas l'abîmer avec le vinaigre).
- Versez 2 tasses de vinaigre de vin blanc et 3 tasses d'eau dans le réservoir d'eau.
- Placez la verseuse sur la plaque chauffante et le porte-filtre sans café moulu.
- Actionnez l'interrupteur "coffee", laissez couler l'équivalent d'une tasse puis éteignez l'appareil.
- Laissez agir le vinaigre pendant une heure.
- Rallumez la machine et laissez tout le vinaigre s'écouler.
- Rincez ensuite en faisant fonctionner l'appareil avec de l'eau seulement, au moins 3 fois (3 réservoirs d'eau pleins).

SERVICE APRES-VENTE ET REPARATION

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, adressez-vous au centre de Service Après-Vente agréé le plus proche de chez vous. Les réparations effectuées par un personnel non autorisé entraîneront l'invalidation de la garantie.

DEUTSCH

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung von der Installation und dem Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch und bewahren sie diese zum späteren Nachlese sorgfältig auf. Nur so können Sie beste Ergebnisse und Betriebssicherheit erzielen.

GERÄTEBESCHREIBUNG

(siehe Abbildung auf Seite 3)

Auf den Folgeseiten wird nachstehende Terminologie verwendet.

- A. Wasserbehälter
- B. Deckel
- C. Chlorfilter
- D. Kesselverschluß
- E. Dampfkessel
- F. Dampfabgabeschalter
- G. Aufschäumvorrichtung
- H. Milchbehälter
- K. Dosierer
- I. Dosierlöffel
- L. spritzschutzglocke
- M. Ein-/Aus-Kontrollampe Cappuccino (Dampfkessel)
- N. OK-Betriebsbereitschaftsanzeige
- O. Ein-/Aus-Kontrollampe Cappuccino (Dampfkessel)
- P. Ein-/Ausschalter Kaffee
- Q. Ein-/Aus-Kontrollampe Kaffee
- R. Kaffeefilter
- S. Warmhalteplatte
- T. Schalter Espressoausgabe "italian coffee" (für Cappuccino)
- U. Wasserstandsanzeige
- V. Glaskanne
- Z. Siebhalter
- X. Reinigungsbürste

SICHERHEITSHINWEISE

- Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf seine Unversehrtheit. Im Zweifelsfall das Gerät auf keinen Fall verwenden und sich an einen Fachmann wenden.
- Dieses Gerät wurde für den Gebrauch im Haushalt konzipiert. Jede andere, zweckentfremdete Verwendung ist daher gefährlich.
- Berühren Sie während dem Betrieb des Gerätes keine Flächen, die heiß werden können.
- Vermeiden Sie, daß das Gerät unbeaufsichtigt von Kindern oder gebrechlichen Personen bedient wird (Verbrennungsgefahr).
- Die Teile, die mit Kaffee oder Milch in Berührung gelangen, entsprechen den Vorschriften der EU-Richtlinie 89/109 hinsichtlich geeigneter Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln.

INSTALLATION

- Stellen Sie das Gerät auf einer Arbeitsfläche entfernt von Wasserhähnen und Spülbecken auf.
- Vergewissern Sie sich, daß die Netzspannung mit der auf dem Typen/Leistungsschild des Gerätes angegebenen übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10 A an. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschrift verursacht werden sollten.
- Sollte die Steckdose nicht für den Netzstecker Ihres Gerätes geeignet sein, lassen Sie diesen von einem Fachmann auswechseln. Bei Beschädigung des Netzkabels wenden Sie sich zum Auswechseln ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle, da hierzu Spezialwerkzeuge erforderlich sind.
- Installieren Sie das Gerät nicht in Räumen, in denen Temperaturen unter oder um 0°C erreicht werden können (friert das Wasser, kann das Gerät Schäden erleiden).

CHLORFILTER

Der Filter beseitigt den Chlorgeruch des Wassers.

Zur Installation verfahren Sie wie folgt:

- Nehmen Sie den Chlorfilter aus dem Plastikbeutel und spülen Sie ihn unter fließendem Wasser ab.
- Heben Sie den Deckel an und entnehmen Sie die Filteraufnahme heraus, indem Sie diese nach oben ziehen (Abb. 1).
- Öffnen Sie die filteraufnahme, indem Sie auf den entsprechenden Bereich, ekenzeichnet mit der

Aufschrift "PUSH", drücken und setzen Sie den Filter ein, wie auf Abb. 2 gezeigt.

- Verschließen Sie die Filteraufnahme und setzen Sie diese ein, indem Sie sie ganz nach unten drücken.
- Nach 80 Zyklen und in jedem Fall nach 6 Betriebsmonaten muß der Chlorfilter ausgewechselt werden. Da die Bestandteile des Filters pflanzlicher Natur sind, kann er mit den normalen Haushaltsabfällen entsorgt werden.

KAFFEEZUBEREITUNG

- Füllen Sie die Glaskanne in Übereinstimmung mit der Anzahl der Tassen, die Sie zubereiten möchten, bis zur Maßangabe (eingraviert auf der Seite "drip coffee" der Glaskanne) mit kaltem Wasser (Abb. 3).

Achtung: Überschreiten Sie nie die Markierungslinie für 10 Tassen, da andernfalls Wasser aus den Schlitzen auf der Maschinenrückseite austreten würde.

- Füllen Sie das Wasser in den Behälter (Abb. 4). (Die gebrühte Kaffeemenge liegt aufgrund des Wassers, das im Kaffeepulver zurückbleibt bzw. verdampft etwas unter der eingefüllten Wassermenge.)
- Stellen Sie die Glaskanne mit aufgesetztem Deckel auf die Warmhalteplatte (S). Die Öffnungen im Deckel dienen der Bewahrung des Kaffeearomas und um ihn zu öffnen, muß er an der Griffseite angehoben werden (Abb. 3).
- Geben Sie mit Hilfe des mitgelieferten Meßlöffels das Kaffeepulver in den Filter und verteilen Sie es gleichmäßig (Abb. 5).

Im allgemeinen wird ein gestrichener Meßlöffel Kaffeepulver (etwa 7g; 1/4 oz.) pro Tasse Kaffee verwendet (beispielsweise 10 Meßlöffel für 10 Tassen). Die Kaffeepulvermenge kann natürlich je nach persönlichem Geschmack variiert werden.

Verwenden Sie hochqualitativen, mittelgrob gemahlene Kaffee, der für Filterkaffeemaschinen geeignet ist.

- Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Schalter "coffee" (Abb. 6). Die rote Kontrolllampe "ON" links vom Schalter zeigt an, daß das Gerät in Betrieb ist. Nach einigen Sekunden beginnt die Kaffeeausgabe, die dann beendet ist, wenn Sie das charakteristische Gurgeln des Brühendes vernehmen.

Es ist völlig normal, daß während dem Brühvorgang Dampf aus dem Gerät austritt oder sich einige Trop-

fen Kondenswasser in Deckelnähe bilden.

Wenn Sie nach dem Brühvorgang den Schalter "coffee" eingeschaltet lassen, hält die Warmhalteplatte (S) den Kaffee in der Glaskanne auf der richtigen Temperatur.

CAPPUCCINOZUBEREITUNG

Auffüllen des Heizkessels mit Wasser

- Drehen Sie den Heizkesseldeckel (D) entgegen dem Uhrzeigersinn auf.
- Füllen Sie den Dosierer (K) bis zur Markierungslinie 170 g - 6 oz mit Wasser (Abb. 7).
- Füllen Sie das Wasser **langsam** in den Heizkessel und vergewissern Sie sich zuvor, daß der Schalter "Cappuccino" ausgeschaltet und der Dampfgriff geschlossen ist. Mit dieser in den Heizkessel eingefüllten Wassermenge können 15 bis 20 Cappuccinos zubereitet werden.
- **Achtung: Sollten Sie den Heizkessel auffüllen, wenn er heiß ist, (beispielsweise, wenn das Wasser zur Neige geht, während Sie einen Cappuccino zubereiten) füllen Sie nur die oben angegebene Wassermenge in den Heizkessel und versuchen Sie nicht, den Heizkessel bis zur Markierungslinie Max 170 g - 6 oz (Abb. 8) zu füllen, da ansonsten das nachfolgende Aufschäumen der Milch nicht ordnungsgemäß gelingt.**
- Den Deckel des Heizkessels durch Drehen im Uhrzeigersinn gut verschließen.

Hinweis: Aus Sicherheitsgründen kann der Deckel nicht geöffnet werden, wenn der Heizkessel heiß ist. Zum eventuellen Auffüllen muß daher abgewartet werden, bis das gesamte Wasser verbraucht bzw. der Heizkessel abgekühlt ist.

Nachfüllen des Heizkessels mit Wasser

- Das spätere Nachfüllen des Heizkessels darf nur so erfolgen, wie im vorhergehenden Absatz beschrieben und erst dann, **wenn das Wasser im Heizkessel vollständig aufgebraucht ist.**

Zubereitung von Espresso "italian coffee" für Cappuccinos

- Drücken Sie zunächst den Schalter "Cappuccino", damit sich der Dampfkessel erhitzt, während Sie den Espresso "Italian coffee" zubereiten (Abb. 9).
- Füllen Sie die Glaskanne bis zu dem auf derselben angezeigten Wasserstand mit kaltem Wasser, Espresso (italian coffee) und zwar in Übereinstimmung mit der Anzahl der gewünschten Cappuccinos (von 1 bis 4 Cappuccinos, Abb. 10). **Achtung: Überschreiten Sie nie die auf der Glaskanne eingravierte Markierungslinie MAX,**

um während dem Betrieb das Austreten von Espresso, "italian coffee" zu vermeiden.

- Füllen Sie das Wasser der Glaskanne in den Behälter (Abb. 4) und stellen Sie die Glaskanne nicht auf die Warmhalteplatte.
- Geben Sie das Kaffeepulver in das Sieb und verteilen Sie es gleichmäßig. **Im allgemeinen werden zwei Meßlöffel Kaffeepulver (7 + 7 g) pro Tasse Cappuccino verwendet.** Die Kaffeepulvermenge kann natürlich je nach persönlichem Geschmack variiert werden. Es kann Kaffeepulver für Filterkaffeemaschinen oder für die Moka verwendet werden. Mit letzterem erzielen Sie einen guten italienischen Cappuccino.
- Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Schalter "coffee" (Abb. 6).
- Sobald Sie das Gurgelgeräusch bei Brühende vernehmen, stellen Sie die Tasse (keine Plastiktasse verwenden, da sie sich durch die Hitze verformen würde) in die Mitte der Warmhalteplatte (Abb. 11).
- Jetzt stellen Sie den Kaffeeausgabeschalter nach rechts, damit der Kaffee (etwa 60 cc; 2 fl. oz.) in die Tasse fließen kann (Abb. 11). Sobald Sie den Kaffeeausgabeschalter loslassen, endet die Kaffeeausgabe automatisch.

Milchzubereitung für Cappuccino

(Der "Cappuccino"-Schalter muß eingeschaltet sein)

- Um einen Cappuccino zuzubereiten, füllen Sie **nicht abgekochte und keine heiße Milch** in den Behälter wie auf Abb. 12 gezeigt. Ist der Behälter bis zur Markierungslinie MAX gefüllt, können 2 bis 3 Cappuccinos zubereitet werden. **Überschreiten Sie nie die kleine Kerbe, die sich direkt über der angegebenen Markierungslinie MAX befindet** (Abb. 12), da ansonsten nach Beendigung der Cappuccinozubereitung weiterhin Milch aus der Düse tropfen könnte.
- Bevor Sie mit der Milchausgabe beginnen, warten Sie ab, bis die orangefarbene "OK"-Bereitschaftsanzeige (N) eingeschaltet hat, die das Erreichen der idealen Temperatur zum Milchaufschäumen anzeigt.
- Stellen Sie die mit Espresso gefüllte Tasse unter die Düse des Milchbehälters, vergewissern Sie sich, daß der Milchbehälter ordnungsgemäß eingehakt ist und drehen Sie dann den Dampfabgabeschalter zumindest um eine ganze Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn. Die "aufgeschäumte" Milch tritt aus der Düse des Milchbehälters aus (Abb. 13). Um bei der Verwendung kleiner Tassen Mil-

chspritzer zu vermeiden, ziehen Sie die Spritzschutzglocke über die Düse des Milchbehälters (Abb. 14).

- Füllen Sie die Tasse mit der gewünschten Menge aufgeschäumter Milch. Ist der Behälter leer und die Maschine beginnt zu gurgeln, schließen Sie den Dampfaußgabeschalter, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. **Warten Sie vor der Zubereitung eines weiteren Cappuccinos stets ab, bis die "OK"-Dampfbereitschaftsanzeige (N) wieder einschaltet.**
- Um einen perfekten Cappuccino zuzubereiten, empfehlen wir folgende Mengenverhältnisse: 1/3 Espresso, 1/3 heiße Milch und 1/3 aufgeschäumte Milch.

Empfehlung: Möchten Sie mehrere Cappuccinos nacheinander zubereiten, sollten Sie, um eine höhere Temperatur beizubehalten, eine Tasse nach der anderen mit Espresso füllen und sofort mit aufgeschäumter Milch auffüllen und nicht zuerst alle Tassen mit Espresso und danach mit aufgeschäumter Milch.

- Um zu vermeiden, daß die Milch, wenn sie verhärtet, die rote Milchaufschäumvorrichtung verstopft, muß diese vor dem Abschalten des Gerätes gereinigt werden: Füllen Sie hierzu etwas Wasser in den Behälter und drehen Sie den Dampfaußgabeschalter. Auf diese Weise reinigt der Dampf alle Öffnungen und Düsen der Milchaufschäumvorrichtung.

Um bei der ersten Inbetriebnahme des Gerätes den Geruch des Neuen zu entfernen und vor allen Dingen dessen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten, müssen einige Kaffeebrühvorgänge ohne Kaffeepulver durchgeführt und der Dampfkessel wie folgt gereinigt werden: den Kessel mit Wasser füllen, den Schalter einschalten und nach 5 Minuten den Dampfaußgabeschalter drehen und den gesamten Dampf ablassen (etwa 15 Minuten).

REINIGUNG UND WARTUNG

Vor Beginn einer jeden Reinigungs- oder Wartungsarbeit, ziehen Sie stets den Netzstecker des Gerätes.

Reinigung der Milchaufschäumvorrichtung

Die Milchaufschäumvorrichtung muß nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Verfahren Sie wie folgt:

- Nehmen Sie den Milchbehälter heraus, indem Sie den Hebel "PRESS" drücken und den Behälter gleichzeitig nach oben ziehen. Reinigen Sie ihn mit warmem Wasser.
- Die Milchaufschäumvorrichtung durch Drücken auf Hebel (A) und gleichzeitiges Ziehen nach oben (Abb. 15) herausnehmen. Die Mischvorrichtung aus Gummi entfernen und die Aufschäumvorrichtung, vor allen Dingen die Öffnungen, mit warmem Wasser reinigen (mit Hilfe einer Nadel reinigen) (fig. 16). Vergewissern Sie sich, daß die mit dem Pfeil **B** gekennzeichnete Öffnung nicht verstopft ist.

Nach der Reinigung müssen alle Bestandteile wieder korrekt zusammengebaut werden. Vergewissern Sie sich vor allen Dingen, daß die Mischvorrichtung aus Gummi bis zum Anschlag eingesetzt ist, da andernfalls die Gefahr besteht, daß das Aufschäumen der Milch nicht sachgemäß gelingt.

Wenn Sie diesen Reinigungsvorgang nicht nach jedem Gebrauch ausführen, besteht die Möglichkeit, daß das Aufschäumen der Milch nicht zufriedenstellend gelingt, die Milch nicht vom Behälter angesaugt wird oder daß die Milch aus der Milchbehälterdüse tropft.

Wichtig: Um die Reinigung der Milchbehälterdüse zu erleichtern, können Sie die mitgelieferte Reinigungsbürste (X) verwenden.

Weitere Reinigungsarbeiten

- Reinigen Sie auch regelmäßig die Glaskanne, den Filterhalter und den Permanentfilter.
- Zur Reinigung der Plastikteile des Gerätes keine Lösungs- oder Scheuermittel verwenden. Ein weicher Lappen ist ausreichend.
- Tauchen Sie das Gerät NIE ins Wasser.

ENTKALKEN

Der im Wasser enthaltene Kalk kann mit der Zeit

derartige Verstopfungen verursachen, daß der einwandfreie Betrieb des Gerätes beeinträchtigt wird. Daher sollte die Maschine nach jeweils 40 Zyklen entkalkt werden.

Verwenden Sie zum Entkalken die entsprechenden, im Handel erhältlichen Entkalker für Filterkaffeemaschinen. Alternativ hierzu können Sie auch Weinessig verwenden und wie folgt verfahren:

- Ziehen Sie den Antichlorfilter aus dem Gerät (um ihn nicht mit Essig zu verschmutzen).
- Füllen Sie 2 Tassen Weißweinessig und 3 Tassen Wasser in den Wasserbehälter.
- Stellen Sie die Glaskanne auf die Warmhalteplatte und füllen Sie kein Kaffeepulver in die Filterhalterung.
- Drücken Sie den Schalter "coffee". Lassen Sie etwa eine Tasse ausfließen und schalten Sie das Gerät danach ab.
- Lassen Sie den Essig eine Stunde wirken.
- Schalten Sie die Maschine wieder ein und lassen Sie die restliche Lösung ausfließen.
- Spülen Sie das Gerät aus, indem Sie es zumindest 3 Mal nur mit Wasser betreiben (3 vollständig gefüllte Wasserbehälter).

KUNDENDIENST UND REPARATUR

Bei Schaden oder Betriebsstörung wenden Sie sich an die nächstgelegene autorisierte Kundendienststelle. Werden Reparaturen von nicht autorisiertem Personal ausgeführt, verliert die Garantie ihre Gültigkeit.

ITALIANO

Leggete con attenzione questo libretto istruzioni prima di installare ed usare l'apparecchio e conservatelo per future consultazioni. Solo così potrete ottenere le migliori prestazioni e la massima sicurezza d'uso.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

(vedere figura a pag. 3)

La seguente terminologia sarà continuamente usata nelle pagine successive.

- A.** Serbatoio acqua
- B.** Coperchio caffè
- C.** Astuccio filtro anticloro
- D.** Tappo caldaia
- E.** Caldaia vapore
- F.** Manopola vapore
- G.** Emulsionatore
- H.** Serbatoio latte
- I.** Misurino caffè
- K.** Dosatore acqua
- L.** Campana antispruzzo
- M.** Interruttore ON/OFF cappuccino (caldaia vapore)
- N.** Spia OK (temperatura vapore)
- O.** Spia ON/OFF cappuccino (caldaia vapore)
- P.** Interruttore ON/OFF caffè
- Q.** Spia ON/OFF caffè
- R.** Filtro per caffè
- S.** Piastra riscaldante
- T.** Comando erogatore caffè "italian coffee" (per cappuccino)
- U.** Indicatore livello acqua
- V.** Caraffa
- X.** Scovolino
- Z.** Porta filtro

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzarlo e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Questo apparecchio dovrà essere impiegato solo per uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Durante l'uso non toccare le superficie calde dell'apparecchio.
- Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci (pericolo di scottature).
- Le parti che possono andare in contatto con il caffè o il latte sono conformi alle prescrizioni delle direttive EEC 89/109 relative ai materiali idonei al contatto con sostanze alimentari.

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 10A e dotata di 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. In caso di danneggiamento del cavo, per la sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un Centro di Assistenza autorizzato dal costruttore essendo necessario un utensile speciale.
- Non installare la macchina in un ambiente che può raggiungere una temperatura inferiore o uguale a 0°C (se l'acqua ghiaccia, l'apparecchio può danneggiarsi).

FILTRO ANTICLORO

Il filtro elimina il sapore di cloro dall'acqua.

Per l'installazione operare come segue:

- Togliere il filtro anticloro dal sacchetto in plastica e risciacquarlo sotto l'acqua del rubinetto.
- Sollevare il coperchio caffè, estrarre l'astuccio dalla sua sede tirandolo verso l'alto (fig. 1).
- Aprire l'astuccio premendolo sulle apposite zone contrassegnate con la scritta "PUSH" e posizionare con cura il filtro nell'alloggio come indicato in fig. 2.

- Chiudere l'astuccio e reinserirlo nella sede premendolo a fondo verso il basso.
- Dopo 80 cicli e comunque dopo sei mesi di funzionamento il filtro anticloro deve essere sostituito. Se il filtro non è reperibile in commercio deve in ogni caso essere eliminato. Il filtro, essendo di costituzione vegetale, può essere eliminato con i normali rifiuti casalinghi.

PREPARAZIONE DEL CAFFÉ

- Riempire la caraffa con acqua fredda fino al livello delle graduazioni (stampigliate sul lato drip coffee della caraffa stessa), corrispondenti alle tazze di caffè che si vogliono ottenere (fig. 3).
Attenzione: non superare mai la linea delle 10 tazze altrimenti si provocherebbero delle fuoriuscite di acqua dalle fessure posteriori della macchina.
- Versare l'acqua all'interno del serbatoio (fig. 4). (La quantità di caffè che si ottiene è leggermente inferiore all'acqua versata in serbatoio a causa dell'acqua che rimane nella polvere di caffè e di quella persa in vapore).
- Posizionare la caraffa sulla piastra riscaldante (S) assicurandosi che abbia il coperchio. Per rimuovere il coperchio della caraffa, sollevarlo dalla parte del manico (fig. 3).
- Mettere il caffè nel filtro, utilizzando il misurino in dotazione, e livellarlo uniformemente (fig. 5).
Come regola generale mettere un misurino raso di caffè (circa 7 gr.; 1/4 oz.) per ogni tazza che si vuole ottenere (esempio 10 misurini per ottenere 10 tazze). Tuttavia la quantità di caffè da utilizzare può variare secondo i gusti personali. Utilizzare del caffè di buona qualità e di macinatura media confezionato per macchine da caffè filtro.
- Chiudere il coperchio e premere l'interruttore "coffee" (fig. 6). La spia "ON" sulla sinistra dell'interruttore stesso indica che l'apparecchio è in funzione. Il caffè inizierà a fuoriuscire dopo pochi secondi e terminerà quando si sente il gorgoglio caratteristico di fine percolazione.

È del tutto normale che durante la percolazione del caffè l'apparecchio emetta vapore e si formi qualche goccia di condensa in prossimità del coperchio. Dopo la percolazione lasciando premuto l'interruttore "coffee", la piastra riscaldante (S) mantiene caldo alla giusta temperatura il caffè contenuto nella caraffa.

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Primo riempimento della caldaia con l'acqua

- Svitare il tappo caldaia (D) ruotandolo in senso antiorario.
- Riempire il dosatore (K) di acqua fino alla linea 170 gr - 6 oz (fig. 7).
- Versarle **lentamente** nella caldaia assicurandosi prima che l'interruttore "cappuccino" sia spento e **la manopola vapore sia chiusa**. La caldaia così riempita permette di fare da 15 a 20 cappuccini.
Attenzione: se il riempimento dovesse essere fatto quando la caldaia è calda (per esempio quando finisce l'acqua mentre si sta facendo il cappuccino) introdurre solo la quantità di acqua sopraindicata e **NON CERCARE MAI DI RIEMPIRE LA CALDAIA FINO ALLA SCRITTA MAX 170 gr - 6 oz (fig. 8)** altrimenti la successiva montatura del latte riuscirà imperfetta.
- Quindi chiudere il tappo della caldaia ruotandolo con decisione in senso orario.

Nota: per motivi di sicurezza quando la caldaia è calda, non è possibile aprirne il tappo in quanto gira a vuoto; per un eventuale riempimento bisogna attendere il completo esaurimento dell'acqua in essa contenuta oppure attendere che la caldaia si raffreddi.

Successivi riempimenti della caldaia con acqua

- I successivi riempimenti della caldaia devono esser eseguiti secondo quanto descritto nel paragrafo precedente e **SOLO quando l'acqua nella caldaia si è completamente esaurita**.

Preparazione del caffè "italian coffee" per i cappuccini

- Per prima cosa premere l'interruttore "cappuccino" in modo che la caldaia vapore si riscaldi mentre si fanno le operazioni di preparazione del caffè "italian coffee" (fig. 9).
- Riempire la caraffa con acqua fredda, fino al livello indicato sulla caraffa stessa, lato "italian coffee", per ottenere il numero desiderato di cappuccini (da 1 a 4 cappuccini, fig. 10). **Attenzione: non superare mai la linea di Max indicata sulla caraffa in quanto durante il funzionamento si potrebbero verificare delle fuoriuscite di caffè "italian coffee".**
- Versare l'acqua della caraffa all'interno del serbatoio (fig. 4) e non posizionare la caraffa sulla piastra riscaldante.
- Mettere il caffè nel filtro e livellarlo uniformemente. **Come regola generale mettere due misurini di caffè (7+7 grammi; 1/4 + 1/4 oz.) per ogni**

tazza di cappuccino che si vuole ottenere. Tuttavia la quantità di caffè da utilizzare può variare secondo i gusti personali. Il tipo di caffè da utilizzare può essere filtro oppure moka; con quest'ultimo si ottiene un buon cappuccino italiano.

- Chiudere il coperchio caffè e premere l'interruttore "coffee" (fig. 6).
- Quando si sente il gorgoglio di fine percolazione posizionare la tazza (non di plastica poiché col calore potrebbe deformarsi) al centro della piastra riscaldante (fig. 11).
- A questo punto, spostare il comando erogatore caffè verso destra in modo da versare il caffè (circa 60 cc; 2 fl. oz.) nella tazza (fig. 11). La fuoriuscita di caffè termina automaticamente rilasciando l'erogatore caffè.

Preparazione del latte per i cappuccini

(L'interruttore "cappuccino" deve essere premuto)

- Per fare il cappuccino versare nel serbatoio come indicato in fig. 12 del latte **non bollito e non caldo**. Con il serbatoio riempito fino alla linea MAX si possono fare da 2 a 3 cappuccini. **NON superare mai il piccolo gradino che si trova subito sopra la scritta MAX indicato (fig. 12) altrimenti può succedere che una volta terminato il cappuccino, il latte continui a gocciolare dal tubo.**
- Prima di iniziare l'erogazione del latte attendere sempre l'accensione della lampada spia "OK" (N) che indica il raggiungimento della temperatura ideale per la montatura del latte.
- Posizionare la tazza contenente il caffè sotto il tubo del serbatoio latte, assicurarsi che il serbatoio latte sia ben agganciato, quindi ruotare la manopola vapore in senso antiorario **almeno un giro**. Il latte "montato" comincerà a fuoriuscire dal tubo del serbatoio latte (fig. 13). Qualora venissero utilizzate delle tazze di piccole dimensioni è necessario, per evitare spruzzi di latte, infilare la campana anti-spruzzo sul tubo del serbatoio latte (fig. 14).
- Riempire la tazza con la quantità desiderata di latte montato; appena il serbatoio è svuotato e la macchina comincerà a sbuffare, chiudere il vapore ruotando la manopola in senso orario. **Affinchè il latte monti in maniera adeguata, tra un cappuccino e il successivo attendere sempre che la spia "OK pronto vapore" (N) si accenda.**
- Per ottenere un cappuccino perfetto si consigliano le seguenti proporzioni: 1/3 di caffè, 1/3 di latte caldo e 1/3 di latte montato.

Consiglio: quando si deve fare più di un cappuc-

cino per avere una temperatura più alta conviene versare una tazza di caffè alla volta e poi riempirla subito con il latte montato, piuttosto che versare prima tutte le tazze di caffè assieme e poi riempirle di latte montato.

- Prima di spegnere gli interruttori per evitare che il latte, quando solidifica, intasi l'emulsionatore di colore rosso è necessario effettuarne la pulizia: riempire il serbatoio latte con un po' d'acqua e ruotare la manopola vapore. In tal modo il vapore pulisce tutti i fori dell'emulsionatore e svuota i circuiti interni da eventuali residui di latte.

ATTENZIONE: la prima volta che si utilizza l'apparecchio per togliere l'odore di nuovo e soprattutto per un corretto funzionamento, è necessario fare qualche ciclo di caffè senza utilizzare la polvere e lavare la caldaia vapore nel seguente modo: riempire la caldaia come descritto nel paragrafo "primo riempimento della caldaia", premere il pulsante ON/OFF cappuccino e dopo 5 minuti ruotare la manopola vapore e lasciare erogare fino a completo esaurimento (circa 15 minuti).

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, sconnettendo la spina.

Pulizia del montalatte

La pulizia del montalatte deve essere effettuata dopo ogni utilizzo; procedere come segue:

- Rimuovere il serbatoio del latte premendo la leva "PRESS" e contemporaneamente tirando verso l'alto e lavarlo con acqua calda.
- Rimuovere l'emulsionatore facendo pressione sulla leva (A) e contemporaneamente tirando verso l'alto (fig. 15). Rimuovere il miscelatore di gomma, lavare e pulire con acqua calda soprattutto i fori indicati in fig. 16 (pulirli con l'aiuto di un ago). Assicurarsi che il foro contrassegnato con la freccia B non sia otturato.

Una volta puliti, tutti i particolari devono essere rimontati in modo corretto. In particolare accertarsi che il miscelatore di gomma sia inserito bene a fondo e che il serbatoio latte ed il miscelatore di colore rosso siano inseriti fino a sentire un click.

Se questa pulizia non viene effettuata dopo ogni uso, può succedere che la montatura del latte riesca male, che il latte stesso non venga aspirato o che il latte goccioli dal tubo del serbatoio latte.

Attenzione: per facilitare la pulizia del tubo del ser-

batoio latte, è possibile impiegare lo scovolino (X) fornito in dotazione.

Altre pulizie

- Pulire regolarmente anche la caraffa, il porta filtro e il filtro permanente.
- Per la pulizia dei componenti in plastica della macchina non usare solventi o detergenti abrasivi. È sufficiente un panno morbido.
- Non immergere MAI l'apparecchio in acqua.

DECALCIFICAZIONE

Il calcare contenuto nell'acqua col passare del tempo causerà ostruzioni tali da compromettere il buon funzionamento dell'apparecchio. È necessario quindi decalcificare la macchina almeno ogni 40 cicli.

Procedere alla decalcificazione utilizzando gli appositi decalcificanti per macchine da caffè filtro che si trovano in commercio. In alternativa si può usare dell'aceto di vino bianco seguendo questa procedura:

- estrarre dall'apparecchio il filtro anticloro ed il filtro per caffè (per non inquinarli di aceto).
- versare 2 tazze di aceto di vino bianco e 3 tazze di acqua dentro il serbatoio acqua;
- disporre la caraffa sulla piastra riscaldante e il porta filtro senza il caffè macinato;
- premere l'interruttore "coffee", far percolare l'equivalente di una tazza e poi spegnere l'apparecchio;
- lasciare agire l'aceto per un'ora;
- riaccendere la macchina e far percolare il resto della soluzione;
- risciacquare facendo funzionare l'apparecchio con solo acqua per almeno 3 volte (3 serbatoi d'acqua completi).

ASSISTENZA E RIPARAZIONE

In caso di guasto o cattivo funzionamento dell'apparecchio, rivolgersi al centro assistenza tecnica autorizzato a voi più vicino. Le riparazioni effettuate da personale non autorizzato invalideranno la garanzia.

NEDERLANDS

Aandachtig deze gebruiksaanwijzing doorlezen alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken, dit boekje bewaren om het eventueel te kunnen raadplegen in de toekomst. Alleen op deze manier verkrijgt u de beste resultaten en wordt de maximale veiligheid tijdens het gebruik gewaarborgd.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

(Zie de tekening op bladzijde 3)

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

- A. Water reservoir
- B. Koffie deksel
- C. Anti chloor filter
- D. Dop boiler
- E. Boiler
- F. Stoom knop
- G. Melk opschuim element
- H. Melk reservoir
- K. Maatbeker
- I. Koffie maatlepel
- L. Anti spetter kegeltje
- M. ON/OFF schakelaar cappuccino (boiler)
- N. Controlelampje (stoomtemperatuur)
- O. ON/OFF controlelampje cappuccino (boiler)
- P. ON/OFF schakelaar koffie
- Q. Controlelampje ON/OFF koffie
- R. Koffie filter
- S. Verwarmingsplaat
- T. Bediening afgifte koffie "Italian coffee" (voor cappuccino)
- U. Aanduiding waterniveau
- V. Kan
- Z. Filterhouder
- X. Borsteltje

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Na de verpakking verwijderd te hebben, dient men zich ervan te verzekeren dat het apparaat in goede staat verkeert. In geval van twijfel, het apparaat niet gebruiken en zich wenden tot een vakbekwaam technicus.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik: Elke ander gebruik dient te worden beschouwd als oneigenlijk en dientengevolge als gevaarlijk.
- Tijdens het gebruik niet de hete gedeelten van het apparaat aanraken.
- Men dient te vermijden dat het apparaat gebruikt wordt door kinderen of door niet bekwame personen (gevaar voor brandwonden).
- De onderdelen die in contact kunnen komen met de koffie of de melk zijn conform de voorschriften van de EEG richtlijn 89/109 betreffende materialen die geschikt zijn om in contact te komen met voedingswaren.

INSTALLATIE

- Het apparaat op een werkvlak zetten uit de buurt van kranen en wasbakken.
- Controleren of de spanning van het elektriciteitsnet overeenkomt met de spanning aangegeven op het gegevensplaatje van het apparaat. Het apparaat alleen aansluiten op een stopcontact met een minimum draagkracht van 10 A en met een goed functionerende aardleiding. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade veroorzaakt door het feit dat het elektriciteitsnet niet geaard is.
- In het geval dat de stekker van het apparaat niet in overeenstemming is met het stopcontact, dient het stopcontact vervangen te worden door een passend type door een vakman: Indien het snoer beschadigingen opgelopen heeft, dient men zich voor vervanging uitsluitend te wenden tot een Assistentie Centrum dat geautoriseerd is door de fabrikant omdat hiervoor een speciaal instrument nodig is.
- Het apparaat niet gebruiken in een ruimte waar de temperatuur onder of rond de 0° C kan dalen (indien het water bevriest, kan dit het apparaat beschadigen).

ANTI CHLOOR FILTER

Het filter verwijdert de chloor smaak uit het water.

Voor de installatie ervan als volgt te werk gaan:

- Het anti chloor filter uit het plastic zakje halen en onder de kraan afspoelen.

- Het koffie deksel optillen, de houder eruit halen (c) door deze naar boven te trekken (fig. 1).
- De houder openen door te drukken op het gedeelte aangegeven met "PUSH" en voorzichtig het filter op zijn plaats in de houder schuiven zoals aangegeven in fig. 2.
- De houder sluiten en op zijn plaats terugzetten en voorzichtig helemaal naar beneden drukken.
- Na 80 keer koffiezetten of in ieder geval na zes maanden gebruik van het apparaat, dient het anti chloor filter vervangen te worden. Het filter, omdat het van plantaardige samenstelling is, kan weggegooid worden met het normale huishoudelijke afval.

KOFFIE ZETTEN

- De kan vullen met koud water tot aan het niveau (aangegeven op de kan zelf aan de kant "drip coffee"), dat overeenkomt met het aantal kopjes koffie dat men wenst te zetten (fig. 3).

Let op: nooit de lijn van 10 kopjes overschrijden omdat anders water zou kunnen lopen uit de openingen aan de achterkant van het apparaat.

- Het water in het reservoir gieten (fig. 4). (De hoeveelheid koffie die men verkrijgt is enigszins minder dan de hoeveelheid water die in het reservoir gegoten wordt dit komt omdat er water in de gemalen koffie achterblijft en omdat er water in stoom verloren gaat.)
- Zet de kan op de verwarmingsplaat (S) denk erom het deksel erop te doen. De openingen in het deksel dienen voor het bewaren van het aroma van de koffie en om dezelfde reden moet het deksel geopend worden door het op te tillen aan de kant van het handvat. (fig. 3)

- Met behulp van de bijgeleverde maatlepel koffie in het filter doen en gelijkmatig verdelen (fig. 5). **Als algemene regel geldt één afgestreken maatlepel koffie (ongeveer 7 gr.) voor elke kop koffie die men wenst te zetten (bijvoorbeeld 10 maatlepels voor 10 koppen koffie).** De hoeveelheid koffie kan evenwel variëren al naar gelang de persoonlijke smaak.

Middel-fijn gemalen koffie van goede kwaliteit gebruiken die geschikt is voor filter koffiezetapparaten.

- Het deksel dichtdoen en op de schakelaar "coffee" drukken (fig. 6) het rode lampje "ON" links van de schakelaar zelf geeft aan dat het apparaat in werking is. Na enkele seconden zal de koffie beginnen te lopen en de koffie is klaar als men het kenmerkende geborrel hoort dat het einde van de percolatie aangeeft.

Het is volkomen normaal dat tijdens de percolatie van de koffie het apparaat stoom afgeeft of dat zich een paar druppels condens vormen in de nabijheid van het deksel. Na de percolatie door de "coffee" schakelaar ingedrukt te laten, zal de verwarmingsplaat (S) de koffie in de kan op de juiste temperatuur houden.

BEREIDING VAN CAPPUCCINO

Het vullen van de boiler met water.

- De dop van de boiler (D) losdraaien tegen de wijzers van de klok in.
- De maatbeker (K) vullen met water tot aan het streepje 170 gr. - 6 Oz (fig. 7).
- Het water **langzaam** in de boiler gieten nadat gecontroleerd is of de schakelaar "cappuccino" afstaat **en of de stoomknop dicht is**. Met de boiler op deze manier gevuld, kunnen 15 tot 20 cappuccino's gemaakt worden.
- **Let op: indien de boiler gevuld wordt wanneer de boiler warm is (bijvoorbeeld indien het water onverwachts opdraakt tijdens het maken van een cappuccino) uitsluitend de hierboven aangegeven hoeveelheid water toevoegen en NOOIT PROBEREN OM DE BOILER TE VULLEN TOT AAN HET NIVEAU MAX 170 gr-6 Oz (fig. 8) anders zal de eerstvolgende keer dat er melk opgeschuimd wordt dit niet perfect geschieden.**
- Hierna de dop van de boiler stevig met de wijzers van de klok mee dichtdraaien.

N.B.: wanneer de boiler warm is, zal het om veiligheidsredenen niet mogelijk zijn de dop open te draaien; voor het eventueel bijvullen dient men te wachten tot het water helemaal op is of tot de boiler afgekoeld is.

Volgende keren dat de boiler gevuld wordt met water

- De volgende keren dat de boiler gevuld wordt, dient dit te gebeuren zoals beschreven in de voorafgaande paragraaf en ALLEEN wanneer het water in de boiler helemaal op is.

Het zetten van koffie "italian coffee" voor cappuccino's

- In de eerste plaats de schakelaar "cappuccino" indrukken zodat de boiler begint op te warmen, terwijl de andere handelingen verricht worden voor het bereiden van "italian coffee" koffie. (fig. 9)
- De kan vullen met koud water, tot aan het niveau aangegeven op de kan zelf aan de kant "italian coffee", voor het verkrijgen van de gewenste hoeveelheid cappuccino's (van 1 tot 4 cappuccino's, fig. 10). **Denk erom nooit het MAX niveau, aangegeven op de kan, te overschrijden omdat hierdoor de koffie zou kunnen overlopen.**

- Het water uit de kan in het reservoir gieten (fig. 4) en de kan niet op de verwarmingsplaat zetten.
- De koffie in het filter doen en gelijkmatig verdeelen. **Als algemene regel geldt twee maatlepels koffie (7+7 gr; 1/4+1/4 oz.) voor elke gewenste kop cappuccino.** De hoeveelheid te gebruiken koffie kan echter variëren al naar gelang de persoonlijke smaak. Het te gebruiken koffie type kan zijn filter of moka; met het laatstgenoemde soort verkrijgt men een lekkere italiaanse cappuccino.
- Het koffiedeksel sluiten en op de schakelaar "coffee" drukken (fig. 6).
- Wanneer men het geborrel hoort dat het einde van de percolatie aangeeft, het kopje (niet van plastic omdat de warmte het zou kunnen vervormen) midden op de verwarmingsplaat zetten (fig. 11).
- Op dit punt aangekomen de bediening afgifte koffie naar rechts verplaatsen zodat de koffie (ongeveer 60cc; 2 fl. oz.) in het kopje loopt (fig. 11). De koffie afgifte stopt automatisch bij het loslaten van de bediening afgifte koffie.

De bereiding van de melk voor de cappuccino's

(De schakelaar "cappuccino" moet ingedrukt zijn)

- Om een cappuccino te maken het reservoir vullen zoals aangegeven in fig. 12 met melk die **niet gekookt en niet warm moet zijn**. Met het reservoir gevuld tot aan het streepje MAX kunnen 2 tot 3 cappuccino's gemaakt worden. **NOOIT het randje overschrijden dat zich onmiddellijk boven het woord MAX bevindt (fig. 12) anders zou het kunnen zijn dat, nadat de cappuccino klaar is, er melk blijft druppelen uit de buis.**
- Alvorens te beginnen met de melkafgifte altijd wachten tot het oranje controlelampje "OK" (N) gaat branden dat aangeeft dat de ideale temperatuur voor het opschuimen van de melk bereikt is.
- De kop met de koffie erin onder de buis van het melk reservoir plaatsen, zich ervan verzekeren dat het melk reservoir goed vastgehaakt is, hierna de stoom knop minstens **een hele** slag draaien tegen de wijzers van de klok in. De "opgeschuimde" melk zal uit de buis van het melkreservoir beginnen te lopen (fig. 13). Indien kleine kopjes gebruikt worden, teneinde melkspetters te voorkomen, is het nodig om het anti-spetter-element op de buis van het melkreservoir te schuiven (fig. 14).
- Het kopje vullen met de gewenste hoeveelheid opgeschuimde melk, wanneer het reservoir leeg is en het apparaat begint te zuchten, de stoom afsluiten door de knop kloksgewijs te draaien.

Tussen de ene cappuccino en de volgende altijd wachten totdat het controlelampje "OK stoom klaar" (N) begint te branden.

- Om een perfecte cappuccino te maken worden de volgende verhoudingen aangeraden: 1/3 koffie, 1/3 warme melk en 1/3 opgeschuimde melk.
Tip: wanneer men meer dan één cappuccino wenst te maken, om een hogere temperatuur te behouden, wordt aangeraden om één kopje per keer met koffie te vullen en hierna direct de opgeschuimde melk erin te laten lopen, liever dan eerst alle kopjes met koffie te vullen en daarna de opgeschuimde melk erin te laten lopen.
- Voordat de schakelaar afgezet wordt om te voorkomen dat de melk, wanneer die vastkoekt, de roodkleurige melkopschuimer zou verstopen, is het noodzakelijk deze schoon te maken: giet een beetje water in het melkreservoir en draai de stoomknop open. Op deze manier zal de stoom alle gaatje en buisjes van de melkopschuimer schoonmaken.

De eerste keer dat men het apparaat gebruikt om de geur van nieuwigheid te verwijderen en vooral voor een correcte functionering, is het noodzakelijk een aantal keren koffie te zetten zonder gemalen koffie en de boiler als volgt schoon te maken: de boiler vullen met water, de schakelaar aanzetten en na 5 minuten de stoomknop opendraaien en stoom laten ontsnappen totdat er geen stoom meer over is (ongeveer 15 minuten).

REINIGING EN ONDERHOUD

Alvorens over te gaan tot welke schoonmaak- of onderhoudshandeling dan ook, eerst de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken.

Het schoonmaken van de melkopschuimer

De melkopschuimer moet na elk gebruik schoongemaakt worden, waarbij als volgt te werk gegaan moet worden:

- Het melkreservoir verwijderen door op de hendel "PRESS" te drukken en tegelijkertijd het reservoir naar boven te trekken, het reservoir wassen met warm water.
- De opschuimer verwijderen door op de hendel (A) te drukken en tegelijkertijd naar boven te trekken (fig. 15). De rubberen menger verwijderen, en de opschuimer wassen en schoonmaken, vooral de openingen, met warm water (fig. 16) (schoonmaken met behulp van een naald). Let erop dat de opening aangegeven met de pijl **B** niet verstopt zit.
Eenmaal schoongemaakt dienen alle onderdelen weer op de juiste manier gemonteerd te worden.

In het bijzonder dient men erop te letten dat de rubberen menger goed op zijn plaats gedrukt zit, anders kan het gebeuren dat de melk niet goed opgeschuimd wordt.

Indien deze schoonmaakhandelingen niet na elk gebruik uitgevoerd worden, kan het gebeuren dat de melk niet goed opgeschuimd wordt, dat de melk zelf niet opgezogen wordt of dat de melk uit de buis van het melkreservoir druppelt.

Tip: Om het schoonmaken van de buis van het melkreservoir te vereenvoudigen, kan men eventueel het borsteltje (X) gebruiken dat bij het apparaat geleverd is.

Andere schoonmaakhandelingen

- Regelmatig de kan, de filterhouder en het permanente filter schoonmaken.
- Voor de plastic onderdelen van het apparaat geen oplosmiddelen of schuurmiddelen gebruiken. Een zachte doek is voldoende.
- Het apparaat NOOIT in water dompelen.

ONTKALKING

De kalk die zich in water bevindt zal na verloop van tijd dermate verstoppingen veroorzaken dat het apparaat niet meer goed kan functioneren. Het is daarom noodzakelijk het apparaat te ontkalken minstens om de 40 keer dat men het apparaat gebruikt. Gebruik voor het ontkalken de geschikte ontkalkingsmiddelen voor filter koffiezetapparaten die in de handel verkrijgbaar zijn. Als alternatief kan men ook witte wijn azijn gebruiken en de volgende procedure volgen:

- Het anti-chloor filter uit het apparaat halen (om het niet te vervuilen met azijn)
- 2 kopjes witte wijnazijn en 3 kopjes water in het waterreservoir gieten.
- De kan op de verwarmingsplaat zetten en de filterhouder zonder gemalen koffie op zijn plaats zetten.
- Op de schakelaar "coffee" drukken, de hoeveelheid van één kopje laten percoleren en daarna het apparaat afzetten.
- Laat de azijn een uurlang inwerken.
- Het apparaat weer aanzetten en de rest van de oplossing laten percoleren.
- Doorspoelen door het apparaat met alleen water minstens 3 maal (3 hele reservoirs met water) te laten functioneren.

ASSISTENTIE E REPARATIE

In geval van storing of slecht functioneren van het apparaat, zich wenden tot het dichtstbijzijnde geau-

torizeerde technische assistentie centrum. Reparaties uitgevoerd door niet geautoriseerd personeel zal de garantie doen vervallen.

ESPAÑOL

Leer con atención este manual de instrucciones antes de instalar y usar el aparato, conservar el mismo para futuras consultas. Sólo de este modo podrán obtener las mejores prestaciones y la máxima seguridad de uso.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

(ver diseño en la página 3)

La siguiente terminología será utilizada en las sucesivas páginas.

- A. Depósito agua
- B. Tapa del café
- C. Filtro anticloro
- D. Tapa caldera
- E. Caldera vapor
- F. Pomo vapor
- G. Emulsionador
- H. Depósito leche
- K. Dosificador
- I. Medidor café
- L. Campana anti-salpicaduras
- M. Interruptora ON/OFF capuchino (caldera vapor)
- N. Luz indicadora OK (temperatura del vapor)
- O. Luz indicadora ON/OFF capuchino (caldera vapor)
- P. Interruptor ON/OFF café
- Q. Luz indicadora ON/OFF café
- R. Filtro para café
- S. Plancha recalentadora
- T. Mando de erogación del café "italian coffee" (para capuchino).
- U. Indicador nivel agua
- V. Garrafa
- Z. Porta filtro
- X. Escobillón

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Luego de haber desembalado, verificar la integridad del aparato. Ante cualquier duda es aconsejable no utilizar el mismo y consultar personal profesionalmente especializado.
- Este aparato deberá ser empleado sólo para uso doméstico, cualquier uso diverso se considera impropio y por ende peligroso.
- Durante el funcionamiento no se deben tocar las superficies calientes del aparato.
- No permita que niños o personas incapaces utilicen el aparato (peligro de quemaduras).
- Las partes que están en contacto con el café y la leche han sido fabricadas con arreglo a las prescripciones de las Normas EEC 89/109, relativas a los materiales idóneos para estar en contacto con sustancias alimenticias.

INSTALACIÓN

- Colocar el aparato sobre el plano de trabajo, lejos de canillas y lavaderos.
- Verificar que la tensión de la red eléctrica corresponda con la indicada en la placa datos del aparato. Conectar el aparato a un toma corriente con capacidad mínima de 10 A, con una eficiente descarga a tierra. El fabricante no puede ser considerado responsable de eventuales daños causados por la carencia de descarga a tierra de la instalación.
- En el caso que sean incompatibles el enchufe del aparato y la toma de corriente, hagan sustituir la toma de corriente con otra adecuada, trabajo que debe ser realizado por personal especializado. Si se estropea el cable, para sustituirlo diríjase exclusivamente a un Centro de Asistencia autorizado por el fabricante, ya que se trata de un elemento especial.
- No instalar la máquina en un ambiente que pueda alcanzar temperaturas inferiores a 0°C (si el agua se congela, el aparato puede dañarse).

FILTRO ANTICLORO

El filtro elimina el sabor a cloro del agua.

Para la instalación actuar en el siguiente modo:

- Sacar del sobre de plástico el filtro anticloro y enjuagarlo con agua corriente.
- Alzar la tapa café, extraer el estuche de su posición tirando hacia arriba (fig. 1).
- Abrir el estuche apretando en las zonas indicadas con la palabra "PUSH" y posicionar con extremo cuidado el filtro en el alojamiento, como indicado en la fig. 2.

- Cerrar el estuche y volver a introducir el mismo en su posición empujando hacia abajo, hasta el fondo.
- Luego de 80 ciclos, o de todos modos después de seis meses de funcionamiento, el filtro anticloro debe ser sustituido. El filtro, siendo de naturaleza vegetal, puede ser eliminado junto a los normales desechos domésticos.

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

- Llenar la jarra con agua fría hasta el nivel donde encuentran estampadas las gradaciones (en el lado drip coffee de la jarra misma) correspondientes a la cantidad de tazas de café que se desean (fig. 3).
Cuidado: no superar nunca la línea de las 10 tazas para evitar que se produzcan salidas de agua por las fisuras posteriores de la máquina.
- Verter el agua en el interior del depósito (fig.4). (La cantidad de café que se obtiene es apenas inferior al agua echada en el depósito pues una parte del agua se queda en el polvo de café y otra se pierde en el vapor.)
- Colocar la jarra en la base de soporte con resistencia (S) cerciorándose de que tenga puesta la tapadera. Los orificios de la tapadera sirven para conservar el aroma del café y por ello, para abrirla hay que levantarla por la parte del asa. (fig. 3).
- Poner el café en el filtro utilizando el medidor en dotación y nivelar el café uniformemente (fig.5).
Como regla general poner un medidor de café (unos 7 gr; 1/4 oz.) por cada taza que se desea obtener (por ejemplo: 10 medidores para obtener 10 tazas). De todas formas la cantidad de café puede variar según los gustos personales.
- Utilizar un café de buena calidad, de mediana molienda, confeccionado para máquinas de café con filtro.
- Cerrar la tapadera y pulsar el interruptor "coffee" (fig.6), el indicador luminoso rojo "ON", a izquierda del interruptor mismo, indica que el aparato está funcionando. El café empieza a salir después de algunos segundos y acaba cuando se oye el borbotoneo final característico.

Es totalmente normal que mientras sale el café el aparato emita vapor o se formen gotas de condensación en la zona que está cerca del aparato.

Cuando acaba de salir café, dejando pulsado el interruptor "coffee", la base de soporte con resistencia (S) mantiene caliente el café que contiene la jarra a una temperatura justa.

PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

Llenar de agua la caldera

- Desenroscar el tapón de la caldera (D) girándolo en sentido contrario al de las agujas del reloj.
- Llenar el dosificador (K) con agua hasta la línea 170 gr. - 6 oz. (Fig. 7).
- Verter lentamente en la caldera asegurándose previamente que el interruptor "capuchino" esté apagado y la manopla vapor esté cerrada. La caldera, llenada de esta manera, permite hacer de 15 a 20 capuchinos.
- **Atención: si el llenado se efectúa a caldera caliente (por ejemplo cuando se termina el agua haciendo un capuchino) introducir la cantidad de agua arriba indicada y NO TRATAR NUNCA DE LLENAR LA CALDERA HASTA LA LEYENDA MAX 170 gr. - 6 oz. (Fig. 8), sino el sucesivo batido de la leche resultará imperfecto.**
- Cerrar el tapón de la caldera arrosándolo con decisión en el sentido de las agujas del reloj.

Nota: Por motivos de seguridad cuando la caldera está caliente no es posible abrir el tapón pues daría vueltas sin desenroscarse, para volver a llenarla eventualmente, hay que esperar hasta que se acabe totalmente el agua contenida en la caldera o hasta que se enfríe la caldera.

Sucesivos llenados de la caldera con agua

- Los sucesivos llenados de la caldera deben ser efectuados según las indicaciones del precedente párrafo y SOLO cuando el agua contenida en la caldera se agotó completamente.

Preparación del café "italian coffee" para capuchinos.

- En primer lugar pulsar el interruptor "capuchino" de forma que la caldera se caliente mientras se efectúan las operaciones de preparación del café "italian coffee" (fig.9).
- Llenar la jarra con agua fría hasta el nivel indicado en la jarra misma, lado "italian coffee", para obtener el número de capuchinos deseado (de 1 a 4 capuchinos, fig. 10). **Cuidado: no superar nunca la línea de MAX indicada en la jarra pues durante el funcionamiento se podrían verificar pérdidas de café "italian coffee".**
- Verter el agua de la jarra en el interior del depósito (fig.4) y no colocar la jarra sobre la base de soporte con resistencia.
- Poner el café en el filtro y allanarlo uniformemente.
Como regla general poner dos medidores de café (7 + 7 gr; 1/4+1/4 oz.) por cada taza de capuchino que se desea obtener. De todas formas, la

cantidad de café que debe ser utilizado puede cambiar según los gustos personales. El tipo de café que se utiliza puede ser para filtro o para exprés; con el último se obtiene un buen capuchino italiano.

- Cerrar la tapadera café y pulsar el interruptor "coffee" (fig.6).

Consejo: Para conseguir que esté más caliente el primer café (y como consecuencia el primer capuchino) hagan funcionar la máquina con la tapadera abierta durante 1 minuto y luego ciérrenla.

- Cuando se oye el borboteo final, colocar la taza (que no sea de plástico, pues con el calor podría deformarse) en el centro de la base de soporte con resistencia (fig.11).
- Posteriormente girar a la derecha el mando erogador de café para verter el café (unos 60 cc.) en la taza (fig. 11). La salida de café termina automáticamente al soltar el erogador de café.

Preparación de la leche para los capuchinos.

(El interruptor para capuchino tiene que estar pulsado)

- Para hacer un capuchino verter en el depósito, siguiendo las indicaciones de la fig. 12, leche no hervida ni caliente. Con el deposito lleno hasta la línea MAX se pueden hacer 2 o 3 capuchinos.

NO superar por ningún motivo el escalón presente sobre la leyenda MAX (Fig. 12), en caso contrario puede ocurrir que terminado el capuchino, la leche siga goteando.

- Antes de empezar la erogación de la leche esperar siempre hasta que se encienda el indicador luminoso "OK" (N) que indica que la temperatura ha alcanzado el nivel ideal para batir la leche.
- Colocar la taza que contiene café debajo del tubo del depósito de leche, cerciorarse de que el depósito de la leche esté bien enganchado, girar el selector de vapor en el sentido contrario al de las agujas del reloj por lo menos **1 vuelta**. Empieza entonces a salir por el tubo del depósito la leche "batida" (fig.13). Si utilizan tazas de pequeño tamaño, es necesario, para evitar salpicaduras, colocar la campana anti salpicaduras sobre el tubo del depósito de leche (fig. 14).
- Llenar la taza con la cantidad deseada de leche con espuma; cuando el depósito se habrá vaciado y la máquina empezará a resoplar, cerrar el vapor girando el selector en el sentido de las agujas del reloj. **Entre un capuchino y otro esperar siempre hasta que el indicador luminoso "OK vapor listo" (fig.8) se haya encendido.**
- Para obtener un capuchino perfecto se aconsejan las siguientes proporciones: 1/3 de café, 1/3 de leche y 1/3 de leche batida.

Consejo: cuando se desea preparar más de un capuchino, para obtener una temperatura más elevada, conviene llenar las tazas de café de una en una, añadiendo inmediatamente la leche batida, en vez de llenar todas las tazas de café y luego añadirles a todas la leche montada.

- Antes de apagar los interruptores, para evitar que la leche cuando se solidifica, obstruya el emulsionador de color rojo, es necesario efectuar la limpieza: llenar el depósito de leche con un poco de agua y girar el selector de vapor. De esta forma el vapor limpia todos los orificios y los tubitos del emulsionador.

La primera vez que se utiliza el aparato, para quitar el olor de nuevo y sobre todo para obtener un correcto funcionamiento, es necesario efectuar algún que otro ciclo de café sin utilizar el polvo y también hay que lavar la caldera vapor de la siguiente forma;; llenarla con agua, encender el interruptor y después de 5 minutos abrir el selector de vapor, dejar erogar vapor hasta que éste se acabe totalmente (unos 15 minutos aproximadamente).

LIMPIEZA Y MANUTENCIÓN

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de manutención, desenchufar el aparato sacando la clavija de la toma de corriente.

Limpieza del dispositivo para la leche espumosa

La limpieza del batidor de leche debe ser efectuada después de cada uso; proceder en el siguiente modo:

- Quitar el depósito de la leche pulsando la tecla "PRESS" y contemporáneamente tirando hacia arriba, lavarlo con agua caliente.
- Extraer el emulsionador haciendo presión sobre la palanca (A), tirando contemporáneamente hacia arriba (Fig. 15). Quitar el mezclador de goma y limpiar con agua caliente sobre todo los agujeros indicados en la fig. 16 (limpiarlos con la ayuda de una aguja). Asegurarse que el agujero indicado por la flecha **B** no esté obturado.

Una vez concluida la limpieza de todas las piezas, montarlas correctamente. Verificar, especialmente, que el mezclador de goma esté introducido hasta el fondo e introducir el depósito leche y el mezclador rojo hasta oír un clic

Si no se realiza esta limpieza cada vez, tras usar el aparato, puede suceder que no se consiga hacer bien la espuma de la leche, que la leche misma no sea aspirada o que la leche gotee del tubo del depósito de leche.

Consejo: Para facilitar la limpieza del tubo del depósito de leche es posible emplear el escobillón (X) entregado en dotación.

Otras limpiezas

- Limpiar regularmente la jarra, el porta filtro y el filtro permanente.
- Para la limpieza de los componentes de plástico de la máquina no usar solventes ni detergentes abrasivos. Es suficiente un paño húmedo.
- No sumerjan NUNCA el aparato en el agua.

DESCALCIFICACIÓN

El sarro que contiene el agua con el pasar del tiempo causa obstrucciones que llegan a comprometer el buen funcionamiento del aparato. Es necesario descalcificar la máquina por lo menos cada 40 ciclos.

Efectuar la descalcificación utilizando descalcificadores adecuados para las máquinas de café filtro que se encuentran en el comercio. Como alternativa se puede utilizar vinagre de vino blanco respetando las siguientes instrucciones:

- Sacar del aparato el filtro anticloro (para no contaminarlo de vinagre).
- Echar dos tazas de vinagre de vino blanco y 3 tazas de agua en el depósito del agua.
- Colocar la jarra en la base de soporte con resistencia y también el porta filtro sin el café molido,
- Pulsar el interruptor "coffee", dejar salir la cantidad equivalente a una taza y luego apagar el aparato.
- Dejar que el vinagre haga su efecto durante una hora,
- Volver a encender la máquina y dejar salir el resto de la solución,
- Enjuagar haciendo funcionar el aparato sólo con agua por lo menos 3 veces (3 depósitos de agua completos).

ASISTENCIA Y REPARACIÓN

En caso de avería o mal funcionamiento del aparato, dirijanse al Centro de Asistencia técnica autorizado más cercano. Las reparaciones efectuadas por personal no especializado anulan la garantía.

PORTUGUÊS

Ler com atenção este manual de instruções antes de instalar e usar o aparelho; conservá-lo para que possa ser consultado quando necessário. Somente deste modo pode-se obter os melhores resultados e a máxima segurança de uso.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

(ver figura à pág. 3)

A terminologia a seguir será usada nas páginas sucessivas.

- A. Reservatório de água
- B. Tampa do café
- C. Filtro anticloro
- D. Tampa de caldeira
- E. Caldeira de vapor
- F. Botão de vapor
- G. Emulsionador
- H. Reservatório de leite
- I. Medidor de café
- K. Dosador
- L. Campana antispruzzo
- M. Interruptor ON/OFF cappuccino (caldeira de vapor)
- N. Indicaodr OK (temperatura do vapor)
- O. Indicador luminoso ON/OFF cappuccino (caldeira de vapor)
- P. Interruptor ON/OFF café
- Q. Indicador luminoso ON/OFF café
- R. Filtro por café
- S. Placa de aquecimento
- T. Comando de saída de café expresso (para cappuccino)
- U. Indicador de nível de água
- V. Jarro
- Z. Suporte do filtro
- X. Escovinha

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- Depois de ter retirado a embalagem, certificar-se que o aparelho esteja íntegro. Se houver dúvidas, não utilizar o aparelho e contactar pessoas profissionalmente qualificadas.
- Este aparelho deverá ser utilizado somente para o uso doméstico. Toda outra utilização deve ser considerada imprópria e perigosa.
- Durante o uso não tocar as superfícies quentes do aparelho.
- Não permitir que o aparelho seja utilizado por crianças ou por pessoas não responsáveis (perigo de queimaduras).
- As partes que podem entrar em contacto com o café ou com o leite estão em conformidade com as prescrições das directrizes CEE 89/109 relativas aos materiais apropriados para o contacto com substâncias alimentares.

INSTALAÇÃO

- Verificar que a tensão da rede eléctrica corresponda àquela indicada na placa de dados do aparelho. Ligar o aparelho somente a uma tomada de corrente que tenha uma intensidade mínima de 10A e que seja dotada de uma eficiente ligação à terra. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pela falta de ligação à terra do sistema.
- Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, mandar substituir a tomada por uma outra apropriada. Esta substituição deve ser feita por pessoal qualificado. Se o cabo estiver avariado, contactar exclusivamente um Centro de Assistência autorizado para fazer a substituição, pois é necessária uma ferramenta especial.
- No instalar la máquina en un ambiente que pueda alcanzar temperaturas inferiores a 0°C (si el agua se congela, el aparato puede dañarse).

FILTRO ANTICLORO

O filtro elimina o sabor de cloro da água.

Para a instalação, seguir as instruções abaixo:

- Retirar o filtro anticloro do saquinho de plástico e enxaguar-lo com a água da torneira.
- Levantar a tampa de café, retirar o estojo da sua sede (C) puxando-o para cima (fig. 1).
- Abrir o estojo premendo-o nas respectivas zonas marcadas com a escrita "PUSH" e posicionar com cuidado o filtro no compartimento, conforme indicado na fig. 2.

- Fechar o estojo e recolocá-lo na sede premendo-o bem para baixo.
- Após 80 ciclos e, todavia, após seis meses de funcionamento, o filtro anticloro deve ser substituído. O filtro, sendo de consistuição vegetal, pode ser deitado fora com o lixo doméstico.

COMO PREPARAR O CAFÉ

- Encher o jarro com água fria até ao nível das graduações (impressas no lado drip coffee do próprio jarro), correspondentes às chávenas que se desejam obter (fig. 3).

Atenção: nunca superar a linha de 10 chávenas, porque provocaria vazamentos de água das fissuras posteriores da máquina.

- Deitar a água no jarro (fig. 4). (A quantidade de café que se obtém é levemente inferior à água que foi deitada no reservatório por causa da água que fica retida no pó de café e daquela que se dispersa em forma de vapor.)
- Posicionar o jarro na placa de aquecimento (S) e certificar-se de que esteja com a tampa. Os furos da tampa servem para conservar o aroma do café e é por isso que, para abri-la, é preciso levantá-la pela parte da asa (fig.3).
- Colocar o café no filtro utilizando o medidor entregue com o aparelho e nivelá-lo uniformemente (fig. 5). **Como regra geral, colocar uma medida rasa de café (aproximadamente 7g; 1/4oz.) para cada chávena que se deseja fazer (por exemplo: 10 medidas para fazer 10 chávenas).** Todavia, a quantidade de café a ser utilizado pode variar de acordo com os gostos pessoais. Utilizar café de boa qualidade e de moagem média para máquina de café filtro.
- Fechar a tampa e premir o interruptor "coffee" (fig. 6). A lâmpada piloto vermelha "ON" à esquerda do interruptor indica que o aparelho está a funcionar. O café começa a sair após poucos segundos e termina quando se ouve o gorgolar típico de fim de percolação.

É totalmente normal que, durante a percolação do café, o aparelho emita vapor e se formem gotas de condensado próximo à tampa.

Após a percolação, deixando premido o interruptor "coffee", a placa de aquecimento (S) mantém o café do jarro quente com a temperatura correcta.

COMO PREPARAR O CAPPUCCINO

Enchimento da caldeira com água

- Soltar a tampa da caldeira (D) girando-a no sentido anti-horário.

- Encher o dosador (K) com água até à linha de 170 g – 6 oz (fig. 7).
- Deitar **lentamente** na caldeira, tendo controlado antes que o interruptor "cappuccino" esteja desligado e que o **botão de vapor esteja fechado**. Com a caldeira cheia pode-se fazer de 15 a 20 cappuccini. **Atenção: se o enchimento tiver de ser feito quando a caldeira estiver quente (por exemplo, quando termina a água enquanto está-se a fazer o cappuccino), introduzir somente a quantidade de água supracitada e NUNCA PROCURAR ENCHER A CALDEIRA ATÉ À ESCRITA MÁX. 170 g – 6 oz (fig. 8), senão não se consegue bater bem o leite.**
- Então, fechar bem a tampa da caldeira girando-a no sentido horário.

NOTA: por motivos de segurança, quando a caldeira estiver quente, não é possível abrir a sua tampa, pois gira em vazio; e para enchê-la é necessário esperar que a água termine completamente ou que a caldeira se resfrie.

Ao encher novamente a caldeira com água

- As próximas vezes que for encher a caldeira, deve-se seguir as instruções do parágrafo precedente e **SOMENTE quando a água na caldeira tiver terminado completamente.**

Como preparar o "italian coffee" para os cappuccini

- Antes de mais nada, premir o interruptor "cappuccino" de modo que a caldeira de vapor se aqueça enquanto se fazem as operações de preparação do "italian coffee" (fig. 9).
- Encher o jarro com água fria até ao nível indicado no próprio jarro, lado "italian coffee", para obter o número desejado de cappuccini (de 1 a 4 cappuccini, fig. 10). **Atenção: nunca superar a linha MAX indicada no jarro, pois durante o funcionamento poderia haver vazamentos de "italian coffee".**
- Deitar a água do jarro no reservatório (fig. 4) e não colocar o jarro na placa de aquecimento.
- Colocar o café no filtro e nivelá-lo uniformemente. **Como regra geral, colocar duas medidas de café (7 + 7 gr; 1/4+1/4 oz.) para cada chávena de cappuccino que se deseja fazer.** Todavia, a quantidade de café a ser utilizado pode variar segundo os gostos pessoais. O tipo de café utilizado para ser aquele para café filtro ou cafeteira. Com este último, obtém-se um bom cappuccino italiano.
- Fechar a tampa de café e premir o interruptor "coffee" (fig. 6).
- Ao ouvir o gorgolar de final de percolação, posicionar a chávena (não de plástico visto que o

calor poderia deformá-la) no centro da placa de aquecimento (fig. 11).

- Então, deslocar o comando de fornecimento de café para a direita de modo a deitar o café (cerca de 60cc; 2 fl. oz.) na chávena (fig. 11). O café pára de escorrer automaticamente ao soltar o comando de fornecimento de café.

Como preparar o leite para os cappuccini

(O interruptor "cappuccino" deve estar premido).

- Para fazer o cappuccino, deitar no reservatório, conforme ilustrado na fig. 12, leite não fervido e não quente. Com o reservatório cheio até à linha MAX, podem-se fazer 2 ou 3 cappuccini. **NUNCA superar o pequeno degrau que se encontra logo acima da escrita MAX indicada (fig. 12), pois, uma vez terminado o cappuccino, o leite continuaria a gotejar do tubo.**
- Antes de fazer sair o leite, esperar que a lâmpada piloto alaranjada "OK" se acenda indicando que a temperatura é aquela ideal para bater o leite.
- Colocar a chávena com café embaixo do tubo do reservatório de leite, certificar-se de que o reservatório esteja bem enganchado, girar o botão de vapor no sentido anti-horário pelo menos de **um giro**. O leite "batido" começa a sair através do tubo do reservatório de leite (fig. 13). Se forem usadas chávenas de pequenas dimensões, é necessário colocar a tampa de protecção contra borrifos no tubo do reservatório de leite para evitar borrifos (fig. 14).
- Encher a chávena com a quantidade desejada de leite batido; assim que o reservatório estiver vazio e a máquina começar a "soprar", fechar o vapor girando o botão no sentido horário. **Entre um cappuccino e o sucessivo, esperar sempre que a lâmpada piloto "OK vapor pronto" (N) se acenda.**
- Para obter um cappuccino perfeito, recomendamos as seguintes proporções: 1/3 de café, 1/3 de leite quente e 1/3 de leite batido.

Conselho: quando se deve fazer mais de um cappuccino, para obter uma temperatura mais alta, é aconselhável preparar uma chávena de café por vez e, depois, enchê-la logo com o leite batido, ao invés de preparar primeiro todas as chávenas de café juntas e depois enchê-las com leite batido.

- Antes de desligar os interruptores, para evitar que o leite, quando se solidifica, obstrua o emulsionador de cor vermelha, é necessário fazer a limpeza: encher o reservatório com um pouco de água e girar o botão de vapor. Desta forma, o vapor limpa os furos e os tubos do emulsionador.

A primeira vez que o aparelho for utilizado, para retirar o odor de novo e principalmente para um funcionamento correcto, é necessário fazer alguns ciclos de café sem utilizar o pó e lavar a caldeira de vapor da seguinte maneira: enchê-la com água, ligar o interruptor e depois de 5 minutos abrir o botão de vapor. Deixar que o vapor sai até terminar completamente (cerca de 15 minutos).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de fazer qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligar o aparelho da rede de alimentação eléctrica, retirando a ficha da tomada.

Limpeza do batedor de leite

A limpeza do batedor de leite deve ser feita após cada utilização; seguir as instruções abaixo:

- retirar o reservatório do leite premendo a alavanca "PRESS" e, simultaneamente, puxar para cima. Lavá-lo com água quente.
- Retirar o emulsionador pressionando a alavanca (A) e, simultaneamente, puxar para cima (fig. 15). Retirar o misturador de borracha, lavar e limpar com água quente principalmente os furos indicados na fig. 16 (limpá-los com o auxílio de uma agulha). Certificar-se de que o furo marcado com a seta B não esteja obstruído. Certificar-se de que o furo marcado com a seta não esteja obstruído (limpá-lo com o auxílio de uma agulha). **Se esta limpeza não for feita após cada utilização, o leite provavelmente não vai ficar bem batido, ou não vai ser aspirado ou ainda pode gotejar através do tubo do reservatório do leite.**

Atenção: Para facilitar a limpeza do tubo do reservatório de leite, é possível usar a escovinha (X) entregue com o aparelho.

Outras limpezas

- Limpar regularmente também o jarro, o suporte do filtro e o filtro permanente.
- Para a limpeza dos componentes de plástico da máquina, não usar solventes ou detergentes abrasivos. Basta um pano macio.
- Nunca imergir o aparelho em água.

DESCALCIFICAÇÃO

O calcário presente na água, com o passar do tempo, vai causar obstruções que comprometem o bom funcionamento do aparelho. É necessário descalcificar a máquina pelo menos a cada 40 ciclos.

Fazer a descalcificação utilizando os descalcificantes apropriados para máquinas de café filtro que se encontram no mercado. Como alternativa, pode-se usar vinagre de vinho branco segundo as instruções abaixo:

- retirar do aparelho o filtro anticloro (para não o sujar de vinagre);
- deitar 2 chávenas de vinagre de vinho branco e 3 chávenas de água dentro do reservatório de água;
- colocar o jarro na placa de aquecimento e o suporte do filtro sem o café moído;
- premer o interruptor "coffee", deixar percolar o equivalente a uma chávena e, em seguida, desligar o aparelho;
- deixar agir por uma hora;
- ligar novamente a máquina e fazer escorrer o resto da solução;
- enxaguar fazendo funcionar o aparelho somente com água pelo menos 3 vezes (3 reservatórios de água completos).

ASSISTÊNCIA E REPARAÇÃO

Em caso de defeito ou funcionamento incorrecto do aparelho, contactar o centro de assistência técnica autorizado mais próximo. As reparações feitas por pessoal não autorizado invalida a garantia.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Διαβάστε με προσοχή τις παρούσες οδηγίες χρήσης πριν εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση. Μόνο έτσι θα έχετε άριστα αποτελέσματα και μέγιστη ασφάλεια χρήσης.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

(Βλέπε εικόνα στη σελ. 3)

Οι παρακάτω όροι χρησιμοποιούνται συνεχώς στις επόμενες σελίδες.

- A.** Δοχείο νερού
- B.** Καπάκι καφέ
- C.** Φίλτρο χλωρίου
- D.** Πώμα λέβητα
- E.** Λέβητας ατμού
- F.** Διακόπτης ατμού
- G.** Γαλακτωματοποιητής
- H.** Δοχείο γάλακτος
- I.** Μεζούρα καφέ
- K.** Δοσομετρητή
- L.** Προστατευτικό για πιτσιλίσματα
- M.** Διακόπτης ON/OFF cappuccino (λέβητας ατμού)
- N.** Ενδεικτική λυχνία OK (θερμοκρασία ατμού)
- O.** Ενδεικτική λυχνία ON/OFF cappuccino (λέβητας ατμού)
- P.** Διακόπτης ON/OFF καφέ
- Q.** Ενδεικτική λυχνία ON/OFF καφέ
- R.** Φίλτρο καφέ
- S.** Θερμαινόμενη πλάκα
- T.** Διακόπτης παροχής "italian coffee" (για cappuccino)
- U.** Ενδειξη στάθμης νερού
- V.** Κάραφα
- Z.** Θήκη φίλτρου
- X.** Βουρτσάκι

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Αφού βγάλετε τη συσκευασία, βεβαιωθείτε για την ακεραιότητα της συσκευής. Σε περίπτωση αμφιβολιών, μην την χρησιμοποιήσετε και απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- Η συσκευή αυτή θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για οικιακή χρήση. Κάθε άλλη χρήση θεωρείται ακατάλληλη και επομένως επικίνδυνη.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια και πόδια.
- Κατά τη χρήση μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής.
- Μην επιτρέπετε τη χρήση της συσκευής από παιδιά ή άτομα που δεν είναι σε θέση να τη χρησιμοποιήσουν (κίνδυνος εγκαυμάτων).
- Τα εξαρτήματα που έρχονται σε επαφή με τον καφέ συμμορφούνται με τις διατάξεις των οδηγιών ΕΟΚ 89/109 αναφορικά με τα υλικά που είναι κατάλληλα για τρόφιμα.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε έναν πάγκο μακριά από βρύσες και νεροχύτες.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού δικτύου αντιστοιχεί με εκείνη που αναγράφεται στην πινακίδα της συσκευής. Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε μια γειωμένη πρίζα ρεύματος με ελάχιστη παροχή 10 A. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ενδεχόμενες ζημιές που οφείλονται στην ελλιπή γείωση της εγκατάστασης.
- Σε περίπτωση που το φινις της συσκευής δεν ταιριάζει με την πρίζα, ένας ηλεκτρολόγος πρέπει να αντικαταστήσει την πρίζα. Σε περίπτωση που το καλώδιο υποστεί ζημιά, για την αντικατάστασή του απευθυνθείτε αποκλειστικά σε ένα εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή, δεδομένου ότι χρειάζεται ειδικό εργαλείο.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή σε χώρους όπου η θερμοκρασία μπορεί να φτάσει τους 0°C (αν το νερό παγώσει, η συσκευή μπορεί να πάθει ζημιά).

ΦΙΛΤΡΟ ΧΛΩΡΙΟΥ

Το φίλτρο εξουδετερώνει τη γεύση του χλωρίου στο νερό.

Για την εγκατάσταση ενεργήστε ως εξής:

- Βγάλτε το φίλτρο χλωρίου από το πλαστικό σακουλάκι και ξεβγάλτε το κάτω από νερό της βρύσης.
- Σηκώστε το καπάκι του καφέ, βγάλτε τη θήκη από τη θέση της τραβώντας την προς τα πάνω (εικ. 1).

- Ανοίξτε τη θήκη πιέζοντας στα σημεία με την ένδειξη "PUSH" και βάλτε με προσοχή το φίλτρο στη θέση του, όπως δείχνει η εικ. 2.
- Κλείστε τη θήκη και ξαναβάλτε την στη θέση της πιέζοντάς την προς τα κάτω μέχρι τέρμα.
- Μετά από 80 κύκλους και οπωσδήποτε μετά έξι μήνες λειτουργίας, πρέπει να αντικαταστήσετε το φίλτρο χλωρίου. Το φίλτρο, που είναι κατασκευασμένο από φυτικές ουσίες, μπορείτε να το πετάξετε στα σκουπίδια.

ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΚΑΦΕ

- Γεμίστε την καράφα με κρύο νερό μέχρι τη στάθμη της κλίμακας (που είναι τυπωμένη στην πλευρά "drip coffee" της καράφας), που αντιστοιχεί στα φλυτζάνια καφέ που θέλετε να φτιάξετε (εικ. 3).
Προσοχή: Μην ξεπερνάτε ποτέ τη γραμμή που αντιστοιχεί στα 10 φλυτζάνια γιατί μπορεί να υπάρξουν διαρροές του νερού από τις πίσω σχισμές της συσκευής.
- Ρίξτε το νερό μέσα στο δοχείο (εικ. 4). (Η ποσότητα του καφέ που τελικά θα πάρετε, θα είναι ελαφρώς λιγότερη από την ποσότητα νερού που ρίξατε στο δοχείο της συσκευής, επειδή κάποια ποσότητα νερού θα απορροφηθεί από τη σκόνη του καφέ κατά το φιλτράρισμα και κάποια ποσότητα θα γίνει ατμός).
- Τοποθετήστε την καράφα πάνω στη θερμαινόμενη πλάκα (S) και βεβαιωθείτε ότι έχει το καπάκι της. Οι τρυπούλες που έχει το καπάκι χρησιμεύουν στη διατήρηση του αρώματος του καφέ και για το λόγο αυτό, για να το ανοίξετε πρέπει να το ανασηκώσετε από την πλευρά του χερουλιού (εικ. 3).
- Βάλτε τον καφέ στο φίλτρο, χρησιμοποιώντας τη μεζούρα, και πιέστε τον ομοιόμορφα (εικ. 5). **Σαν γενικό κανόνα να θάξετε μια μεζούρα γεμάτη καφέ (περίπου 7 γραμ; 1/4 oz.) για κάθε φλυτζάνι που θέλετε να φτιάξετε (π.χ. 10 μεζούρες για να φτιάξετε 10 φλυτζάνια).** Παρόλα αυτά, η ποσότητα του καφέ που τελικά θα χρησιμοποιήσετε εξαρτάται και από τα προσωπικά σας γούστα.
- Χρησιμοποιείτε μόνο καφέ καλής ποιότητας και μέτριας άλεσης για καφετιέρες με φίλτρο.
- Κλείστε το καπάκι και πατήστε το διακόπτη "coffee" (εικ. 6). Η κόκκινη ενδεικτική λυχνία "ON" στα αριστερά του διακόπτη, δείχνει ότι η συσκευή είναι σε λειτουργία. Ο καφές θα αρχίσει να βγαίνει μετά από μερικά δευτερόλεπτα και θα σταματήσει όταν θα ακούσετε το χαρακτηριστικό γαργάρισμα στο τέλος του φιλτραρίσματος.

Είναι εντελώς φυσιολογικό, κατά τη διάρκεια του φιλτραρίσματος του καφέ, να βγαίνει από τη συσκευή ατμός και να σχηματίζονται μερικές σταγόνες υγρασίας κοντά στο καπάκι.

Μετά το φιλτράρισμα, αφήνοντας πατημένο το διακόπτη "coffee", η θερμαινόμενη πλάκα (S) διατηρεί ζεστό και στη σωστή θερμοκρασία, τον καφέ που περιέχει η καράφα.

ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ CAPPUCCINO

Πως να γεμίζετε το λέβητα με νερό

- Ξεβιδώστε το πώμα του λέβητα (D) γυρίζοντάς το αριστερόστροφα.
- Γεμίστε το δοσομετρητή (K) νερού μέχρι τη γραμμή 170 gr - 6 oz (εικ. 7).
- Αδειάστε αργά το νερό μέσα στο λέβητα αφού πρώτα βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης "cappuccino" είναι σβηστός και ο διακόπτης ατμού είναι κλειστός.

Προσοχή: αν χρειαστεί να γεμίσετε το λέβητα όταν είναι ακόμα ζεστός (π.χ. όταν τελειώσει το νερό ενώ η μηχανή φτιάχνει ακόμα cappuccino) προσθέστε μόνο τη συνιστώμενη ποσότητα νερού ΚΑΙ ΜΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΤΕ ΠΟΤΕ ΝΑ ΓΕΜΙΣΕΤΕ ΤΟ ΛΕΒΗΤΑ ΜΕΧΡΙ ΤΗΝ ΕΝΔΕΙΞΗ MAX 170 gr - 6 oz (εικ. 8) γιατί τότε το γάλα δεν θα φουσκώνει καλά.

- Μετά κλείστε το πώμα του λέβητα γυρίζοντάς το δεξιόστροφα.

Σημείωση: για λόγους ασφαλείας όταν ο λέβητας είναι ζεστός, δεν είναι δυνατό να ανοίξετε το πώμα επειδή γυρίζει εν κενώ. Αν θέλετε να τον γεμίσετε, πρέπει να περιμένετε μέχρι να εξαντληθεί εντελώς το νερό που περιέχει ή μέχρι να κρυώσει.

Επόμενες προσθήκες νερού στο λέβητα

- Οι επόμενες προσθήκες νερού στο λέβητα πρέπει να γίνονται σύμφωνα με τα όσα περιγράφονται στην προηγούμενη παράγραφο και ΜΟΝΟ αφού το νερό που περιέχει ο λέβητας εξαντληθεί τελείως.

Πως να φτιάξετε "italian coffee" για τον cappuccino

- Κατ' αρχάς πατήστε το διακόπτη "cappuccino" ώστε ο λέβητας ατμού να ζεσταθεί ενώ ετοιμάζετε τον ιταλικό καφέ (εικ. 9).
- Γεμίστε την καράφα με κρύο νερό, μέχρι τη στάθμη που αναγράφεται πάνω στην καράφα, από την πλευρά "italian coffee", για να φτιάξετε τον επιθυμητό αριθμό φλυτζανιών cappuccino (από 1 έως 4 φλυτζάνια, εικ. 10).
Προσοχή: Ποτέ μην ξεπερνάτε την ένδειξη "MAX" πάνω στην καράφα επειδή, κατά τη λειτουργία, αυτό θα προκαλούσε διαρροή του καφέ "italian coffee".
- Ρίξτε το νερό της καράφας μέσα στο δοχείο (εικ. 4) και μην τοποθετείτε την καράφα πάνω στη θερμαινόμενη πλάκα.

- Βάλτε τον καφέ στο φίλτρο και πιέστε τον ομοιόμορφα. **Σαν γενικό κανόνα, να βάζετε δύο μεζούρες καφέ (7+7 γραμ; 1/4+1/4 oz.) για κάθε φλυτζάνι cappuccino που θέλετε να φτιάξετε.** Παρόλα αυτά, η ποσότητα του καφέ που θα χρησιμοποιήσετε εξαρτάται και από τα προσωπικά σας γούστα. Χρησιμοποιείτε καφέ φίλτρου ή τύπου μόκα. Με τον καφέ τύπου μόκα μπορείτε να φτιάξετε έναν καλό ιταλικό cappuccino.
- Κλείστε το καπάκι καφέ και πατήστε το διακόπτη "coffee" (εικ. 6).
- Όταν ακούσετε το χαρακτηριστικό γαργάρισμα του τέλους, βάλτε το φλυτζάνι (όχι από πλαστικό γιατί η θερμότητα μπορεί να το καταστρέψει) στο κέντρο της θερμαινόμενης πλάκας (εικ. 11).
- Σε αυτό το σημείο, μετακινήστε το διακόπτη παροχής καφέ προς τα δεξιά ώστε ο καφές (περίπου 60 cc) να αρχίσει να τρέχει στο φλυτζάνι (εικ. 11). Η έξοδος του καφέ σταματά αυτόματα αν αφήσετε το διακόπτη παροχής καφέ.

Πως να φτιάξετε το γάλα για cappuccino

(Ο διακόπτης "cappuccino" πρέπει να είναι πατημένος.)

- Για να φτιάξετε τον cappuccino, ρίξτε στο δοχείο το **πλήρες γάλα, το οποίο δεν πρέπει να είναι θρασμένο, ούτε ζεστό.** Με το δοχείο γεμάτο μέχρι τη γραμμή MAX μπορείτε να φτιάξετε 2 με 3 φλυτζάνια. **ΠΟΤΕ μην ξεπερνάτε τη στάθμη MAX (εικ. 12) γιατί, μόλις τελειώσει ο cappuccino, το γάλα μπορεί να συνεχίζει να στάζει από το σωληνάκι.**
- Πριν αρχίσετε την παροχή γάλακτος, περιμένετε να ανάψει η πορτοκαλί λυχνία "OK" που δείχνει ότι υπάρχει η ιδανική θερμοκρασία για το φούσκωμα του γάλακτος.
- Βάλτε το φλυτζάνι με τον καφέ κάτω από το σωληνάκι του δοχείου γάλακτος, βεβαιωθείτε ότι το δοχείο γάλακτος είναι καλά τοποθετημένο, μετά γυρίστε το διακόπτη ατμού αριστερόστροφα **τουλάχιστον κατά μισή στροφή.** Ο αφρός γάλακτος θα αρχίσει να βγαίνει από το σωληνάκι του δοχείου γάλακτος (εικ. 13). Σε περίπτωση που χρησιμοποιείτε μικρά φλυτζάνια, για να αποφύγετε το πιτσίλισμα του γάλακτος, πρέπει να περάσετε το προστατευτικό κάλυμμα στο σωληνάκι του δοχείου γάλακτος (εικ. 14).
- Γεμίστε το φλυτζάνι με την επιθυμητή ποσότητα αφρού γάλακτος. Μόλις το δοχείο αδειάσει και η συσκευή αρχίσει να "ξεφυσά", κλείστε τον ατμό γυρίζοντας το διακόπτη δεξιόστροφα. **Ανάμεσα στον ένα cappuccino**

και τον επόμενο να περιμένετε πάντα να ανάψει η ενδεικτική λυχνία "OK έτοιμος ατμός" (N).

- Για να φτιάξετε τέλειο cappuccino, συνιστώνται οι παρακάτω αναλογίες: 1/3 καφέ, 1/3 ζεστό γάλα και 1/3 αφρός γάλακτος.

Συμβουλή: όταν πρέπει να φτιάξετε περισσότερο από ένα cappuccino, για να επιτύχετε μεγαλύτερη θερμοκρασία, συμφέρει καλύτερα να φτιάχνετε ένα φλυτζάνι καφέ espresso τη φορά και μετά να το γεμίζετε αμέσως με τον αφρό γάλακτος, αντί να φτιάχνετε πρώτα όλα μαζί τα φλυτζάνια καφέ και ύστερα να τα γεμίζετε με τον αφρό γάλακτος.

- Πριν σβήσετε τους διακόπτες, και για να μην ξεραθεί το γάλα μέσα στο δοχείο και στο γαλακτωματοποιητή (κόκκινου χρώματος), είναι απαραίτητο να κάνετε τον καθαρισμό αμέσως μετά τη χρήση: γεμίστε το δοχείο του γάλακτος με λίγο νερό και γυρίστε το διακόπτη ατμού. Με τον τρόπο αυτό ο ατμός καθαρίζει όλες τις οπές και τα σωληνάκια του γαλακτωματοποιητή.

Την πρώτη φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, για να αφαιρέσετε την οσμή του "καινούργιου" και κυρίως για τη σωστή λειτουργία, πρέπει να χρησιμοποιήσετε την καφετιέρα για μερικούς κύκλους παραγωγής χωρίς όμως να έχετεβάλει καφέ και να πλύνετε το λέβητα ατμού με τον εξής τρόπο: γεμίστε τον με νερό, ανάψτε το διακόπτη και μετά από 5 λεπτά ανοίξτε το διακόπτη ατμού και αφήστε να αδειάσει εντελώς (περίπου 15 λεπτά).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν αρχίσετε οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, βγάζοντας το φις.

Πως να καθαρίσετε το δοχείο γάλακτος

Εκτελέστε τα εξής:

- Αφαιρέστε το δοχείο γάλακτος, πατώντας το μοχλό "PRESS" και τραβώντας ταυτόχρονα προς τα πάνω. Πλύνετε με κρύο νερό.
- Αποσυνδέστε τον γαλακτωματοποιητή, πατώντας το μοχλό (A) και τραβώντας ταυτόχρονα προς τα πάνω (εικ. 15). Αφαιρέστε το λαστιχένιο μίκτη, πλύνετε και καθαρίστε με κρύο νερό το γαλακτωματοποιητή, κυρίως τις οπές του (εικ. 16) (καθαρίστε με τη βοήθεια μιας βελόνας). Βεβαιωθείτε ότι η τρυπίτσα που είναι μαρκαρισμένη με το βέλος **B**, δεν είναι βουλωμένη.

Αν ο καθαρισμός αυτός δεν γίνεται μετά από κάθε χρήση της συσκευής, είναι δυνατόν το γάλα να μη σας φουσκώνει καλά, ή να μην γίνεται σωστά η προσρόφηση του ή να στάζει από το σωληνάκι του δοχείου γάλακτος.

Αφού καθαρίσετε όλα τα εξαρτήματα, πρέπει να ξανατοποθετηθούν με το σωστό τρόπο. Συγκεκριμένα βεβαιωθείτε ότι ο λαστιχένιος μίκτης είναι καλά τοποθετημένος, αλλιώς το φούσκωμα του γάλακτος μπορεί να μην πετύχει.

Για να διευκολυνθείτε στο καθάρισμα του σωλήνα του δοχείου γάλακτος, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το θουρτσάκι (X) που συνοδεύει τη συσκευή.

Άλλοι καθαρισμοί

- Καθαρίζετε τακτικά και την καράφα, τη θήκη του φίλτρου και το μόνιμο φίλτρο.
- Για τον καθαρισμό των πλαστικών εξαρτημάτων της συσκευής μη χρησιμοποιείτε διαλύτες ή σκόνες καθαρισμού. Αρκεί ένα μαλακό πανί.
- ΠΟΤΕ μη βάζετε τη συσκευή μέσα σε νερό.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ

Τα άλατα που περιέχει το νερό με την πάροδο του χρόνου μπορεί να βουλώσουν τη συσκευή εμποδίζοντας την καλή λειτουργία της. Επομένως είναι απαραίτητο να αφαιρείτε τα άλατα τουλάχιστον κάθε 40 κύκλους παραγωγής καφέ.

Για την αφαίρεση των αλάτων χρησιμοποιήστε τα ειδικά αποσκληρυντικά για καφετιέρες φίλτρου τα οποία θα βρείτε στο εμπόριο. Εναλλακτικά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε άσπρο ξίδι ακολουθώντας την εξής διαδικασία:

- Βγάλτε από τη συσκευή το φίλτρο χλωρίου (για να μη βραχεί με ξίδι).
- Ρίξτε 2 φλυτζάνια άσπρο ξίδι και 3 φλυτζάνια νερό μέσα στο δοχείο νερού.
- Βάλτε την καράφα πάνω στη θερμαινόμενη πλάκα και το φίλτρο χωρίς καφέ.
- Πατήστε το διακόπτη "coffee", αφήστε να τρέξει ποσότητα υγρού ίση με ένα φλυτζάνι και μετά σβήστε τη συσκευή.
- Αφήστε το ξίδι να ενεργήσει για μία ώρα.
- Ανάψτε ξανά την καφετιέρα και αφήστε να αδειάσει και το υπόλοιπο υγρό.
- Ξεβγάλτε βάζοντας τη συσκευή να λειτουργήσει μόνο με νερό τουλάχιστον 3 φορές (3 γεμάτα δοχεία νερού).

ΣΕΡΒΙΣ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ

Σε περίπτωση βλάβης ή κακής λειτουργίας της συσκευής, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Οι επισκευές που θα γίνουν από μη εξουσιοδοτημένο προσωπικό ακυρώνουν την εγγύηση.