

STAMPATO SU CARTA RICICLATA. NESSUN ALBERO E' STATO ABBATTUTO PER PRODURRE QUESTO MANUALE

Cod. 0329.952 - Ed.03 02/01

**ROYAL**

EXCLUSIVE

TYPE SUP 015

- User's and maintenance booklet
- Manual de instrucciones para el uso y mantenimiento
- Manual de instruções e manutenção
- Gebruiks- en Onderhoudaanwijzing



**Saeco**



HOUSEHOLD USE ONLY

We congratulate for having bought this top-quality espresso machine and thank you for choosing Saeco.

Before operating the machine, we recommend to read the following instructions thoroughly which explain how to use, clean and maintain the machine.

*Felicidades!*

*Congratulándonos con Ud por haber comprado esta máquina para café expreso, de calidad superior, Le agradecemos la confianza depositada en Saeco.*

*Antes de poner en marcha el aparato Le aconsejamos lea atentamente las instrucciones de empleo que explican como utilizarla, limpiarla y mantenerla correctamente.*

*Parabéns!*

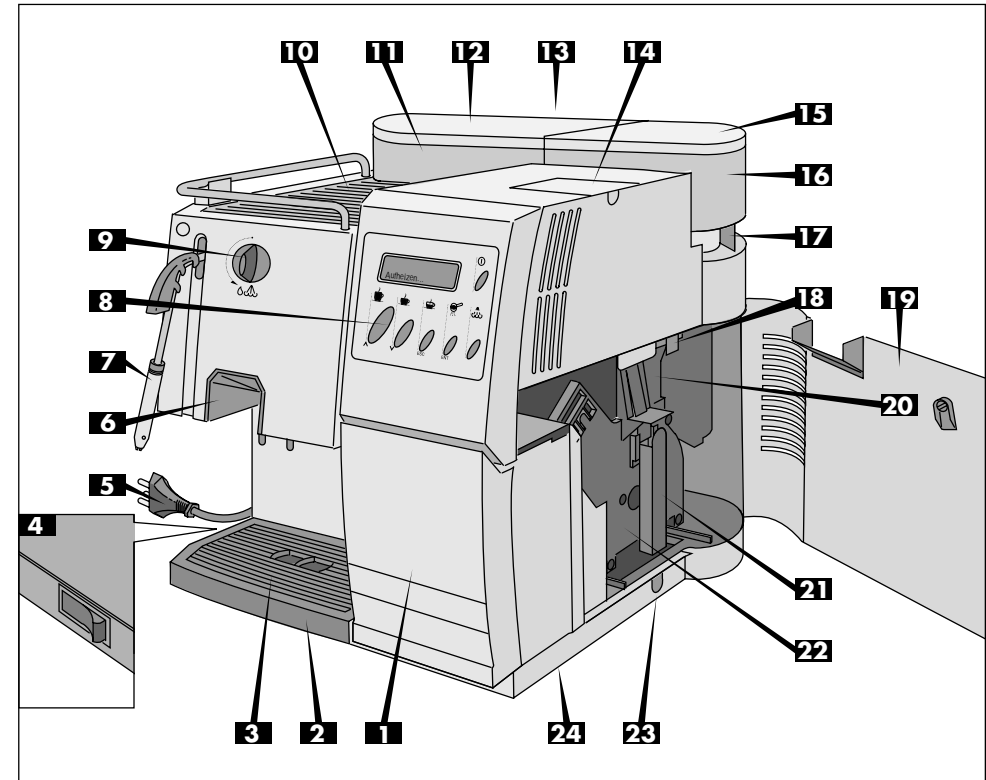
*Damos-lhe os parabéns pela aquisição desta máquina de café de qualidade superior e agradecemos a fidelidade.*

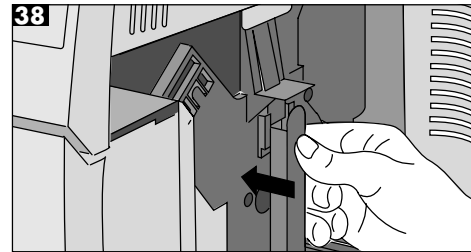
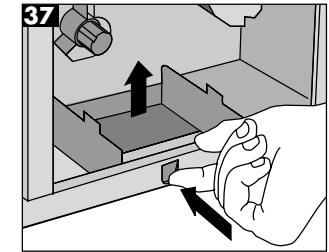
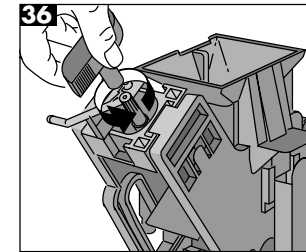
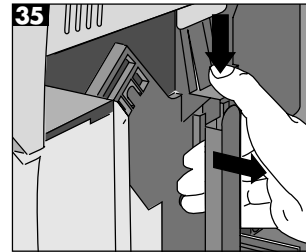
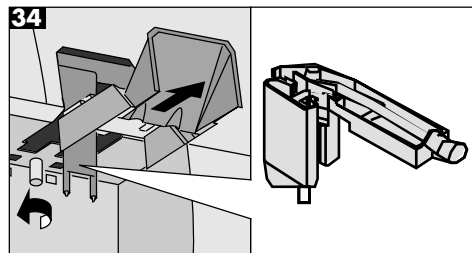
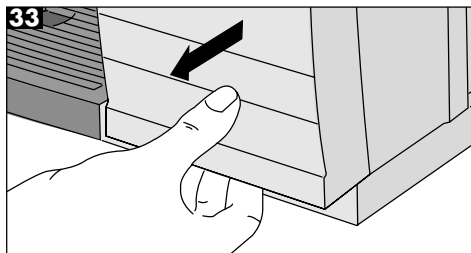
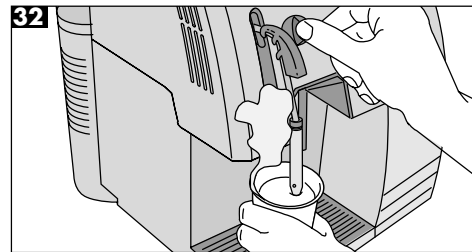
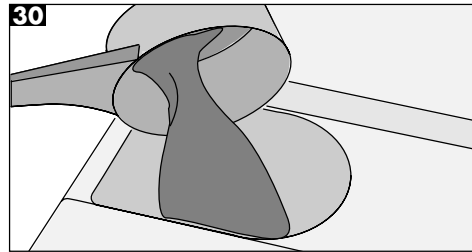
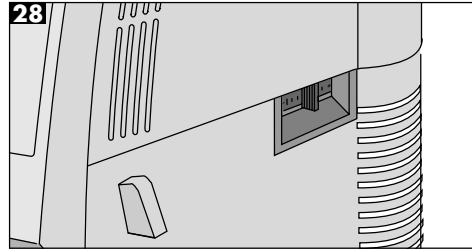
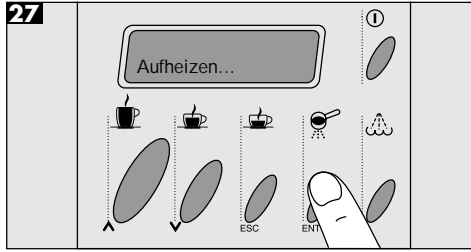
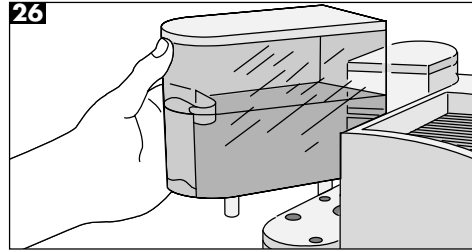
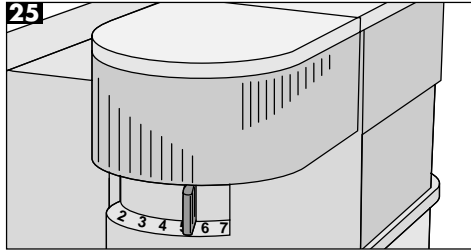
*Antes de a colocar a funcionar, aconselhamos a ler atentamente as instruções de uso que explica como utiliza-la, limpa-la e mantela em perfeita eficiência.*

*Gefeliciteerd!*

*Wij feliciteren u met het feit dat u dit espresso-apparaat van topkwaliteit gekocht heeft en wij danken u voor het in ons gestelde vertrouwen.*

*Voordat u het apparaat in gebruik neemt adviseren wij u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen. In deze gebruiksaanwijzing wordt namelijk uitgelegd hoe u het apparaat het beste kunt gebruiken, schoonmaken en onderhouden zodat het apparaat lang meegaat.*





Dear Customer,

This fully automatic coffee machine allows the brewing of either espresso or normal coffee, using both bean and pre-ground coffee.

This coffee machine, as all electric appliances, must be used with particular caution to avoid harm to people or damages to the machine itself. Before starting the machine, carefully read the following instructions and always observe the safety norms contained herein.

**Do not use the machine if said instructions have not been carefully read!**

#### Warning

The manufacturer declines any responsibility for damages, occurring as a result of:

- improper use of the machine
- repairs not carried out by authorised personnel;
- use of non-genuine spare parts and accessories.

**The above mentioned cases void the warranty.**

Querido Cliente,

Esta máquina de café express, completamente automática, está preparada para el suministro de café exprés o de café suave utilizando café en grano o café molido. Como todos los electrodomésticos, también este aparato se debe usar con especial cuidado, con el fin de evitar lesiones a las personas o bien daños al aparato. Antes de poner en funcionamiento la máquina de café es importante leer atentamente las instrucciones para el uso explicadas en este manual y observar las normas de seguridad recomendadas.

**Las personas que no conocen perfectamente las instrucciones de uso no deben emplear la máquina.**

#### Atención!

No se asumen responsabilidades por posibles daños causados por:

- empleo equivocado y no conforme a los fines previstos;
- reparaciones no efectuadas en centros de reparación autorizados;
- empleo de repuestos y accesorios no originales.

**En estos casos la garantía no es válida.**

Caro cliente

Esta máquina de café, completamente automática, permite preparar seja um café expresso (tipo cimbolino), como também aquele mais alto ou cheio, com o café em grão ou moído. Tal como acontece com todos os electrodomésticos, esta máquina de café deve ser também usada com uma especial cautela, a fim de evitar lesões nas pessoas ou prejuízos na máquina. Antes de pôr a funcionar a máquina, aconselha-se a ler com atenção as presentes instruções úteis para a sua utilização, e de seguir as indicações relacionadas com a segurança.

**Quem não conhece a fundo as instruções para a sua utilização não deve usar a máquina!**

#### ATENÇÃO!

Não se assume a responsabilidade no caso de possíveis danos no caso de:

- errada utilização e não em conformidade com os objectivos previstos;
- reparações não realizadas nos centros de reparações autorizados;
- utilização de peças de substituição e acessórios não originais;

**Nestes casos a garantia não tem validade.**

Geachte klant,

Met dit volautomatische koffiezetapparaat kunt u espresso-koffie en koffie van ongemalen koffiebonen of van gemalen koffie zetten.

Zoals voor alle elektrische apparaten geldt is ook bij dit koffiezetapparaat bijzondere voorzichtigheid geboden om letsel aan personen en schade aan het apparaat te vermijden.

Voordat u het apparaat in werking stelt moet u dan ook deze gebruiksaanwijzing aandachtig lezen en u stipt aan de veiligheidsvoorschriften houden.

**Diegenen die zich deze gebruiksaanwijzing niet volledig eigen gemaakt hebben mogen dit koffiezetapparaat niet gebruiken!**

#### Let op!

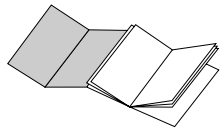
De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade als:

- het apparaat op de verkeerde manier bediend wordt of gebruikt wordt voor doeleinden waarvoor het apparaat niet bestemd is;
- er reparaties aan het apparaat verricht worden die niet door de erkende servicecentra verricht zijn;
- als er geen originele reserveonderdelen of accessoires gebruikt worden.

**In deze gevallen vervalt de garantie.**



The warning triangle shows all important safety indications to ensure the user's safety. The non-observance of said instructions may cause serious injuries!



The first cover page of the manual shows figures relevant to the text. Thus, keep it open while reading the instructions.

## How to use the instructions

These instructions cannot anticipate every possible use of the machine. For further information or questions concerning specific situations or problems, please contact the local dealer or manufacturer directly.

### B

Reference to figures, parts of the machine and control elements are given by numbers or letters, as figure B exemplifies.

**Save these instructions carefully and make sure to hand them to other users.**

# SAVE THESE INSTRUCTIONS



The lightning flash with arrowhead symbol, within an equilateral triangle, is intended to alert the user to the presence of unisolated «dangerous voltage» within the product's enclosure that may be of sufficient magnitude to constitute a risk of fire or electric shock to persons.



The exclamation point within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance (servicing) instructions in the literature accompanying the appliance.

## Table of contents

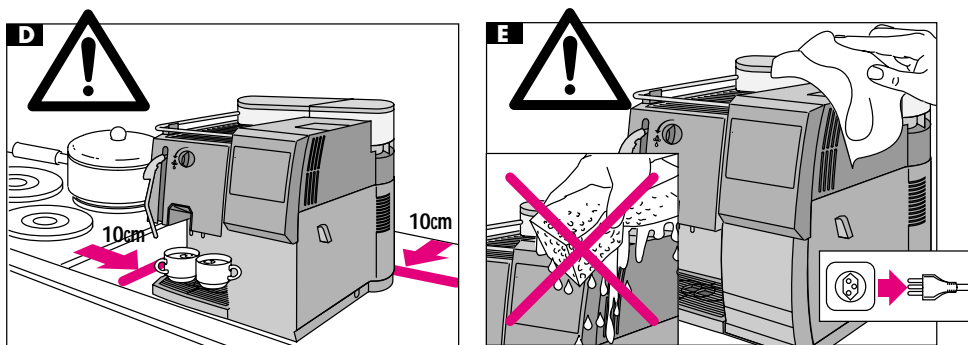
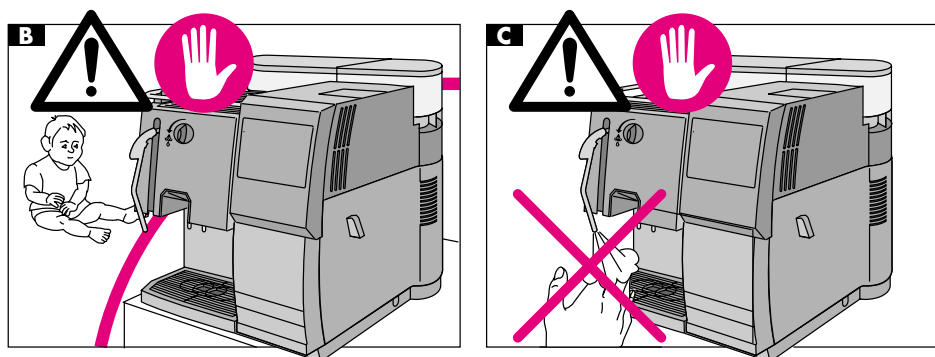
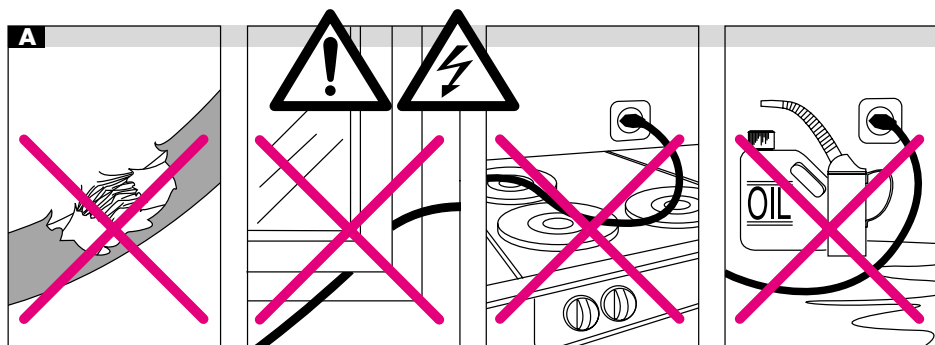
Page	Page
9	Technical data
11	Safety indications
13	Controls and machine parts
13	Control panel description
14	Unpacking/Installation
14	Power supply connection
14	Starting and use
15	Drainage
15	Programming the coffee machine
19	Dosage of ground coffee
19	Recommendations
20	Brewing
22	Incorporated safety devices
23	Cleaning/Maintenance
26	Disposal
27	Troubleshooting

Voltage rating	see rating plate on the back of the machine	
Nominal power	see rating plate on the back of the machine	
Dimensions (length x width x height)	approx. 385x330x395 mm	
Machine case	plastic material ABS/metal	
Weight	approx. 13 kg	
Cable length	approx. 1.2 m	
System	free flow thermal cut-out, alternating piston pump	
Temperature control	electronic	
Coffee grinder adjustment	grinding adjustment device	
Coffee grounds ejection	automatic	
Ground coffee dosage	coffee releasing device	
Cup programming	approx. 0-250 ml	
Water tank	removable, transparent tank	
Water regulation	electronic, continuous	
Capacity	- water tank	approx. 2.4 litres
	- bean coffee container	300 g bean coffee
Steam/hot water dispensing tube	adjustable, supplied with burn protection	
Steam/hot water dispensing	adjustable, continuous	
Heating time	approx. 2 min.	
Brewing time	- espresso coffee	approx. 20s/cup
	- coffee	approx. 30s/cup
	- hot water	approx. 60s/cup
	- milk	approx. 60-90s cream/cup
Overheating protection	incorporated	
Insulation	protection range I	
ASE approval	see rating plate on the back of the machine	
In compliance with EN regulation	EN 60335-2-15(96)-EN 60335-2-14(96)-EN 55014	
Warranty	in compliance with the warranty certificate enclosed herein	

### Accessoires (included in the machine price)

Measuring spoon
Central unit key
Cleaning brush
Water hardness detecting strips

The manufacturer reserves the right to make improvements to the appliance due to technological advancement.



**Electrical parts should never be in contact with water: danger of short-circuit! Steam and hot water may cause burns. Never direct steam or water jets towards the body; special attention must be paid when touching the steam/hot water spout and the heating plate: danger of burns!**

**This machine must be used exclusively for the purposes it has been manufactured.**

Do not make technical changes for any reason whatsoever; any improper use is forbidden, due to the risks which might occur!

#### Warnings

The machine shall only be used by adults and properly instructed persons.

#### Voltage

Never touch parts under current! They might cause electric shocks, serious injuries and death. The machine must be connected to a socket with suitable voltage. Voltage must correspond to the voltage shown on the appliance rating plate.

#### A Power cord

Never use the machine with a defective power cord. Replace defective power cords and plugs, contacting authorised personnel. Do not extend the power cord around corners, sharp edges or over hot parts and protect it from oil. Do not shift or move the machine by pulling its power cord. Do not unplug the machine by pulling the power cord and never touch it with wet hands. Make sure the power cord does not hang from tables or shelves.

#### B Keep children away

Do not allow children to play with the machine. Children are not aware of the potential danger caused by electric appliances.

#### Positioning

Place the machine on a plane surface, where nobody can turn it upside down or be hurt. Hot water or overheated steam might escape from the machine: danger of burns! Never use the coffee machine outdoors or inside rooms with low temperature conditions. Do not place the machine on hot surfaces or in the proximity of open flames to avoid possible damages of the case.

#### C Danger of burns

Do not direct the overheated steam or hot water jet towards you or other people. Do not touch hot surfaces, such as the steam/hot water spout.

#### D Necessary space

For a proper operation of the machine it is advisable to keep to the following indications:

- choose a levelled surface
- choose a properly lit and hygienic room provided with accessible sockets
- leave a minimum distance of 100 mm between the machine and the wall

#### E Cleaning

Before cleaning the machine, make sure to switch off all keys and unplug the machine. Wait until the machine cools down. Never plunge the machine into water! Do not tamper with the inner parts of the machine and never open the machine.

#### Repair/maintenance

In case of defect or suspected damage following a fall, unplug the machine immediately. Never use a defective appliance. Only skilled personnel are authorised to carry out repairs. The manufacturer declines any liability whatsoever, should repairs fail to be carried out by authorised personnel.

In case of fires, use carbon dioxide (CO<sub>2</sub>) extinguishers. Never use water or powder extinguishers.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your coffee maker, basic safety precautions should always be followed, including the following to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

- 1 ● Read all instructions.
- 2 ● Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 3 ● To protect against electric shock, do not place cord, plug or appliance in water or other liquid.
- 4 ● Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 5 ● Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- 6 ● Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the

appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorised service facility for examination, repair or adjustment.

- 7 ● The use of an accessory not evaluated for use with this appliance may cause injuries.
- 8 ● Do not use outdoors.
- 9 ● Do not let cord hang over edge or table or counter, or touch hot surfaces.
- 10 ● Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 11 ● Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to the off position, then remove plug from wall outlet.
- 12 ● Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
- 13 ● Keep the cord away from heated surfaces.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### WARNING

**RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK  
DO NOT OPEN**

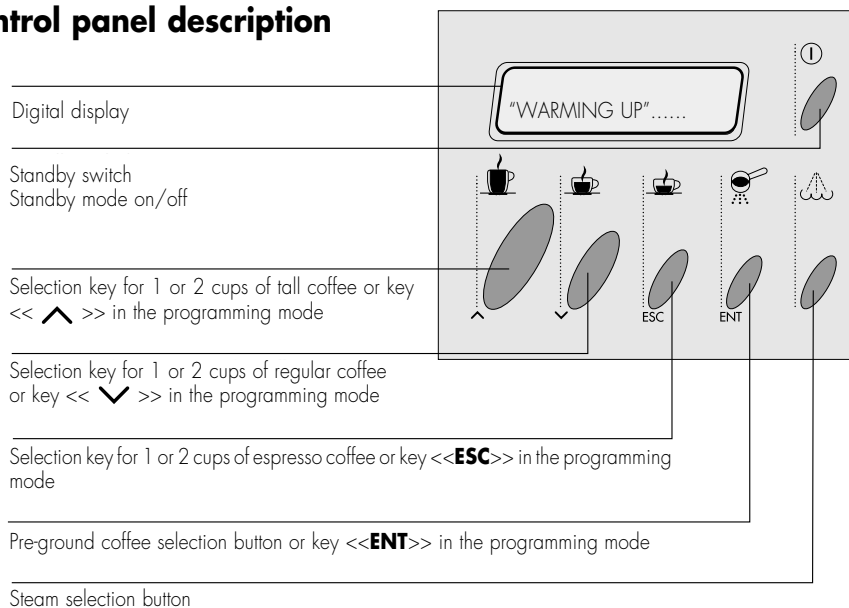
**WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK.  
DO NOT REMOVE COVER (OR BACK)  
NO USER-SERVICEABLE PARTS INSIDE  
REPAIR SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL ONLY**

## IMPORTANT SAFEGUARDS

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cords is used,
- 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
  - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
  - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> Coffee grounds container                            | <b>13</b> Water level   |
| <b>2</b> Drip tray   | <b>14</b> Pre-ground coffee container with cover                  |
| <b>3</b> Cup holder surface                                  | <b>15</b> Coffee bean container cover                             |
| <b>4</b> Main switch   | <b>16</b> Coffee bean container                                   |
| <b>5</b> Power cord  | <b>17</b> Grind adjustment lever                                  |
| <b>6</b> Coffee dispensing unit                              | <b>18</b> Coffee dosage adjustment lever                          |
| <b>7</b> Steam/hot water dispensing tube with heat protector | <b>19</b> Service door  |
| <b>8</b> Control panel                                       | <b>20</b> Filling funnel  |
| <b>9</b> Steam/hot water selection knob                      | <b>21</b> Handle for assembling and disassembling of central unit |
| <b>10</b> Heating plate for cups                             | <b>22</b> Central unit  |
| <b>11</b> Water tank   | <b>23</b> Coffee rest drawer                                      |
| <b>12</b> Water tank cover                                   | <b>24</b> Swivel  |

### Control panel description



## Unpacking/Installation

Standard packing is strong enough to protect the machine during mail shipping. Keep this package to return the machine to the manufacturer should it be necessary.

Before installing the machine, keep to the following safety indications:



Position the machine in a safe place.



Do not allow children to play with the machine.



Make sure the machine is not placed nearby hot surfaces or open flames.

Always use the machine with the swivel (24). Thus, when installing the machine, make sure to rest it directly on this support by inserting it into the slot on the lower side of the machine.

Now the machine is ready to be connected.

### Power supply connection



Warning: electric current may cause death!

The coffee machine must be connected to an adequate socket. Voltage must suit to the voltage specified on the appliance rating plate.



Never use defective power cords. Defective power cords and plugs must be replaced by authorised personnel.



Should an extension cord be used, check its perfect condition. The extension cord must have a minimum section of 1,5 mm<sup>2</sup> or 16 AWG and must be supplied with a three-pole plug/socket.

### Starting and use



**Danger!**

**Electric voltage may cause death! Parts under current shall never be in contact with water: danger of short-circuit! Overheated steam and hot water may cause burns. Do not direct steam or water jet towards the body; furthermore, great attention must be given when touching either the dispensing tube or the heating plate: danger of burns!**

**For your own safety as well as for other people's safety, keep to the safety precautions described (see page 11).**



Never use the machine without water or coffee beans.

Remove measuring spoon, brush and the central unit key from the coffee grounds container (1) and keep them within reach.

Unwind the power cord (5) from the rear side of the machine.

### 25

The bean coffee container (16) is attached with two screws. Remove the cover (15) and fill it with coffee beans (approx. 300 g), then replace the cover.

Adjust grinding by means of the grind adjustment lever (17), positioning it on point 5 of the scale.





Never fill the coffee bean container with other products. They might damage the machine!



Before filling the container with coffee beans, make sure the pre-ground coffee container is closed to prevent coffee beans from falling into it. They might damage the machine!

Remove the water tank (11) from the machine, remove its cover (12) and fill it with cold water (approx. 2.4 l). A valve on the tank bottom prevents water from escaping.

**Before installing the water tank in the machine, make sure the coffee bean container cover is properly fitted.**

## 26

Install the water tank, slightly pressing over it to fit the valve which will open automatically. Replace the cover on the tank.



Do not fill the tank with an excessive quantity of water.



Always fill the tank with fresh water: hot water as well as other fluids might damage the tank.



Do not switch on the machine if the water tank is empty. Before using the machine make sure there is enough water in the tank.

Connect the plug to the socket and press the main switch. The display shows

"WARMING UP..... "

Should

"ENERGY " "  
"SAVING " "

be displayed, press the Energy saving switch to deactivate the energy saving mode.

## Drainage

Direct the steam/hot water dispensing tube (7) over the drip tray (2). Place a cup or another suitable container under the dispensing tube, then turn the steam/hot water knob (9) counterclockwise. The pump starts automatically. Wait until a regular water jet is obtained, then close the knob. The machine is now drained and ready to work.

The display shows

"SELECT PRODUCT " "  
"READY FOR USE " "

**Important:** It is advisable to drain the machine before the first start, after a prolonged period the machine has not been used or whenever the water tank has been completely emptied. Furthermore, should the pump be defective, the display shows

"VENTILATE " "

## Programming the coffee machine

### 27

To enter the programming mode, press the key ENT (pre-ground coffee) when the machine is on and keep it pressed until the first two lines of the programming mode are displayed:

"LANGUAGE " "  
"RINSING " "

At the end of the line appears a blinking asterisk, which can be moved up and down

with the keys  $\wedge \vee$  (tall and regular coffee).

The display shows the following items in this sequence:

LANGUAGE	PREGRINDING
RINSING	TOTAL COFFEES
WATER HARDN.	DESCALING
CUP HEATER	SIGNAL. DESCAL.
TEMPERATURE	TIMER
PREBREWING	RINSING CYCLE

Then, press **ENT**. The machine is now in the normal mode again.

## Selecting menu items

Select the different menu items by means of the keys  $\wedge \vee$ . The key **ENT** allows you to activate the selected item. It is possible to modify the selected figures in a menu item using the keys  $\wedge \vee$ . The key **ENT** memorizes the selected options, for instance ON for the item cup heater.

Should you accidentally change some data, press **ESC** to leave the menu item without saving the new options which were selected accidentally.

## Selecting the language

Move the asterisk at the end of the line to the menu item LANGUAGE using the keys  $\wedge \vee$ . Press **ENT** to activate this item.

The display shows:

"LANGUAGE " "  
"ENGLISH " "

The keys  $\wedge \vee$  allow you to change the set options: Deutsch, italiano, français, english, español, portugues.

## Rinsing cycle function

In the rinsing cycle function is activated, the machine that is started after a priod of inactivity starts a water rinsing cycle yo the cofee dispensing units automarically.

Move the asterisk to the menu item RINSING CYCLE using the keys  $\wedge \vee$  und press **ENT** to activate it.

The display shows:

"RINSING " "  
"ON " "

You can modify the closen item with the keys  $\wedge \vee$  : on, off.

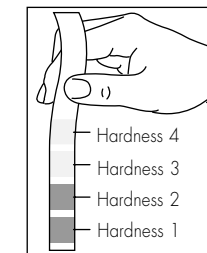
## Water hardness adjustment

In order to adjust the water hardness, it is necessary to test the water using the strip supplied with the machine. Dip the strip into the water for a second, shake off excess water gently, wait approx. 1 minute and read the results.

Move the asterisk at the end of the line to the menu item WATER HARDN. using the keys  $\wedge \vee$ . Press **ENT** to activate this item.

The display shows:

"WATER HARDN. " "  
"HARDNESS 2 " "



The keys  $\wedge \vee$  allow you to change the set options: hardness 1 (very soft), hardness 2 (soft), hardness 3 (medium), hardness 4 (hard).

## Activating the cup heater

Move the asterisk at the end of the line to the menu item CUP HEATER. Press **ENT** to activate this function.

The display shows:

```
"CUP HEATER   *
"ON           "
```

The keys **^v** allow you to change the set options: on, off.

## Selecting temperature

Move the asterisk at the end of the line to the menu item TEMPERATURE using the keys **^v**. Press **ENT** to activate this item.

The display shows:

```
"TEMPERATURE *
"MEDIUM     "
```

The keys **^v** allow you to change the set options: minimum, low, medium, high, maximum.

## Selecting the prebrewing function

As soon as the coffee has been moistened, the pump stops for a while. Then, the brewing cycle continues.

Move the asterisk at the end of the line to the menu item PRE-BREWING using the keys **^v**. Press **ENT** to activate this function.

The display shows:

```
"PREBREWING *
"ON         "
```

The keys **^v** allow you to change the set options: on, off, long (in this case the pump stops for a longer period).

## Selecting the pregrinding function

By selecting the pre-grinding function, the machine grinds coffee every time the doser is empty. So, a ground coffee portion is always ready in the doser. This allows time saving in the semi-professional domain.

Move the asterisk at the end of the line to the menu item PREGRINDING using the keys **^v**. Press **ENT** to activate this function.

The display shows:

```
"PREGRINDING *
"OFF         "
```

The keys **^v** allow you to change the set options: on, off.

## Total coffee

Move the asterisk at the end of the line to the menu item TOTAL COFFEES using the keys **^v**. Press **ENT** to activate the option.

The display shows:

```
"TOTAL COFFEE *
" 1234...    "
```

and the total number of coffees dispensed by the machine.

This figure cannot be changed.  
To leave this menu, press **ENT** or **ESC**.

## Descaling

Move the asterisk at the end of the line to the menu item DESCALING using the keys **^v**. Press **ENT** to activate the item.

The display shows:

```
"DESCALING *
"          "
```

On descaling see page 24.

In programming function, by pressing keys, move the asterisk till the end of the line on the menu SIGN. DESCAL. and confirm the selection with **ENT** button.

The following message will be displayed:

```
"RESET DESCALING *
"NO              "
```

By means of the same keys, it is possible to modify the value; Yes, or no.

In the function

```
"SIGNAL. DESCAL. *
"              "
```

is selected without the display message Descale, the following message will be displayed:

```
"QUANTITY WATER *
"NOT REACHED    "
```

To enter the programming mode, press the Key **ENT**.

## Timer

The timer enables the automatic switching off of the machine after a preset period, which can be set from 15 minutes to 12 hours after last dispensing.

If after a few seconds coffee is brewed again, the timer is reset. If the value set is 0:00, the timer function is not activated and the machine does not switch off.

Move the asterisk at the end of the line to the menu item TIMER by means of the keys **^v**. Press **ENT** to activate this item.

The display shows:

```
"STANDBY *
"AFTER   0:00"
```

The keys **^v** allow you to set the time periods. Save by means of the **ENT** key.

If the set time has already passed, the display shows:

```
"ENERGY *
"SAVING "
```

and the machine switches off. If necessary, you can switch on the machine again by means of the energy saving switch.

## Rinsing cycle

This appliance is equipped with a rinsing cycle program for the usual, daily and weekly rinsing. If regularly used, this program effectively eliminates the greasiness of coffee in inaccessible parts and avoids alterations in the taste of coffee. Depending on the way the appliance is used, it is advisable to rinse it every month or after max. 250 cups of coffee. The rinsing cycle lasts about 5 minutes, and it is divided into 4 cycles, including the rinsing with cold water. Each cycle is followed by a short pause of about 40 seconds.



Never stop the rinsing cycle.

**Important:** before starting the rinsing cycle, always fill completely the water tank and put a capacious container (min. 1 litre) under the coffee dispensing unit, which is height-adjustable and can be removed for cleaning.

The rinsing cycle needs about 1 litre of water (including final rinsing). From time to time, empty the water tank.

By using the keys **^v** move the asterisk to the menu item RINSING CYCLE. To enable this menu item use the **ENT** key.

The following message appears on the display:

```
"RINSING CYCLE *
"              "
```

This function starts the rinsing cycle with water of those parts concerned with the coffee dispensing. When the rinsing cycle ends, the following message appears on the display:

"SELECT PRODUCT "  
"READY FOR USE "

## Dosage of ground coffee

### 28

The coffee dosage adjustment lever (18) allows the selection of the coffee quantity, from 6 to 9 grams.

Place the adjustment lever (18) on the required position.

## Recommendations

### Test

If the machine has not been used for a prolonged period, it is advisable for hygienic reasons to run a rinse cycle through the machine.

Place a cup under the dispensing tube (7) and operate the steam/hot water (9) knob. Fill a cup with water.

### Preheating cups

Cups may be preheated by placing them on the heating plate.

### Temperature led

When connecting the machine, the display shows

"WARMING UP..... "

As soon as the operating temperature has been reached, the display shows

"SELECT PRODUCT "  
"READY FOR USE "

### Empty coffee bean container warning light

"COF BEANS EMPTY "  
"READY FOR USE "

When this led is on, the coffee grinder stops. Fill the container with coffee beans and restart the cycle.

### Empty water tank warning light

"FILL WATERTANK "

An empty water tank causes the cycle to stop automatically. Fill the tank with water and restart the cycle.

### Grounds container warning light

"DREGDRAWER FULL "  
"READY FOR USE "

This message appears on the display as soon as there are 30 coffee grounds in the container. The machine though does not stop. Remove the grounds container and empty it.

### Grind

If the coffee flows too quickly (coarse grind) or too slowly (fine grind) into the cup, adjust the coffee grinder:

Recommended grind level: position 5  
Grind too coarse = adjust to a lower value (for instance from 5 to 3)

Grind too fine = adjust to a higher value (for instance from 5 to 7).



Adjust the grind level only when the coffee grinder is running.

Avoid extreme adjustment (for instance, on position 1) whenever possible. It is preferable to try another coffee blend, because not all coffee blends are suitable.

### Coffee

Make sure coffee is fresh. An espresso roast is preferable.

In order to obtain a strong and aromatic espresso coffee, use special blends suitable for espresso coffee machines and special cups with thick sides.

Keep coffee in a cool place, in an hermetically sealed container.

### Water quality

In addition to blend, grind and water temperature, the water quality is of the utmost importance for the brewing of a good coffee. Thus, the use of a decalcifier to remove limescale and eliminate any unpleasant taste and organic impurities from water, is strongly recommended. Furthermore a water decalcifier partially eliminates limescale from water, thus protecting the machine heating system from chemical buildup and prolonging its working life.

The water tank must be emptied daily and filled with fresh water.

### Operation time

The machine may be kept on all day long. However, it is advisable to activate the energy saving mode after the last use. Press the Energy saving switch. If the timer has been programmed, the machine switches on automatically. See

page 18.

Should the machine not be used for a prolonged period (e.g. during the night) it is advisable to switch the main switch (4) off.


### Switching off the machine

Switch the machine off only after the coffee cycle has been concluded.

## Brewing

### Cup level filling

This machine allows the precise dosage of the coffee quantity according to the cup dimension.

By means of the 3 selection keys  the desired coffee quantity can be chosen. The display shows the selected quantity.

### Cup level adjustment

To set the quantity of coffee to be dispensed, press the selection key corresponding to the right quantity and keep it pressed while the coffee is dispensed into the cup. Release the key only when the right level has been reached (max. 250 ml approx.). As soon as the dosage programming mode gets activated, the display shows:

"1 SMALL COFFEE "  
"PROGR. QUANTITY ☺"

Warning! If activated, the pre-brewing function will be performed.

### Double quantity of coffee

i.e. 2 cups of coffee  
If one of the three selection keys (no matter which one) is pressed twice before coffee brewing, the machine will brew a double quantity of coffee.

## Coffee beans

### 29

This machine grinds a portion of fresh coffee for each cup; for two cups, it grinds two portions of coffee, one after the other thus ensuring optimum coffee quality.



Before any use, make sure the steam/hot water knob is closed.

Adjust the desired grinding degree: the recommended average value is 5.



The grinding degree must be adjusted only when the coffee grinder is operating, otherwise it may be damaged.

Place one or two preheated cups on the grill (3) under the dispenser (6). Press the relevant selection key. The machine will automatically dispense the selected coffee.

The coffee flow may be stopped at any moment by pressing any selection button (except the standby switch), for instance when an excessive quantity of water has been selected. Should you interrupt the coffee flow after the first of two coffees has been brewed, the second is not dispensed.

## Pre-ground coffee



Make sure to use pre-ground coffee only (medium ground). Never use whole beans or soluble coffee!




Right before making coffee, fill the container

with freshly ground coffee. Remember that ground coffee ages soon, thus losing its quality.

### 30

Use the measuring spoon supplied to fill the container (14) with ground coffee. **Use a full measure only.**

Then, press the pre-ground coffee selection button  and the desired selection key (regular, espresso or tall coffee) to obtain a cup of coffee. It is not possible to obtain a second cup of coffee.

The coffee flow may be stopped at any moment by pressing any selection button (except the standby switch), for instance when an excessive quantity of water has been selected.

## Hot water

The hot water dispensing is separate from the coffee circuit, in order to supply tasteless hot water for tea, soup etc.

### 31

Place a glass or cup under the steam/hot water dispensing tube (7), then slowly open knob (9), turning it counterclockwise. Hot water will be automatically dispensed. As soon as dispensing is over, close knob again.

## Steam

To heat milk or other drinks.




Clean the spout with a damp cloth soon after use; otherwise, it might be difficult to remove milk residues.




After a steam outflow, always drain the machine. If the machine is not drained or drained

partially, the coffee brewing program automatically stops, due to excessive temperature.



If the machine is on the steam mode , the automatic coffee brewing is prevented.

"STEAM"  
"WARMING UP....."

Press the steam selection button  and wait until the machine reaches the operating temperature.

"STEAM"  
"READY FOR USE"

Operating temperature has been reached.


Direct the steam/hot water dispensing tube (7) over the cup holder grill (3) and slightly open knob (9), turning it counterclockwise. Wait until the remaining water has flown out of the spout. Then move the spout outwards and immerse it into the fluid to heat.

### 32

Slowly open the steam/hot water knob and heat the fluid using a circular movement from the bottom to the top.

When the fluid has reached the desired temperature, close the knob and immediately clean the spout with a damp cloth.

**Warning:** the spout is hot, it may cause burns!

If you are not going to use the steam/hot water dispensing tube any longer, position it over the cup holder grill and deactivate the steam function by pressing the key .

"OVERTEMPERATURE"

The machine stops working and does not brew coffee. Let it cool down or open the steam/hot water knob again.

"HOT WATER"  
"OVERTEMPERATURE"

Drain the machine (the pump starts automatically) until water flows regularly out of the spout (see section on Drainage, page. 15) and the display shows

"HOT WATER"

Close the steam/hot water knob. The machine is ready to brew coffee again.

## Cappuccino froth

Fill a cup 1/3 with cold fresh milk, then immerse the steam/hot water dispensing tube (7) just below the milk surface. Move the cup with a circular movement to form a thick froth. Then immerse the dispensing tube deep into the milk to heat it.

## USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

### Incorporated safety devices

#### Automatic off

Should the service door be open, the machine automatically switches off and its operation is thus prevented. If the central unit is not mounted, it is possible to dispense water but not steam and coffee.

#### Electronic grinding time control

As soon as the coffee bean container is empty, the machine automatically stops after approx. 20 seconds. Fill the container with coffee beans. The coffee brewing cycle can be restarted.

#### Electronic pump delivery control

The machine switches off automatically as soon as the water tank is empty.

## Automatic temperature adjustment

This adjustment controls the correct temperature for coffee, water, and steam. Coffee brewing is automatically interrupted should the water temperature be too high (safety thermostat and overheating safety device activated).

## Antigravel device

Even selected coffees may contain some impurities. The coffee grinder is fitted with an antigravel device to avoid any damage. Should gravel end up into the coffee grinder, you will hear a strong and characteristic noise. Stop the machine immediately otherwise the protection system will stop the coffee grinder after approx. 20 seconds.

## Cleaning/Maintenance

### Cleaning

To ensure high coffee quality and a longer working life of the machine, always keep the machine clean.



Before cleaning the machine, turn off the main switch and unplug the machine.



Before cleaning the machine, wait until it cools down.



Do not immerse the machine into water or other fluids. (It may be damaged!)



Do not wash parts of the machine in the

dishwasher!.



Always handdry all parts of the machine; do not dry them in the oven or microwave oven!

## Water tank / Drip tray / Coffee grounds container / Coffee dispensing unit / coffee machine

### 33

In order to keep the service area and the central unit (22) clean, it is recommended to empty the coffee grounds container (1) every day.

The water tank (11), drip tray (2), cup holder grill (3), and coffee grounds container should be washed periodically, using a non-abrasive solvent and drying them carefully.

### 34

The coffee dispenser (6) may be removed for cleaning operations. Unloose the screws and rinse the dispensing tubes thoroughly with hot water.

From time to time, clean the machine casing with a damp cloth and dry it.

Clean the pre-ground coffee container (14) with the aid of the brush supplied whenever necessary.

## Central unit

Clean the central unit (22) whenever the coffee bean container has been re-filled, or at least once or twice a week.

Switch off the machine by pressing the main switch (4) and open the service door (19). Remove the coffee grounds container (1).

### 35

Remove the central unit (22) by holding the handle and pressing the "PRESS" key.

Wash the central unit with hot water. Make sure there are no coffee residues on the two steel filters.

### 36

Remove the superior filter by means of the supplied screw and clean it. Unscrew the screw, turning it counterclockwise. Then, dry all the parts of the central unit and tighten the filter with the screw.

### 37

Remove the coffee rest drawer (23) and clean it, using a non-abrasive solvent.

Clean the service space thoroughly and fit the coffee rest drawer again.

### 38

By holding the central unit by its handle, slide it back into its original position, making sure it is correctly engaged. Then close the service door. Insert the coffee grounds container again.



**When fitting the central unit, do not press "PRESS" (this may cause damage to the machine)!**

**Warning:** if the central unit is not correctly fitted, the display shows

"BREW UNIT MISS "

It is not possible to brew coffee. The machine does not work.

## Coffee grinder



Never fill the coffee grinder with water: it may

damage the machine!

## Descaling

Descaling is necessary to remove limescale from all surfaces and holes, thus ensuring a perfect operation of valves, heating controls and other important parts.

**Note:** due to the complexity of the coffee machine hydraulic circuit, the following descaling cycles (automatic and standard) do not allow the descaling of all tubes.

**In fact, easily accessible components such as the central unit (22) and its plastic connection are excluded.**

The machine must be descaled every 3-4 months, according to the water hardness degree. A more frequent descaling is recommended whenever the water hardness degree is very high.

This machine is supplied with a particular warning light

"DESCALING " "READY FOR USE "

Descaling must be carried out at the latest when this message is displayed. In spite of the message, the machine does not stop working. To switch off the display, press the steam key for approx. 5 seconds until the message disappears.

Furthermore, said display warning may be adjusted according to the water hardness degree. The machine has been adjusted at the factory to 25° fH value, which causes the display to switch on showing the message DESCALING after approx 150 l.

The water hardness value may be changed, if necessary, following the instructions shown on page 16.

The following adjustments are possible:

**Hardness 4:** high water hardness, over 29° fH (14° dH), approx. 80 l water passage.

**Hardness 3:** medium water hardness, approx. 20°-29° fH (7°-14° dH), approx. 150 l water passage

**Hardness 2:** soft water, approx. 12°-20° fH (4°-7° dH), approx. 300 l water passage

**Hardness 1:** less than 10° fH (3° dH), approx. 500 l water passage

In case of hard water, a filter should be used both to improve the coffee quality and to protect the machine, thus reducing the descaling frequency.

**Note:** for this purpose, use a descaling product suitable for coffee machines. **Never use vinegar to clean the machine; it might damage it.**

There are two ways to carry out the descaling of the machine:

### Automatic descaling

Switch the machine onto the programming mode (see page 15).

Move the asterisk at the end of the line to the menu item DESCALING. To activate this menu item press **ENT**.

The display shows:

"DESCALING "

Pour a descaling solution into the water tank (according to the instructions on the package). Place a large container under the steam/hot water dispensing tube and open the steam/hot water knob slowly. The automatic descaling starts. Small quantities of descaling solution are pumped into the circuit. Then the pump stops to let the solution take effect.

The display shows:

"MASCHINE IS "  
"DESCALING "

This operation takes about 45 minutes. As soon

as descaling is completed, the display shows:

" DESCALING "  
" FINISHED "

and the pump stops.

Close the hot water knob and press **ENT**. A display message reminds you to rinse away residue from the machine

"RINSE MASCHINE "

Remove the water tank, rinse it and fill it with water. Clean the machine using the hot water knob and let the whole tank content flow out. The display shows:

"RINSING "  
"FINISHED "

Close the hot water knob again and press **ENT**. The machine is in the main menu of the programming mode. Move the asterisk at the end of the line to <**ESC**> using the key. Press **ENT**. The machine is now in the normal mode. After heating, the machine is ready to work.

### Note

Descaling can be interrupted any time by pressing **ESC**. Before doing this, close the hot water knob.

### Standard descaling

Switch off the machine. Pour a descaling product into the water tank (according to the instructions on the package). Place a large container under the steam/hot water dispensing tube (7) and open the steam/hot water knob (9) slowly, turning it counterclockwise. Turn on the machine by pressing the main switch and let the descaling product flow out of the dispensing tube for approx. 1 min.

Turn off the machine with the main switch and let the solution take effect for approx. 5 minutes.

Repeat this procedure two or three times, to allow all the descaling product in the water tank to flow out of the dispensing tube.

As soon as decalcification has been carried out, rinse the water tank (11) thoroughly and fill it with water.

Switch on the machine again and let water (approx. 2 l) flow out of the steam/hot water dispensing tube in order to rinse away residue. The coffee machine is now ready for operation.

### Important

A periodic descaling avoids expensive repairs. The machine warranty does not cover damages occurring as a result of the non-observance of descaling procedures, improper use and any other instructions contained herein. Maintain the manufacturer's adjustment if the water hardness degree is not known.

### Storage of the machine



Switch off and unplug the machine if it will not be used for long periods of time.



Keep the machine in a dry place, far from the reach of children.

Should the machine not be used for a long period, keep it from dust and dirty.

### Maintenance

Periodically check the machine and clean it in accordance to the instructions.

### Disposal

Machines which are no longer operational should immediately be made non serviceable, by cutting the power cord. Machines should be delivered to a public disposal centre.

### Troubleshooting



In case of failure, fault or suspected damage following a fall, unplug the machine immediately.

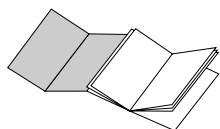
**To fix problems, follow the instructions in the table below. Otherwise contact authorised personnel.**

Trouble	Possible cause/causes	Resolution
No message on the display	The machine is not getting power	Turn the main switch on, check plug and fuse
	The service door is open	Close the service door
The automatic coffee brewing does not start	BREW UNIT MISS	Insert and lock the central unit
	BREWUNIT BLOCK	Clean the central unit (see page 22)
	The steam key is being pressed	Disactivate the steam function and drain the machine (see page 15)
	WATERTANK EMPTY	Fill with water or coffee beans and restart the cycle
	COF.BEANS EMPTY READY FOR USE	
	OVERTEMPERATURE	Drain thoroughly the machine again
	DREGDRAW. MISS	Fit the coffee grounds container properly
	GRINDER BLOCKED	Clean the grinder
Water is dispensed instead of coffee	The pre-ground coffee selection key has been pressed while there is no coffee in the container	Fill with pre-ground coffee
Steam and/or hot water are not dispensed	The steam/hot water spout hole is clogged	Clear it with the aid of a thin needle
Coffee flows too quickly	Grinding too coarse	Adjust the grinder to a finer grinding, ex. from 6 to 3
Coffee is flows too slowly	Grinding too fine	Adjust the grinder to a coarser grinding, ex. from 6 to 7
	The central unit filter is jammed	Clean the filter
Coffee is not hot enough	The cup has not been preheated	Place the cup on the heating plate
Coffee is not creamy	The coffee blend is not suitable, coffee has not been recently ground, the pre-ground coffee has been ground too thin or too coarse	Try another coffee blend
The coffee brewing is reduced, the machine takes longer to heat and the water capacity is not correct	Limescale in the machine	Carry out the machine descaling, as described at page 22
The central unit cannot be removed	The central unit is out of position	Switch on the machine. Close the service door and fit the coffee grounds container. The machine returns automatically in its starting position.

Only skilled personnel are authorised to service and repair the machine. The user might incur serious injuries should repairs not be properly carried out. The manufacturer declines any liability whatsoever, should repairs fail to be carried out according to the instructions contained in this manual. Furthermore, in these cases warranty rights cannot be honored.



El triángulo de advertencia señala todas las instrucciones más importantes para la seguridad del usuario. Observarlas atentamente; en caso contrario existe el peligro de lesiones graves.



En la primera página de cubierta se encuentran las ilustraciones relativas al texto; pues es importante mantenerla abierta durante la lectura de las instrucciones.

## Empleo de las instrucciones para el uso

Ya que no es posible considerar todo tipo de situación de empleo de la máquina, para ulteriores informaciones, en caso de problemas no tratados directamente o bien tratados parcialmente en este manual, les rogamos se sirvan consultar con los técnicos especialistas competentes.

### B

Para hacer referencia a ilustraciones, componentes de la máquina o elementos de mando se han utilizado números o letras. Un ejemplo es la referencia a la figura B de este párrafo.

**Conservar cuidadosamente las instrucciones para el uso y no olvidar entregarlas a las personas que usarán el aparato sucesivamente.**

## Índice

Página

- 29 Datos técnicos
- 31 Normas de seguridad
- 32 Mandos y componentes de la máquina
- 32 Descripción del tablero de mando
- 33 Desembalaje/Instalación
- 33 Conexión a la corriente eléctrica
- 33 Puesta en funcionamiento y empleo
- 34 Carga del circuito

Página

- 35 Programación de la máquina
- 38 Dosificación del café a moler
- 38 Consejos/Advertencias importantes
- 40 Preparación
- 42 Dispositivos de seguridad incorporados
- 42 Limpieza/Cuidado/Mantenimiento
- 46 Eliminación
- 47 Inconvenientes: y remedios

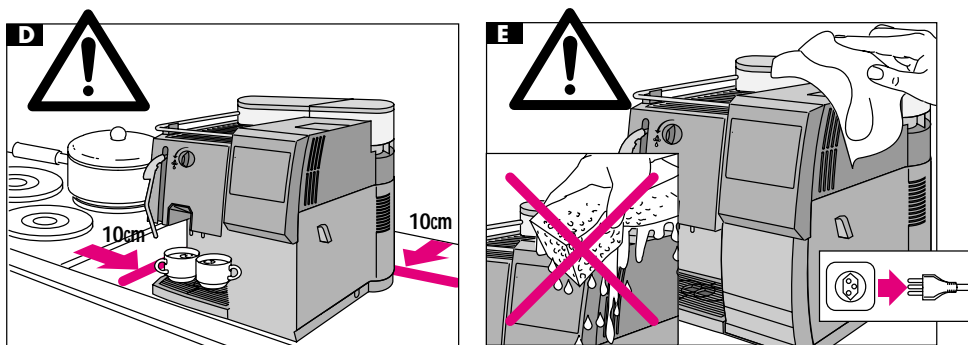
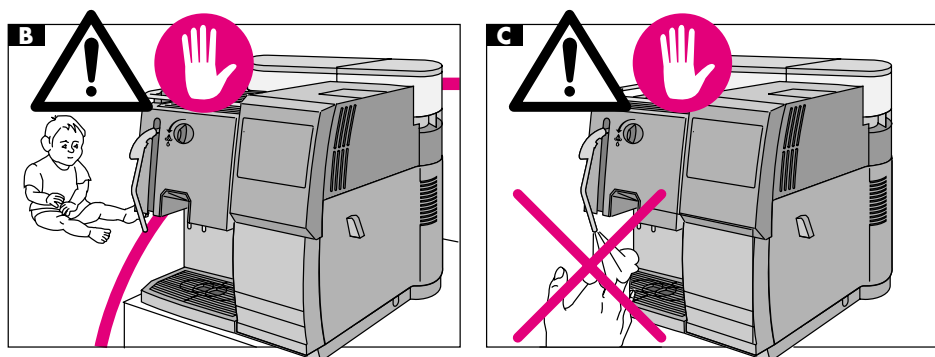
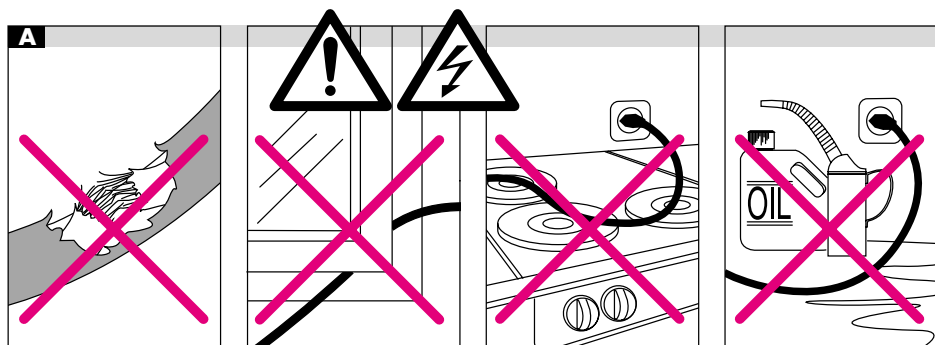
Alimentación	ver la placa situada debajo del aparato
Potencia de placa	ver la placa situada debajo del aparato
Dimensiones (longitud x ancho x altura)	385 x 330 x 395 mm aprox.
Cubierta	material plástico ABS / metal
Peso	13 kg aprox.
longitud del cable	1,2 m aprox.
Sistema	bloqueo térmico con flujo libre bomba de pistón alternado
Control de la temperatura	electrónico
Regulación del molinillo de café	regulación fina mediante sistema de resorte
Expulsión de los posos del café	automática
Dosificación del café molido	mediante sistema de resorte
Programación de las cantidades	0-250 ml aprox.
Tanque del agua	removible, transparente
Dosificación del agua	electrónica, continua
Capacidad	- tanque agua 2,4 litros aprox. - tanque granos 300 g de café en granos
Eyector de agua caliente/vapor	orientable, con protección contra las quemaduras
Recolección agua caliente/vapor	con regulación continua
Tiempo de calentamiento	2 minutos aprox.
Tiempo de preparación- exprés	20 s/taza aprox.
- café	30 s/taza aprox.
- agua caliente	60 s/taza aprox.
- leche (café con leche)	60-90 s espuma/taza aprox.
Protección contra el sobrecalentamiento	incorporada
Aislamiento	categoría de protección I
Aprobación ASE	ver la placa situada debajo del aparato
Conforme según norma	EN 60335-2-15 (96) EN 60335-2-14 (96) - EN 55014
Garantía	conforme según certificado de garantía anexo

### Accesorios (incluidos en el precio)

- Cubilete para café molido
- Llave para grupo de suministro
- Pincel para la limpieza del molinillo de café
- Cintas para mensurar el grado de dureza del agua

El Fabricante se reserva el derecho de llevar a cabo modificaciones en la máquina debido al avance técnico.





**No pongan nunca los elementos que se hallan bajo tensión en contacto con el agua: pueden crearse cortocircuitos. El vapor y el agua caliente pueden provocar quemaduras. No dirijan nunca los chorros de vapor o de agua caliente hacia el cuerpo; manejen con precaución el tubo de vapor/agua caliente y la placa para calentar tazas: podrían sufrir quemaduras.**

**Utilicen la máquina solamente para los fines para los cuales ha sido creada.**

Eviten en cualquier caso efectuar modificaciones técnicas que podrían provocar riesgos.

#### Advertencia

El aparato debe ser utilizado solamente por personas adultas y que hayan sido precedentemente instruidas para su empleo.

#### Alimentación eléctrica

No toquen nunca las partes que se hallan bajo tensión. Estas pueden provocar descargas eléctricas y lesiones graves. Conecten la máquina a una toma de corriente que posea la tensión adecuada. Dicha tensión debe corresponder a la indicada en la tarjeta situada bajo la máquina.

#### A Cable de alimentación

Si se detectaran daños, hacer sustituir rápidamente el cable defectuoso por un Centro de Asistencia Autorizado, puesto que dicha operación requiere el empleo de una herramienta especial. No pasen el cable cerca de esquinas, objetos cortantes o muy calientes. Eviten que entre en contacto con el aceite. No desplacen la máquina tirando del cable. No desconecten nunca el enchufe tirando del cable ni con las manos mojadas. Eviten que el cable de alimentación cuelgue libremente de mesas o estanterías.

#### B Protección de otras personas

Asegúrense de que resulte imposible que los niños jueguen con la máquina. Los niños no se dan cuenta del peligro que encierran los aparatos eléctricos.

#### Situación

Coloquen la máquina sobre una superficie estable donde no pueda volcarse. Atención: podrían existir pérdidas de agua caliente y vapor que podrían provocar quemaduras. No utilicen el aparato al aire libre ni en ambientes con bajas temperaturas. Para evitar daños en las carcasas se aconseja no colocar la máquina sobre superficies muy calientes ni en proximidad de llamas.

#### C Peligro de quemaduras

Eviten dirigir el chorro de vapor o de agua caliente hacia el cuerpo. Toquen con precaución las partes que se hallan a elevada temperatura como por ejemplo el tubo del agua/vapor.

#### D Espacio necesario para la utilización

Para un correcto y buen funcionamiento del aparato les aconsejamos atenerse a las siguientes indicaciones: escojan una superficie de apoyo bien nivelada, un ambiente suficientemente iluminado, higiénico y cuya toma de corriente sea de fácil acceso. consideren una distancia mínima de 100 mm. de las paredes al aparato.

#### E Limpieza

Antes de limpiar la máquina es indispensable desactivar el interruptor general y desconectar el enchufe de la toma de corriente. Esperen hasta que la máquina se haya enfriado. No introduzcan nunca la máquina en el agua. Se prohíbe terminantemente desmontar el aparato e intentar intervenir sobre el mismo por cualquier motivo.

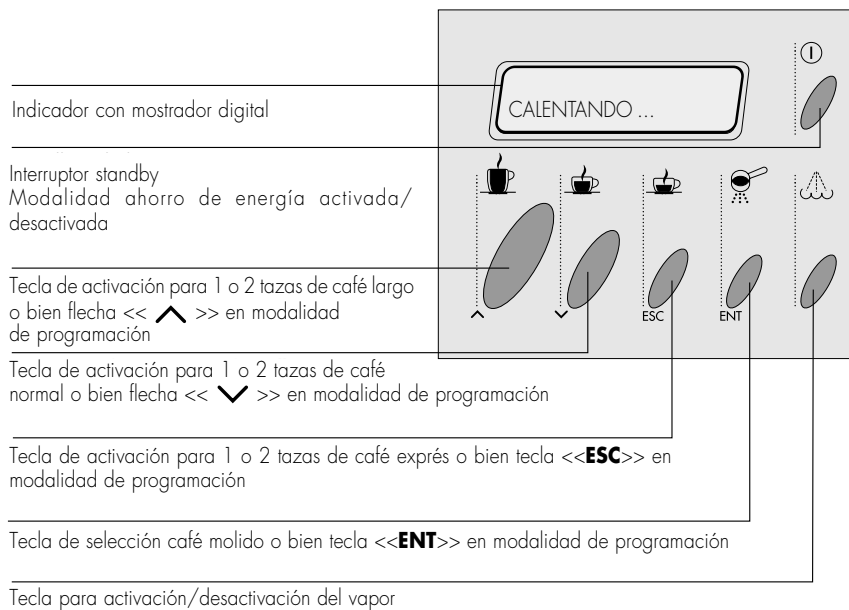
#### Reparación y mantenimiento

En caso de averías, defectos o sospechas de los mismos tras una caída, desconecte inmediatamente el enchufe de la toma desconecte. No pongan nunca en funcionamiento un aparato defectuoso. Las reparaciones pueden ser efectuadas exclusivamente por los Centros de Asistencia Autorizados. Se declara toda responsabilidad relativa a daños derivados de intervenciones de reparación efectuadas incorrectamente.

En caso de incendio utilicen extintores de Anhídrido Carbónico (CO<sub>2</sub>). No utilicen agua ni extintores de polvo.

- |   |  |
|---|--|
| 1 Recipiente para posos del café                                  | 13 Nivel agua                                  |
| 2 Cubeta de goteo   | 14 Recipiente para café molido con tapa        |
| 3 Rejilla de colocación tazas                                     | 15 Tapa para recipiente café en granos         |
| 4 Interruptor de alimentación                                     | 16 Recipiente para café en granos              |
| 5 Cable de alimentación   | 17 Palanca de regulación del grado de molido   |
| 6 Sistema de suministro de café                                   | 18 Palanca de dosificación café                |
| 7 Salida vapor/agua caliente con protección contra las quemaduras | 19 Puerta auxiliar                             |
| 8 Tablero de mando  | 20 Embudo de llenado                           |
| 9 Mando de selección vapor/agua caliente                          | 21 Llave de montaje y desmontaje grupo de café |
| 10 Placa calefactora para la tazas                                | 22 Grupo de café                               |
| 11 Tanque del agua  | 23 Caja de recuperación de residuos de café    |
| 12 Tapa del tanque del agua                                       | 24 Soporte giratorio                           |

## Descripción del tablero de mando



## Desembalaje/Instalación

El embalaje original es suficientemente robusto e idóneo para el envío por correo. Guardar este embalaje en caso de envío del aparato al suministrador, si fuese necesario.

Antes de instalar la máquina es necesario observar las normas de seguridad detalladas a continuación:



Colocar la máquina en un lugar seguro.



Los niños no deben tener la posibilidad de jugar con la máquina.



No colocar la máquina sobre superficies muy calientes o cerca de llamas.

Emplear siempre la máquina utilizando el soporte giratorio (24). Pues, durante la instalación del soporte es necesario cuidar que éste se enganche siempre en el punto correspondiente, situado en la parte inferior del aparato.

Ahora la máquina está lista para la conexión.

## Conexión a la corriente eléctrica



Atención: ¡la corriente eléctrica puede provocar lesiones mortales!

Conectar la máquina a una toma de corriente alterna; la tensión debe corresponder al valor indicado sobre la placa del aparato.



No usar nunca cables defectuosos. Los cables y enchufes defectuosos deben sustituirse inmediatamente por técnicos especialistas autorizados.



Si fuese necesario usar una extensión, asegurarse siempre de sus perfectas condiciones. La extensión debe tener una sección mínima de 1 mm<sup>2</sup> y debe estar equipada con enchufe/toma tripolar.

## Puesta en funcionamiento y empleo



¡Peligro!

**La corriente eléctrica representa un peligro de muerte. No poner nunca en contacto con el agua los componentes bajo tensión: ¡peligro de cortocircuitos! El vapor sobrecalentado y el agua caliente pueden causar quemaduras. No dirigir nunca el tubo de vapor o de agua caliente hacia partes del cuerpo. Tocar con mucho cuidado el tubo y la placa calefactora: ¡peligro de quemaduras! Para la seguridad del usuario y la de terceras personas, es necesario observar atentamente las normas de seguridad detalladas en las página 29.**



No poner nunca en funcionamiento la máquina sin agua y sin café en granos.

Sacar el cubilete, el pincel y la llave del grupo de café de la del recipiente para posos de café (1) y guardarlos en un lugar donde pueda localizarlos posteriormente.

Desenrollar el cable de alimentación según la longitud necesaria (5), sacándolo por el lado trasero de la máquina.

**25**

El recipiente del café en granos (16) se halla sujeto mediante dos tornillos. Remover la tapa (15), llenar con el café en granos (300 g aprox.) y luego volver a poner la tapa. Regular el grado de molido mediante la palanca (17). Posicionarla sobre el número 5 de la escala graduada.



No introducir nunca sustancias diversas del café en granos en el recipiente. ¡Peligro de daños a la máquina!



Antes de echar el café en granos en el recipiente, controlar que el recipiente del café molido esté cerrado con el fin de evitar la caída de granos de café en el interior. ¡Peligro de daños a la máquina!

Desmontar el tanque del agua (11) de la máquina, remover la tapa (12) y llenar con agua fría (2,4 l aprox.). En el fondo del tanque se halla una válvula que impide la salida de agua.

**Antes de instalar el tanque del agua en la máquina, controlar que la tapa del recipiente para café en granos esté montada.**

**26**

Instalar el tanque del agua en el asiento correspondiente y luego apretar ligeramente en su parte superior de manera que la válvula quede activada y se abra automáticamente. Montar la tapa sobre el tanque.



No superar la cantidad máxima de agua.



Echar exclusivamente agua fría. El agua caliente o caliente u otros líquidos pueden dañar la máquina.



Evitar poner en funcionamiento la máquina cuando falta el agua: asegurarse antes de que el tanque esté suficientemente lleno.

Conectar el enchufe a la toma de corriente y apretar el interruptor de alimentación. El mostrador visualiza el símbolo

"CALENTANDO....."

Si aparece el símbolo

"ECONOMIA"  
"ENERGIA"

desactivar la modalidad de ahorro de energía apretando el interruptor standby.

**Carga del circuito**

Orientar el tubo vapor/agua caliente (7) sobre la cubeta de goteo (2). Colocar una taza o recipiente idóneo debajo del tubo y abrir el botón de selección vapor/agua caliente (9) girándolo hacia el sentido contrario de las agujas del reloj. La bomba se pone automáticamente en funcionamiento. Esperar hasta que el agua corra normalmente, luego volver a cerrar el botón. Ahora el circuito está cargado y la máquina está lista para el uso. El mostrador visualiza el símbolo

"AGUA CALIENTE"

**Importante:** Se aconseja efectuar la carga del circuito antes de la primera puesta en funcionamiento, después de una inactividad prolongada o cuando el tanque del agua ha sido vaciado completamente. Además, si la bomba está dañada

el mostrador visualiza el símbolo

"PURGA"

**Programación de la máquina****27**

Para acceder a la modalidad de programación, apretar la tecla **ENT** (café molido) con la máquina encendida y mantenerla apretada hasta que el mostrador visualice las primeras dos líneas de la modalidad de programación

"IDIOMA"  
"ENJUAGUE"

Al final de la línea aparece un asterisco intermitente que se puede desplazar hacia arriba y hacia abajo mediante las flechas  $\wedge \vee$  (café flojo y café normal).

El mostrador visualiza en secuencia:

IDIOMA	PREMOLIENDA
ENJUAGUE	TOTAL CAFÉ
DUREZA AGUA	DESCALCIFIC.
CALENTATAZAS	SEGN. DESCALCIFIC.
TEMPERATURA	TEMPORIZADOR
PREINFUSION	CICLO DE LAVADO

Para salir del menú, desplazar el asterisco al final de la línea hasta al punto 10 EXIT con la flecha  $\vee$ . Luego apretar la tecla **ENT** (café molido). La máquina se encuentra nuevamente en la modalidad normal.

**Selección de un mensaje del menú**

Los diversos mensajes del menú se seleccionan mediante las teclas  $\wedge \vee$ . Con **ENT** se activa el mensaje seleccionado. En el interior de un mensaje es posible modificar la programación mediante las teclas  $\wedge \vee$ . Con **ENT** se memoriza la programación deseada, por ejemplo la programación ACTIVADA relativa al mensa-

je placa calefactora.

Si se modifica accidentalmente un valor con las teclas  $\wedge \vee$ , es posible salir del mensaje del menú sin memorizar el nuevo valor apretando la tecla **ESC**.

**Selección del idioma**

Desplazar el asterisco al final de la línea mediante las teclas  $\wedge \vee$ , hasta el mensaje IDIOMA. Para activar el mensaje usar la tecla **ENT**;

El mostrador visualiza

"IDIOMA"  
"CASTELLANO"

Con las teclas  $\wedge \vee$  se modifica el valor programado: Deutsch, Italiano, Français, English, Español, Portugués.

**Función de enjuague**

Si la función de enjuague está activada, apenas se enciende la cafetera después de un período de inactividad, inicia automáticamente a enjuagar con agua las partes interesadas al suministro del café. Apretando las teclas  $\wedge \vee$  llevar el asterisco a la voz **"ENJUAGUE"** y seleccionarla con la tecla **ENT**. En el display aparece:

"ENJUAGUE"  
"CONEXION"

Con las teclas  $\wedge \vee$  se pueden modificar los valores planteados: activada, desconexión.

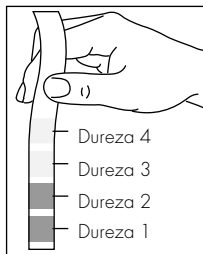
**Regulación de la dureza del agua**

Para regular el grado de dureza del agua, hacer una prueba con la cinta suministrada:

sumergir la cinta en el agua por 1 segundo aproximadamente, eliminar el agua en exceso de la cinta y esperar un minuto aproximadamente para obtener el resultado final de la prueba.

Usar las teclas  $\wedge \vee$  para mover el asterisco al final de la línea, hasta el mensaje del menú DUREZA DEL AGUA. Para activar el mensaje utilizar la tecla **ENT**;  
El mostrador visualiza

"DUREZA AGUA       "  
"DUREZA 2           "



Mediante las teclas  $\wedge \vee$  es posible modificar los valores programados: muy dulce, dulce, medium, dura.

## Regulación de la placa calefactora

Usar las teclas  $\wedge \vee$  para mover el asterisco al final de la línea, hasta el mensaje del menú PLACA CALEFACTORA. Usar la tecla **ENT** para activar el mensaje.  
El mostrador visualiza

"CALIENTATAZAS   "  
"CONEXION         "

Mediante las teclas  $\wedge \vee$  es posible modificar los valores programados: activada, desconexión.

## Selección de la temperatura

Con las teclas  $\wedge \vee$  mover el asterisco al final de la línea hasta el mensaje del menú TEMPERATURA. Usar la tecla **ENT** para activar el mensaje.

El mostrador visualiza

"TEMPERATURA   "  
"MEDIA            "

Mediante las teclas  $\wedge \vee$  es posible modificar los valores programados: media, baja, mínima, máxima, alta.

## Activación de la función de preinfusión

Después de haber humedecido el café, la bomba se para por un breve período. A continuación, el ciclo de preparación continua.

Usar las teclas  $\wedge \vee$  para mover el asterisco al final de la línea hasta el mensaje del menú PREINFUSIÓN. Usar la tecla **ENT** para activar el mensaje.

El mostrador visualiza

"PREINFUSION   "  
"CONEXION       "

Mediante las teclas  $\wedge \vee$  es posible modificar los valores programados: conexión, desconexión, larga.

## Activación de la función de premolido

De esta manera se obtiene el molido cada vez que el dispositivo de dosificación está vacío. Así pues, en el dosificador se encuentra siempre una dosis de café molido. De esta manera se ahorra tiempo en el ámbito semiprofesional.

Usar las teclas  $\wedge \vee$  para desplazar el asterisco al final de la línea, hasta el mensaje del menú PREMOLIDO. Usar la tecla **ENT** para activar el mensaje.

El mostrador visualiza

"PREMOLIENDA   "  
"DESCONEXION   "

Mediante las teclas  $\wedge \vee$  es posible modificar los valores programados: conexión, desconexión.

## Total café

Mediante las teclas  $\wedge \vee$  desplazar el asterisco al final de la línea hasta el mensaje del menú TOTAL CAFÉ. Usar la tecla **ENT** para activar el mensaje.

El mostrador visualiza

"TOTAL CAFE       "  
" 1234...         "

No es posible modificar este valor.

Para salir de este mensaje, apretar la tecla **ENT** o **ESC**.

## Decalcificación

Pulsando las teclas  $\wedge \vee$  colocar el asterisco sobre el menú "DECALCIFIC." seleccionarlo con la tecla **ENT**. En el display aparece:

"DECALCIFIC.     "

Para el procedimiento de la decalcificación véase página 40.

En la función de programación, pulsando las teclas  $\wedge \vee$  coloquen el asterisco al final de la línea sobre el menú **Señ. Decalc.** y confirmen la señalización con la tecla **ENT**.

En el display aparecerá el siguiente mensaje:

"DECALC. RESETT. "  
"NO                   "

Con la teclas  $\wedge \vee$  puede modificarse el valor **Si** o **no**.

Efectuando esta operación de puesta a cero, también se ponen a cero los contadores internos del agua de los dos sistemas y desaparece el mensaje **DECALCIF**.

Si se selecciona la función

"SEGN. DESCALCIF. "

si que en el display aparezca el mensaje Decalcific. en el display aparecerá el mensaje:

"CANTIDAD AGUA   "  
"NON SUPERATO    "

## Temporizador

Esta función sirve para que la máquina se pare automáticamente después de un determinado plazo de tiempo. Es posible programar valores que oscilan entre un cuarto de hora y 12 horas. El cálculo del tiempo comienza del último suministro de producto. Si se prepara otro café después de pocos segundos, el temporizador comienza el cálculo desde el principio. Si el valor programado es 0:00, la función no es ejecutada.

Con las teclas  $\wedge \vee$  mover el asterisco al final de la línea, hasta el mensaje del menú TEMPORIZADOR. Activar el mensaje mediante la tecla **ENT**.

El mostrador visualiza

"ECONOM. ENERGIA "  
"AL CABO DE 0:00"

Con las teclas  $\wedge \vee$  se modifican los tiempos programados, con **ENT** se memoriza el valor.

Si el tiempo programado ya ha pasado, el mostrador visualiza

"ECONOMIA         "  
"ENERGIA           "

y la máquina se para. Si fuese necesario, es posible volver a activar la máquina mediante la tecla standby.

## Ciclo de lavado

La máquina dispone de un programa de lavado que complementa al lavado usual, cotidiano y semanal. Si este programa se utiliza con regularidad, permite eliminar eficazmente los restos de café en aquellas partes de difícil acceso, previniendo de posibles alteraciones en el gusto del café por este motivo.

Dependiendo del uso de la máquina, se aconseja realizar un lavado mensual o, como máximo, después de 250 tazas de café. El programa de lavado dura 5 minutos, aproximadamente y está dividido en 4 ciclos, incluido el aclarado con agua fresca. Entre los ciclos existe una breve pausa de 40 segundos, aproximadamente.



El programa de lavado no debe interrumpirse nunca.

Importante: antes de poner en funcionamiento el programa de lavado, llenar al completo el recipiente de agua de la máquina y colocar un contenedor, con capacidad mínima de 1 litro, debajo de la salida de erogación del café (la salida de erogación se puede regular en altura o puede quitarse para su limpieza).

Para el lavado se necesita 1 litro de agua, aproximadamente (incluido el aclarado). Si es necesario, vaciar el contenedor.

Utilizando las teclas, llevar el asterisco hasta la voz del menú CICLO LAVADO. Para activar la voz, pulsar la tecla **ENT**.

En el display aparece:

"CICLO DE LAVADO "

Con esta función se da inicio a un ciclo de lavado con agua de los componentes relacionados con la erogación del café. El ciclo de lavado finalizará cuando en el display aparezca:

"SELECC. PRODUCTO "

"MAQUINA LISTA "

## Dosificación del café a moler

### 28

La palanca de dosificación (18) permite seleccionar una cantidad de café entre 6 y 9 gramos.

Colocar la palanca de dosificación (18) sobre la posición deseada.

## Consejos/Advertencias importantes

### Ensayo

Por razones higiénicas, se aconseja enjuagar a fondo el circuito después de un largo período de inactividad.

Colocar una taza debajo del tubo de vapor/agua caliente (7) y accionar el botón (9). Llenar una taza con agua.

## Pre calentamiento de las tazas

Precalear las tazas poniéndolas sobre la placa calefactora.

## Control temperatura

Cuando se pone en funcionamiento la máquina el mostrador visualiza

"CALENTANDO. . . . . "

Al alcanzar la temperatura de funcionamiento el mostrador visualiza

"SELECC. PRODUCTO "

"MAQUINA LISTA "

## Control recipiente café en granos vacío

"FALTA GRANOS "

"MAQUINA LISTA "

El molinillo de café se para. Llenar un recipiente con café en granos y reactivar el ciclo.

## Control tanque agua vacío

"LLENAR DEPOSITO "

En caso de falta de agua el programa se bloquea automáticamente. Llenar el tanque con agua y volver a activar el ciclo.

## Control recipiente para posos

"VACIAR POSOS "

"MAQUINA LISTA "

Este mensaje aparece cuando la caja de recolección de los posos contiene 30 posos de café. A pesar del mensaje, la máquina no se para. Remover la caja y vaciarla.

## Molido

Si el café sale muy rápidamente (molido demasiado grueso) o bien demasiado despacio (molido demasiado fino) en la taza, hace falta reajustar el molinillo.

Grado de molido aconsejado: posición 5  
Molido demasiado grueso = corregir según un valor inferior (ej. de 5 a 3)  
Molido demasiado fino = corregir según un valor superior (ej. de 5 a 7).



El grado de molido se debe regular exclusivamente cuando el molinillo está en funcionamiento, ya que en caso contrario se podría dañar.

Si posible, evitar los ajustes extremos, como por ejemplo la posición 1. Se aconseja probar otra mezcla de café, ya que no todas las mezclas resultan idóneas.

## Café

Asegurarse de que el café sea fresco y utilizar una mezcla para café exprés.

Para obtener un café exprés fuerte y aromático, usar las mezclas especiales para máquinas de café y tazas con paredes espesas.

Guardar el café en un lugar fresco y en un recipiente hermético. Es posible ultracongelar el café y luego molerlo directamente fresco o ultracongelado.

## Calidad del agua

Para preparar un café verdaderamente bueno la calidad de agua reviste la máxima importancia, junto a la mezcla, al molido y a la temperatura del agua. Aconsejamos usar un depurador de agua con el fin de eliminar la caliza del agua y posibles olores desagradables e impurezas orgánicas. Eliminando parcialmente la caliza, el depurador protege también el sistema de calefacción de la máquina, prolongando la duración del aparato.

Vaciar el tanque del agua cada día y llenar con agua fresca.

## Duración del funcionamiento

La máquina puede estar encendida durante un día entero. Sin embargo, aconsejamos en este caso activar la modalidad de ahorro de energía después de la última utilización. Apretar la tecla standby. Programando el temporizador, la máquina se enciende automáticamente. Ver la página 34.




En caso de inactividad prolongada (por ejemplo durante la noche) se aconseja apagar el interruptor de alimentación (4).

## Apagamiento de la máquina

Apagar la máquina solamente después de haber terminado la preparación automática del café.

## Preparación

### Nivel de llenado de las tazas

Con esta máquina es posible dosificar precisamente la cantidad de café, según las tazas que se emplean. Con las tres teclas de puesta en funcionamiento    se elige la cantidad deseada. El mostrador visualiza el mensaje correspondiente.

### Modificación de la dosificación

Para programar el nivel de llenado de las tazas se debe apretar la tecla de puesta en funcionamiento que corresponde a la cantidad deseada y se mantiene apretada durante el tiempo de suministro. Soltarla solamente cuando se ha alcanzado el nivel deseado (max. 250 ml aprox). Cuando se activa la programación de la dosificación, el mostrador visualiza

"1 CAFE CORTO        "  
"PROG. CANDIDAD "

¡Atención! Si la preinfusión está activada, esta operación será ejecutada.

### Doble porción de café

o 2 tazas de café

Apretando por dos veces una cualquiera de las tres teclas de puesta en funcionamiento antes del suministro del café, la máquina prepara otra porción de café duplicando de tal manera la cantidad que suministrará.

### Café en granos

#### 29

Esta máquina muele instantáneamente una porción de café por cada taza, pues por dos tazas muele dos porciones, etcétera. Esta ca-

racterística es fundamental para obtener un café de calidad óptima.



Antes del empleo es necesario controlar que la válvula vapor/agua caliente esté cerrada.

Ajustar el grado de molido; se aconseja elegir un valor medio igual a 5.



La operación de ajuste del grado de molido se debe efectuar solamente cuando el molinillo de café está funcionando; en caso contrario éste puede sufrir daños.

Colocar una o dos tazas precalentadas (según la necesidad) sobre la rejilla (3), debajo del sistema de suministro (6). Apretar la tecla de activación: la máquina suministra automáticamente la cantidad de café programada.

Para interrumpir el suministro de café, por ejemplo cuando se ha seleccionado una cantidad excesiva de agua, apretar una tecla cualquiera (excepto interruptor standby). Si se interrumpe el suministro mientras se prepara el primer café de los dos que se habían programado, el segundo café no se suministra.

### Café molido




Usar exclusivamente café molido (molido medio). No utilizar nunca café en granos enteros o bien café soluble.



El café molido se debe introducir en el recipiente solamente poco antes de utilizarlo. El café molido tiene un envejecimiento acelerado y tiende a perder su calidad.

#### 30

Mediante el cubilete suministrado, introducir el café molido en el recipiente correspondiente (14). **¡Llenar completamente un sólocubilete!**

Ahora apretar la tecla selectora del café molido  y luego la tecla de funcionamiento correspondiente (café normal, expés, flojo). No es posible activar el suministro de un segundo café.

Para interrumpir el suministro de café, por ejemplo cuando se ha seleccionado una cantidad excesiva de agua, apretar una tecla cualquiera (excepto interruptor standby).

### Agua caliente

El suministro de agua caliente está separado del circuito del café, de manera que se pueda garantizar agua caliente de gusto neutro para la preparación de té, caldo, etc.

#### 31

Colocar el vaso o la taza directamente debajo del tubo del vapor/agua caliente (7) y abrir lentamente el botón (9) hacia el sentido contrario de las agujas del reloj. El suministro de agua caliente se verifica automáticamente. Cuando el suministro se ha terminado, volver a cerrar el botón.

### Vapor

Para calentar la leche u otras bebidas.




Después del uso es necesario limpiar el tubo con un trapo húmedo. Los residuos, en particular los de la leche, se eliminan con dificultad.




Después de la operación de recolección del vapor purgar siempre la máquina; si esta operación

no fuese efectuada o bien si fuese efectuada solamente parcialmente, el programa de preparación del café quedaría bloqueado, debido a la temperatura excesiva.



Si la máquina está regulada en la posición del vapor , no es posible preparar el café. La máquina se bloquea.

"VAPOR                        "  
"CALENTANDO. . . . . "

Apretar la tecla vapor  y esperar que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento necesaria.

"VAPOR                        "  
"MAQUINA LISTA        "

Se ha alcanzado la temperatura necesaria. Orientar el tubo vapor/agua caliente (7) sobre la rejilla de colocación tazas (3) y abrir ligeramente el botón esférico (9) hacia el sentido de las agujas del reloj. Esperar hasta cuando el agua residual fluye a través del tubo. Luego, volcar el tubo de vapor/agua caliente hacia la parte exterior y sumergirlo en el líquido que se debe calentar.

#### 32

Abrir lentamente el botón esférico vapor/agua caliente hasta el tope y calentar el líquido con movimientos circulares desde abajo hasta arriba.

Cuando el líquido se halla a la temperatura deseada, volver a cerrar el botón esférico y limpiar inmediatamente el tubo con un trapo húmedo.

**Atención:** El tubo es muy caliente; ¡peligro de quemaduras!

Si ya no se debe utilizar el tubo vapor/agua caliente, dirigirlo sobre la rejilla de colocación tazas y desactivar la función apretando la tecla \*.

"TEMP. ELEVADA "

La máquina está bloqueada y no suministra el café. Dejarla enfriar o bien volver a abrir el botón vapor/agua caliente.

"ACQUA CALIENTE "

"TEMP. ELEVADA "

Cargar el circuito (la bomba se pone en funcionamiento automáticamente) hasta cuando el agua vuelve a fluir regularmente (ver también Carga del circuito, página 32) y el mostrador visualiza el mensaje

Volver a cerrar el botón vapor/agua caliente. La máquina está nuevamente lista para la preparación del café.

"AGUA CALIENTE "

## Espuma del café con leche

Llenar una taza con leche por aproximadamente la mitad de su capacidad, luego sumergir el tubo vapor/agua caliente (7) debajo de la superficie de la leche. Mover la taza mediante desplazamiento circular hasta cuando se nota una espuma densa. Ahora sumergir completamente el tubo vapor/agua caliente para calentar toda la leche.

## Dispositivos de seguridad incorporados

### Desactivación automática completa

Con portillo auxiliar abierto la máquina se halla automáticamente desactivada y no puede funcionar. Con grupo de café no activado es posible suministrar agua pero ni vapor ni café.

### Control electrónico de la duración de molido

Cuando el recipiente para café en granos está

vacío, la operación de molido se bloquea automáticamente después de 20 segundos aprox. Llenar el recipiente con el café en granos. A continuación es posible reactivar el ciclo de preparación del café.

### Control electrónico del caudal de aspiración de la bomba

La máquina se para automáticamente cuando el tanque del agua está vacío.

### Control automático de la temperatura

Este dispositivo de control regula la temperatura del café, agua caliente y vapor. La preparación del café se interrumpe automáticamente si la temperatura del agua es excesiva (con termostato de seguridad y protección contra el sobrecalentamiento).

### Protección contra las piedras

Incluso el mejor café en granos puede contener algunas piedrecitas. El molinillo consta de una protección contra las piedras que evita posibles daños: si una piedra llega dentro del molinillo, su presencia está señalada por una crepitación sonora. En este caso es necesario parar inmediatamente la máquina dentro de 20 segundos, de otra manera el molinillo se para automáticamente mediante un interruptor automático incorporado.

## Limpieza/Cuidado/Mantenimiento

### Limpieza

Una máquina siempre limpia garantiza un café óptimo y una mayor duración.



Antes de la limpieza es necesario desconectar la máquina y el enchufe de la toma de corriente.



Esperar el enfriamiento de la máquina antes de la limpieza.



No sumergir la máquina en el agua u otros líquidos (¡peligro de daños!).



No lavar los componentes en la máquina lavavajillas.



Secar siempre manualmente los componentes de la máquina: ¡no colocarlos nunca en un horno a microondas!

### Tanque del agua / Cubeta de goteo / Recipiente para los posos del café / Sistema de suministro del café / Máquina

#### 33

Para mantener limpio el portillo auxiliar y el grupo de café (22) recomendamos vaciar el recipiente para los posos del café (1) todos los días, según las exigencias.

Lavar periódicamente el tanque del agua (11), la cubeta de goteo (2), la rejilla de colocación tazas (3) y la caja de recolección posos del café (1) con un detergente no abrasivo y luego secar con cuidado.

#### 34

Es posible desmontar el sistema de suministro café (6) para la limpieza. Aflojar el tornillo

moleteado y enjuagar con cuidado los tubos de suministro con agua caliente.

De vez en cuando es necesario limpiar la parte exterior de la máquina con un paño húmedo y luego secarla.

Cuando fuese necesario, limpiar el recipiente del café molido (14) con el pincel suministrado.

### Grupo de café

El grupo de café (22) debe limpiarse cada vez que se llena el recipiente con café en granos y, de todas formas, una vez o dos veces cada semana por lo menos.

Desactivar la máquina apretando el interruptor de alimentación (4) y abrir el portillo auxiliar (19). Desmontar antes la caja de recolección de los posos del café (1).

#### 35

Desmontar el grupo de café (22) agarrándolo mediante la manija correspondiente y apretando sobre la zona donde se halla el mensaje "PRESS".

El grupo de café se puede lavar con agua caliente **sin detergente**. Los dos filtros de acero al cromo no deben contener residuos de café.

#### 36

Desmontar el filtro superior para limpiarlo. Con la llave suministrada destornillar el tornillo hacia el sentido contrario de las agujas del reloj. Por fin secar todos los elementos del grupo de café, remontar el filtro y apretar el tornillo con la llave.

#### 37

Desmontar la caja de recolección de los posos (23) para limpiarla. Usar solamente detergentes no abrasivos.

Limpiar esmeradamente el portillo auxiliar e introducir la caja de recolección de los posos.

38

Agarrar el grupo de café mediante la manija e introducirlo hasta que se oye el enganche, luego cerrar el portillo auxiliar. Volver a instalar la caja de recolección de los posos del café.



Cuando se debe montar el grupo de café, está prohibido apretar sobre el mensaje "PRESS" (¡peligro de daños al aparato!)

**Atención:** Si el grupo de café no está instalado correctamente, el mostrador visualiza "GRUPO FALTA".

"GRUPO FALTA "

No es posible hacer el café, la máquina está bloqueada.

### Molinillo de café



No hacer penetrar agua en el molinillo con el fin de evitar daños muy graves.

### Descalcificación

La descalcificación sirve para remover las incrustaciones de caliza de todas las superficies y los agujeros, garantizando el perfecto funcionamiento de las válvulas, de los mandos de calentamiento y de otros elementos importantes.

**Nota:** vista la complejidad del circuito hidráulico de la máquina para café, los ciclos de descalcificación presentados a continuación (automático y convencional) no permiten cubrir todos los conductos.

**En efecto se excluyen los componentes a los cuales se puede acceder fácilmente como el grupo de suministro (22) y su perno de plástico.**

Descalcificar la máquina cada 3 o 4 meses, según la dureza del agua. Se aconseja realizar una descalcificación más frecuente en las zonas donde la presencia de caliza en el agua es particularmente alta.

Para facilitar la operación esta máquina consta de un indicador de control especial.

"DESCALCIFICAZ. "  
"MAQUINA LISTA "

La operación de descalcificación debe efectuarse cuando se lee este mensaje, y nunca más tarde de esta señalización (aunque la máquina no se bloquee). Para apagar el indicador es necesario apretar la tecla vapor por 5 segundos aproximadamente, hasta que el mensaje desaparezca. Además, es posible regular el indicador según la dureza del agua que se utiliza. La máquina ha sido ajustada por el Fabricante a un valor de 25°H aproximadamente, pues el indicador se enciende después de 150 litros aproximadamente.

"DESCALCIFIC. "

Para modificar el valor de dureza del agua ver las instrucciones explicadas en la página 33.

Es posible efectuar las regulaciones siguientes:  
**Dureza 4:** más allá de 29° H (14° dH), una descalcificación cada 80 litros de agua aprox.  
**Dureza 3:** de 20 a 29° H (7-14° dH), una descalcificación cada 150 litros de agua aprox.  
**Dureza 2:** de 12 a 20° H (4-7° dH), una descalcificación cada 300 litros de agua aprox.  
**Dureza 1:** menos de 10° H (3° dH), una descalcificación cada 500 litros de agua.

En las zonas donde el porcentaje de dureza del agua es alto se aconseja emplear un filtro de agua, ya que de esta manera también la calidad del café será mejor. Este filtro protege la máquina y reduce la frecuencia de los intervalos de descalcificación.

**Nota:** utilizar un producto para la descalcificación idóneo para las máquinas de café expés. **No utilizar nunca vinagre con el fin de evitar daños muy graves a la máquina.**

Para la descalcificación es posible seguir dos procedimientos:

### Descalcificación automática

Colocar la máquina en modalidad de programación (ver página 35).

Usar la teclas para colocar el asterisco al final de la línea, donde se encuentra el mensaje DESCALCIFIC.. Para activar el mensaje usar la tecla **ENT**.

El mostrador visualiza

"DESCALCIFIC. "

Trasegar la sustancia para descalcificar en el tanque del agua (seguir las instrucciones indicadas en la caja de embalaje). Colocar un recipiente con capacidad idónea debajo del tubo vapor/agua caliente y abrir lentamente el mando vapor/agua caliente. Empieza la operación de descalcificación automática. La sustancia para descalcificar se envía en pequeñas cantidades en el sistema, a continuación la bomba se bloquea para que el producto pueda producir su efecto. El mostrador visualiza el mensaje

" MAQUINA EN "  
" DESCALCIFIC. "

Este procedimiento dura 3/4 de hora aproximadamente. Después de haber finalizado la descalcificación, el mostrador visualiza el mensaje

" DESCALCIFIC. "  
" TERMINADA "

y la bomba se para.

Volver a cerrar la válvula del agua caliente. Apretar la tecla **ENT**. El mostrador avisa que es necesario enjuagar la máquina para eliminar las partes residuas de la sustancia para descalcificar.

"ENJUAG. MAQUINA "

Desmontar el tanque del agua, enjuagar y llenar con agua. Limpiar la máquina con la válvula del agua caliente y dejar fluir el contenido del tanque. El mostrador visualiza

"ENJUAGE "  
"TERMINADO "

Volver a cerrar el grifo del agua caliente. Apretar la tecla **ENT**. La máquina se encuentra en el menú principal de la modalidad de programación. Usar la tecla para llevar el asterisco al final de la línea, hasta el mensaje <ESC>. Apretar la tecla ENT. Ahora la máquina se encuentra en la modalidad normal. Después de su calentamiento, la máquina está nuevamente lista para suministrar el café.

### N.B.

Es posible interrumpir la operación de descalcificación en cualquier momento mediante la tecla **ESC**. Cerrar siempre antes la válvula del agua caliente.

### Descalcificación convencional

Con máquina apagada, trasegar la sustancia para descalcificar en el tanque del agua (seguir las instrucciones indicadas en la caja de embalaje). Colocar un recipiente debajo del tubo vapor/agua caliente (7) y abrir lentamente el botón vapor/agua caliente (9) girándolo hacia el sentido contrario de las agujas del reloj. Encender la máquina mediante el interruptor de alimentación y dejar fluir del tubo la sustancia para descalcificar por un minuto aproximadamente.



Desactivar la máquina mediante el interruptor de alimentación y esperar 5 minutos aprox. para permitir la acción de la sustancia. Repetir este procedimiento dos o tres veces hasta que todo el contenido del tanque haya fluido a través del tubo.

Después de haber terminado esta operación, enjuagar completamente el tanque del agua (11) y llenarlo con agua. Volver a activar la máquina y limpiarla dejando correr el agua (2 litros aproximadamente) a través del tubo vapor/agua caliente. De esta manera no permanecen trazas de residuos aromáticos en la máquina.

La máquina para el café exprés está lista para el funcionamiento.

### Importante

Una decalcificación periódica preserva a la máquina de costosas operaciones de reparación. La garantía no incluye los daños ocurridos por falta de decalcificación, uso impropio y no observancia de las instrucciones sobre el uso. Si no se está seguros del grado de dureza del agua, es conveniente mantener la regulación efectuada por el Fabricante.

## Guardar la máquina



Cuando la máquina no viene usada, apagarla y desconectar el enchufe de la toma.



Guardar la máquina en un lugar seco y no accesible por los niños. Si la máquina permanece inutilizada por mucho tiempo, protegerla del polvo y suciedad.

## Mantenimiento

De vez en cuando se aconseja efectuar una prueba de funcionamiento. Limpiar periódicamente la máquina, según las instrucciones explicadas.

## Eliminación

Poner en condiciones de inutilización las máquinas para hacer el café que ya no se emplean. Desconectar el enchufe de alimentación de la toma de corriente y cortar el cable de alimentación.

Las máquinas fuera de uso se deben entregar a un centro de recolección público.

## Inconvenientes y remedios



En caso de daños y defectos o en caso de caída del aparato, desconectar inmediatamente el enchufe de la toma.

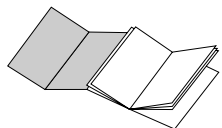
**Si no se logra reparar el daño según las instrucciones explicadas en la tabla indicada a continuación, contactar con un especialista autorizado.**

Inconveniente	Causa(s) posible(s)	Remedio
Ningún mensaje visualizado sobre el mostrador	La máquina no se encuentra bajo tensión El portillo auxiliar está abierto	Encender el interruptor de alimentación, controlar el enchufe y el fusible Cerrar el portillo auxiliar
El proceso de preparación automática del café no se activa	GRUPO FALTA	Activar y bloquear el grupo de café
	UNIDAD BLOQUEA	Limpiar el grupo de café (ver pág. 39)
Tecla vapor apretada	TANQUE VACIO	Desactivar la función vapor y purgar la máquina (ver pág. 32)
	FALTA GRANOS MAQUINA PRONTA	Llenar con agua o café en granos y volver a activar el ciclo de suministro de café
	TEMP. ELEVADA	Purgar la máquina a fondo otra vez
REC. POSOS FALTA	MOLIN BLOQUEADO	Instalar correctamente el recipiente para los posos del café Limpiar el molinillo de café
	En lugar del café sale solamente agua	La tecla seleccionadora del café molido está apretada pero falta el recipiente
Falta de vapor/agua caliente	El agujero del tubo vapor está obstruido	Desobstruir con una aguja fina
El café sale demasiado rápidamente	Molido demasiado grueso	Ajustar según un grado de molido más fino, por ejemplo de la pos. 5 a la pos. 3
El café sale demasiado lentamente	Molido demasiado fino	Ajustar según un grado de molido más grueso, por ejemplo de la pos. 5 a la pos. 7
	Filtro del grupo de café atascado	Limpiar el filtro
El café no es bastante caliente	Taza no precalentada	Colocar la taza sobre la placa calefactora
El café no tiene espuma	Mezcla de café no idónea, el café no es fresco, molido del café demasiado fino o demasiado grueso	Cambiar la mezcla del café
La máquina tiene una capacidad de producción escasa, emplea mucho tiempo para calentarse y la capacidad de agua no es correcta	Presencia de caliza en la máquina	Decalcificar la máquina, como se indica en la página 40. Encender la máquina. Cerrar el portillo auxiliar y montar la caja de recolección posos.
	Es imposible desmontar el grupo de café	El grupo de café no se encuentra en su posición de base

Las reparaciones de la máquina para el café exprés se pueden efectuar solamente por técnicos y especialistas autorizados. Una reparación impropia es la causa de riesgos muy graves para el usuario. Se declina cualquier responsabilidad en caso de daños causados por reparaciones no efectuadas a regla de arte. En estos casos, también la garantía ya no tiene validez.



O triângulo de aviso simboliza todas as indicações importantes para a segurança do utente. Aconselha-se a seguir cuidadosamente as ditas indicações dado que, em caso contrário, podem acontecer graves lesões.



Podem encontrar na primeira página da capa as ilustrações relacionadas com o texto, por isso aconselhamos a conservar aberta nesta página durante a leitura das instruções de utilização.

## Como usar as instruções para a sua utilização

Nas presentes instruções para a utilização não é possível ter em consideração toda e qualquer possível utilização da máquina. Para ulteriores informações, ou no caso de existirem problemas que não foram apresentados ou tratados insuficientemente nas presentes instruções, aconselhamos dirigir-se a pessoal competente.

## Índice

Página

49	Dados técnicos
51	Normas de segurança
52	Comandos e componentes da máquina
52	Descrição do painel de comando
53	Desempacotamento/Instalação
53	Conexão com a corrente
53	Accionamento e emprego
54	Carregamento do circuito

### B

A referência às ilustrações, partes da máquina e elementos de comando é feito através de números ou letras, como por ex. neste caso da figura B.

**Conserve com cuidado as instruções para a sua utilização, e não se esqueça de as entregar a quem na eventualidade as utilizará para se servir da máquina depois de vós.**

Página

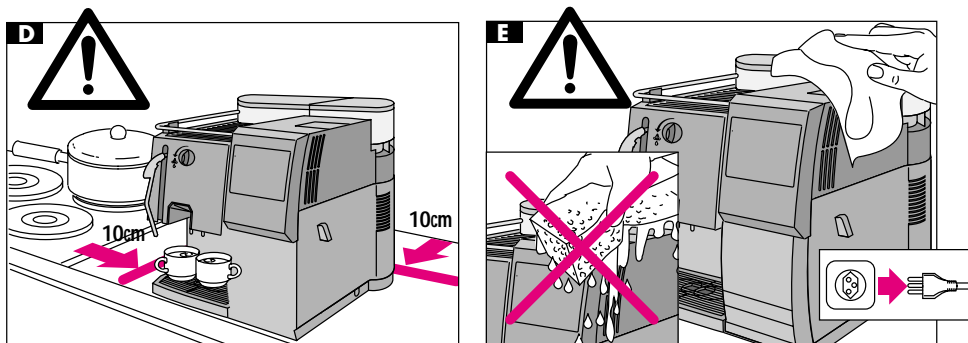
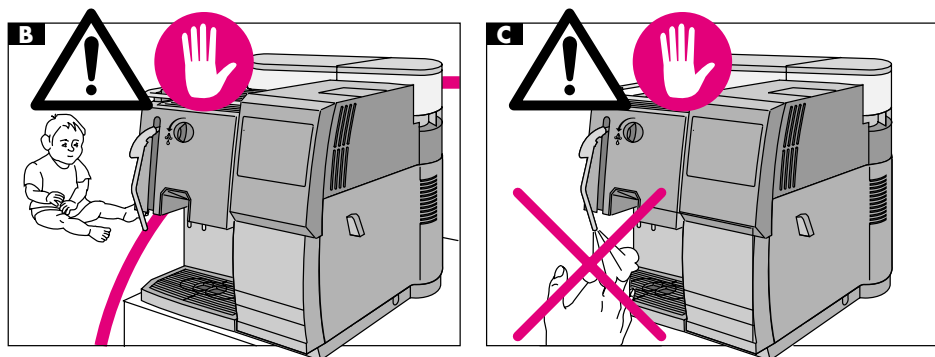
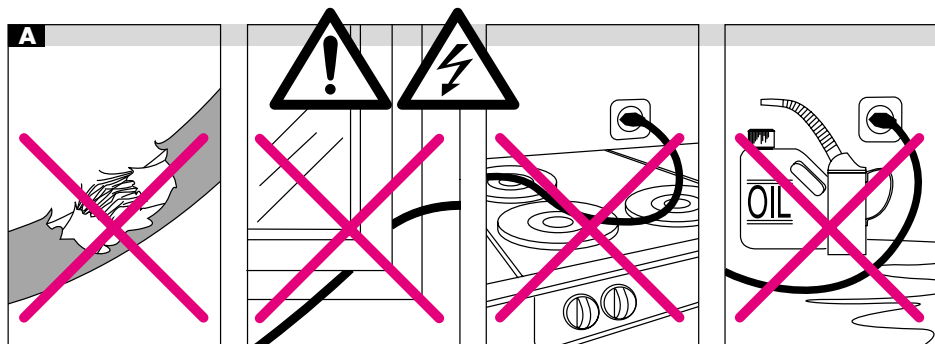
55	Programação da máquina de café
58	Dosagem do café a moer
58	Conselhos/Recomendações
59	Preparação
62	Dispositivos de segurança incorporados
62	Limpeza/Custódia/Manutenção
66	Desmantelamento
67	Defeitos e soluções

Alimentação	ver plaqueta dados embaixo do aparelho
Potência nominal	ver plaqueta dados embaixo do aparelho
Dimensão (comprimento x largura x altura)	385 x 330 x 395 mm cerca
Carcaça	matéria plástica ABS / metal
Peso	13 Kg cerca
Comprimento do cabo	1,2 m cerca
Sistema de funcionamento	termo bloco de fluxo livre com bomba de pistão oscilante
Controlo de temperatura	eletrónico
Regulação do moinho de café	regulação fina a impulsos
Expulsão da borra de café	automática
Programação da quantidade	0-250 ml cerca
Reservatório para a água	removível, transparente
Dosagem d'água	electrónica, contínua
Capacidade	- reservatório água 2.4 cl - reservatório grãos 300 g de café em grãos
Tubo vapor/água quente	direccionável, com proteções anti-queimaduras
Extração vapor/água quente	regulação contínua
Tempo de aquecimento	2 minutos cerca
Tempo de preparação	- expresso cerca 20 s/chávena - café cerca 30s/chávena - água quente 60s/chávena - leite (galão) 60/90s espuma/chávena
Proteção anti-superaquecimento	incorporada
Isolamento	categoria de proteção I
Aprovação	ver plaqueta dados embaixo do aparelho
Em conformidade com a norma	EN 60335-2-15 (96) EN 60335-2-14 (96) - EN 55014
Garantia	em conformidade com o certificado de garantia anexo

### Acessórios (incluídos no preço)

Medidor para a mistura de café
Chave para o grupo de distribuição
Pincel para a limpeza do moinho de café
Tiras para o teste do grau de dureza d'água

A empresa reserva-se o direito de efetuar modificações à máquina para melhorar a construção e a execução técnica.



**Não molhar as partes que estão em contacto com a energia eléctrica: perigo de curto-circuito! O vapor superaquecido e a água quente podem provocar queimaduras. Não dirigir o jacto de vapor ou da água quente na direcção das partes do corpo; tocar com cuidado o tubo e a placa aquecedora: perigo de queimaduras!**

**Utilizar a máquina apenas com o objectivo para o qual foi destinada.** É proibido modificar tecnicamente a máquina devido aos riscos que a mesma pode provocar!

#### Advertências

Este aparelho deve ser utilizado somente por adultos e pessoas habilitadas.

#### Alimentação da corrente

Nunca toque as partes que estão em contacto com a corrente! Estas podem provocar choques eléctricos com consequentes lesões graves. A máquina de café deve ser ligada numa tomada eléctrica adequada. A tensão deve corresponder àquela indicada na placa do aparelho.

#### A Cabo de alimentação

Caso o cabo de alimentação se encontre defeituoso, substitua o mesmo imediatamente um centro de Assistência Técnica Autorizada pois é necessário uma ferramenta especial. Não passe o cabo de alimentação através de cantos ou esquinas ou por cima de objectos muito quentes. Evite o contacto com o azeite. Não puxe ou arraste o aparelho usando o cabo. Não extraia a ficha da tomada puxando-o pelo cabo ou então tocando-o com as mãos molhadas. Não deixe o cabo de alimentação pendurado livremente pelas mesas ou prateleiras.

#### B Protecção de outras pessoas

Certifique-se que nenhuma criança tenha a possibilidade de brincar com a máquina. As crianças não percebem o perigo em relação aos aparelhos eléctricos.

#### Local de instalação

Coloque a máquina de café num local seguro, onde ninguém possa derrubá-la. A água quente ou o vapor superaquecido pode escapar: perigo de queimaduras! Não use a máquina de café ao ar livre ou em ambientes com baixa temperatura. Não coloque a máquina de café sobre superfícies muito quentes ou próximo de chamas vivas para evitar que o recipiente se derreta ou se estrague.

#### C Perigo de queimaduras

Evite dirigir para si ou na direcção de outras pessoas o jacto de vapor superaquecido ou a água quente. Toque com precaução as partes aquecidas como o tubo de água quente/vapor.

#### D Espaço necessário para o uso

Para o correcto e bom funcionamento do aparelho aconselha-se o seguinte:

- escolha um plano de apoio bem nivelado
- escolha um ambiente iluminado, higiénico e com a tomada de corrente eléctrica acessível.
- providencie: uma distância mínima de 100mm das paredes do aparelho.

#### E Limpeza

Antes de limpar a máquina é indispensável desligar o interruptor geral e depois tirar a ficha da tomada eléctrica. Além disso, espere que a máquina arrefeça. Nunca coloque a máquina dentro da água! É proibido desmontar o aparelho ou intervir no seu interior.

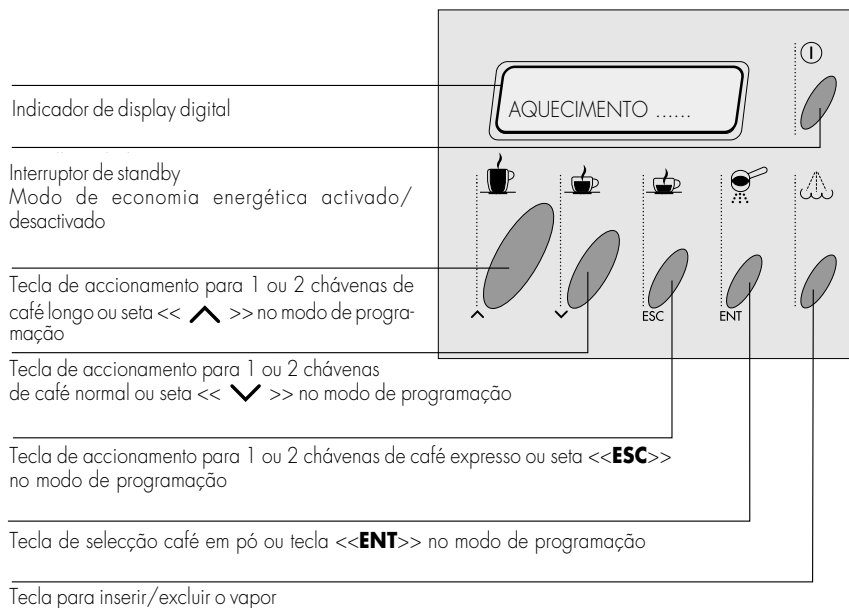
#### Reparação/Manutenção

No caso de avarias, defeitos ou suspeitas de defeitos após uma queda, desligue imediatamente a ficha da tomada eléctrica. Nunca coloque em função um aparelho defeituoso. As reparações podem ser efectuadas nossomente os Centros de Assistência Técnica Autorizada. No caso de intervenções não realizadas segundo as regras, declinamos toda e qualquer responsabilidade de eventuais prejuízos.

Em caso de incêndio utilize extintores com anidrido carbónico (CO<sub>2</sub>). Não utilize água ou extintores com pó.

- |   |  |
|---|--|
| 1 Gaveta de recolhimento das borras                                   | 13 Indicador de nível de água                      |
| 2 Recipiente de recolhimento das borras                               | 14 Recipiente do café em pó com tampa              |
| 3 Grelha de apoio das chávenas  | 15 Tampa do recipiente do café em grãos            |
| 4 Interruptor de alimentação  | 16 Recipiente do café em grãos                     |
| 5 Cabo de alimentação   | 17 Alavanca de regulação do grau de moagem         |
| 6 Sistema de fornecimento do café                                     | 18 Alavanca de regulação dosagem do café           |
| 7 Tubo vapor/água quente com protecção anti-queimaduras               | 19 Porta de serviço                                |
| 8 Painel de comando   | 20 Funil de enchimento                             |
| 9 Botão selector vapor/água quente                                    | 21 Pega de montagem e desmontagem do grupo central |
| 10 Placa de aquecimento chávenas superfície na qual repor as chávenas | 22 Grupo central                                   |
| 11 Reservatório de água   | 23 Gaveta para resíduos de café                    |
| 12 Tampa do reservatório de água                                      | 24 Suporte giratório                               |

## Descrição do painel de comando



## Desempacotamento/Instalação

A embalagem original é particularmente resistente e adequada à expedição pelo correio. Conservar esta embalagem caso seja necessário enviar a máquina de volta para o fornecedor.

Antes de instalar a máquina respeitar as seguintes normas de segurança:



Colocar a máquina em um lugar estável.



Certificar-se de que as crianças não consigam brincar com a máquina.



Evitar de colocar a máquina em superfícies muito quentes ou próximas chamas livres.

Utilizar sempre a máquina com o suporte giratório (24). Durante a instalação do suporte giratório certificar-se de que este engata-se sempre no ponto previsto situado no lado inferior da máquina.

A máquina de café encontra-se pronta para ser conectada.

## Conexão com a corrente



Atenção: a corrente elétrica pode ser mortal!

A máquina de café deve ser conectada com uma tomada de corrente alternada. A tensão deve corresponder àquela indicada na plaqueta da máquina.



Nunca usar cabos defeituosos. Os cabos e as

tomadas defeituosas devem ser substituídos imediatamente por especialistas autorizados.



Usar uma extensão somente depois de terse certificado de que esta esteja em condições perfeitas. A extensão deve ter uma seção mínima de 1mm<sup>2</sup> e deve ser dotada de ficha/tomada tripolar.

## Accionamento e emprego



**Perigo!**

**A corrente elétrica pode ser mortal! Nunca colocar as partes sob tensão em contato com água: pode dar origem a curtos-circuitos! O vapor e a água quente podem provocar queimaduras. Nunca direccionar jactos de vapor ou de água quente para partes do corpo; tocar com muito cuidado o tubo e a placa de aquecimento das chávenas: perigo de queimaduras! Para a vossa segurança como também aquela de terceiros, respeitar escrupulosamente as normas de segurança apresentadas na página 47.**



Não accionar a máquina sem água ou sem café em grãos.

Extrair o medidor, o painel e a chave do grupo central da caixa de recolhimento das borras (1) e colocá-los ao alcance das mãos.

Desenrolar o cabo de alimentação (16), no comprimento necessário extraindo-o pelo lado traseiro da máquina.

## 25

O recipiente de café em grãos (16) é fixado

mediante parafusos. Extrair a tampa (15), encher o recipiente com café em grãos (300 g cerca) e então recolocar a tampa. Regular o grau de moagem posicionando a alavanca (17) na posição 5 da escala graduada.



Não introduzir substâncias diferentes do café em grão no recipiente. Isto poderia causar graves danos à máquina!



Antes de verter o café em grão no respectivo recipiente, verificar se o recipiente do café em pó esteja fechado para evitar que os grãos de café podem penetrar. Isto pode causar danos à máquina.

Extrair o reservatório da água (11) da máquina, extrair a tampa (12) e encher o reservatório com água fria (2,4 l cerca). Uma válvula no fundo do reservatório impede a saída de água.

**Antes de instalar o reservatório na máquina, controlar se encontra-se montada a tampa do recipiente de café em grãos.**

## 26

Introduzir novamente o reservatório de água, então exercer uma leve pressão sobre o mesmo em modo de engatar a válvula que abrir-se-á automaticamente. Montar a tampa no reservatório.



Não superar a quantidade máxima de água.



Verter somente água fria. A água quente ou fervendo ou outros líquidos podem danificar a máquina.



Não colocar a máquina em funcionamento sem água. Antes de usar a máquina certificar-se de que existe bastante água no reservatório.

Ligar a ficha de alimentação na tomada e apertar o interruptor de alimentação. No display aparece

"AQUECIMENTO . . . . ."

Se aparece

"STANDBY "

desactivar o modo de funcionamento com economia energética apertando o interruptor standby.

## Carregamento do circuito

Orientar o tubo vapor/água quente (7) no recipiente de recolhimento das gotas (2). Colocar uma chávena ou um recipiente adequado sob o tubo e rodar o botão vapor/água (9) em sentido anti-horário. A bomba acciona-se automaticamente. Aguardar até que a água sai com jacto regular, então fechar novamente o botão. O circuito fica assim carregado e a máquina fica pronta para o uso. No display aparece

"QUIENTE AGUA "

"PRONTO A FUNC. "

**Importante:** Aconselha-se de efectuar o carregamento do circuito preliminarmente ao primeiro accionamento, depois de um longo período de inactividade ou se o reservatório de água tiver sido esvaziado completamente. Além disso, se a bomba estiver com defeito, no display aparece

"CARR. CIRCUITO "

## Programação da máquina de café

### 27

Para ter acesso ao modo de programação aperta-se a tecla **ENT** (café em pó) com a máquina acesa e mantém-se apertado até que aparece no display as primeiras duas linhas do modo de programação

"IDIOMA "

"ENXAGUAR "

No final da linha aparece um asterisco intermitente que pode ser deslocado para o alto e para baixo com as setas  $\wedge \vee$  (café longo e café normal).

No display aparecem um após o outro os seguintes pontos:

IDIOMA	PRE-MOAGEM
ENXAGUAR	TOTAL CAFÉ
DUREZA AGUA	DESCALCIFIC.
AQUECEDOR	SEGN. DESCALCIFIC.
TEMPERATURA	TEMPORIZ.
PRE-INFUSÃO	CICLO D. LAVAGEM

Para sair do menu deslocar o asterisco para o final da linha até o ponto 10 EXIT com a seta  $\vee$ . Então apertar a tecla **ENT** (café em pó). A máquina encontra-se então novamente em modo de funcionamento normal.

## Seleção das opções do menu

As diversas opções do menu podem ser seleccionadas usando as teclas  $\wedge \vee$ . Com a tecla **ENT** activa-se a opção seleccionada. No interior de uma mesma opção é possível modificar a programação com as teclas  $\wedge \vee$ . Com a tecla **ENT** memoriza-se a programação desejada, por ex.: a programação ACTIVADA relativa à opção placa de aquecimento taças.

Se com as teclas  $\wedge \vee$  modifica-se um valor por

erro pode-se sair da opção de menu sem memorizar o novo valor apertando a tecla **ESC**.

## Seleção da língua

Usando as teclas  $\wedge \vee$  colocar o asterisco no final da linha até a opção de menu LINGUA. Para activar a opção utilizar a tecla **ENT**. No display aparece

"IDIOMA "

"PORTUGUES "

Com as teclas  $\wedge \vee$  modifica-se o valor programado: Alemão, italiano, francês, inglês, espanhol, português.

## Função enxágüe

Si a função enxágüe estiver activada, a cafeteira, assim que for ligada após um período de inactividade, começa automaticamente um enxágüe com água nas partes que envolvem a preparação do café. Pressionando as teclas  $\wedge \vee$  coloque o asterisco sobre a opção "Enxágüe" seleccionando-a com a tecla **ENT**. No display aparecerá

"ENXAGUAR "

"LIGADO "

Com as teclas  $\wedge \vee$  podem ser alterados os valores programados: ligado, desligado.

## Programar a dureza da água

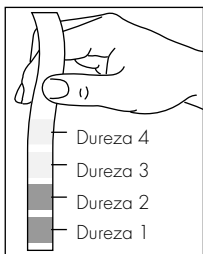
Antes de programar a justa dureza da água, fazer um test com a faixa fornecida: mergulhar a faixa brevemente (por 1 segundo) na água, então sacudi-la para extrair o excesso de água. Depois de um minuto o resultado do teste aparece.

Usando as teclas  $\wedge \vee$  colocar o asterisco no

final da linha até a opção de menu DUREZA DA ÁGUA. Para activar a opção utilizar a tecla **ENT**.

No display aparece

"DUREZA AGUA       "  
"DUREZA 2           "



Com as teclas **^v** pode-se modificar os valores programados: muito doce, doce, média, dura.

## Regular a placa de aquecimento das chávenas

Usando as teclas **^v** colocar o asterisco no final da linha até a opção de menu PLACA DE AQUECIMENTO DAS CHÁVENAS. Para activar a opção utilizar a tecla **ENT**.  
No display aparece

"AQUECEDOR       "  
"LIGADO           "

Com as teclas **^v** pode-se modificar os valores programados: ligado, desligado.

## Seleccionar a temperatura

Utilizando as teclas **^v** colocar o asterisco no final da linha até a opção de menu TEMPERATURA. Para activar a opção usar a tecla **ENT**.

No display aparece

"TEMPERATURA       "  
"MEDIA               "

Com as teclas **^v** pode-se modificar os valores programados: baixa, média, alta, máxima, mínima.

## Activar a função de pré-infusão

Depois de o café ser humedecido, a bomba pára brevemente. Em seguida, o ciclo de preparação continua.

Usando as teclas **^v** colocar o asterisco no final da linha até a opção de menu PRÉ-INFUSAO. Para activar a opção utilizar a tecla **ENT**.

No display aparece

"PRÉ-INFUSAO       "  
"LIGADO             "

Com as teclas **^v** pode-se modificar os valores programados: ligado, desligado, longo.

## Activar a função de pré-moagem

Neste modo obtém-se uma moagem cada vez que o doseador estiver vazio. No doseador encontra-se sempre pronta uma dose de café moído. Isto permite de economizar tempo no campo semi-profissional.

Usando as teclas **^v** colocar o asterisco no final da linha até a opção de menu PRÉ-MOAGEM. Para activar a opção utilizar a tecla **ENT**.

No display aparece

"PRÉ-MOAGEM       "  
"DESLIGADO        "

Com as teclas **^v** pode-se modificar os valores programados: ligado, desligado.

## Total café

Usando as teclas **^v** colocar o asterisco no final da linha até a opção de menu TOTAL CAFÉ. Para activar a opção utilizar a tecla **ENT**.

No display aparece

"TOTAL CAFE       "  
" 1234...         "

Este valor não pode ser modificado.

Para sair desta opção basta apertar a tecla **ESC**.

## Descalcificação

Usando as teclas **^v** colocar o asterisco no final da linha na opção de menu DESCALCIFICAÇÃO. Para activar a opção utilizar a tecla **ENT**.

No display aparece

"DESCALCIFIC.       "

Na decalcificação ver página 64.

Na função de programação, pressionando as teclas, posicione o asterisco no final da linha sobre a opção **Sinal. Descalc.** e confirme a selecção com a tecla **ENT**.

No display aparecerá a seguinte mensagem:

"DESCALCIFIC.       "  
"RESET NAO         "

Com as teclas é possível modificar os valores **Sim** ou **Não**.

Executando esta operação de reset, os contadores internos da água dos dois sistemas voltam a zero e desaparece a mensagem **Descalcific.** Seleccionando a função

"SEGN. DESCALCIFIC"

sem que no display apareça a mensagem Descalcific. no display aparecerá a mensagem:

"QUANT. AGUA       "  
"NAO SUPERATO     "

## Timer

Com esta função é possível fazer em modo que

a máquina apague-se automaticamente depois de um certo tempo. É possível programar tempos que variam de 15 minutos a 12 horas. O cálculo do tempo inicia com a última emissão de produto. Se depois de poucos segundos for distribuído de novo café, o timer inicia a cronometragem desde o início. Se o valor programado for igual a 0:00, a função não será activada.

Usando as teclas **^v** colocar o asterisco no final da linha na opção de menu TIMER. Para activar a opção utilizar a tecla **ENT**.  
No display aparece

"APARELHO DESL.   "  
"APOS               0:00"

Com as teclas **^v** pode-se modificar os valores programados: activada, desactivada.

Se o tempo programado já tiver esgotado, no display aparece

"STANDBY           "

e a máquina apaga-se. Se for necessário, a máquina pode acender-se novamente usando a tecla standby.

## Ciclo d. lavagem

O aparelho é dotado de um programa de lavagem que efectua a lavagem usual, quotidiana e semanal. Este programa, quando usado regularmente, permite eliminar eficientemente os resíduos do café que se depositam nas partes inacessíveis e, previne alteração no gosto do café.



Dependendo da frequência com que o aparelho é usado, aconselha-se a efectuar a lavagem todos os meses ou depois de 250 copos de café. O programa de lavagem dura de 5 minutos e, é subdividido em 4 ciclos, incluindo a lavagem com água fria. Cada ciclo é seguido de uma curta pausa de cerca de 40 segundos.



Não interromper o programa de lavagem.

**Importante:** antes de iniciar o programa de lavagem, encher sempre o reservatório de água por completo e, colocar um contentor (c/ capacidade min. de 1 litro) por baixo da distribuição do café, ajustada em altura e que pode ser retirada para limpeza.

O programa de lavagem necessita de cerca de 1 litro de água (incluindo a última lavagem). De vez em quando, deve-se esvaziar o reservatório de água.

Utilizando as teclas   mover o asterisco para o item do menu PROGRAMA DE LAVAGEM. Para activar este item, usar a tecla **ENT**. A mensagem seguinte irá surgir:

"CICLO D. LAVAGEM "

Esta função inicia o ciclo de lavagem com água das partes da distribuição do café. Quando acaba o ciclo de lavagem, esta mensagem aparece no visor:

"SELECC. FUNCAO "  
"PRONTO A FUNC. "

## Dosagem do café a moer

28

A alavanca de dosagem (18) permite de seleccionar a quantidade de café de 6 a 9 gramas.

Colocar a alavanca de dosagem (18) na posição desejada.

## Conselhos/Recomendações

### Testes

Depois de um período de inactividade muito

longo, por razões de higiene aconselhamos de lavar o circuito muito bem.

Colocar uma taça sob o tubo vapor/água quente (7) e accionar o botão (9). Encher uma taça com água.

### Pré aquecimento das taças

Para pré aquecer as taças, colocá-las na relativa placa de aquecimento das taças.

### Controle temperatura

No acendimento da máquina no display lê-se

"AQUECIMENTO . . . . ."

Assim que for atingida a temperatura de exercício no display aparece

"SELECC. FUNCAO "  
"PRONTO A FUNC. "

### Controle recipiente café em grãos

"FALTA CAFE "  
"PRONTO A FUNC. "

O moedor de café pára. Encher o recipiente com café em grãos e accionar novamente o ciclo.

### Controle reservatório vazio

"ENCHER DEP AGUA "

Se faltar água, o programa pára automaticamente. Encher o reservatório com água e accionar novamente o ciclo.

### Controle gaveta recolhimento borras

"ESVAZIAR FUNDOR "  
"PRONTO AO USO "

Esta mensagem aparece quando na gaveta de recolhimento das borras de café existem 30 borras.

Mesmo assim a máquina não pára. Extrair a gaveta e esvaziá-la.

### Moagem

Se o café sai muito velozmente (moagem muito grossa) ou (moagem muito fina), é necessário regular novamente o moedor de café:

Grau de moagem aconselhado: posição 5  
Moagem muito grossa = programar um valor mais baixo (por exemplo: passar de 5 a 3)  
Moagem muito fina = programar um valor mais alto (por exemplo: passar de 5 a 7).



O grau de moagem deve ser regulado unicamente quando o moedor de café estiver em funcionamento ou senão o moedor de café pode ser danificado.

Evitar se possível regulações extremas, por ex. a posição 1. Tentar uma outra mistura de café dado que nem todas as misturas são adequadas.

### Café

Certificar-se de que o café seja fresco e utilizar uma mistura para café expresso.

Para obter um café expresso forte e aromático, usar as misturas especiais para máquinas de expresso e as relativas chávenas espessas.

Conservar o café fresco, em um recipiente fechado hermeticamente. Pode-se também congelá-lo e então moer no estado fresco ou congelado.

### Qualidade da água

Para a preparação de um café de boa qualidade, além da mistura, a moagem e a temperatura da água, é determinante também a qualidade da água. Aconselhamos portanto de usar um purificador, que elimine da água não somente o calcário, mas também eventuais sabores desagradáveis e impurezas orgânicas. Além, com eliminação parcial do calcário, o purificador protege também a instalação do aquecimento da máquina de café, prolongando a vida do mesmo.

Esvaziar diariamente o reservatório de água e enchê-lo com água fresca.

### Duração de funcionamento

A máquina de café pode ficar inserida por um dia inteiro. Todavia, neste caso, aconselhamos de activar o modo de funcionamento com encomia energética depois da última utilização. Apertar a tecla standby. Programando o timer, a máquina acender-se-á novamente em modo automático. Ver pag. 52.

Em caso de inactividade por longos períodos de tempo (por ex: durante a noite) é necessário apagar o interruptor de alimentação (4).




### Desactivação da máquina

A máquina deve ser desactivada somente quando for concluída a preparação automática do café.

### Preparação

### Nível de enchimento das chávenas

Com esta máquina é possível dosear com precisão a quantidade de café baseando-se no tipo de chávena usada.

Com as três teclas de accionamento   

escolhe-se a quantidade desejada. No display aparece a mensagem correspondente.

## Modificação da dosagem

Para programar o nível de enchimento das chávenas aperta-se a tecla de accionamento correspondente à quantidade desejada e mantém-se a mesma apertada durante a distribuição. Esta deve ser solta somente quando tiver sido alcançado o nível desejado (max 250 ml cerca).

Assim que for activada a programação da dosagem, no display aparece

"1 EXPRESSO "   
 "PROGRAMA QUANT ☕"

Atenção! Se activada a pré-infusão será efetuada.

## Dupla porção de café

ou duas chávenas de café

Apertando duas vezes um das três teclas de accionamento (não importa qual) antes que inicie a distribuição do café, a máquina prepara uma segunda porção de café e duplica a quantidade a distribuir.

## Café em grãos

### 29

Para cada chávena de café esta máquina moer instantaneamente uma porção de café, portanto para duas taças duas porções e assim por diante. Isto é uma premissa essencial para obter uma qualidade optima de café.



Antes de cada emprego, controlar se o registro vapor/água quente esteja fechado.

Regular o grau de moagem desejado:

aconselha-se o valor médio 5.



O grau de moagem pode ser regulado somente quando o moedor de café estiver em funcionamento, senão este último pode ser danificado.

Baseando-se nas vossas necessidades, colocar uma ou duas chávenas já pré aquecidas na grelha de apoio das chávenas (3) sob o sistema de fornecimento (6). Apertar a tecla de accionamento correspondente.

A máquina fornece automaticamente o café selecionado.

A distribuição pode ser interrompidas apertando uma tecla qualquer (excepto interruptor standby), por exemplo, se tiver sido seleccionada uma quantidade de água excessiva. Se interrompe-se a distribuição enquanto for preparado um dos dois cafés, o segundo será feito.

## Café em pó



Certificar-se de usar somente café moído (moagem média). Nunca usar grãos de café inteiros ou café solúvel!



Colocar o café moído no recipiente somente um pouco antes de usá-lo. O café moído envelhecer velozmente e piora a sua qualidade.

### 30

Com o medidor fornecido colocar o café moído no relativo recipiente (14). **Colocar somente um medidor raso.**

Apertar a tecla café em pó ☕ e então a tecla de accionamento correspondente (café normal, expresso, longo). Não é possível accionar a distribuição de um segundo café.

A distribuição pode ser interrompidas apertando uma tecla qualquer (excepto interruptor standby), por exemplo, se for seleccionada uma quantidade de água excessiva.

## Água quente

A distribuição de água quente fica separada do circuito do café em modo de garantir água quente sem sabor para chá, caldos, etc.

### 31

Colocar o copo ou a chávena directamente embaixo do tubo do vapor/água quente (7) e rodar lentamente o botão (9) em sentido horário. A água quente será fornecida automaticamente. No final da distribuição fechar novamente o botão.

## Vapor

Para aquecer leite ou outra bebidas.



Logo após o uso, limpar o tubo com um pano húmido. Os resíduos, especialmente de leite, eliminam-se com dificuldade.



Depois de ter obtido o vapor, a máquina deve ser expurgada. Se a máquina não for expurgada ou isto for feito parcialmente, o programa para a preparação do café bloqueia-se depois da temperatura excessiva.



Quando a máquina estiver regulada em vapor ☁ não é possível preparar o café. A máquina bloqueia-se.

"VAPOR "   
 "AQUECIMENTO "

Apertar a tecla vapor ☁ e esperar que a máquina alcance a temperatura de exercício necessária.

"VAPOR "   
 "PRONTO A FUNC. "

A temperatura necessária foi alcançada. Orientar o tubo vapor/água quente (7) na grelha apoia-taças (3) e rodar levemente o botão (9) em sentido anti-horário. Esperar até que toda a água residual presente no tubo saia. Finalmente o tubo vapor/água quente para o externo e mergulhá-lo no líquido a aquecer.

### 32

Abrir lentamente até o fim de curso o botão vapor/água quente e aquecer o líquido com movimentos circulares de baixo para o alto.

Depois de ter aquecido a bebida fechar o botão e limpar imediatamente o tubo com um pano húmido.

**Atenção:** O tubo encontra-se muito quente: perigo de queimaduras!

Se não utilizar mais o tubo vapor/água quente, orientá-lo na grelha apoia-taças e desactivar a função vapor apertando a tecla ☁.

"TEMPER. EXCESS "

A máquina encontra-se bloqueada e não fornece café. Deixá-la resfriar ou abrir novamente o botão vapor/água quente.

"AGUA QUENTE "   
 "TEMPER. EXCESS "

Carregar o circuito (a bomba acciona-se automaticamente) até que a água sai com jacto regular (ver também Carregamento do circuito, página 50) e no display a mensagem Fechar novamente o botão vapor/água quente. A máquina fica novamente pronta para a



utilização.

"AGUA QUENTE "

### Controle automático da temperatura

Este controle regula a temperatura do café, da água quente e do vapor. Se a temperatura da água for muito alta, a preparação do café fica bloqueada. Com termostato de segurança e proteção anti-superaquecimento.

### Proteção anti-pedrinhas

O café em grãos de melhor qualidade pode conter algumas pedrinhas. O moedor de café é dotado de uma proteção anti-pedrinhas que evita danos. Se uma pedrinha entra no moedor de café, a sua presença é assinalada por um estalido sonoro. Parar imediatamente a máquina. Se isto não acontece dentro de 20 segundos, o moedor de café para automaticamente graças a um interruptor automático.

## Limpeza/Custódia/Manutenção

### Limpeza

Uma máquina de café, se for mantida sempre limpa, garante um café de óptima qualidade e dura muito tempo.



Antes das operações de limpeza desligar a máquina e destacar a ficha da tomada de corrente.



Antes de limpar a máquina, esperar que esta esfrie-se.



Não lavar componentes da máquina na máquina de lavar louças!

### Espuma para café com leite tipo "Cappuccino" a italiana

Encher uma chávena com leite até a metade aproximadamente e introduzir o tubo vapor/água quente (7) embaixo da superfície do leite. Mover a taça com movimentos circulares em modo que não forme-se uma espuma muito densa. Somente depois desta acção pode-se introduzir em profundidade o tubo vapor/água quente para aquecer o leite.

## Dispositivos de segurança incorporados

### Desligamento da máquina

Quando a porta de serviço estiver aberta, a máquina apaga-se automaticamente e não pode ser accionada.

Quando o grupo de distribuição estiver desactivado, é possível distribuir água, não vapor.o café.

### Controle electrónico da duração da moagem do café

Vinte segundos depois do esvaziamento do recipiente de café em grãos a moagem interrompe-se automaticamente. Encher o recipiente com café em grãos. Sucessivamente é possível accionar novamente o ciclo de preparação do café.

### Controle electrónico da capacidade de aspiração da bomba

Assim que o reservatório de água estiver vazio, a máquina desliga-se automaticamente.



Enxugar os componentes da máquina com as mãos. Não colocá-los no forno ou no micro-ondas!

### Reservatório para água/Recipiente recolhimento das gotas/Gaveta de recolhimento das borras/Sistema de fornecimento do café/Máquina.

#### 33

Para manter limpos o vão de serviço e o grupo central do café (22), aconselhamos de esvaziar todos os dias, baseando-se nas vossas exigências, a gaveta de recolhimento das borras (1).

Lavar periodicamente o reservatório para água (11), o recipiente de recolhimento das gotas (2), a grelha de apoio das chávenas (3) e a gaveta de recolhimento das borras (1) com um detergente não abrasivo e enxugá-los com muito cuidado.

#### 34

O sistema de fornecimento do café (6) pode ser desmontado para ser limpo. Afrouxar o parafuso e lavar os canais de fornecimento do café cuidadosamente com água fervente.

De vez em quando, limpar a máquina com um pano humido e depois enxugá-la.

Quando for necessário, limpar o recipiente do café em pó (14) com um pincel fornecido com a máquina.

### Grupo central café

O grupo central do café (22) deve ser limpo todas as vezes que se encha o recipiente de café em grãos e todavia, uma ou duas vezes por semana, no mínimo.

Desligar a máquina apertando o interruptor de alimentação (4) e abrir a porta de serviço (19). Extrair primeiramente a gaveta de recolhimento das borras (1).

#### 35

Extrair o grupo central (22) segurando-o pelo relativo cabo e apertando onde encontra-se escrito "PRESS".

A unidade central pode ser lavada com água a ferver **sem detergente**. Prestar muita atenção, verificando se os dois filtros em aço cromado não contenham resíduos de café.

#### 36

Extrair o filtro superior para limpá-lo. Com a chave fornecida desaparafusar o parafuso no sentido anti-horário. Finalmente enxugar todos os elementos do grupo central, montar novamente o filtro e fixar o parafuso com a chave.

#### 37

Extrair a gaveta para resíduos de café (23) para limpá-la. Utilizar somente detergentes não abrasivos.

Limpar cuidadosamente o grupo central segurando-o pela relativo cabo até que engate-se com perfeição, fechar então a porta de serviço. Introduzir novamente a gaveta de recolhimento das borras.



No momento de inserção do grupo central, evitar absolutamente de apertar a inscrição "PRESS" (danos ao aparelho)!

**Atenção:** Se o grupo central não estiver introduzido correctamente, no display aparece

"FALTA GRUPO "

Não é possível fornecer café. A máquina fica bloqueada.

## Moedor de café



Nunca colocar água no moedor de café! Pode danificar a máquina!

## Decalcificação

A decalcificação serve para eliminar as incrustações calcárias de todas as superfícies e os furos, garantindo assim um perfeito funcionamento de válvulas, comandos de aquecimento e de outros elementos importantes.

**Nota:** Visto a complexidade do circuito hidráulico da máquina de café, os ciclos de descalcificação expostos a seguir (automático e convencional) não abrangem todos os condutos.

**Na realidade foram excluídos os componentes de fácil acesso como o grupo de distribuição (22) e seu pino de plástico.**

A máquina deve ser decalcificada a cada 3/4 meses baseando-se no grau de dureza da água. Nas regiões com água com alto conteúdo de calcário é necessário efetuar uma decalcificação mais frequente.

Para facilitar a operação, esta máquina foi dotada de um indicador de controle

"DESCALCIFIC.       "  
"PRONTO A FUNC.    "

Quando aparece esta mensagem a decalcificação deve ser efetuada absolutamente, mesmo se o funcionamento na máquina não estiver bloqueado. Para apagar o indicador é necessário apertar a tecla vapor por cerca 5 segundos até que a mensagem desapareça. Além disso, é possível regular o indicador baseando-se na dureza da água que se utiliza. A máquina foi regulada pelo produtor com um

valor de cerca 25 \*H. Isto induz o acendimento do indicador "Decalcificação" depois de aproximadamente 150 litros.

Para modificar o valor da dureza da água, agir como indicado na página 99.

Existem as seguintes possibilidades de regulação:

**Dureza 4:** além de 29° H (14° dH), 1 decalcificação aproximadamente a cada 80 litros d'água

**Dureza 3:** de cerca 20° a 29° H (7°-14° dH), 1 decalcificação aproximadamente a cada 150 litros d'água

**Dureza 2:** de cerca 12° a 20° H (4°-7° dH), 1 decalcificação aproximadamente a cada 300 litros d'água

**Dureza 1:** abaixo de 10° H (3° dH), 1 decalcificação aproximadamente a cada 500 litros d'água


Para a utilização em regiões onde a água é demasiadamente dura e para melhorar a qualidade do café, aconselhamos de usar um filtro de água. Este protege a máquina e reduz a frequência das intervenções de decalcificação.

**Nota:** Utilizar um decalcificante apropriado para máquinas de café. **Não usar vinagre; pode danificar a máquina.**

Para decalcificar a máquina pode-se agir em dois modos:

## Decalcificação automática

Inserir a máquina no modo de programação (ver página 57).

Usando as teclas  colocar o asterisco no final da linha até a opção de menu DECALCIFICAÇÃO. Para activar a opção utilizar a tecla **ENT**.

No display aparece

"8 DESCALCIFIC.    "

Verter o decalcificante no reservatório para água (seguindo as instruções indicadas na confecção). Colocar um recipiente suficientemente grande embaixo do tubo de vapor/água quente e abrir lentamente o botão vapor/água quente. A este ponto inicia a decalcificação automática. O decalcificante é bombeado para dentro do sistema em pequenas doses. Então a bomba pára para permitir a ação do produto. Durante esta operação o display mostra a seguinte mensagem

"APARELHO EM       "  
"DESCALCIFIC.       "

Este procedimento dura cerca 3/4 de hora. Quando a decalcificação conclui-se aparece a seguinte mensagem no display e a bomba pára.

Fechar a válvula d'água quente. Apertar a tecla **ENT**. O display indica que a máquina deve ser lavada para eliminar resíduos de decalcificante

"DESCALCIFIC.       "  
"TERMINADA         "

Extrair o reservatório para água, lavá-lo e enchê-lo novamente com água. Limpar a máquina com a válvula de água quente e deixar sair todo o conteúdo do reservatório. No display aparece

"LIMP. MAQUINA    "

Fechar novamente o registro de água quente. Apertar a tecla **ENT**. A máquina encontra-se no menu principal de modo de programação.

"LAVAGEM           "  
"TERMINADO         "

## Decalcificação convencional

Com a máquina desligada, verter decalcificante no reservatório de água (respeitando as

instruções indicadas na confecção). Colocar um recipiente no tubo vapor/água quente (7) e rodar lentamente o botão vapor/água quente (9) em sentido anti-horário.

Accionar a máquina apertando o interruptor de alimentação. Deixar escorrer decalcificante pelo tubo por 1 minuto, no mínimo.

Parar a máquina apertando o interruptor de alimentação e deixar o decalcificante agir por 5 minutos. Repetir o mesmo procedimento duas ou três vezes, até que todo o conteúdo do reservatório para água saia pelo tubo.

Depois da decalcificação lavar o reservatório para água (11) e enchê-lo de água fresca. Accionar novamente e limpar cuidadosamente a máquina fazendo com que a água saia (cerca 2 litros) pelo tubo vapor/água quente. Isto serve para que o café que será fornecido não tenha gosto ruim.

A máquina de café estará novamente pronta para ser usada.

### Importante

Um decalcificação periódica evita a necessidade de efetuar reparações custosas. Os danos que podem surgir depois de uma falta de decalcificação, utilização indevida e falta de respeito das instruções de uso, não estão incluídos na garantia. Se não têm-se certeza de conhecer o grau de dureza da água, é conveniente confiar na regulação efetuada pelo produtor.

## Guardar a máquina



Quando não estiver sendo usada, a máquina deve ser desligada e a ficha deve ser destacado da tomada.



Guardar a máquina em um local enxuto e longe do alcance das crianças. Se a máquina permanece fora de uso por muito tempo, protegê-la do pó e da sujidade.

## Manutenção

De vez em quando efectuar um teste de funcionamento. Limpar a máquina periodicamente seguinte as indicações relativas.

## Desmantelamento

As máquinas de café que devem ser desmontadas e colocadas imediatamente fora de utilização. Destacar a ficha de alimentação da tomada de corrente e cortar o cabo de alimentação.

As máquinas de café que não forem mais utilizadas devem ser entregues a um centro público especializado no recolhimento deste tipo de material.

## Defeitos e soluções



Se a máquina apresenta defeitos ou se depois de uma queda suspeita-se de que existam defeitos, destacar imediatamente a ficha da tomada de corrente.

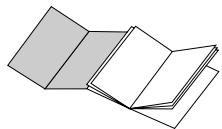
**Se não consegue-se eliminar o defeito seguindo as indicações da tabela a seguir fornecida, dirigir-se a um especialista autorizado.**

Defeito	Possível causa/s	Solução
Nenhuma mensagem no display.	A máquina não está sob tensão	Activar o interruptor de alimentação, controlar a ficha e o fusível
	A porta de serviço está aberta	Fechar a porta de serviço
A preparação automática do café não se acciona	FALTA GRUPO	Inserir e bloquear o grupo central
	GRUPO BLOQUEADO	Limpar o grupo central (ver pag. 57)
	Tecla vapor apertada	Desactivar a função vapor e expurgar a máquina (ver pag. 50)
	FALTA AGUA	Encher com água ou café em grãos e accionar novamente o ciclo de preparação do café.
	FALTA CAFÉ PRONTO AO USO	
	TEMPER. ALTA	Expurgar a máquina novamente e muito bem.
	FALTA GAVETA	Inserir correctamente a gaveta de recolhimento das borras
	MOINHO BLOQUEADO	Limpar o moedor de café
No lugar do café sai água	A tecla de selecção do café em pó encontra-se apertada, mas o relativo recipiente não se encontra incorporado	Introduzir um medidor raso de café em pó
Não tem vapor/água quente	O furo do tubo de vapor está obstruído	Desentupir a abertura com uma agulha fina
O café flui muito velozmente	Moagem muito grossa	Regular colocando em uma moagem mais fina, por ex.: da posição 5 a posição 3.
O café flui muito lentamente	Moagem muito fina	Regular colocando em uma moagem mais grossa, por ex.: da posição 5 para a posição 7
	Filtro do grupo central obstruído	Limpar o filtro
O café não sai muito quente	Chávena não pré-aquecida	Colocar a chávena na placa de aquecimento das chávenas.
O café não tem espuma	Mistura de café não idónea, o café não foi torrado recentemente, café em pó moído muito fino ou muito grosso	Mudar a mistura de café.
A máquina produz menos, emprega muito tempo a aquecer-se, a capacidade de água não é justa	Na máquina tem calcário	Decalcificar a máquina seguindo as instruções da pag. 58
O grupo central não pode ser extraído	O grupo central não se encontra na posição de base	Activar a máquina, fechar a porta de serviço, introduzir a gaveta de recolhimento das borras. A máquina volta automaticamente para a posição de base.

Somente especialistas autorizados podem efectuar intervenções de reparação na máquina de café. Por causa de reparações não efectuadas corretamente podem surgir riscos notáveis para o usuário. A empresa não se considera responsável por danos causados por reparações não efectuadas correctamente. Em casos semelhantes a garantia perde a validade.



Deze waarschuwingsdriehoek attendeert u op alle belangrijke voorschriften die u in acht moet nemen met het oog op uw eigen veiligheid. U dient deze voorschriften strikt op te volgen; als u dit niet doet dan heeft u kans dat u ernstig letsel oploopt!



Op de eerste bladzijde van de omslag treft u de afbeeldingen aan die betrekking hebben op de tekst. Wij raden u dan ook aan de eerste bladzijde open te laten liggen als u deze gebruiksaanwijzing leest.

**B**

Aan de hand van cijfers en letters wordt naar afbeeldingen, onderdelen van het apparaat of bedieningselementen verwezen, in deze paragraaf wordt bijvoorbeeld naar afbeelding B verwezen.

## Gebruik van deze gebruiksaanwijzing

In deze handleiding kan er geen rekening gehouden worden met elk eventueel gebruik dat van het apparaat gemaakt wordt. Voor nadere informatie of in geval van problemen die niet volledig of slechts zijdelings in deze gebruiksaanwijzing behandeld zijn adviseren wij u zich tot vakmensen te wenden.

**Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed en vergeet deze gebruiksaanwijzing niet aan degene te overhandigen die het apparaat eventueel na u gebruikt.**

## Inhoud

Pagina

Pagina

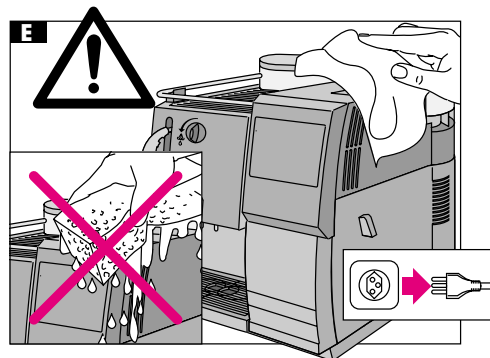
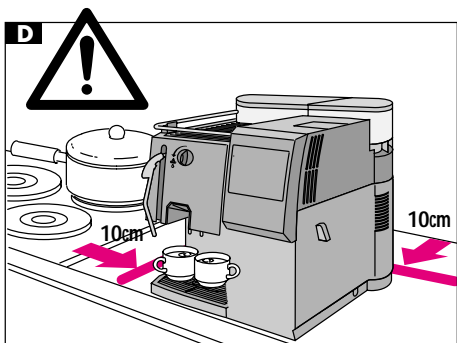
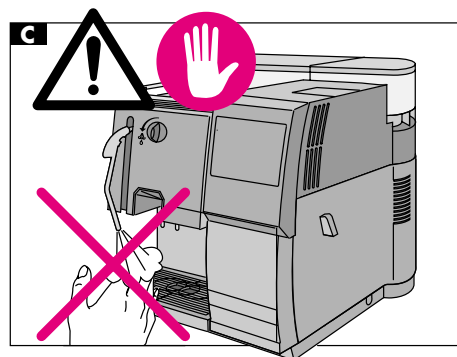
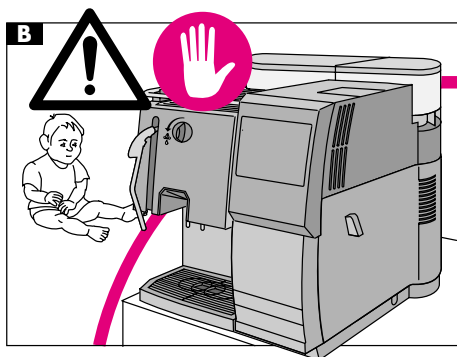
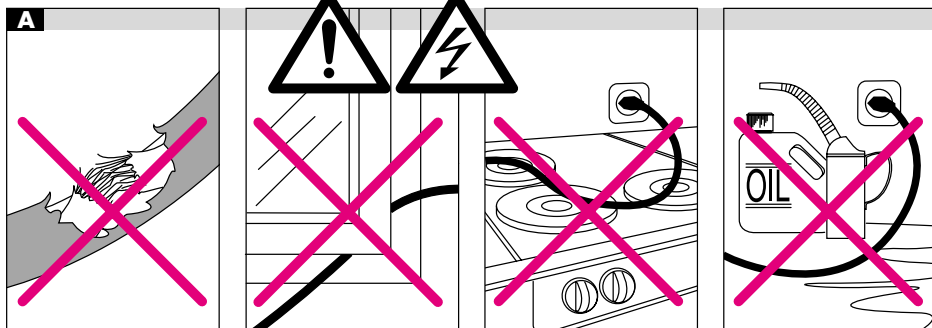
69	Technische gegevens	75	De espresso-machine programmeren
71	Veiligheidsvoorschriften	77	Dosering van de te malen koffie
72	Beschrijving van de bediening en van de onderdelen	78	Aanbevelingen en raadgevingen
72	Vermeldingen op het bedieningsbord	80	Bereiding van de koffie
73	Uitpakking en plaatsing	82	Geïntegreerde veiligheidsvoorzieningen
73	Elektrische aansluiting	83	Reiniging / Opberging / Onderhoud
73	Inwerkingstelling en gebruik	87	Afval
74	Ontluchting	88	Technische gebreken en hulpmiddelen

Voeding	zie typeplaatje dat aan de onderkant van het apparaat aangebracht is
Nominaal vermogen	zie typeplaatje dat aan de onderkant van het apparaat aangebracht is
Afmetingen (lengte x breedte x hoogte)	385 x 330 x 395 mm
Ommanteling	synthetisch materiaal ABS en metaal
Bultenkast	13 kg
Lengte van het snoer	1,2 m
Werkingsysteem	verwarming met continu stroom pomp met oscillerende zuiger
Regeling van de temperatuur	elektronisch
Regeling van de koffiemolen	fijn met graadaanduiding
Koffiedikafvoer	automatisch
Gemalen koffiedosering	regeling met graadaanduiding
Programmering van de hoeveelheid	0-250 ml ong.
Waterreservoir	verwijderbaar, doorzichtig
Wateruitloop	continu elektronisch
Inhoud: - waterreservoir	2,4 liter
- reservoir voor koffiebonen	300 g
Warmwater-/stoompijpje	draaiend, met bescherming tegen brandwondgevaar
Warmwater-/stoomdoorloop	regelbaar in continu
Opwarmtijd	ong. 2 minuten
Bereidingstijd - espresso	ong. 20 seconden per kop
- gewone koffie	ong. 30 seconden per kop
- warm water	ong. 60 seconden per kop
- melk	ong. 60 tot 90 seconden per kop
Oververhittingsbeveiliging	ja
Isolatie	beschermingsklasse I
Goedgekeurd door	zie typeplaatje dat aan de onderkant van het apparaat aangebracht is
In overeenstemming met	EN 60335-2-15 (96) - EN 60335-2-14 (96) - EN 55014
Garantie	volgens waarborgbon in bijlage

## Toebehoren (bij de prijs inbegrepen)

Maatschepje voor de gemalen koffie
Sleutel voor de verdeelgroep
Poetspenseel
Teststrips om de hardheidsgraad van het water vast te stellen

Onder voorbehoud van elke wijziging in het ontwerp en de fabricatie in het belang van de technische vooruitgang.



**Zorg ervoor dat de delen die onder stroom staan nooit met water in aanraking komen: dit kan kortsluiting veroorzaken! Stoom en warm water kunnen brandwonden veroorzaken. Richt de stoom- of de warmwaterstraal nooit op lichaamsdelen; pak het stoompijpe en de warmhoudplaat voorzichtig beet: gevaar dat u zich brandt!**

**Gebruik het apparaat uitsluitend waarvoor het apparaat gemaakt is.**

Breng in geen geval zelf technische veranderingen aan het apparaat aan omdat dit risico's met zich mee kan brengen!

**Let op**

Het apparaat mag uitsluitend door volwassenen gebruikt worden en door personen die van te voren goed over de manier waarop het apparaat gebruikt moet worden geïnformeerd zijn.

**Elektrische aansluiting**

Kom nooit aan de delen die onder stroom staan! U kunt hierdoor een elektrische schok krijgen en dus ernstig letsel oplopen. Sluit het apparaat uitsluitend op een stopcontact aan met de juiste voedingsspanning. De voedingsspanning moet overeenstemmen met de spanning die op het plaatje dat op het apparaat aangebracht is staat aangegeven.

**A**

**Elektrisch snoer**

Als het snoer defect is laat het dan onmiddellijk door een officieel servicecentrum vervangen omdat men hiervoor speciaal gereedschap nodig heeft. Laat het snoer niet langs scherpe hoeken of scherpe randen lopen. Laat het snoer ook niet boven erg hete voorwerpen lopen en zorg ervoor dat het snoer ook niet in aanraking komt met olie. Til het apparaat nooit aan het snoer op en trek nooit aan het snoer om het apparaat te verplaatsen. Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken of door met natte handen aan de stekker te komen. Laat het snoer niet los van tafels of schappen naar beneden hangen.

**B**

**Veiligheid van anderen**

Verzeker u ervan dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen hebben geen weet van het gevaar dat huishoudelijke elektrische apparaten met zich meebrengen.

**Plaatsing**

Zet het apparaat op een stabiele ondergrond neer waar niemand het apparaat om kan stoten. Er kan plotseling warm water of stoom uit het apparaat komen: verbrandingsgevaar! Gebruik het apparaat niet in de open lucht of in vertrekken waarin de omgevingstemperatuur laag is. Zet het apparaat niet op bijzonder hete oppervlakken neer of in de buurt van open vuur om te voorkomen dat de ommanteling op de een of andere manier beschadigd wordt.

**C**

**Verbrandingsgevaar**

Richt de stroom- of de warmwaterstraal niet op lichaamsdelen. Raak de oppervlakken die heet zijn, zoals de het warmwater-/stoompijpe uiterst voorzichtig aan.

**D**

**Benodigde ruimte voor het gebruik**

Voor de juiste en een probleemloze werking van het apparaat adviseren wij u het volgende:

- zet het apparaat op een goede vlakke ondergrond neer
- zet het apparaat in een vertrek neer dat voldoende verlicht is, dat hygiënisch is en waar een stopcontact is waar u makkelijk bij kunt
- neem een afstand van de wanden in acht van minimaal 100 mm.

**E**

**Het apparaat schoonmaken**

Voordat u het apparaat schoonmaakt moet u eerst de hoofdschakelaar uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen. Wacht daarna totdat het apparaat afgekoeld is. Dompel het apparaat nooit onder in water! Het is streng verboden het apparaat uit elkaar te halen of op de een of andere manier aan de binnenkant van het apparaat te komen.

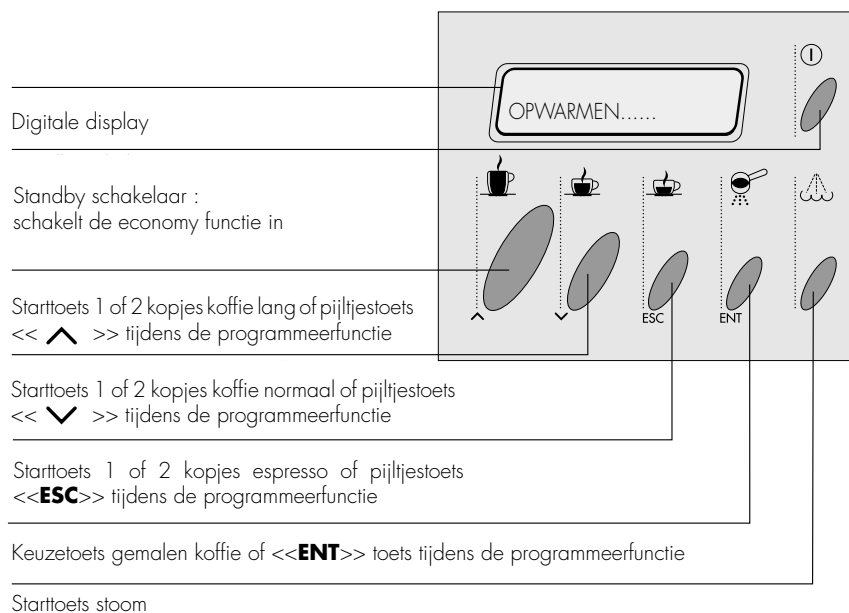
**Het apparaat repareren/onderhouden**

Als het apparaat het niet meer doet, defect is of u vermoedt dat het apparaat defect is nadat het apparaat gevallen is, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen. Stel het apparaat nooit in werking als het apparaat defect is. Reparaties mogen uitsluitend door vakmensen verricht worden. De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor schade die te wijten is aan reparatiewerkzaamheden die niet op de juiste manier uitgevoerd zijn.

In geval van brand moet u brandblussers met kooldioxyde (CO<sub>2</sub>) gebruiken. Gebruik geen water of poederblussers.

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> Koffiediklade   | <b>13</b> Waterniveau-indicator                                       |
| <b>2</b> Druipbak  | <b>14</b> Receptiënt gemalen koffie met deksel                        |
| <b>3</b> Afdruiprekje  | <b>15</b> Deksel koffiebonenreservoir                                 |
| <b>4</b> Hoofdschakelaar   | <b>16</b> Koffiebonenreservoir  |
| <b>5</b> Elektriciteitskabel                                       | <b>17</b> Regelknop voor de maalfijnheid                              |
| <b>6</b> Tuit koffieverdeling                                      | <b>18</b> Regelknop koffiehoeveelheid                                 |
| <b>7</b> Warm water- / stoompijp met bescherming tegen brandwonden | <b>19</b> Dienstdeur  |
| <b>8</b> Bedieningsbord  | <b>20</b> Vultrechter   |
| <b>9</b> Warm water- / stoomknop                                   | <b>21</b> Handgreep voor montage en demontage van de centrale eenheid |
| <b>10</b> Warmhoudplaat (opbergzone kopjes)                        | <b>22</b> Centrale eenheid  |
| <b>11</b> Waterreservoir   | <b>23</b> Poederlade  |
| <b>12</b> Deksel waterreservoir                                    | <b>24</b> Draaibare steun   |

## Vermeldingen op het bedieningsbord



## Uitpakking en plaatsing

De oorspronkelijke verpakking is bijzonder stevig. Bewaar deze voor het geval u het toestel voor een eventueel onderhoud zou moeten binnenleveren.

Bij de plaatsing van de espresso-machine, gelieve de volgende voorzorgsmaatregelen in acht te nemen :



Plaats de espresso-machine op een stabiel oppervlak.



Waak erover dat kinderen niet in de buurt van de espresso-machine kunnen komen.



Plaats de machine nooit op een warm oppervlak en verwijderd van elke warmtebron.

Gebruik het toestel zo veel mogelijk met de draairing (24). Bij het monteren, waak erover dat de draaibare steun behoorlijk vastklikt onder de machine.

Uw espresso-machine is nu werkensklaar.

## Elektrische aansluiting



Vergeet niet dat elke verkeerde manipulatie van elektrische toestellen de dood met zich kan meebrengen!

Sluit uw espresso-machine enkel op wisselstroom aan. De netspanning dient overeen te komen met deze vermeld op het toestelplaatje.



Gebruik nooit een gebrekkige voorzieningskabel. Laat elke gebrekkige stekker of kabel onmiddellijk door een erkend specialist vervangen.



Gebruik enkel een verlengdraad indien u overtuigd bent van de goede staat ervan. De verlengdraad dient een minimale diameter te hebben van 1 mm+ en uitgerust te zijn met een stekker met aarding.

## Inwerkingstelling en gebruik



**Gevaar !**

**Elektrische stroom kan dodelijk zijn ! Breng nooit stroomgeleidende onderdelen in contact met water : kortsluitingsgevaar ! Hete stoom en warm water kunnen zware brandwonden veroorzaken ! Houd de stoom- of warmwaterstraal niet naar u toe en behandel de pijp en de warmhoudplaat met waakzaamheid : brandwondgevaar ! Voor uw veiligheid en deze van derden, gelieve de veiligheidsvoorschriften van pagina 65 strikt na te leven.**



Stel de machine nooit in werking indien deze niet gevuld is met water en koffiebonen.

Verwijder de sleutel voor de centrale eenheid, het reinigingsborsteltje en het maatlepeltje van de koffiediklade (1) en berg deze zorgvuldig op.

Haal de gewenste kabellengte (5) uit de

achterzijde van het apparaat en sluit aan op het stopcontact.

**25**

Het koffiebonenreservoir (16) is vastgezet d.m.v. twee schroeven. Verwijder het deksel (15) en vul het koffiebonenreservoir (± 300 g), plaats vervolgens het deksel terug. Regel de maalbaarheid met behulp van de regelknop (17) op de graadaanduidingsladder 5.



Teneinde het toestel niet te beschadigen, vul het reservoir enkel en alleen met koffiebonen.



Voordat u de koffiebonen in het reservoir doet, controleer of de gemalen koffierecipiënt dicht is om te voorkomen dat de koffiebonen hierin terecht kunnen komen. Hierdoor kan het apparaat ernstig beschadigd worden.

Neem het waterreservoir uit het toestel (11), verwijder het deksel (12) en vul het reservoir met koud water (± 2,4 liter). Een klep op de bodem van het reservoir verhindert elke waterlek.

**Alvorens het waterreservoir terug te plaatsen, ga na of het deksel van het koffiebonenreservoir voldoende vastzit.**

**26**

Plaats het waterreservoir terug, oefen vervolgens een lichte druk uit zodat de klep vastklikt en automatisch opent. Plaats het deksel terug op het reservoir.



Vaak erover het maximale vulniveau niet te overschrijden.



Giet steeds koud water in het reservoir. Warm water of elke andere vloeistof zou het toestel schade kunnen berokkenen.



Stel het toestel in werking bij leegstand. Vergewis u ervan, vóór elk gebruik, dat het reservoir voldoende met water gevuld is.

Sluit de stekker aan op het stopcontact en druk de algemene schakelaar in. Op de display verschijnt

"OPWARMEN....."

"STANDBY..."

Als de volgende melding op de display verschijnt, dan moet u de economy functie uitschakelen door op de standby toets te drukken.

**Ontluchting**

Richt de warm water-/stoompijp (7) naar de druiptank (2) en plaats een kopje of een recipiënt onder de pijp. Open de warm water-/stoomkraan (9) door in de tegengestelde richting van de klokwijzers te draaien. De pomp treedt dan automatisch in werking. Wacht tot het water in regelmatige stralen vloeit, draai vervolgens de knop dicht. Uw espresso-machine is nu luchtvrij.

Op de display verschijnt

"PRODUCT KIEZEN"

"KLAAR V. GEBR."

**Belangrijk:** er wordt aangeraden tot ontluchting over te gaan (het circuit wordt alzo opgeladen) vóór de eerste inwerkingstelling van de machine, bij

langdurige stilstand of wanneer het waterreservoir volledig geleegd werd. Als er storingen in de werking van de pomp optreden, verschijnt er op de display

"ONTLUCHTEN"

**De espresso-machine programmeren****27**

Om het apparaat te kunnen programmeren, moet u terwijl het apparaat aan staat, op de ENT toets (gemalen koffie of poeder) drukken en ingedrukt houden totdat op de display de eerste beide regels van de functie weergegeven worden :

"TALL"

"SPOELING"

Aan het eind van de regel verschijnt een knipperend sterretje dat met behulp van de pijltjestoetsen (normale of lange koffie) naar boven of naar beneden verplaatst kan worden.

Op de display zullen de volgende opties verschijnen :

TAAL	VOORMALEN
SPOELING	TOTAAL KOFFIE
WATERHARDHEID	ONTKALKEN
WARMHOUDPLAAT	KALKINDICATOR
TEMPERATUUR	TIMER
VOORPERCOLEREN	REINIGINGSCYCL.

Om de programmeerfunctie te verlaten, plaats het sterretje aan het einde van de regel met de pijltjestoets op de optie 10 EXIT. Druk daarna de ENT toets (gemalen koffie) in. Het apparaat staat terug op de stand van de normale werking.

**Keuze van de afzonderlijke opties**

Met behulp van de pijltjestoetsen kunt

u de opties kiezen en met de ENT toets de geselectioneerde opties activeren. Binnen een optie is het verder mogelijk de instelling te veranderen door op de pijltjestoetsen te drukken. Als u op de ENT toets drukt, dan slaat u de gewenste programmering in het geheugen op (bv. INGESCHAKELD voor de warmhoudplaat).

Bij verkeerd indrukken tijdens de verandering van de waarde met de pijltjestoetsen , kunt u door op de ESC toets te drukken het menu verlaten zonder dat de nieuwe waarde in het geheugen wordt opgeslagen.

**Keuze van de taal**

Plaats het sterretje op het einde van de regel door op de pijltjestoetsen te drukken op de optie TAAL. Om de optie te activeren, druk op de ENT toets. Op de display zal dan de volgende melding verschijnen :

"TAAL"

"NEDERLANDS"

Met de pijltjestoetsen kunt u dit veranderen in : Deutsch, Italiano, Français, English, Espanol, Portugues.

**Funcie voorspoelen**

Als de functie voorspoelen geactiveerd is, zal de koffiemachine bij inschakeling na een tijd van niet gebruik, automatisch beginnen de delen die betrekking hebben op de koffieafgifte met water door te spoelen. Plaats de asterisk met behulp van de toetsen op het item "VOORSPOELEN" en selecteer het met de toets ENT. Op het display verschijnt:

"SPOELING"

"AAN"

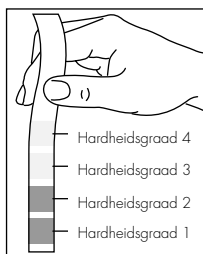
Met de toetsen  $\wedge \vee$  kunnen de ingestelde waarden worden gewijzigd: aan, uit.

## Regeling van de waterhardheid

Om de hardheidsgraad van het water af te stellen, moet u eerst het water testen door middel van de teststrip die bij het apparaat geleverd wordt. Dompel de strip even (1 seconde) in het water, licht het overtollige water eraf, wacht ongeveer één minuut en lees het resultaat af.

Plaats het sterretje op het einde van de regel door op de toetsen  $\wedge \vee$  te drukken op de optie WATERHARDHEIDSGRAAD. Om de optie te activeren, druk op de **ENT** toets. Op de display zal dan de volgende melding verschijnen :

"WATERHARDHEID " "HAEDHEID 4"



Door op de toetsen  $\wedge \vee$  te drukken, kunt u de volgende waarden instellen : heel zacht, zacht, gemiddeld, hoog.

## De warmhoudplaat inschakelen

Plaats het sterretje op het einde van de regel door op de toetsen  $\wedge \vee$  te drukken op de optie WARMHOUDPLAAT. Om de optie te activeren, druk op de **ENT** toets. Op de display zal dan de volgende melding verschijnen:

"WARMHOUDPLAAT " "AAN "

Door op de toetsen  $\wedge \vee$  te drukken, kunt u de volgende waarden instellen: aan, uit.

## De temperatuur instellen

Plaats het sterretje op het einde van de regel door op de toetsen  $\wedge \vee$  te drukken op de optie TEMPERATUUR. Om de optie te activeren, druk op de **ENT** toets. Op de display zal dan de volgende melding verschijnen :

"TERMPERATUUR " "MIDDEL "

Door op de toetsen  $\wedge \vee$  te drukken, kunt u de volgende waarden instellen : minimum, hoog, maximum, laag, middel.

## Voorzetsfunctie

Na bevochtiging van het koffiepoeder, wordt de werking van de pomp kort onderbroken teneinde de voorgemalen koffie maximaal te benutten. De bereidingscyclus wordt vervolgens voortgezet.

Plaats het sterretje op het einde van de regel door op de toetsen  $\wedge \vee$  te drukken op de optie VOORZETFUNCTIE. Om de optie te activeren, druk op de **ENT** toets. Op de display zal dan de volgende melding verschijnen:

"VOORPERCOLEREN " "AAN "

Door op de toetsen  $\wedge \vee$  te drukken, kunt u de volgende waarden instellen: aan, uit, lang.

## Voormaalfunctie

Als u deze functie inschakelt, dan wordt er

telkens als het doseersysteem leeg is opnieuw koffie gemalen. Dit betekent dat er dus altijd een bepaalde hoeveelheid gemalen koffie klaar is waardoor u tijd bespaart als u het apparaat voor semi-professionele doeleinden gebruikt.

Plaats het sterretje op het einde van de regel door op de toetsen  $\wedge \vee$  te drukken op de optie VOORMAALFUNCTIE. Om de optie te activeren, druk op de **ENT** toets. Op de display zal dan de volgende melding verschijnen:

"VOORMALEN " "AAN "

Door op de toetsen  $\wedge \vee$  te drukken, kunt u de volgende waarden instellen: aan, uit.

## Koffieteller

Plaats het sterretje op het einde van de regel door op de toetsen  $\wedge \vee$  te drukken op de optie TOTAAL KOFFIE. Om de optie te activeren, druk op de **ENT** toets. Op de display zal dan de volgende melding verschijnen:

"TOTAL KOFFIE " " 1234... "

alsmede het totale aantal verstrekte coffies. Deze waarde kan niet veranderd worden. Verlaat het menu door op de **ENT** of op de **ESC** toets te drukken.

## Het apparaat ontkalken

Plaats het sterretje op het einde van de regel door op de toetsen  $\wedge \vee$  te drukken op de optie ONTKALK. Om de optie te activeren, druk op de **ENT** toets. Op de display zal dan de volgende melding verschijnen :

"8 ONTKALKEN "

Zie pagina 84 voor meer informatie omtrent de ontkalkingsprocedure.

Zie het sterretje aan het einde van de regel door tijdens de programmeerfunctie op de toetsen  $\wedge \vee$  te drukken op de optie ONTKALK. SIGNAAL en bevestig de signalering door op de ENT toets te drukken. Op de display zal dan de volgende melding verschijnen:

"RESET ONTKALKING "

Door opnieuw op de toetsen  $\wedge \vee$  te drukken kan dit gewijzigd worden in: ja of nee.

Als u deze reset-handeling uitvoert dan worden ook de inwendige watertellers van de beide systemen op nul gezet en dan verdwijnt de melding ONTKALK. Als u de functie.

"MELDEN ONTKALKEN "

kiest zonder dat de melding ONTKALK. op de display verschijnt dan zal de volgende melding op de display verschijnen:

"HOEEVELH. WATER " "ONVOLDOENDE "

## Timer

Als u deze functie kiest, kunt u het apparaat na verloop van een bepaalde tijd automatisch laten uitschakelen. De tijdsspanne gaat van een kwartier tot 12 uur.

De tijd wordt beschouwd vanaf de laatste verstrekte warme drank. Indien, na enkele seconden, een nieuwe drank wordt verstrekt, stelt de timer zich opnieuw op nul en en wordt de tijd terug ingeschakeld. Als u de waarde 0:00 instelt, wordt de functie niet ingeschakeld.

Plaats het sterretje op het einde van de regel door op de toetsen  $\wedge \vee$  te drukken op de



optie **TIMER**. Om de optie te activeren, druk op de **ENT** toets. Op de display zal dan de volgende melding verschijnen:

"APPARAAT UIT "
   
"NA: 0:00"

De geprogrammeerde tijd kan veranderd worden door op de toetsen **^v** te drukken. De toets **ENT** neemt de programmatie in het geheugen op.

Als de ingestelde tijd verstreken is, zal de volgende melding op de display verschijnen:

"STANDBY . . . "

Het apparaat schakelt uit en kan opnieuw aangezet worden door op de speciale **STANDBY** toets te drukken.

## Reinigingscycl.

Het apparaat is uitgerust met een programma hetwelke de gebruikelijke, dagelijkse en wekelijkse reiniging aanvult. Wanneer dit programma regelmatig ingesteld wordt, kan het koffievet in de moeilijk bereikbare onderdelen gemakkelijk worden en wordt elke aantasting van de koffiesmaak vermeden.

Naargelang de gebruiksfrequentie van het apparaat, raden wij u aan het wassen eens per maand uit te voeren, of minstens elke 250 koffieverdelingen.

Het wasprogramma duurt ongeveer 5 minuten. Het wordt onderverdeeld in 4 cycli, met inbegrip van het spoelen met helder water. Tussen de cycli zijn er korte pauzes van ongeveer 40 seconden.



Het wasprogramma mag nooit onderbroken worden.

**Belangrijk:** Alvorens het wasprogramma te starten, dient u het waterreservoir volledig te vullen en een ruim recipiënt (minimum 1 liter) onder de koffieuitgangbuis plaatsen (deze buis is in de hoogte regelbaar of kan voor de reiniging verwijderd worden). U hebt voor het wassen ongeveer 1 liter water nodig (spoelen inbegrepen). U kunt eventueel het recipiënt nu en dan ledigen.

Met behulp van de toetsen **^v** de asterisk op de ingang van het menu **WASCYCLUS** plaatsen. Om deze functie te activeren, de toets **ENT** indrukken. De display vermeldt:

"REINIGINGSCYCL. "

Na deze functie brengt u een wascyclus met water op gang op de inwendige delen gebruikt bij de koffieuitgang. De wascyclus is afgelopen wanneer de display vermeldt:

"PRODUKT KIEZEN "
   
"KLAAR V. GEBR. "

## Dosering van de te malen koffie

### 28

De regelknop (**18**) laat u toe de hoeveelheid te malen koffie te doseren op 6 of 9 g. Plaats de regelknop (**18**) op de gewenste positie.

## Aanbevelingen en raadgevingen

### Test van de machine

Om hygiënische redenen wordt aangeraden het systeem behoorlijk te spoelen; dit geldt ook voor een langdurige stilstand.

Plaats een kopje onder de warm water-/stoompijp (**7**) en draai de warm water-/stoomkraan (**9**) open. Vul een kopje met water.

## Voorverwarming van de kopjes

U kunt de kopjes voorverwarmen door ze op de warmhoudplaat te plaatsen.

## Temperatuur-controlelampje

Bij de inwerkingtreding van het toestel, verschijnt de volgende melding op de display:

"OPWARMEN . . . "

Zodra de nodige temperatuur bereikt is, verschijnt de volgende melding op de display:

"PRODUKT KIEZEN "
   
"KLAAR V. GEBR. "

## Controlelampje voor het koffiebonenreservoir bij leegstand

"BONEHDR LEEG "
   
"KLAAR V. GEBR. "

De koffiemolen stopt. Voeg koffiebonen bij en herhaal de bereidingscyclus.

## Controlelampje voor het waterreservoir bij leegstand

"BONENHDR. LEEG "
   
"RESERV. FULLEN "

Wanneer er geen water aanwezig is, stopt het programma automatisch. Vul het reservoir met water en herhaal de cyclus.

## Controlelampje voor de koffiediklade

"KOFFIEDIKLADE VOL"
   
"KLAAR V. GEBR. "

Als er  $\pm 30$  hoeveelheden koffiedik in de koffiediklade zitten, verschijnt deze melding op de display. Het apparaat stopt niet : haal de lade eruit en ledig hem.

## Het malen

Indien de koffie te snel (te grof gemalen) of te langzaam (te fijn gemalen) in het kopje vloeit, werd de koffiemolen verkeerd ingesteld en dient de fijnheid bijgesteld te worden.

Aanbevolen fijnheid : graadaanduiding 5  
Te grof gemalen. Regeling naar een lagere graadaanduiding (bijvoorbeeld van 5 naar 3)  
Te fijn gemalen. Regeling naar een hogere graadaanduiding (bijvoorbeeld van 5 naar 7).



Teneinde beschadigingen te voorkomen, mag de fijnheid enkel gewijzigd worden wanneer de koffiemolen draait. In de mate van het mogelijke, vermijd extreme regelingen (op niveau 1 bijvoorbeeld). Het is wenselijk eerst een andere koffievriëteit te gebruiken (niet elke koffie is geschikt).

## Keuze van de koffie

Gebruik enkel verse koffie en mengsels voor espresso-koffie.

Om een sterke en geurende espresso te bekomen, beperk u enkel tot speciale koffiemengsels geschikt voor espressomachines en verkies dikwandige espressokopjes. Bewaar de koffie op een koele plaats, afgesloten van de lucht. Men kan de koffie eveneens invriezen en hem koud of ingevroren malen.

## Kwaliteit van het water

Behoudens de koffievriëteit, de gepaste

maalfijnheid en de watertemperatuur, speelt de kwaliteit van het water een beslissende rol in het bekomen van een heerlijke espresso. Daarom raden wij u aan een waterfilter te gebruiken zodat het water niet alleen ontkalkt wordt, doch eveneens ontdaan van elke onaangename smaak en organische deeltjes. Door de gedeeltelijke ontkalking van het water, beschermt een waterfilter bovendien eveneens het verwarmingssysteem van uw espresso-machine zodat de levensduur ervan verlengd wordt.

Ledig elke dag het waterreservoir alvorens opnieuw met vers water te vullen.

## Werkingsduur

Uw espresso-machine mag in permanentie aangesloten blijven. Wij raden u echter in dat geval aan, na het laatste gebruik, de economy functie in te schakelen door op de «standby» toets te drukken. Als u de timer goed programmeert, dan gebeurt dit automatisch. Zie pagina 70.

Als u het apparaat lange tijd niet gebruikt, raden wij u echter aan het apparaat uit te schakelen door op de hoofdschakelaar (4) te drukken.

## Stopzetting van de machine

Zet de machine slechts stil (algemene schakelaar) wanneer de automatische koffiebereiding volledig beëindigd is.

## Bereiding van de koffie


### Dosering van de kopjes

Met dit apparaat kunt u de hoeveelheid koffie afhankelijk van de kopjes die u gebruikt exact doseren.

Met de drie keuzetoetsen    kunt u de gewenste hoeveelheid kiezen. Op de display verschijnen dan de betreffende meldingen.

### Wijziging van de dosering

Om de vulhoeveelheid van de kopjes te programmeren, moet u de betreffende keuzetoets ingedrukt houden totdat u de gewenste hoeveelheid koffie krijgt (maximaal 250 ml ong.). Laat de toets vervolgens los. Zodra de programmering van de dosering ingeschakeld is, verschijnt de volgende melding op de display :

"1 ESPRESSO "   
 "HOEV. H. PROGR. 

Opgelet ! De voorzetfunctie zal, bij inschakeling, eveneens plaatsvinden.

### Dubbele portie koffie of twee kopjes koffie.

Als u twee keer achter elkaar op één van de drie betreffende keuzetoetsen drukt voordat de koffie begint te lopen, zet het apparaat een dubbele portie koffie.

### Koffiebonen

#### 29

Voor elk kopje koffie maakt de automatische espresso-machine een nieuwe portie bonen, dus twee maal achtereenvolgens voor twee kopjes.

Dit maakt een essentiële voorwaarde uit voor het bekomen van een heerlijke espresso.



Controleer vóór elke bereiding of de warm water-/stoomknop goed gesloten is.

Regel de gewenste maalfijnheid. Aanbevolen gemiddelde graadaanduiding: 5.



De fijnheid enkel wijzigen wanneer de koffiemolen draait zoniet kunnen er beschadigingen optreden.

Plaats in functie van het gebruik één of twee voorverwarmde kopjes op het druiprooster (3) onder de tuit koffieverdeling (6). Druk de toets voor de bereiding van de koffie in. De espresso-machine zal de gekozen koffie bereiden.

Men kan de koffiebereiding op elk moment onderbreken door eender welke toets (behalve de toets voor economy functie) in te drukken, indien u bijvoorbeeld meent dat de geprogrammeerde waterhoeveelheid te groot is. Indien het debiet tijdens de bereiding van het eerste van de twee kopjes onderbroken wordt, wordt het tweede kopje niet bereid.

### Gemalen koffie (poeder)




Gebruik enkel gemalen koffie (gemiddelde maalfijnheid), nooit koffiebonen of oploskoffie!



Doe meteen voordat u koffie gaat zetten voorgemalen koffie in het recipiënt: de kwaliteit van gemalen koffie gaat snel achteruit !

#### 30

Giet de gemalen koffie in het recipiënt (4) door middel van het maatschepje (slechts één maatschepje tot de rand gevuld).

Druk op de toets van de gemalen koffie  en daarna op de keuzetoets van de gewenste koffie (espresso, normaal of lang). Een andere koffie kan hier niet gekozen worden.

Men kan de koffiebereiding op elk moment onderbreken door eender welke toets (behalve de toets voor economy functie) in te drukken, indien u bijvoorbeeld meent dat de geprogrammeerde waterhoeveelheid te groot is.

### Warm water

De warmwaterproductie is onafhankelijk van de bereiding van de koffie en verzekert also warm water om thee, bouillon enz. te bereiden.

#### 31

Plaats het glas of het kopje rechtstreeks onder de warm water-/stoompijp (7) en draai langzaam de warm water-/stoomknop (9) open in de tegengestelde richting van de klokwijzers. Automatisch wordt het warm water aangevoerd. Draai vervolgens de kraan terug dicht.

### Stoom

De stoomproductie dient voor het opwarmen van melk of andere vloeistoffen.



Reinig onmiddellijk na elk gebruik de warm water-/stoompijp met een vochtige doek. Melkresidu's bijvoorbeeld zijn achteraf moeilijk te verwijderen.



Na elke stoomvrijcoming, dient er een ontluchting in de machine te gebeuren. Indien de ontluchting niet of onvolledig

plaatsvond, zal het koffiebereidingsprogramma automatisch blokkeren wegens de te hoge temperaturen.



Wanneer de machine in stoomtoestand staat, blijft zij geblokkeerd voor de automatische koffiebereiding.

"STOOM	"
"OPWARMEN.....	"

Druk op de stoomtoets  en wacht tot de machine de gewenste temperatuur heeft bereikt.

"STOOM	"
"KLAAR V. GEBR.	"

De gewenste temperatuur is bereikt. Richt de warm water-/stoompijp (7) naar het druiprekje (3) en draai zachtjes de knop (9) in de tegengestelde richting van de klokwijzers.


Wacht tot het resterende water wegvloeit, draai en plaats vervolgens de pijp diep in de op te warmen vloeistof.

### 32

Draai langzaam de warm water-/stoomknop volledig tot de aanslag en meng gelijktijdig de te verwarmen vloeistof in een spiraalbeweging van onder naar boven.

Wanneer de drank warm is, draai de knop terug dicht en reinig onmiddellijk de pijp met een vochtige doek.

**Opgelet:** brandwondgevaar, de pijp is zeer heet!

Leid de warm water-/stoompijp terug naar het afdruiprekje en druk de stoomtoets  terug uit van zodra u geen stoom meer wenst.

"OVERTEMPERATUUR	"
------------------	---

De machine is geblokkeerd en verstrekt geen koffie meer. Laat de machine afkoelen of open opnieuw de warm water-/stoomknop. Ga over tot ontluchting (de pomp treedt automatisch in werking) tot het water in een continu straal uit de pijp stroomt (zie ook p. 68 Ontluchting). De volgende melding zal op de display verschijnen :

"HEET WATER	"
"OVERTEMPERATUUR	"

Draai vervolgens de warm water-/stoomknop terug dicht. Het toestel is nu werkensklaar voor koffiebereiding.

### Cappuccinoschuim

Vul een kopje tot de helft met melk. Plaats de warm water-/stoompijp (7) juist onder het melkniveau. Draai het kopje tot er zich een stevig schuim gevormd heeft. Dompel nu de warm water-/stoompijp tot op de bodem om de melk op te warmen in een cirkelbeweging.

## Geïntegreerde veiligheidsvoorzieningen

### Automatische buitenwerkingstelling

De machine wordt automatisch buiten werking gesteld en kan niet meer gebruikt worden wanneer de dienstdeur geopend is. Wanneer de centrale eenheid niet op haar plaats zit, kan er toch water of stoom opgenomen worden.

### Elektronische controle van de tijdsduur voor maling

Zodra het koffiebonenreservoir leeg is, stopt

de koffiemolen automatisch na ongeveer 20 seconden. Vul het koffiebonenreservoir. De koffiebereiding kan hervatten.

### Elektronische controle van het pompdebiet

Zodra het waterreservoir leeg is, stopt de machine automatisch.

### Automatische regeling van de temperatuur

Deze bediening zorgt voor de optimale temperatuur voor de bereiding van koffie, warm water of stoom. De bereiding wordt automatisch onderbroken wanneer de temperatuur te hoog is. Dit mechanisme omvat een veiligheidsthermostaat en een bescherming tegen oververhitting.

### Bescherming tegen steentjes

Zelfs de beste koffiebonen kunnen kleine steentjes bevatten. Om beschadigingen tegen te gaan, werd de koffiemolen uitgerust met een beschermingsmechanisme. Indien er een steentje in de molen terechtkomt, hoort men een sterk schurend geluid. Stop dan onmiddellijk de machine. Indien u niet in de nabijheid bent, zal de machine automatisch de molen stopzetten na ongeveer 20 seconden.

## Reiniging / Opberging / Onderhoud

### Reiniging

Door uw espresso-machine in een goede staat van reinheid te bewaren, zult u een koffie van optimale kwaliteit bekomen en

de levensduur van uw toestel zal erdoor verlengd worden.



Stel de espresso-machine vóór elke reiniging buiten werking en haal de stekker uit het stopcontact.



Laat de machine afkoelen.



Dompel uw espresso-machine nooit in water of enige andere vloeistof.



Geen enkel onderdeel van uw espresso-machine is geschikt voor de vaatwasser.



Droog de onderdelen steeds met de hand en zeker niet in een gewone oven noch micro-golfoven.

## Waterreservoir / Druipbakje / Koffiediklade / Centrale eenheid / Machine

### 33

Opdat de binnenruimte en de centrale eenheid (22) proper zouden blijven, wordt aangeraden de koffiediklade (1) elke dag te ledigen en dit afhankelijk van het gebruik.

Maak geregeld het waterreservoir (11), het druipbakje (2), het afdruiprooster (3) en de koffiediklade (1) schoon met een niet-schurend afwasmiddel en droog goed af.

### 34

Om de centrale eenheid (6) te reinigen,

verwijder deze door de gekartelde vijs los te schroeven. Spoel de afloopkanalen behoorlijk met warm water.

Reinig geregeld de espresso-machine met een vochtige doek en droog na afloop. Indien nodig, reinig het recipiënt voor gemalen koffie (14) met het bijgeleverde borsteltje.

### Centrale eenheid

De centrale eenheid (22) dient steeds gereinigd te worden wanneer u het koffiebonenreservoir vult, en zeker één à twee maal per week.

Stel de machine buiten werking met de algemene schakelaar (4) en open de dienstdeur (19). Verwijder eerst de koffiediklade (1).

### 35

De centrale eenheid (22) kan met de handgreep verwijderd worden door op «PRESS» te drukken.

De koffiuitloopeenheid moet met warm water **zonder reinigingsmiddel** schoongemaakt worden.

Vaak erover dat er geen residuele koffie op de twee verchroomde filters achterblijven. Droog af.

### 36

Verwijder de bovenste filter om deze te reinigen. Gebruik het bijgeleverde sleuteltje en schroef de vijs in de tegengestelde richting van de klokwijzers los. Reinig vervolgens alle elementen van de centrale eenheid, zet de filter terug op zijn plaats en schroef vast met het sleuteltje.

### 37

Verwijder de koffiediklade (23) om het

schoon te maken. Gebruik geen schurende produkten.

Reinig grondig de binnenruimte en zet de koffiediklade terug op plaats.

### 38

Klik de centrale eenheid terug op plaats d.m.v. de handgreep en sluit de dienstdeur. Zet de koffiediklade terug op plaats.



**Druk nooit op de «PRESS» toets om de centrale eenheid terug te plaatsen, het toestel zou hierdoor kunnen beschadigd worden !**

**Opgelet:** als de centrale eenheid niet op plaats zit, zal de volgende melding op de display verschijnen :

"PERC. UN. ONTBR "

Op dat ogenblik wordt de koffiebereiding geblokkeerd.

### Koffiemolen



Giet nooit water in de koffiemolen teneinde schade te voorkomen !

### Ontkalking

Het ontkalken ontdekt alle oppervlakken en doorgangen van kalkomkorstingen en verzekert de goede werking van de kleppen, verwarmingsbedieningen en andere essentiële bestanddelen.

**Opmerking:** aangezien het hydraulische circuit van de koffiemachine zeer complex is, kunnen de onderstaande cycli voor de

ontkalking (automatisch en traditioneel) niet alle leidingen omvatten.

**Gemakkelijk toegankelijke componenten, zoals de uitloopsysteem (22) en de plastic verbindingsspen hiervan, zijn dan ook uitgesloten.**

Naargelang de hardheidsgraad van het water, dient de espresso-machine elke drie à vier maanden ontkalkt te worden. Het wordt aanbevolen dit vaker te doen in gebieden waar het water bijzonder hard is.

In dit laatste geval, raden wij het gebruik aan van een waterfiltertoestel teneinde eveneens de kwaliteit van de koffie te verbeteren. Een dergelijk systeem beschermt uw machine en vermindert de noodzaak tot ontkalking.

Teneinde de ontkalkingsprocedure te vergemakkelijken, werd het apparaat uitgerust met een controle-indicator

"ONTKALKING "  
"KLAAR V. GEBR. "

Wanneer deze melding verschijnt, dan blokkeert het apparaat niet, maar is het verstandig het apparaat tijdig te ontkalken. Om de melding op te heffen, druk op de stoomtoets gedurende ongeveer 5 seconden tot de melding verdwijnt.

Het is mogelijk de indicator af te stellen op basis van de hardheidsgraad van het water. De machine werd in de fabriek afgesteld op een waarde van ongeveer 25 UH waarbij de signalering na circa 150 liter optreedt. Om de waarde van de hardheidsgraad te veranderen, ga tewerk zoals beschreven op pagina 70.

De volgende waarden kunnen afgesteld worden :

**Hardheidsgraad 4 :** meer dan 29° fH (14° dH), stemt overeen met een gebruikte hoeveelheid water van circa 80 liter.

**Hardheidsgraad 3 :** circa 20°-29° fH (7°-14° dH), stemt overeen met een gebruikte hoeveelheid water van circa 150 liter.

**Hardheidsgraad 2 :** circa 12°-20° fH (4°-7° dH), stemt overeen met een gebruikte hoeveelheid water van circa 300 liter.

**Hardheidsgraad 1 :** minder dan 10° fH (3° dH), stemt overeen met een gebruikte hoeveelheid water van circa 500 liter.

In gebieden met een hoge hardheidsgraad en teneinde de koffiekwaliteit te verbeteren, wordt aangeraden een waterfilter te gebruiken. Deze beschermt het apparaat en vermindert bovendien de ontkalkingsfrequentie.

**Nota:** gebruik een speciaal ontkalkingsprodukt voor espresso-machines. **Gebruik in geen geval azijn !**

Om de machine te ontkalken, kan men op twee manieren te werk gaan :

### Automatische ontkalking

Kies deze methode vanuit het programmeermenu (zie pagina XX).

Plaats het sterretje op het einde van de regel door op de toetsen te drukken op de optie ONTKALKEN. Om de optie te activeren, druk op de **ENT** toets. Op de display zal dan de volgende melding verschijnen:

"ONTKALKEN "

Giet de ontkalkingsoplossing (bereid volgens de aanwijzingen op de verpakking) in het waterreservoir. Plaats een ruim recipiënt onder de warm water-/stoompijp en draai langzaam de warm water-/stoomknop open. De automatische ontkalking grijpt nu plaats.

De pomp zorgt ervoor dat de ontkalkingsoplossing in kleine hoeveelheden in het

systeem terechtkomt en stopt daarna om het produkt te laten werken. De volgende melding verschijnt op de display:

"APPARAAT WORDT " "  
"ONTKALKT " "

Na ongeveer 45 minuten, na afloop van het proces, verschijnt de volgende melding op de display :

"ONTKALKT " "  
"EINDE " "

waarna de pomp uitgeschakeld wordt. Sluit de warmwaterklep en druk op de **ENT** toets.


Op de display verschijnt de melding dat de machine dient gespoeld te worden om de residu's van de ontkalkingsoplossing te verwijderen.

"APP. SPOELEN " "

Haal het waterreservoir uit het apparaat, spoel het reservoir goed na en giet er nieuw water in. Reinig de machine en de warmwaterklep en laat de inhoud uit het reservoir lopen. De volgende melding verschijnt op de display :

"SPOELEN " "  
"EINDE " "

Draai de warmwaterkraan dicht en druk op de **ENT** toets. De machine bevindt zich weer in programmeerfunctie.

Plaats het sterretje op het einde van de regel door op de toets  te drukken op de optie **ESC**. Om de optie te activeren, druk op de **ENT** toets. De machine bevindt zich opnieuw in normale functie. Na opwarming, is de machine opnieuw werkensklaar.

### N.B.

De ontkalkingsprocedure kan op elk ogenblik onderbroken worden door op de **ESC** toets te drukken, nadat de warmwaterklep gesloten werd.

### Traditionele ontkalkingsmethode

Wanneer de machine buiten werking is, giet de ontkalkingsoplossing (bereid volgens de aanwijzingen op de verpakking) in het waterreservoir. Plaats een recipiënt onder de warm water-/stoompijp (7) en draai langzaam de warm water-/stoomknop (9) open in de tegengestelde richting van de klokwijzers. Stel de machine in werking door de schakelaar in te drukken en laat de ontkalkingsoplossing gedurende ongeveer één minuut door de warm water-/stoompijp lopen.

Schakel de machine terug uit en laat het produkt ongeveer 5 minuten inwerken. Herhaal deze handelingen twee à drie maal totdat de volledige inhoud van het waterreservoir door de warm water-/stoompijp doorgelopen is.

Spoel het waterreservoir (11) grondig na de ontkalkingsbeurt en vul met vers water. Stel de machine in werking en laat de inhoud van het waterreservoir (ongeveer 2 liter) langs de warm water-/stoompijp lopen om het geheel te spoelen. De machine zal alzo ontdaan zijn van elke restant of slechte smaak.

Uw espresso-machine staat opnieuw werkensklaar.

### Belangrijk

Een regelmatige ontkalking vermijdt dure herstellingen. Beschadigingen resulterende uit een gebrekkige ontkalking, uit verkeerde manipulaties of uit het niet-naleven van de gebruiksaanwijzing zijn niet gedekt door de waarborg. Hebt u twijfels over de hardheidsgraad van het water, laat de toestelregeling uitgevoerd door de fabrikant ongewijzigd.

### Opberging



Bij niet-gebruik, stel uw espresso-machine buiten werking en haal de stekker uit het stopcontact.



Breng het toestel onder op een droge plaats en buiten bereik van kinderen. Indien de machine lange tijd ongebruikt blijft, bescherm het van stof en vuil.

### Onderhoud

Behoudens een occasioneel nazicht op de goede werking, dient de espresso-machine regelmatig schoongemaakt te worden volgens de reinigingsvoorschriften.

### Afval

Gebruikte apparaten dienen onmiddellijk buiten gebruik te worden gesteld. Haal de stekker uit het stopcontact en snijd de kabel door.

Elke machine buiten werking gesteld dient, indien mogelijk, in de officiële verzamelcentra binnengeleverd.

### Technische gebreken en hulpmiddelen



Bij slechte werking, een gebrek aan de machine of het vermoeden van een storing na de val van het toestel, haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.

**Indien hiernavolgende tabel u niet toelaat zelf aan de gebreken te verhelpen, wend u dan tot een erkend specialist.**

Gebrek	Mogelijke oorzaak (aken)	Hulpmiddelen
Er verschijnt geen enkele melding op de display	Het apparaat staat niet onder spanning	Schakel de hoofdschakelaar in, controleer de stekker en de zekering
	De dienstdeur staat open	controleer de stekker en de zekering
De koffiebereidingscyclus start niet	GROEP ONTBREEKT	Zet de centrale eenheid op plaats
	GROEP GEBLOKKEERD	Reinig de centrale eenheid (zie pagina 75)
	Stoomtoets ingedrukt	Schakel de stoomfunctie uit en ga over tot ontluchting (zie pagina 68)
	RESERVOIR LEEG	Vul met water of koffiebonen en start de bereidingscyclus opnieuw
	BONEN LEEG MACHINE KLAAR	Ga opnieuw over tot grondige ontluchting
	HOGE TEMP.	
	KOFFIEDIKLADE ONTBR.	Plaats de koffiediklade op correcte wijze
	MOLEN GEBLOKKEERD	Reinig de koffiemolen
Er komt geen koffie uit het apparaat, enkel water	De toets van de gemalen koffie is ingedrukt zonder dat er gemalen koffie in het recipiënt zit	Doe een vol maatschepje met gemalen koffie in het recipiënt
Geen vrijkoming van warm water/stoom	De opening van de warm water-/stoompijp is verstopt	Doorboor de opening met behulp van een zeer fijne naald
De koffie loopt te snel door	Te grof maalsel	Regel naar een fijner maalsel (bv. van graadaanduiding 5 naar 3).
De koffie loopt te langzaam door	Te fijn maalsel	Regel naar een grover maalsel (bv. van graadaanduiding 5 naar 7).
	De filter van de centrale eenheid is verstopt	Reinig de filter
De koffie is niet warm genoeg	Het kopje werd niet voorverwarmd	Plaats het kopje op de warmhoudplaat
Er vormt zich geen schuim op de koffie	Het koffiemengsel is niet geschikt De koffie is niet vers gebrand. De koffie werd te fijn of te grof gemalen	Neem een andere koffie- variëteit
De machine funktioneert minder goed, het duurt te lang vooraleer de machine opwarmt, het waterdebiet is niet meer correct	De machine bevat te veel kalk	Ontkalk de machine volgens de aanwijzingen op pagina 77
De centrale eenheid kan onmogelijk verwijderd worden automatisch in basispositie.	De centrale eenheid zit niet op plaats	Schakel het toestel aan en sluit de dienstdeur. Zet de koffiediklade op plaats. De machine stelt zich

Enkel erkende specialisten zijn gemachtigd om deze espresso-machine te herstellen. Niet professionele herstellingen kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker met zich meebrengen.

Voor elke herstelling die niet door een professioneel zou zijn uitgevoerd en die schade met zich zou meebrengen, wordt elke verantwoordelijkheid afgewezen. In dat geval kan er geen aanspraak worden gemaakt op de waarborg.

