

CARE & INSTRUCTIONS MANUAL GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN MANUAL DE INSTRUCCIONES Y MANTENIMIENTO

BUILT IN COFFEE MACHINE
CAFETIÈRE INTÉGRÉE
MÁQUINA DE CAFÉ ENCASTRABLE

• MQC-A10 US

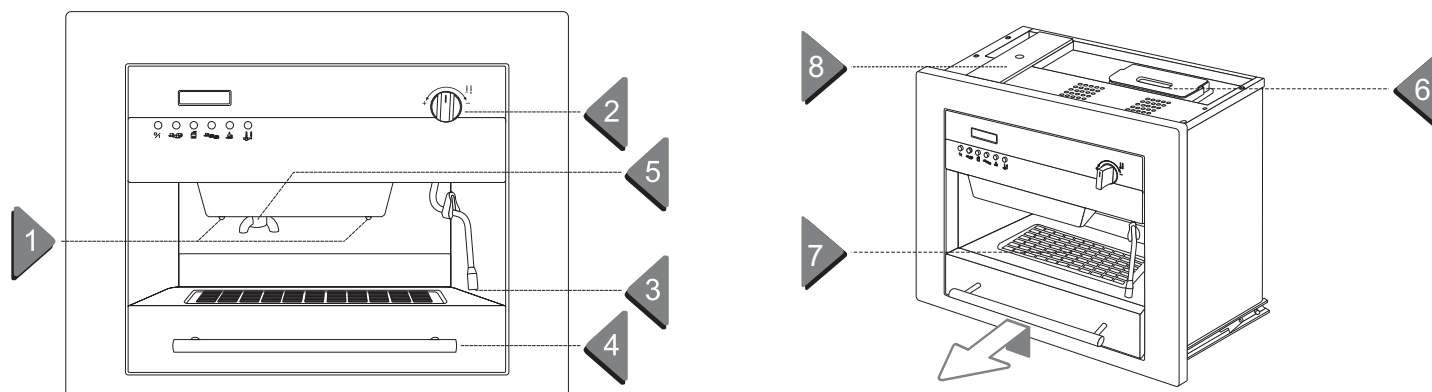


NOTE: To avoid accident and damage, please read these instructions carefully before operating the appliance.
NOTE: Veuillez lire ces instructions attentivement à fin d'éviter accidents et dommages.
NOTA: Por favor, lea este manual de instrucciones atentamente para evitar posibles daños o accidentes.

| | | |
|---|---|--------------|
| LE C I D I N I | 1 DESCRIZIONE MACCHINA | P. 4 |
| | • Vista frontale e totale | P. 4 |
| | • Vista laterale e comandi | P. 4 |
| | • Indicazioni per la sicurezza ed avvertenze | P. 6 |
| | • Corretto impiego | P. 6 |
| | • Sicurezza tecnica | P. 6 |
| | • Uso | P. 8 |
| | 2 FUNZIONAMENTO | P. 12 |
| | 3 INSTALLAZIONE | P. 14 |
| | 4 IMPORTANTI ISTRUZIONI PER IL PRIMO UTILIZZO! | P. 18 |
| | 5 AGGIUNTA DI ACQUA E CAFFE' | P. 22 |
| | • Riempire il serbatoio d'acqua | P. 22 |
| | • Riempire il contenitore dei chicchi di caffè' | P. 22 |
| | 6 RIMOZIONE DEI FONDI DI CAFFE' E ACQUA | P. 24 |
| | 7 FUNZIONAMENTO ED USO | P. 26 |
| | • Accensione | P. 26 |
| | • Impostazione macinatura | P. 32 |
| | • Scelta del tipo di caffè | P. 34 |
| | • Regolazione lunghezza caffè | P. 34 |
| | • Impostazione di 1 o 2 caffè' | P. 36 |
| | 8 PREPARAZIONE DELLE BEVANDE | P. 36 |
| | • Preriscaldamento | P. 36 |
| | • Preparare il caffè' | P. 36 |
| | • Acqua calda | P. 36 |
| | • Preparare un cappuccino | P. 38 |
| | 9 CURA E PULIZIA | P. 38 |
| | • Serbatoio acqua | P. 40 |
| | • Erogatore acqua calda o vapore | P. 40 |
| | 10 DECALCIFICAZIONE DELLA MACCHINA | P. 40 |
| | 11 ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO | P. 44 |
| | 12 DATI TECNICI | P. 48 |
| | 13 DISMISSIONE DEGLI ELETTRODOMESTICI | P. 50 |

1 DESCRIZIONE MACCHINA

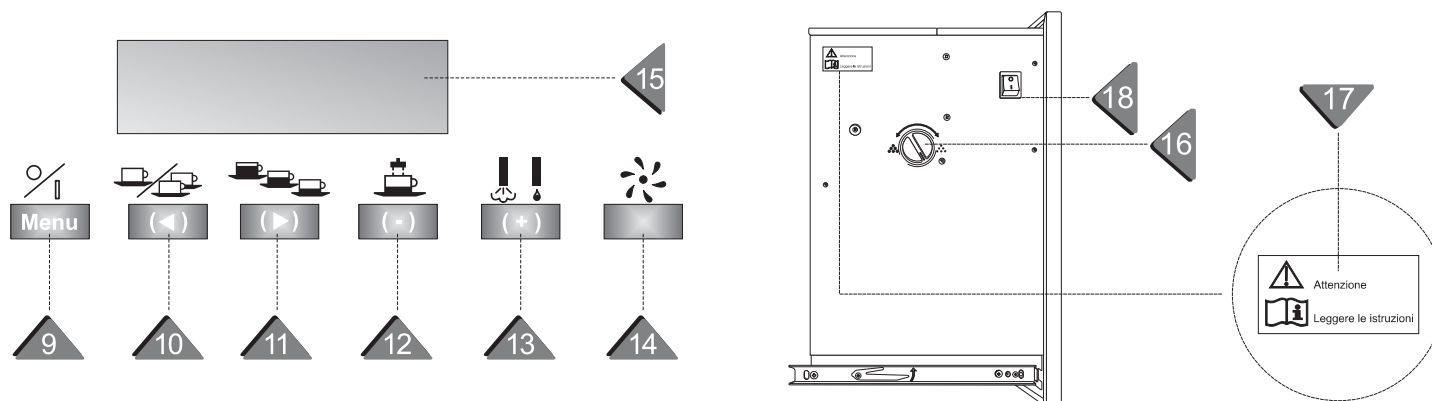
VISTA FRONTALE E TOTALE



- 01. Illuminazione
- 02. Manopola per vapore
- 03. Erogatore acqua calda/vapore
- 04. Maniglia cassetto
- 05. Erogatore del caffè
- 06. Serbatoio acqua
- 07. Griglia di sgocciolamento
- 08. Contenitore per chicchi di caffè
- 09. Tasto per accensione/spengimento

- 10. Selettore 1 tazza o 2 tazze
- 11. Selettore caffè ristretto, medio o lungo
- 12. Tasto erogazione caffè
- 13. Selettore acqua calda/vapore
- 14. Tasto "i"
- 15. Display
- 16. Regolazione grado di macinatura
- 17. Attenzione
- 18. Interruttore generale

VISTA LATERALE E COMANDI



INDICAZIONI PER LA SICUREZZA ED AVVERTENZE

Questa macchina corrisponde alle vigenti prescrizioni di sicurezza. L'uso scorretto della macchina può causare danni a persone e a cose.

Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di mettere in funzione la macchina, esse contengono importanti indicazioni circa la sicurezza, l'uso e la manutenzione. In questo modo ci si protegge e si evitano danni alla macchina stessa.

CORRETTO IMPIEGO

- La macchina è predisposta esclusivamente per la preparazione di caffè espresso, cappuccino e caffè lungo nonché di acqua bollente per il tè ed altre bevande calde. Altri tipi d'impiego non sono consentiti e possono rivelarsi pericolosi. La casa produttrice non risponde di danni causati da impiego improprio e/o uso errato della macchina.

SICUREZZA TECNICA

- Prima di collegare la macchina alla rete elettrica, confrontare assolutamente i dati di allacciamento (tensione e frequenza) riportati sulla targhetta dati, con quelli dell'impianto elettrico. Questi devono assolutamente corrispondere al fine di evitare danneggiamenti alla macchina. In caso di dubbio interpellare un operatore qualificato.
- La sicurezza elettrica della macchina è garantita solo se questa viene collegata ad un regolamentare conduttore di messa a terra. E' molto importante verificare con attenzione questa premessa basilare, in caso di dubbio, far controllare l'impianto elettrico da un operatore qualificato. La casa produttrice non può essere ritenuta responsabile di danni, causati a persone o cose dovuti alla mancanza oppure al mal funzionamento del conduttore di messa a terra (**ad esempio rischio di folgorazioni**).
- Mettere in funzione la macchina solo ad incasso avvenuto al fine di evitare che si venga a contatto con le componenti elettriche. Per il montaggio, smontaggio e la quotidiana manutenzione della macchina assicurarsi sempre di staccare la spina del cavo di alimentazione dalla presa della corrente elettrica.
- L'allacciamento della macchina alla rete elettrica non deve avvenire mediante cavi di prolungamento. Questi non garantiscono la necessaria sicurezza della macchina (**ad esempio pericolo di surriscaldamento**).
- La macchina può essere incassata anche in un mobile a colonna (accessorio speciale); e non si adatta all'impiego all'aperto. Considerando l'elevato peso della macchina, è indispensabile che il mobile sia fissato adeguatamente alla parete adiacente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque, da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- Lavori di installazione, manutenzione nonché riparazioni devono essere eseguiti solo da personale qualificato. A causa di lavori di installazione, manutenzione oppure riparazioni non correttamente eseguite, possono verificarsi notevoli pericoli per l'utente, per i quali la casa produttrice non si assume alcuna responsabilità.
- La macchina è scollegata dalla rete elettrica solamente quando:
 - l'interruttore principale dell'impianto elettrico è disinserito,
 - il fusibile dell'impianto elettrico della casa è completamente svitato,
 - la spina di alimentazione della macchina è completamente estratta dalla presa di corrente elettrica.

Per scollegare la macchina dalla rete elettrica, afferrare la spina e non tirare il cavo di alimentazione.

- In nessun caso aprire l'involucro della macchina. Toccando i cavi di tensione, oppure modificando la struttura elettrica e meccanica può sussistere il pericolo di subire folgorazioni. Inoltre si potrebbero verificare disturbi nel funzionamento della macchina.
- La casa produttrice declina ogni eventuale responsabilità a persone o cose dovute alla non completa osservanza di quanto sopra esposto.**
- Nei casi in cui l'incasso della macchina dovesse necessariamente essere combinato con un altro elettrodomestico, è necessario che la macchina venga separata dall'altro con un ripiano intermedio chiuso.

USO

Attenzione! Pericolo di scottature! I liquidi che fuoriescono dagli erogatori sono bollenti!

- I bambini possono accedere alla macchina solo sotto sorveglianza. La pelle dei bambini è più sensibile alle temperature elevate. **Pericolo di scottature!** Ricordatevi inoltre che il caffè espresso non è una bevanda per bambini.
- All'atto della prima messa in funzione della macchina, è necessario effettuare il risciacquo delle condutture, al fine di eliminare eventuali incrostazioni presenti nelle tubature, nonché per una corretta igiene.
- Riempire il serbatoio dell'acqua solo con acqua potabile a temperatura ambiente o fredda. Acqua calda o bollente, e qualsiasi altro liquido può danneggiare il funzionamento della macchina. E' consigliabile sostituire l'acqua quotidianamente per impedire la crescita di germi.
- Nel contenitore del caffè versare esclusivamente caffè a chicchi. Anche il caffè macinato, qualora versato nel recipiente, può danneggiare il funzionamento del macinato.
- Lo zucchero danneggia la macchina! Non versare nella macchina chicchi di caffè trattati con caramello, zucchero o similari e caffè istantaneo, nonché altre sostanze contenenti zucchero.
- Acqua bollente e vapore possono essere causa di scottature, quindi si raccomanda di utilizzare queste funzioni con estrema attenzione. Non orientare mai l'erogatore del vapore verso parti del corpo. **Pericolo di scottature!**
- Assicurarsi sempre che il selettore del vapore sia disinserito quando non si necessita di vapore. In caso contrario può inavvertitamente fuoriuscire del vapore. **Pericolo di scottature!**
- L'erogatore di acqua/vapore diventa molto caldo durante l'impiego. Afferrare l'erogatore soltanto dal manicotto. **Pericolo di scottature!**
- A seconda del contenuto di calcare nell'acqua, la macchina deve essere regolarmente decalcificata con una soluzione liquida di acido citrico. Nelle zone dove l'acqua è molto dura è necessario eseguire l'operazione di decalcificazione delle condutture dell'acqua più spesso. **La casa produttrice non risponde di eventuali danni causati da un'insufficiente decalcificazione.** Attenersi al rapporto di miscela indicato sulla confezione del decalcificante. In caso contrario la macchina può danneggiarsi.
- Non appendersi allo sportello aperto della macchina del caffè. La macchina può danneggiarsi.

La casa produttrice non può essere ritenuta responsabile di danni causati dall'inosservanza delle indicazioni di sicurezza ed avvertenze.

2 DESCRIZIONE E FUNZIONAMENTO

La macchina del caffè dispone di due caldaie, una per il riscaldamento dell'acqua, una per il caffè. E' possibile preparare acqua bollente (per il tè), oppure utilizzare il vapore (per il cappuccino) e preparare il caffè espresso.

Diversamente dal solito, in questa macchina da caffè, i chicchi possono essere macinati all'istante e solo quando necessario. Così facendo sarà possibile gustare il miglior aroma del caffè poiché macinato fresco.

Qualora il contenitore (bicchiere o tazza) usato, dovesse essere di un volume minore rispetto al dosaggio programmato dalla macchina, l'erogazione del caffè può essere interrotta in qualsiasi momento mediante pressione sull'apposito tasto "12" (fig.1A/B),

questo permette all'utilizzatore anche di decidere la dose ad esso più idonea.

Anche il grado di macinatura può essere impostato, e questo mediante rotazione della manopola situata sul fianco sinistro della macchina al fine di scegliere una miscela macinata più grossolanamente o finemente a seconda delle esigenze dell'utilizzatore.

L'acqua bollente erogata dalla macchina è particolarmente adatta alla preparazione del tè, in quanto la temperatura è ideale.

L'acqua bollente che fuoriesce dal relativo erogatore, può anche essere utilizzata per preriscaldare le tazze.

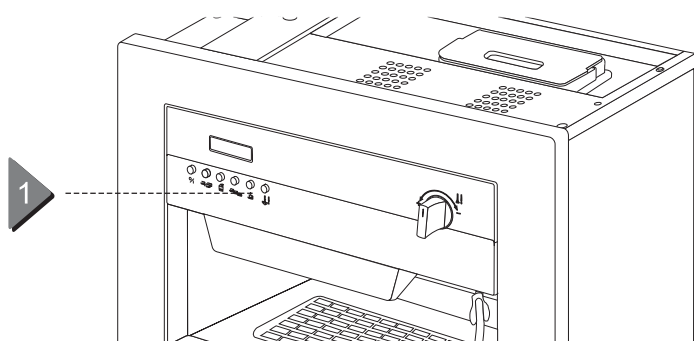


Fig. 1A

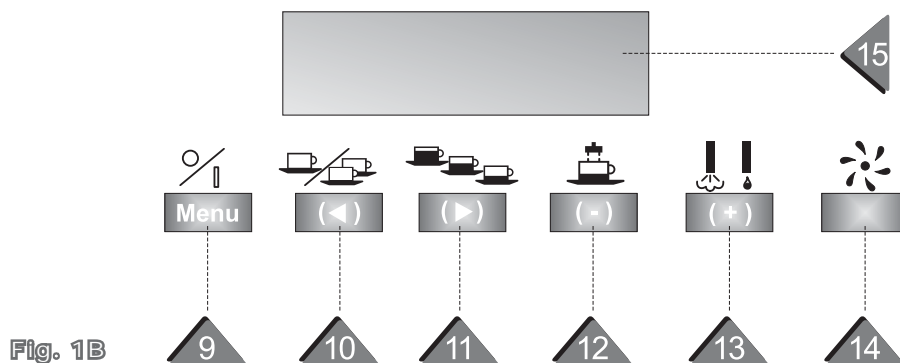


Fig. 1B

3 INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

IMPORTANTE:

l'installazione dell'apparecchiatura deve essere effettuata esclusivamente da personale qualificato in accordo alle normative vigenti. Considerando l'elevato peso della macchina, è indispensabile che il mobile sia fissato adeguatamente alla parete.

1. Verificare la corrispondenza delle dimensioni dell'apertura per l'alloggiamento della macchina (fig.2A/B).

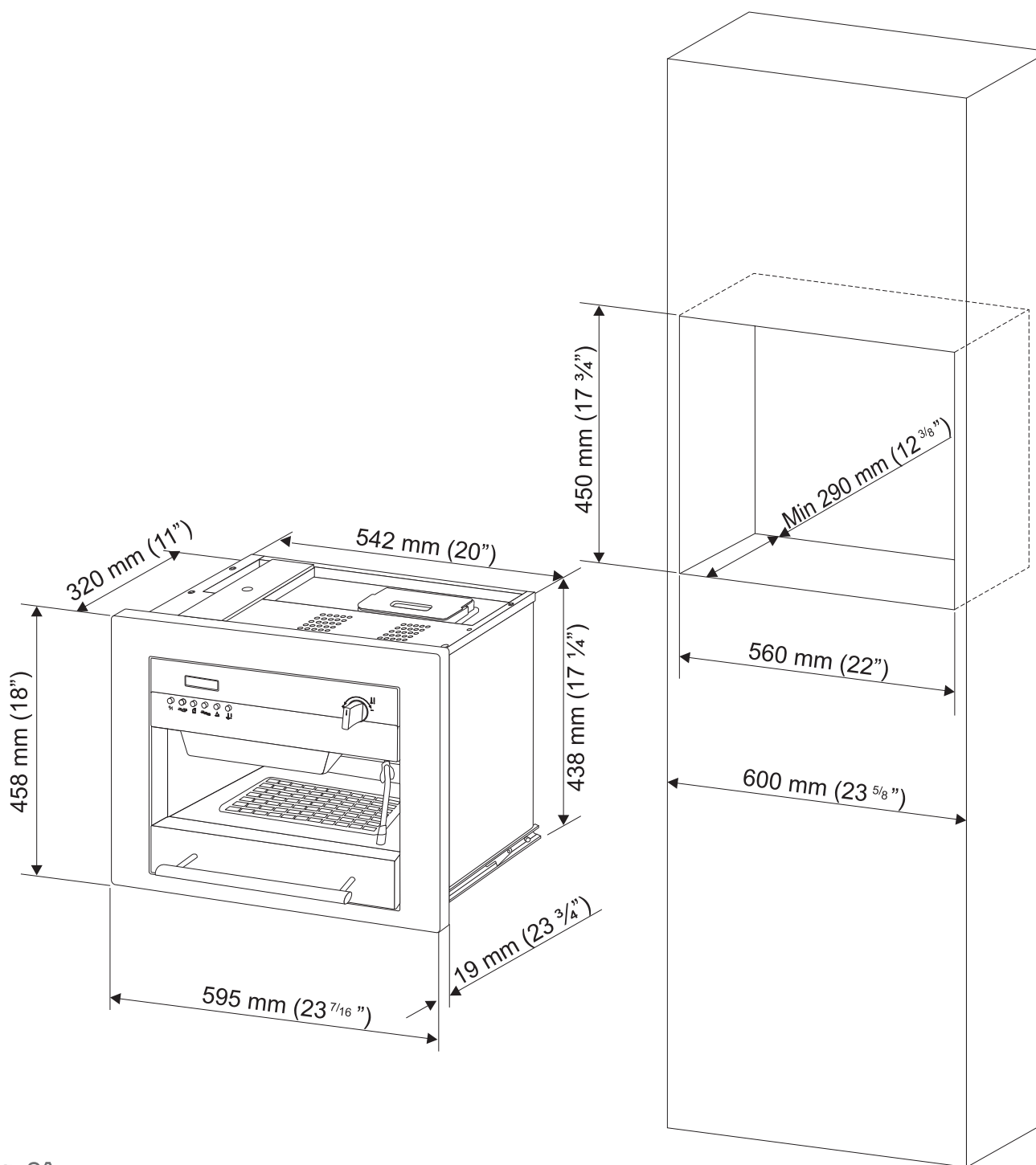


Fig. 2A

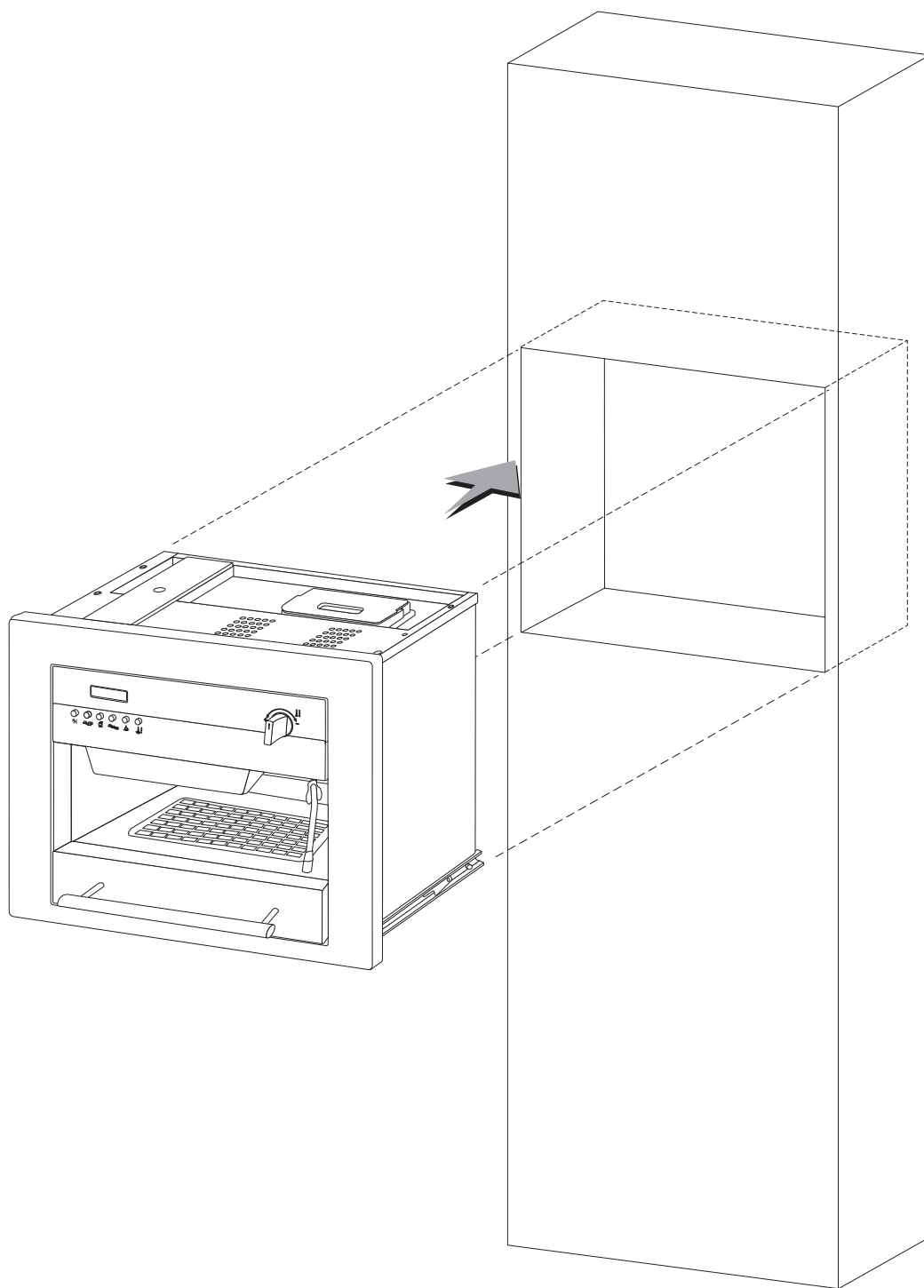


Fig. 2B

2. Smontare la macchina dal basamento sganciandola dalle guide laterali agendo sulle leve (fig. 3). Lo sganciamento avviene sollevando la leva della guida destra e abbassando quella della guida sinistra (1)
 3. Inserire il basamento della macchina nel mobile fino a battuta (2)
 4. Fissare il basamento alla base del mobile utilizzando i 10 fori e apposite viti in dotazione (fig.4).
- Nota bene : Qualora i lati del basamento non sono accostati ai fianchi del mobile, utilizzare gli spessori in dotazione (3).
5. Chiudere le guide della macchina fino alla battuta di arresto.
 6. Collegare la spina alla presa di corrente rispettando le norme di sicurezza in vigore. Importante : La presa di corrente deve essere accessibile dopo l'installazione della macchina.

7. Inserire la macchina nel mobile avendo cura che le guide della macchina si inseriscono correttamente nelle guide poste sul basamento e far scorrere la macchina lasciando lo spazio necessario per raggiungere e collegare la spina di alimentazione.
8. Chiudere la macchina facendola scorrere fino a battuta.
9. Riempire il serbatoio dell'acqua e il contenitore del caffè.
10. Dare tensione alla macchina tramite il tasto generale situato sul lato sinistro delle macchina (pag. 4 fig. 17)

La casa produttrice declina ogni eventuale responsabilità a persone o cose, nonché al buon funzionamento della macchina stessa se dovute alla non completa osservanza di quanto sopra descritto.

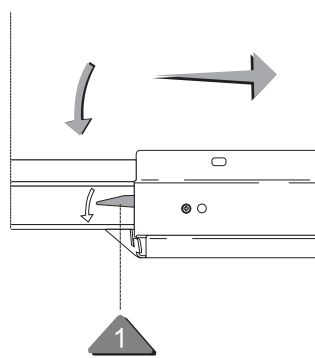


Fig. 3

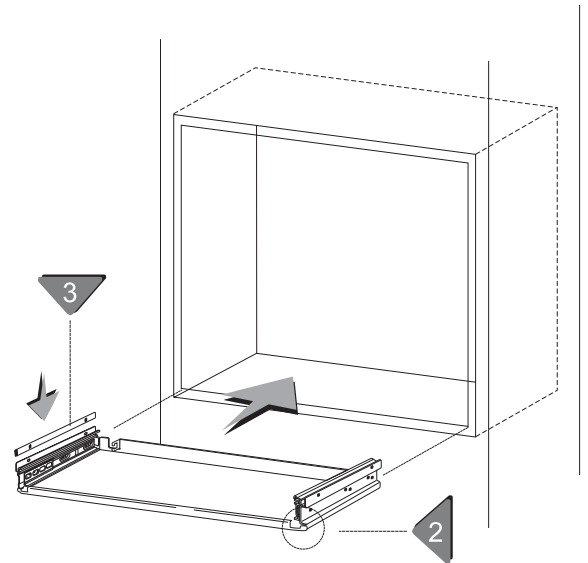


Fig. 3

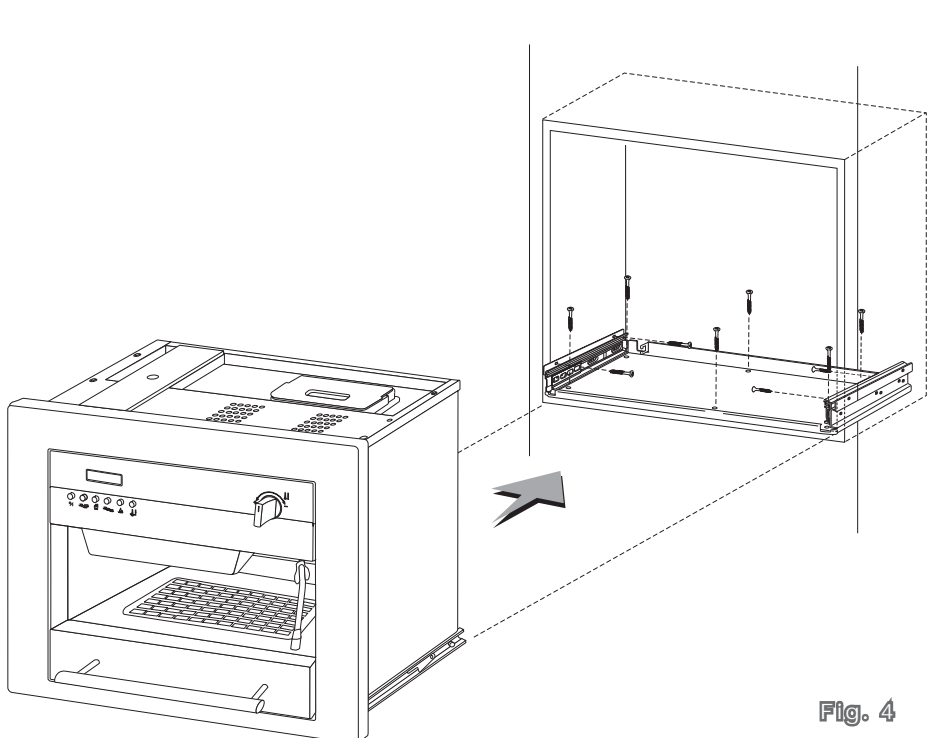


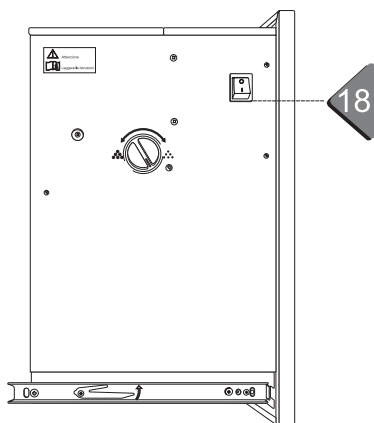
Fig. 4


4 IMPORTANTI ISTRUZIONI PER IL PRIMO UTILIZZO!

Istruzioni aggiuntive al libretto istruzioni che va comunque letto prima di utilizzare la macchina.

Il produttore declina ogni responsabilità per danni causati da impiego improprio, uso errato e la non completa osservanza del libretto istruzioni e quanto esposto qui di seguito.

1. Estrarre la macchina sollevando la maniglia del cassetto e tirandola verso se.
2. Riempire il serbatoio dell'acqua e contenitore del caffè seguendo le istruzioni di pagina 22 e 23 del libretto istruzioni.
3. Dare tensione alla macchina tramite l'interruttore generale (18) posto in alto sul fianco sinistro della macchina.
4. Chiudere la macchina.



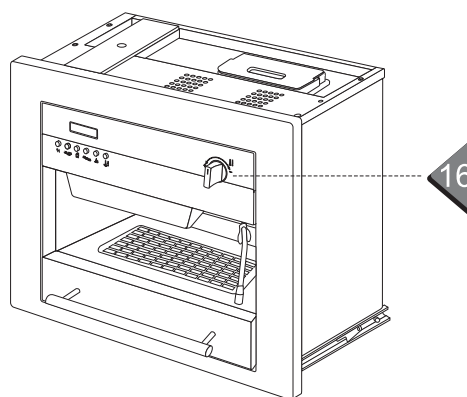
5. Accendere la macchina azionando il tasto  Menu

| | |
|-------|---------|
| CAFFÈ | 1 CORTO |
| ACQUA | |

6. La macchina provvederà automaticamente a caricare i circuiti di acqua. Si udirà, durante la fase di ricarica, un rumore ad intermittenza per alcuni secondi.

| | |
|-------|---------|
| CAFFÈ | 1 CORTO |
| ACQUA | |

8. erogare 2 caffè per riempire il macinino e l'impianto idraulico
9. La macchina è ora pronta all'uso.



5 AGGIUNTA DI ACQUA E CHICCHI DI CAFFÈ NEI RISPETTIVI SERBATOI

RIEMPIRE IL SERBATOIO DELL'ACQUA

Per la buona riuscita del caffè espresso, oltre che all'uso di un caffè di buona qualità, è determinante anche l'impiego di una buona acqua. Si consiglia quindi di svuotare frequentemente il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua fresca. Evitare di lasciare l'acqua per tempi eccessivamente lunghi nel serbatoio stesso.

IMPORTANTE: utilizzare solo acqua potabile fredda, con durezza inferiore a 7°F

- Aprire la macchina sollevando e tirando la maniglia del cassetto.
- Riempire il serbatoio fino a 4 cm dal bordo.
- Chiudere la macchina.

N.B. Quando il serbatoio dell'acqua è quasi vuoto sul display compare la scritta "ACQUA MANCA"

Nota: il serbatoio è estraibile per la pulizia.

Occorre riempire il serbatoio dell'acqua quando il display indica:

| | |
|-------|-------|
| CAFFÈ | MANCA |
| ACQUA | |

RIEMPIRE IL CONTENITORE DEI CHICCHI DI CAFFÈ

Riempire il contenitore per chicchi di caffè solamente con chicchi per il caffè espresso.

Qualsiasi altra sostanza, anche caffè macinato, danneggia il macinacaffè.

La macchina del caffè non deve essere riempita con chicchi trattati con caramello, zucchero o simili, caffè istantaneo nonché bevande contenenti zucchero. Lo zucchero può danneggiare la macchina.

- Aprire la macchina sollevando e tirando la maniglia del cassetto.
- Togliere il coperchio del contenitore dei chicchi di caffè.
- Riempire il contenitore di chicchi di caffè con chicchi di caffè fino a circa 2 cm dal bordo.
- Inserire il coperchio nel contenitore.
- Chiudere la macchina.

Occorre riempire il serbatoio del caffè quando il display indica:


| | |
|-------|-------|
| CAFFÈ | MANCA |
| ACQUA | |

6 RIMOZIONE DEI FONDI DI CAFFÈ E ACQUA

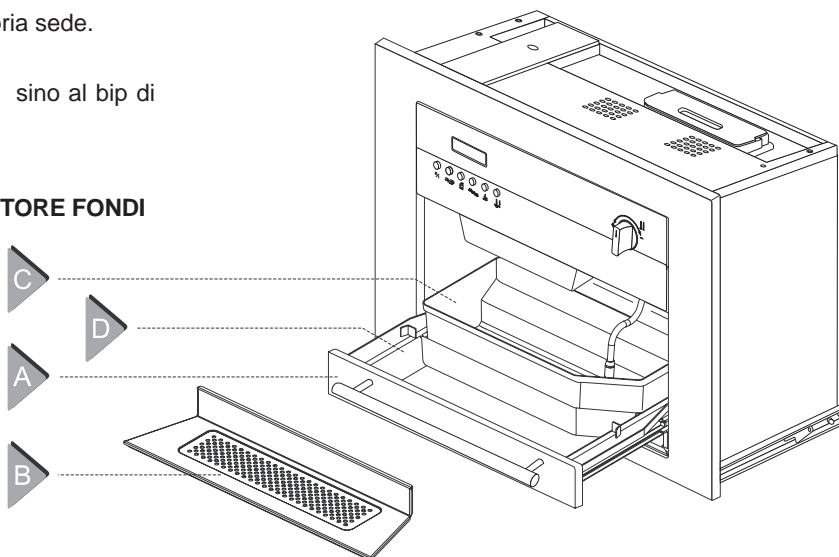
Dopo venti caffè, sul display appare la scritta "SVUOTARE FONDI". Occorre svuotare il contenitore. Da tale avviso, la macchina consente la preparazione di altri 5 caffè e poi si blocca.

IMPORTANTE:

Il contenitore deve essere svuotato regolarmente per evitare la formazione di muffe e batteri.


1. Aprire il cassetto **A**
2. Togliere la griglia **B**
3. Estrarre e svuotare il contenitore dei fondi di caffè **C** e dell'acqua **D**.
4. Rimettere i due contenitori e la griglia nella propria sede.
5. Chiudere il cassetto.
6. tenere premuto il tasto per circa 3 sec.  sino al bip di conferma.
Ora la macchina è di nuovo pronta.

IMPORTANTE: SVUOTARE SEMPRE IL CONTENITORE FONDI



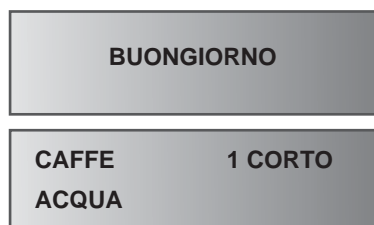
7 FUNZIONAMENTO ED USO

ACCENSIONE

Accendere la macchina mediante il tasto  Menu

Dopo alcuni secondi sul display appaiono le seguenti informazioni:

messaggio di benvenuto



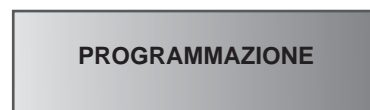
Durante la fase di riscaldamento, la scritta caffè ed acqua lampeggiano. Solamente a lampeggio terminato la macchina è pronta per l'uso.



Viene visualizzato anche il tipo di caffè selezionato (corto/medio/lungo) come anche la scelta di fare uno o due caffè contemporaneamente.

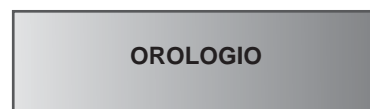
PROGRAMMAZIONE MACCHINA

Si possono regolare e programmare diverse funzioni come indicato di seguito:

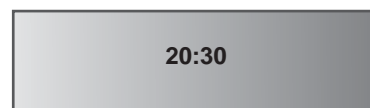
Per entrare nel modo programmazione, a macchina spenta tenere premuto per tre sec. il tasto  sino a che sul display appare:





Mediante i tasti   si selezionano le funzioni da variare che sono, le seguenti in ordine di apparizione:





Premere il tasto  comparirà:



Mediante i tasti   si imposta l'ora. Inizialmente lampeggiano i due numeri relativi alle ore.



Dopo aver impostato l'ora premere il tasto 


Successivamente lampeggiano i due numeri relativi ai minuti, impostare i minuti premendo i tasti  

ACCENSIONE AUTOMATICA

Premere il tasto  comparirà:

AUTO ON
07.30



Mediante i tasti   si imposta l'ora nella quale la macchina si deve accendere automaticamente.

L'accensione automatica può essere attivata o disattivata mediante la pressione (a macchina spenta) del tasto  sul display comparirà un * affianco all'orario

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

Premere il tasto  comparirà:



AUTO OFF
22.10

Mediante i tasti   si imposta l'ora nella quale la macchina si deve spegnere automaticamente.

AUTO SHUT DOWN

Premere il tasto  comparirà:



AUTO SHUT DOWN
15min

Mediante i tasti   si impostano i minuti (15-30-45-60-75-90min) dopodiché la macchina si spegne automaticamente. 0=OFF.


RISPARMIO ENERGIA

Premere il tasto  comparirà:

RISPARMIO ENERGIA
15min

Mediante i tasti   si impostano i minuti (15,30,45,60,75,90min.) dopodiché la macchina va in "risparmio energia". In questa fase le temperature delle caldaie vengono ab-

bassate per ridurre il consumo.

Premendo il tasto  si ripristina velocemente lo stato di macchina pronta.

LINGUA DISPLAY

Premere il tasto  comparirà:



DISPLAY
ITALIANO

Mediante i tasti   si seleziona la lingua desiderata.

DUREZZA DELL'ACQUA

Premere il tasto  comparirà:

DUREZZA ACQUA
00°dh

Mediante i tasti   si imposta la durezza dell'acqua dopo aver stabilito, con l'apposito kit di misurazione, il numero corrispondente (0,5,10,15,20,25°dh) da immettere. (1°dh=1.786°F=1.250°e=17.86ppm=0.1786mmol/l)

DECALCIFICAZIONE

DECALCIFICAZIONE
20Lt 50%

Il display indica quanti litri d'acqua sono stati erogati ed il livello di deposito calcareo teorico espresso in percentuale (100% indica la necessità di effettuare la decalcificazione), questo ultimo parametro è calcolato considerando la durezza ed i litri d'acqua erogati. L'indicatore di deposito calcareo si azzerza dopo aver effettuato un ciclo di decalcificazione.

CONTATORE CAFFE'

Premere il tasto  comparirà:



CAFFE'
2240

Il display indica quanti caffè sono stati fatti dal primo utilizzo. Questo numero non è azzerabile.

QUANTITA' CAFFE' MACINATO

Premere il tasto  comparirà:



CAFFE' MACINATO
0

Mediante i tasti   si può variare e impostare la quantità di caffè macinato per rendere più o meno forte il gusto del caffè. La scala di variazione va da -5 a +5 (0.1 sec.). La posizione 0 corrisponde all'impostazione ottimale di fabbrica.

TEMPERATURA CAFFÈ

Premere il tasto  comparirà:



TEMPERATURA CAFFÈ
0

Mediante i tasti   si può variare e impostare la temperatura del caffè. La scala di variazione va da -10 a +10 (°C). La posizione 0 corrisponde all'impostazione ottimale di fabbrica.

TEMPERATURA ACQUA CALDA



Premere il tasto  comparirà:


TEMPERATURA ACQUA
0

Mediante i tasti   si può variare e impostare la temperatura dell'acqua calda. La scala di variazione va da -10 a +10 (°C). La posizione 0 corrisponde all'impostazione ottimale di fabbrica.

TEMPERATURA VAPORE

TEMP. VAPORE
0

Mediante i tasti   si può variare e impostare la temperatura del vapore. La scala di variazione va da -10 a +10 (°C). La posizione 0 corrisponde all'impostazione ottimale di fabbrica.

Premendo il tasto  si esce dalla programmazione.

IMPOSTAZIONE DELLA MACINATURA

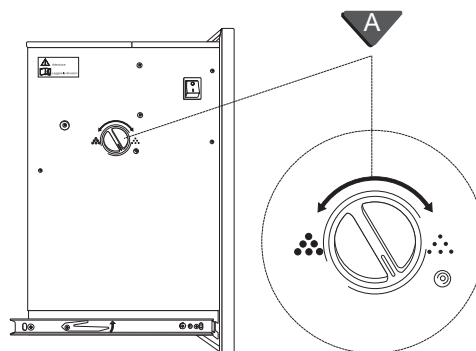
Da alcuni fattori è possibile capire se il grado di macinatura deve essere regolato:

- Se il caffè viene erogato troppo velocemente, significa che i chicchi sono stati macinati troppo grossolanamente.
- Se il caffè fuoriesce a gocce significa che i chicchi sono stati macinati troppo finemente. Un fattore molto importante per la riuscita di un buon caffè è la giusta impostazione del grado di macinatura, la quale è già impostata dal costruttore, ma può essere modificata come segue:
- Aprire la macchina.
- Ruotare la manopola posta sul fianco sinistro della macchina "A" (fig.5) con cura.

Ruotando la manopola in senso orario si ottiene una macinatura più fine, mentre, ruotandola in senso antiorario si ottiene una macinatura più grossa.

Note: Ruotare la manopola min. 3 giri completi, in senso orario o anti-orario, per ottenere un cambiamento di grado di macinatura più fine o più grosso.

IMPORTANTE !! Dopo aver impostato un nuovo grado di macinatura, è indispensabile erogare almeno 2 caffè.




SCELTA DEL TIPO DI CAFFÈ

Mediante il tasto  è possibile scegliere fra le seguenti bevande:

- Un caffè ristretto.
- Un caffè normale.
- Un caffè lungo.



REGOLAZIONE LUNGHEZZA CAFFÈ

Per variare e memorizzare la quantità di caffè procedere nella maniera seguente:

- Durante l'infusione premere e mantenere premuto il tasto  sino a che non si raggiunge la quantità (lunghezza caffè) desiderata. Sul display appare la scritta "MEMO ?"

CAFFÈ 1 CORTO
ACQUA MEMO ?


Se si vuole memorizzare la dose di caffè appena fatta, procedere come segue:

- Per memorizzare, non appena terminata l'infusione, occorre selezionare tramite il tasto  il tipo di caffè (corto, medio o lungo) su cui memorizzare la nuova impostazione.
- Premere e mantenere premuto di nuovo il tasto  sino al bip di conferma.

Ora la nuova quantità di caffè è memorizzata ed associata al tipo di caffè selezionato.

IMPOSTAZIONE DI 1 O 2 CAFFÈ

E' possibile la preparazione di un solo caffè o di 2 caffè contemporaneamente.

Impostare la Vostra scelta tramite il tasto 


Preparazione di un solo caffè.

Preparazione contemporanea di 2 caffè.


8 PREPARAZIONE DELLE BEVANDE

LAVAGGIO E PRERISCALDAMENTO


Prima o dopo un lungo periodo di inattività è consigliabile effettuare un ciclo di lavaggio del gruppo.

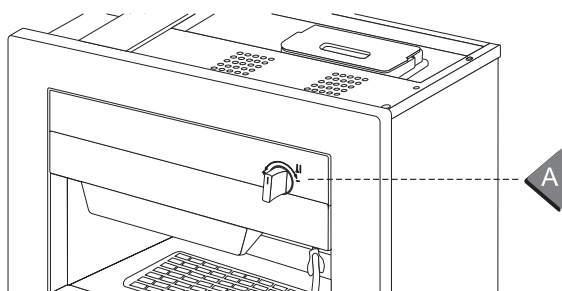
- Tenendo premuto per 2 sec. il tasto  la macchina effettua il lavaggio del gruppo facendo passare solo acqua nel circuito.

PREPARARE IL CAFFÈ


- Posizionare la tazza o le tazze sotto il beccuccio.
- Accertarsi che la scritta "CAFFÈ" abbia smesso di lampeggiare (= temperatura calda raggiunta).
- Azionare il tasto  per dare inizio all'erogazione. L'erogazione cessa automaticamente ma può essere fermata in anticipo premendo di nuovo lo stesso tasto.

ACQUA CALDA

- Accendere la caldaia per la preparazione di acqua calda mediante il tasto  e attendere che la scritta "ACQUA" abbia smesso di lampeggiare.
- Posizionare la tazza o recipiente sotto la lancia.
- Ruotare la manopola del rubinetto "A" (fig.7) in senso antiorario per l'erogazione dell'acqua calda.



PREPARARE UN CAPPUCCINO

- Selezionare la funzione vapore mediante il tasto .
- Attendere che sul display smetta di lampeggiare « VAPORE ».
- Prima di posizionare il recipiente sotto la lancia del vapore, ruotare la manopola "A" (fig.7) in senso antiorario per far fuoriuscire l'acqua residua nelle condutture.
- Preparare un caffè medio dentro una tazza da cappuccino.
- Riempire il recipiente del latte da 50 cl con circa 10 cl di latte. Questa quantità serve per preparare un cappuccino. E' consigliabile preparare la schiuma del latte per un cappuccino alla volta.
- Introdurre la lancia del vapore nel recipiente del latte in modo tale che il beccuccio sia posizionato nel fondo del recipiente (fig. 7A).
- Girare la manopola del vapore in senso antiorario per fare uscire il vapore e riscaldare il latte per qualche secondo.T
- **Importate: Non riscaldare eccessivamente il latte. Il latte surriscaldato non produce più la schiuma.**
- Dopo qualche secondo , posizionare il beccuccio della lancia fino alla superficie del latte (fig. 7B).
- Quando si è ottenuta la schiuma desiderata chiudere il rubinetto del vapore.
- Versare delicatamente il latte nella tazza precedentemente riempita di caffè.

N.B. Qualora la macchina viene spenta con la funzione vapore o acqua attivata, questa funzione rimane in memoria anche nelle successive accensioni.



9 CURA E PULIZIA

Per le operazioni di pulizia, l'apparecchio non deve essere immerso nell'acqua o in altri liquidi.

Far raffreddare la macchina del caffè prima di procedere con la pulizia.

Pericolo di scottature!

Non usare per la pulizia apparecchi a vapore.

Non utilizzare in nessun modo sostanze detergenti contenenti soda, acidi e cloruri! Queste sostanze rovinano la superficie della macchina.

Una regolare pulizia garantisce funzionalità e lunga vita alla vostra macchina da caffè espresso.

Togliere dalla macchina, la griglia e la vaschetta e pulire sia il frontale che il vano interno con una spugna morbida usando delle soluzioni detergenti igienizzanti.

Asciugare infine con un panno morbido al fine di evitare graffi.

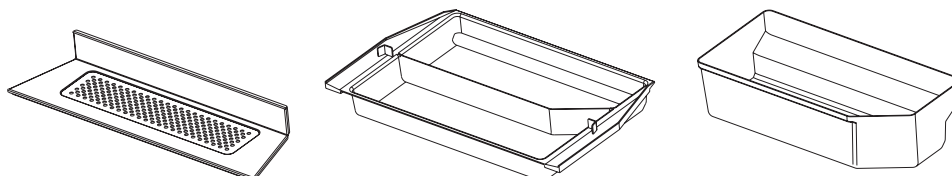
SERBATOIO DELL'ACQUA

E' preferibile svuotare il serbatoio dell'acqua ogni giorno e rabboccarlo, se possibile poco prima della preparazione, con acqua potabile corrente fredda.

Lavare il serbatoio dell'acqua a mano usando una soluzione detergente igienizzante.

EROGATORE ACQUA CALDA O VAPORE

Pulire l'erogatore dell'acqua calda o vapore con una spugna morbida usando solo acqua preferibilmente calda, per eventuali incrostazioni si consiglia di lavare i componenti in lavastoviglie. Il beccuccio del vapore può infatti essere svitato per l'eventuale lavaggio nella lavastoviglie, e consigliamo quando lo stesso viene usato per schiumare del latte di far fuoriuscire vapore al fine di spurgare eventuali residui di latte o schiuma presenti.







10 DECALCIFICAZIONE DELLA MACCHINA

Quando a macchina spenta, sul display appare la scritta “DE-CALCIFICAZIONE” è indispensabile decalcificare la Vostra macchina con prodotti specifici appropriati per macchine da caffè.



Attenzione - Molto importante!

Non utilizzare per la decalcificazione, prodotti a base di limone. Questi prodotti contengono acido citrico il quale, a contatto con il calcio ad alte temperature forma una reazione chimica. Così facendo si crea del citrato di calcio che può portare alla totale otturazione dei circuiti idraulici.

Procedere come segue:

- Accendere la macchina ed attendere che le scritte acqua e vapore abbiano smesso di lampeggiare.
- Spegnerla la macchina e entrare in fase programmazione premendo il tasto  sino a che sul display appare “PROGRAMMAZIONE”.
- Selezionare la funzione decalcificazione mediante i tasti  sul display appare la scritta “DECALCIFICAZIONE”.
- Premere e mantenere premuti contemporaneamente i tasti  e poi premere il tasto .
- La macchina si predispose per la decalcificazione e al “bip” di conferma sul display appare **DECALCIFICAZIONE FASE 01**.
- Riempire il serbatoio per a metà con il prodotto decalcificante.

- Aprire il cassetto e rimuovere l'acqua dalla vaschetta e fondi di caffè dal apposito contenitore. Richiudere il cassetto **senza rimettere la griglia e posizionare la lancia vapore in modo tale che l'acqua che ne fuoriesce vada nella vaschetta.**

- Premere il tasto  sul display appare **DECALCIFICAZIONE FASE 02**, ed al “bip” di conferma aprire il rubinetto vapore. A questo punto la macchina provvederà ad eseguire il ciclo di decalcificazione.
- Sul display appare **DECALCIFICAZIONE FASE 03**.
- Chiudere il rubinetto, spegnere la macchina e svuotare il serbatoio. Lavare con cura il serbatoio e riempire a metà con acqua pulita.
- Accendere la macchina. Al “bip” di conferma aprire il rubinetto e premere il tasto  sul display appare **DECALCIFICAZIONE FASE 04**. A questo punto la macchina provvederà ad eseguire il ciclo di lavaggio delle condutture.
- Non appena il ciclo di lavaggio è ultimato, la macchina si predispose in funzionamento normale.
- Chiudere il rubinetto, riempire il serbatoio dell'acqua e attendere il raggiungimento delle temperature caffè e acqua.
- Dopo aver eseguito due infusioni caffè, la macchina è di nuovo pronta per l'uso.

La casa produttrice non risponde di eventuali danni causati dal non rispetto delle operazioni di decalcificazione.

11 ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

La macchina non si accende.

- Frontale non completamente chiuso.
- Mancanza di energia elettrica.

Non fuoriesce il caffè, o esce gocciolando lentamente.

- Mancanza di acqua nel serbatoio.
- Macinatura troppo fine del caffè.
- Condutture ostruite.

Il caffè fuoriesce troppo velocemente e risulta poco cremoso

- Macinatura troppo grossolana del caffè.
- Caffè troppo vecchio.
- miscela di caffè

Non si forma la schiuma di latte.

- Verificare che il flusso di vapore sia idoneo.

Forte rumore della pompa in erogazione.

- Mancanza acqua nel serbatoio.
- Insufficiente pressione nel portafiltra causa macinatura troppo grossolana.

AUTODIAGNOSI

L'elettronica gestisce e riconosce diversi allarmi e anomalie del funzionamento.

Queste vengono indicate con lampeggio sul display.

1. A macchina spenta:

CHIUDERE RUBINETTO

Soluzione: Chiudere rubinetto.

2. A macchina accesa:

ASSISTENZA TECNICA

Soluzione: Prima di chiamare l'assistenza tecnica provare ad aprire e richiudere la macchina.

3. A macchina accesa:

PRESSIONE ACQUA

Soluzione: Controllare il serbatoio dell'acqua e aprire il rubinetto erogazione acqua, facendo uscire dell'acqua dalla lancia vapore sino a che i simboli smettano di lampeggiare (Ricarica circuito).

4. A macchina accesa:

BLOCCO MACININO

Soluzione: Controllare la presenza di corpi estranei nel macinino (pietre, impurità, corpi estranei, ecc.).

Ruotare la manopola di regolazione della macinatura in senso antiorario (macinatura grossa) sino a fine corsa. Rimuovere eventuali impurità azionando per alcuni secondi il macinino. Regolare di nuovo la macinatura nella posizione precedente.

Per qualsiasi altra anomalia di funzionamento rivolgersi al più vicino centro di assistenza.

12 DATI TECNICI

- Dimensioni esterne: mm H.458 x L.595 x P.320
- Dimensioni incasso: mm H.450 x L.568 x P.315
- Tensione di esercizio 220-240 V~ 50/60Hz, 110V~60Hz
- Pressione pompa 15 bar
- Potenza Pompa: 48 Watt
- Potenza caldaia caffè 1000 Watt
- Potenza caldaia vapore 600 Watt
- Potenza macinino: 100 Watt
- Potenza max: 1.700/1100 Watt
- Capienza serbatoio acqua: ca. 2,5 l.
- Capienza serbatoio caffè: ca. 350 g
- Tempo riscaldamento caldaia caffè circa 2 min
- Peso lordo: kg 36,9
- Peso netto: kg 32,6

CE Questo apparecchio è conforme alla direttive 73/23

- riguardante le normative di sicurezza elettrica EN 60335-1 (ed. 2002 - Sicurezza di apparecchiature Elettrodomestiche e similari) ed EN 60335-2-15 (ed. 2002 - Normative specifiche riguardanti apparecchiature per la preparazione di acqua calda).

- EMC 89/336 e alle relative normative:

55014-1

55014-2

61000-3-2

61000-3-3

13 DISMISSIONE DEGLI ELETTRODOMESTICI



La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente.

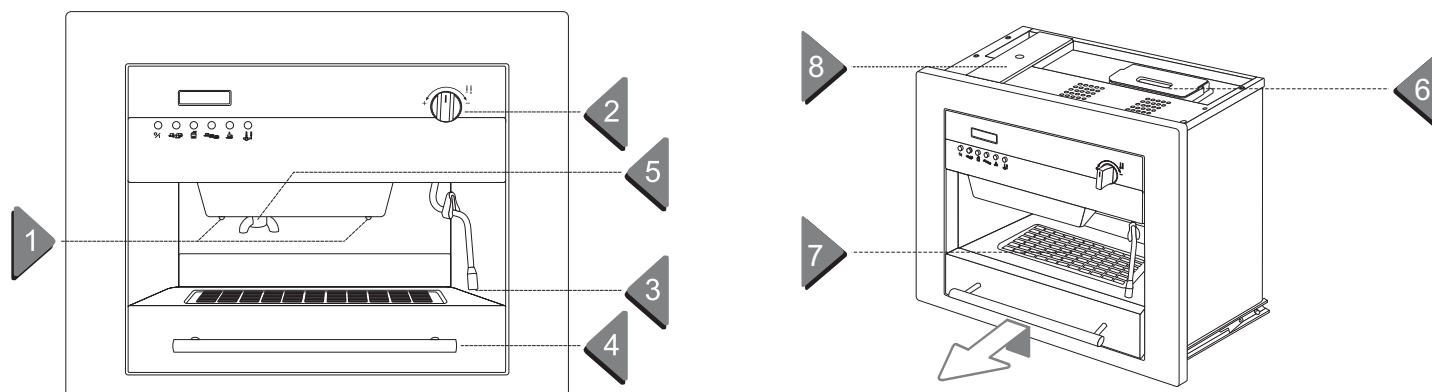
Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.

Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

| | |
|---|--------------|
| 1 MACHINE DESCRIPTION | P. 4 |
| • Front view and overall view | P. 8 |
| • Control buttons and Display panel | P. 8 |
| • Safety instructions and precautions | P. 8 |
| • Correct use | P. 8 |
| • Technical safety | P. 8 |
| • Usage safety | P. 8 |
| 2 OPERATION | P. 12 |
| 3 INSTALLATION | P. 14 |
| 4 IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR FIRST TIME USE! | P. 18 |
| 5 ADDING WATER AND COFFEE | P. 22 |
| • Filling the water tank | P. 22 |
| • Filling the coffee bean container | P. 22 |
| 6 REMOVING COFFEE GROUNDS AND WATER | P. 24 |
| 7 OPERATION AND USE | P. 26 |
| • Switch-on | P. 36 |
| • Setting the grind | P. 36 |
| • Selecting the type of espresso | P. 36 |
| • Adjusting the espresso dose | P. 36 |
| • Setting 1 or 2 coffees | P. 36 |
| 8 PREPARING THE BEVERAGES | P. 36 |
| • Preheating | P. 36 |
| • Preparing espresso | P. 36 |
| • Hot water | P. 36 |
| • Preparing cappuccino | P. 38 |
| 9 CARE AND CLEANING | P. 38 |
| • Water tank | P. 36 |
| • Hot water/steam dispenser | P. 40 |
| 10 DESCALING THE MACHINE | P. 40 |
| 11 TROUBLE-SHOOTING | P. 44 |
| 12 TECHNICAL DATA | P. 48 |
| 13 DISPOSAL OF ELECTRICAL APPLIANCES | P. 50 |

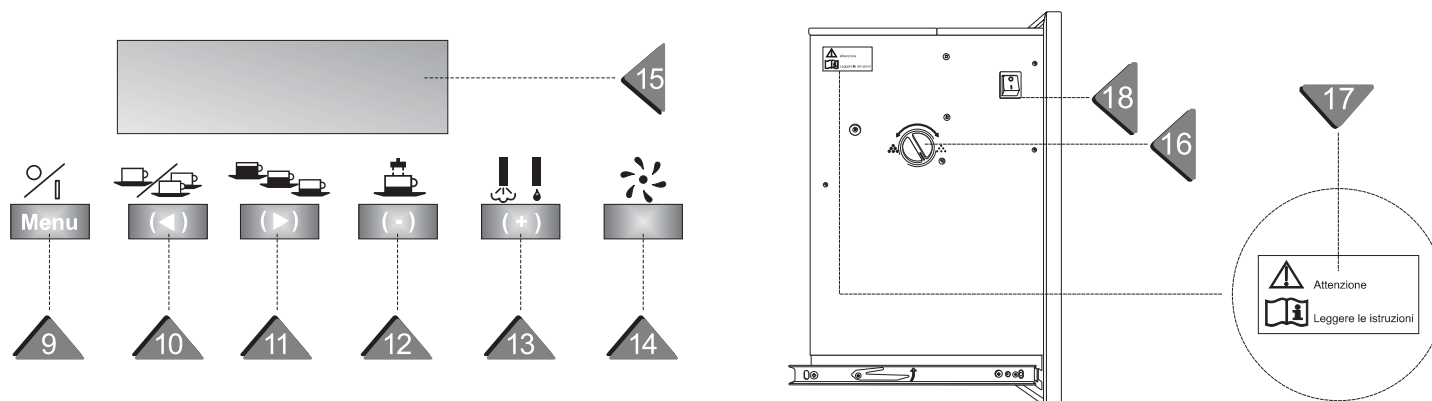
1 MACHINE DESCRIPTION

FRONT AND OVERALL VIEW



- | | |
|--------------------------------|--|
| 01. Lighting | 10. 1 cup/2 cup selector |
| 02. Steam knob | 11. Short, medium, or long coffee selector |
| 03. Hot water/steam dispenser | 12. Coffee dispensing button |
| 04. Drawer handle | 13. Hot water/steam selector |
| 05. Coffee dispenser | 14. "cleaning" button |
| 06. Water tank | 15. Display |
| 07. Drip grille | 16. Grind adjuster |
| 08. Container for coffee beans | 17. Attention |
| 09. On/Off button | 18. Main switch |

CONTROL BUTTONS AND DISPLAY PANEL



IMPORTANT SAFEGUARDS

SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

This machine complies with current safety regulations. Incorrect use of the machine may cause harm.

Read these instructions carefully before using the machine. They contain important information on safety, use and maintenance, to provide protection and to avoid damages to the machine.

- 1 Read all instructions
- 2 Do not touch hot surface, use handles or knobs
- 3 To protect against fire, electrical shock and injury to persons do not immerse cord or plugs in water or other liquid
- 4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 5 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- 6 Do not operate any appliance with damaged cord, plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for inspection, repair or adjustment
- 7 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury
- 8 Do not use outdoors
- 9 Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces
- 10 Do not place on or near a hot gas or electrical 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 off. Then remove plug from wall outlet.
- 12 Do not use appliance for other than intended use
- 13 To reduce the risk of fire, do not place any heating or cooking appliance beneath the appliance
- 14 To reduce the risk of fire, do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance
- 15 To reduce the risk of electrical shock, do not mount over a sink
- 16 To reduce the risk of fire, do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.

CORRECT USE

- This machine is designed solely for preparing espresso, cappuccino, long coffee and for boiling water for tea and other hot drinks.
Other types of use are not permitted and may prove dangerous. The manufacturer will not be held liable for any damage caused by incorrect use of the machine.

TECHNICAL SAFETY

- Before connecting the machine to the electricity supply, check the electrical information (voltage and frequency) on the data sheet with that of the electricity supply thoroughly.
This data should be exactly the same to avoid damaging the machine. In case of doubt, contact a qualified electrician.
- The electrical safety of the machine is only guaranteed if it is connected to a regulation earth wire. It is very important to check this carefully. In case of doubt, have the electricity supply checked by a qualified electrician.
The manufacturer will not be held liable for any harm or damage caused due to a lack or malfunctioning of the earth wire (**e.g. risk of electric shock**).
- Only operate the machine when installed so as to avoid contact with electric parts. For the assembly, dismantling and daily maintenance of the machine, always make sure it is disconnected from the electrical supply.
- The machine should not be connected to the electrical supply with extension cables, as these do not provide the necessary safety for the machine (**e.g. danger of overheating**).

- The machine may also be built into a cabinet (special accessory). It is not suitable for outdoor use. Due to the weight of the machine, the cabinet must be secured firmly to the wall.
- Installation, maintenance and repair works must only be carried out by qualified persons. Any installation, maintenance and repair works carried out incorrectly may cause considerable danger to the user, for which the manufacturer will not assume any liability.
- The machine should only be disconnected from the electrical supply when:
 - The main switch of the electrical supply is disconnected;
 - The fuse for the house electrical supply is removed;
 - The plug to the machine is taken out of the electrical socket.
To disconnect the machine from the electrical supply, unplug without pulling on the cable.

"TO REDUCE THE RISK OF INJURY, DO NOT DRAPE CORD OVER THE COUNTER TOP OR TABLE TOP WHERE IT CAN BE PULLED ON BY CHILDREN OR TRIPPED OVER UNINTENTIONALLY"
POWER CORD HAS TO BE: UL approved, type SJO/SJT 16AWGx3C moulded plug, max length 4-1/2ft (1.4Mt)

- A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripped over a longer cord.
- Longer detachable power-supply cord or extension cord are available and may be used if care is exercised in their use
- If a long detachable power-supply cord or extension cord is used 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.
- If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
- The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled by children or tripped over. An appliance that utilizes a detachable power-supply cord shall be provided with: the appropriate detachable power-supply cord as indicated in supply connections, instructions that advise the consumer that the appropriate detachable power-supply cord is not provided, and specify which detachable power-supply cord or cords are appropriate. If long and short detachable power-supply cords are available, the instructions shall include information regarding the problems attendant with each.
- Under no circumstances should the machine casing be opened. Touching the voltage cables or changing the electrical and mechanical structure may cause danger of electric shock. It may also affect the operation of the machine.
The manufacturer declines all responsibility for persons or property if the above instructions are not observed in full.
- If the machine has to be installed with other appliances, it must be separated from them with a shelf.

USE

Warning! Danger of burning! Liquids leaving the dispensers are boiling!

- Children should only use the machine while under supervision. Children's skin is more sensitive to high temperatures.
They may burn themselves! Remember too that espresso coffee is not a children's drink.
- When using the machine for the first time, rinse the pipes to get rid of any deposits and to ensure hygiene.
- Only fill the water tank with drinking water at room temperature or chilled. Hot or boiling water or any other liquid may damage the operation of the machine. It is advisable to replace the water daily to prevent bacterial growth.
- Only pour coffee beans into the coffee container. If ground coffee is poured into the container, it may damage the grinder.
- Sugar damages the machine!
Do not fill the machine with coffee beans treated with caramel, sugar or similar substances, instant coffee or other substances containing sugar.

- Boiling water and steam may cause burning, so these functions should be performed with the utmost care. Never direct the steam dispenser towards parts of the body. **It may cause burning!**
- Always ensure that the steam selector is disconnected when no steam is required, otherwise, steam may escape unintentionally. It may cause burning!
- The water/steam dispenser gets very hot during use. Only hold the dispenser by the handle. **It may cause burning!**
- Depending on the lime content of the water, the machine should be descaled regularly with a citric acid solution. In areas of very hard water, the water pipes should be descaled more frequently. **The manufacturer will not be held liable for any damage caused by inadequate descaling.** Follow the mixing instructions indicated on the descaling pack. Otherwise, the machine may get damaged.
- Do not lean on the open drawer of the coffee machine, as this may damage the machine.
- If the coffee machine is installed near an oven with a self-cleaning function, disconnect the coffee machine during self-cleaning, otherwise it may get damaged.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its technical service, or by a qualified electrician, in order to prevent any risk.
- All installation, maintenance, and repair operations must be carried out by qualified personnel only. Incorrect installation, maintenance, and repairs may lead to serious dangers to the user, for which the manufacturer declines all responsibility.
- The machine is disconnected from the power mains only when:
 - the main switch of the electrical system is switched off;
 - the fuse of the home electrical system is completely disconnected;
 - the power plug of the machine is completely removed from the electrical outlet.
 To disconnect the machine from the power mains, grasp the plug and remove; do not pull on the power cable.
- Do not open the machine casing for any reason. Touching the voltage cables or modifying the electrical or mechanical structure may lead to electrocution. This could also cause disturbance in the operation of the machine. **The manufacturer declines all responsibility towards persons or things due to failure to observe the instructions above.**
- In the event that the machine has to be installed in combination with another appliance, it must be separated from the other appliance by a solid intermediate shelf.

The manufacturer cannot be held liable for any damage caused by failure to observe the safety instructions and warnings.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This machine complies with the safety regulations currently in force. Incorrect use of the machine may lead to personal injury and damage to objects.

Please read all the instructions carefully before using the machine as they contain important information on safety and the use and maintenance of the machine. This will protect you and prevent damage to the machine.

CORRECT USE

- The machine is designed exclusively for preparing espresso and cappuccino, as well as boiling water for tea and other hot beverages. Other types of use are not permitted and could be dangerous. The manufacturer declines all responsibility for damage caused by improper and/or or incorrect use of the machine.

TECHNICAL SAFETY

- Before connecting the machine to the power mains, check carefully to make sure that the voltage and frequency ratings shown on the rating plate correspond to those of the electrical system. These values must absolutely correspond in order to avoid damage to the machine. In case of doubt, contact a qualified electrician.
- The electrical safety of the machine is guaranteed only if it is connected to a standard earth conductor. It is very important to verify this information with the utmost attention, and in case of doubt have the electrical system checked by a qualified electrician. The manufacturer declines all responsibility for any damage caused to people or things due to the lack or malfunction of the earth conductor (**for example: risk of electrocution**).
- Put the machine into operation only after complete installation in order to avoid contact with the electrical components. Before carrying out assembly, disassembly, or daily maintenance of the machine, always make sure to disconnect the power cable from the electrical outlet.
- The connection of the machine to the power mains must not be made using extension cables, as they do not guarantee the necessary safety of the machine (**for example: risk of overheating**).
- The machine can also be flush-mounted in a wall unit (special accessory). It is not suitable for outdoor use. Considering the heavy weight of the machine, it is essential for the unit to be adequately secured to the adjacent wall.

USAGE SAFETY

Warning! Danger of burning! The liquids that come out of the dispensers are extremely hot!

- Children may access the machine only under adult supervision. Children's skin is more sensitive to high temperatures. **Danger of burning!** Remember, too, that espresso coffee is not a suitable beverage for children.
- The first time the machine is put into operation, it is necessary to rinse the pipes to eliminate any deposits and to ensure hygiene.
- Fill the water tank only with room temperature or cold potable water. Hot or boiling water or any other liquid can damage the operation of the machine. We recommend changing the water daily to prevent the germ proliferation.
- Place only whole coffee beans in the coffee container. Ground coffee poured into the container can damage the operation of the grinder.
- Sugar damages the machine! Never use coffee beans that are treated with caramel, sugar, or other similar substances, instant coffee, or any substances containing sugar.
- Boiling water and steam can cause burning; therefore, please use these functions with the utmost attention. Do not turn the steam dispenser towards any parts of your body. **Danger of burning!**
- Always make sure that the steam selector is disengaged when steam is not needed. Otherwise, steam could be dispensed inadvertently. **Danger of burning!**
- The hot water/steam dispenser becomes very hot during use. Grasp the dispenser only by the coupling. **Danger of burning!**
- Depending on the lime content of the water, the machine should be descaled regularly using a liquid solution of citric acid. In zones where the water is very hard, it will be necessary to descale the water pipes more often. **The manufacturer declines all responsibility for any damage caused by insufficient descaling.** Follow the mixture ratio indicated on the package of the descaling product; otherwise the machine could be damaged.
- Do not put weight on the open door of the coffee machine, as this could damage the machine.

The manufacturer declines all responsibility for any damage caused by failure to follow the safety instructions and precautions.

2 DESCRIPTION AND OPERATION

The coffee machine has two water heaters, one for the water and one for the coffee. This makes it possible to prepare boiling water for tea, or use the steam for cappuccino and prepare the espresso.

Differently from the norm, in this espresso machine the beans can be ground at the moment and only when necessary. This provides the best aroma of the coffee because it is freshly ground.

If the container used, glass or cup, has a smaller volume than the dosage programmed by the machine, coffee dispensing can be interrupted at any time by pressing key "12" (Fig. 1A/B), allowing the user to decide on the preferred dose.

The grinding level can also be set, choosing a coarser or finer grind depending on user preference, by turning the dial situated on the left side of the machine.

The boiling water dispensed is particularly suitable for preparing tea because the temperature is ideal.

The boiling water from the dispenser can also be used for pre-heating the cups.

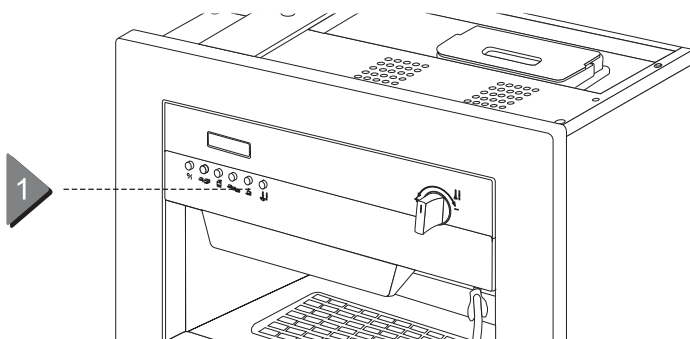


Fig. 1A

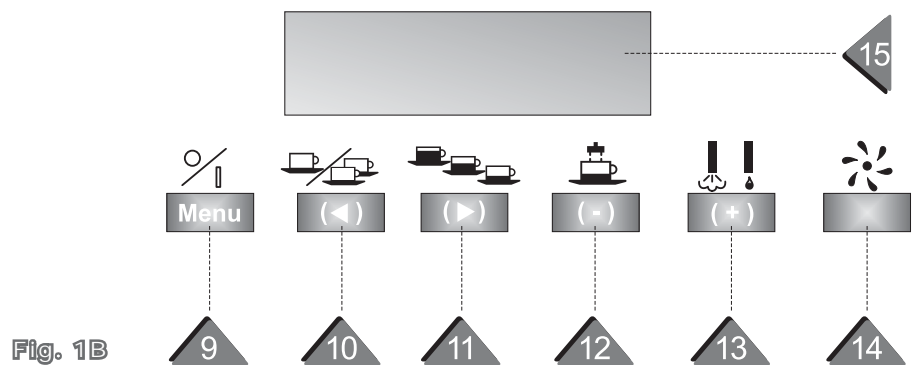


Fig. 1B

3 INSTALLATION

IMPORTANT NOTE:

The installation of the appliance must be carried out exclusively by qualified personnel in compliance with the regulations in force.

Considering the heavy weight of the machine, it is essential that the furniture unit be suitably secured to the wall.

1. Check to make sure that the opening for housing the machine has the correct dimensions (Fig.2A/B).

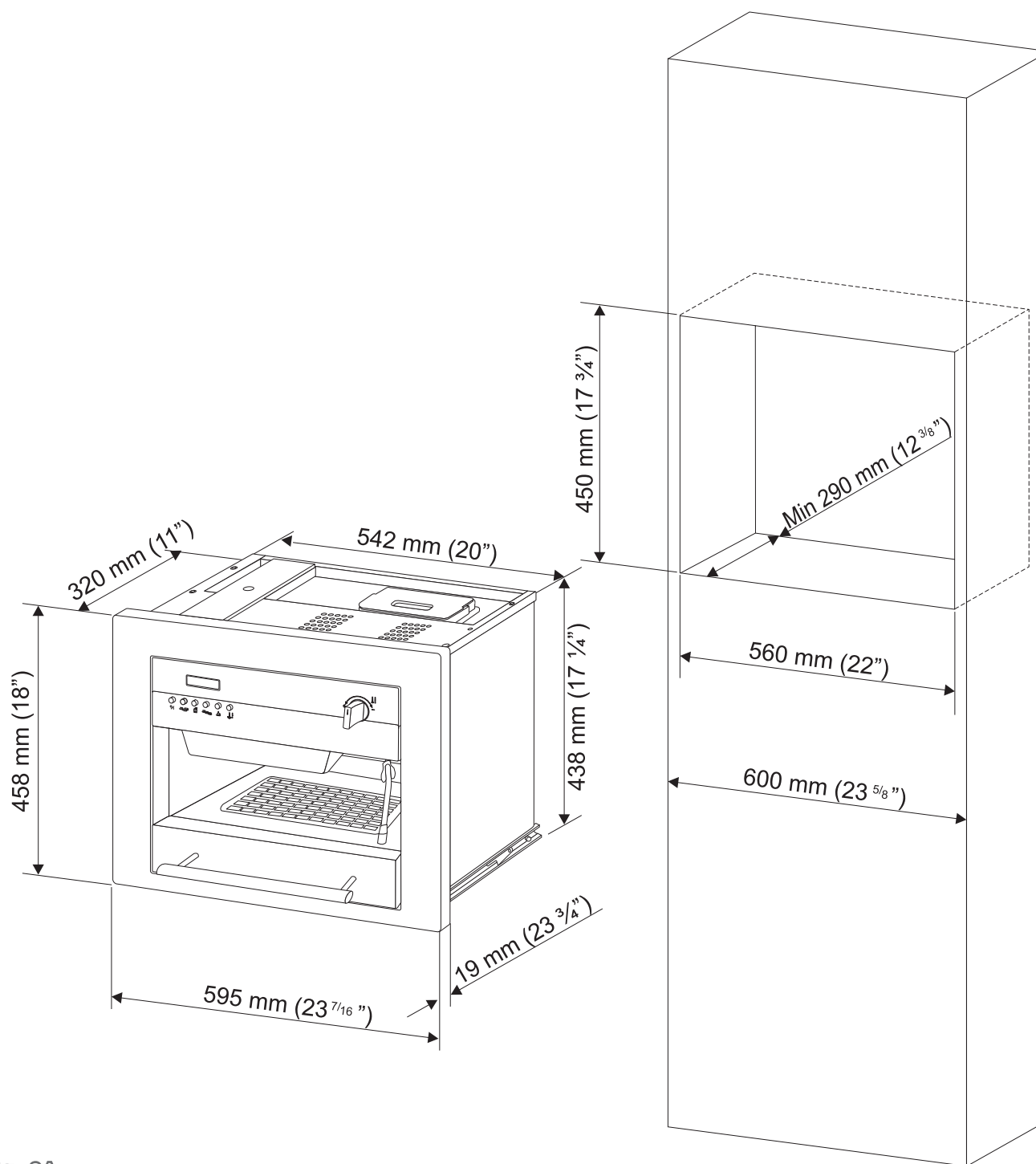


Fig. 2A

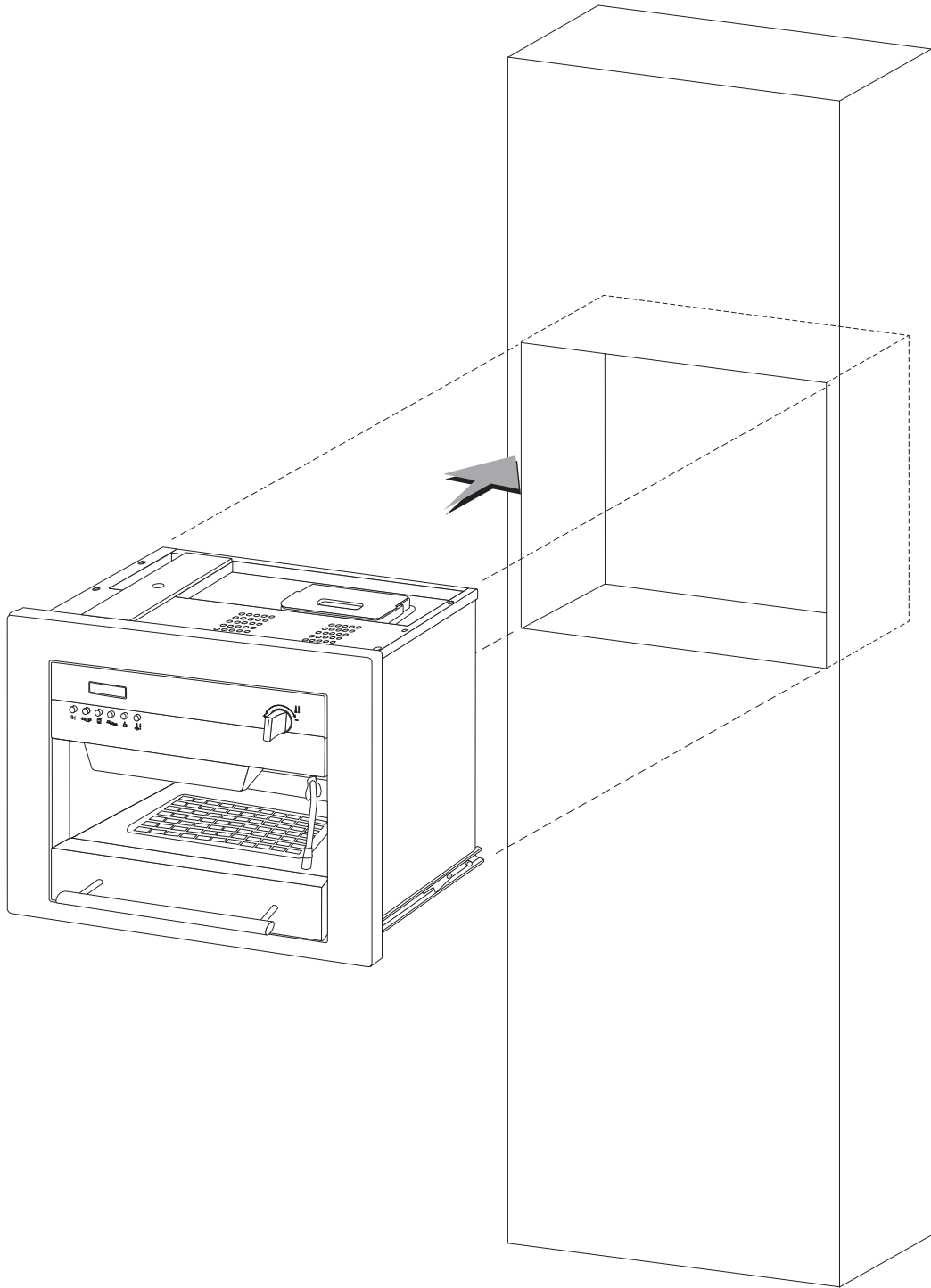


Fig. 2B

2. Remove the machine from the base by unhooking it from the lateral guides using the levers (Fig. 3), raising the lever of the right-hand guide and lowering the lever of the left-hand guide (1).
3. Slide the base of the machine into the unit all the way back (2).
4. Attach the base to the shelf using the 10 holes and the screws provided (Fig.4).
Note : If the sides of the base are not flush with the sides of the unit, use the shims provided (3).
5. Close the machine guides all the way.
6. Connect the plug to the power outlet following the safety regulations in force. Important : The power outlet must be accessible after the machine has been installed.

7. Insert the machine in the unit, taking care that the machine guides are correctly inserted in the guides on the base, and slide the machine in leaving the necessary space for reaching and connecting the power plug.
8. Close the machine by sliding it all the way back.
9. Fill the water tank and the coffee container.
10. Supply power to the machine using the main switch situated on the left side of the machine (page 4 Fig. 17)

The manufacturer declines any responsibility towards persons or objects, as well as for the proper operation of the machine, due to failure to follow the instructions given above.

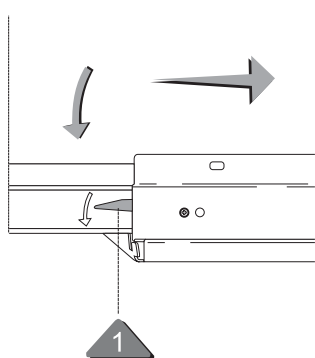


Fig. 3

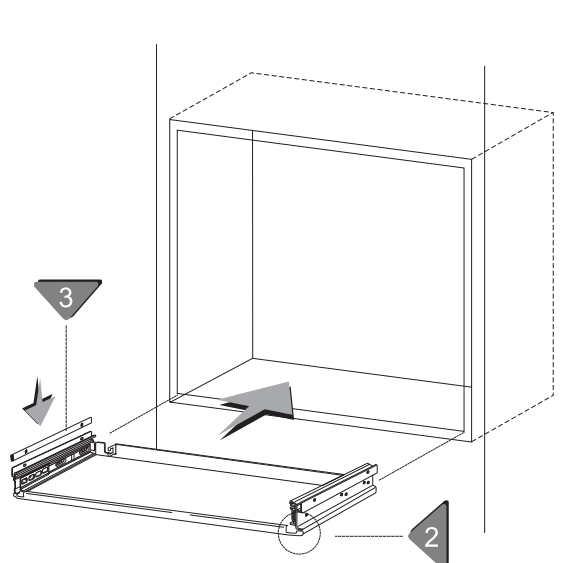


Fig. 3

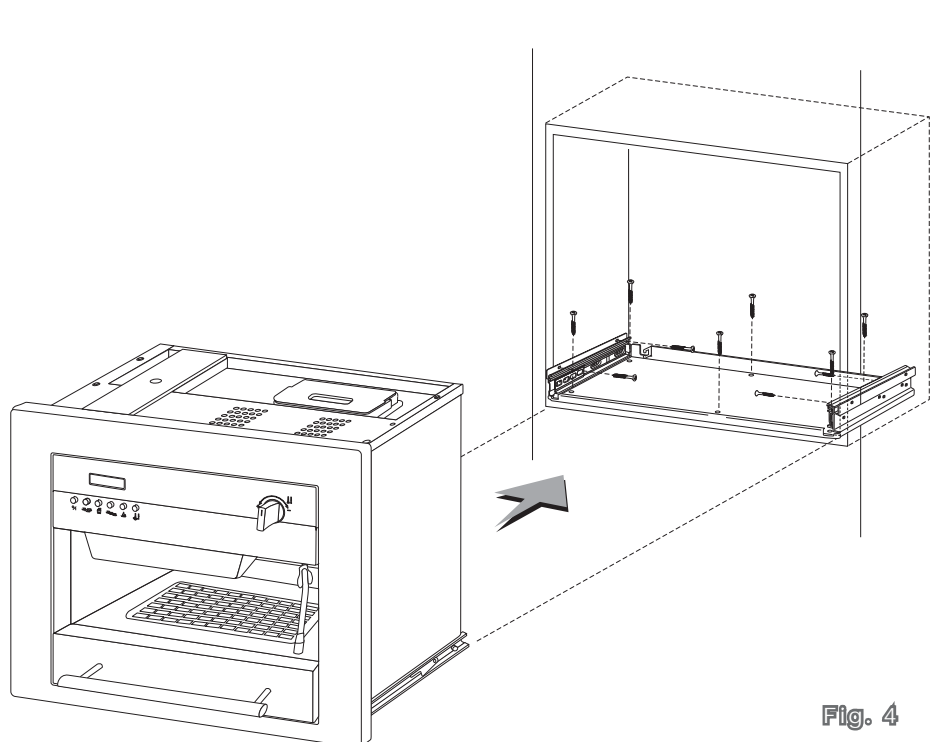


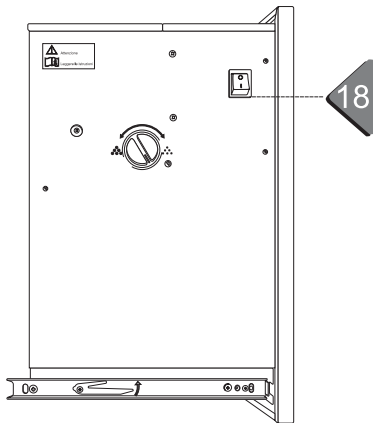
Fig. 4


4 IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR FIRST TIME USE!

Instructions additional to the instruction booklet, which must be read prior to using the machine.

The manufacturer declines all responsibility for damage caused by improper or incorrect use and failure to follow the instructions provided in the instruction booklet and given here below.

1. Extract the machine by lifting the handle of the drawer and pulling it towards you.
2. Fill the water tank and the coffee container following the instructions on pages 22 and 23 of the instruction booklet.
3. Supply power to the machine using the main switch (17) located in the upper part of the left side of the machine.
4. Close the machine.



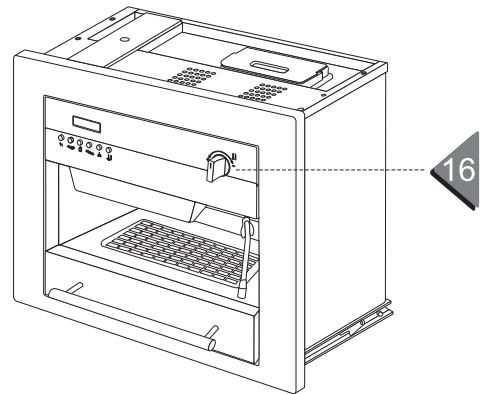
5. Switch on the machine using the key  Menu

| | |
|--------|---------|
| COFFEE | 1 SHORT |
| WATER | |

6. The machine will automatically fill the water circuits. During filling you will hear a sound intermittently for several seconds.

| | |
|--------|---------|
| COFFEE | 1 SHORT |
| WATER | |

8. Dispense 2 coffees to fill the grinder and the water system.
9. The machine is now ready for use.



5 ADDING WATER AND COFFEE BEANS IN THE RESPECTIVE CONTAINERS

FILLING THE WATER TANK

The water tank needs to be refilled when the display shows:

| | |
|--------|-----|
| COFFEE | |
| WATER | LOW |

To ensure the best result in making espresso, in addition to using good quality coffee, it is also essential to use good water. We therefore recommend emptying the water tank frequently and refilling it with fresh water. Avoid leaving the water in the tank for excessively long periods.

IMPORTANT: Use only cold potable water with hardness less than 7°F.

- Open the machine by raising the drawer handle and pulling outward.
- Fill the tank up to 4 cm (1 9/16 inches) from the top.
- Close the machine.

N.B. When the water tank is almost empty, the message " WATER LOW " will appear on the display panel

Note: The tank can be removed for cleaning.

FILLING THE COFFEE BEAN CONTAINER

The coffee bean container needs to be refilled when the display shows:

| | |
|--------|-----|
| COFFEE | LOW |
| WATER | |

Fill the coffee bean container using only beans for espresso coffee.

Any other substance, including ground coffee, can damage the coffee grinder.

Do not use beans treated with caramel, sugar, or similar substances, instant coffee, or any beverage containing sugar. Sugar can damage the machine.

- Open the machine by raising the drawer handle and pulling outward.
- Remove the lid of the coffee bean container.
- Fill the container with beans up to 2 cm (3/4 inches) from the top.
- Put the lid back on the container.
- Close the machine.


6 REMOVING COFFEE GROUNDS AND WATER

After twenty coffees have been made, the message "COFFEE GROUNDS" will appear on the display.

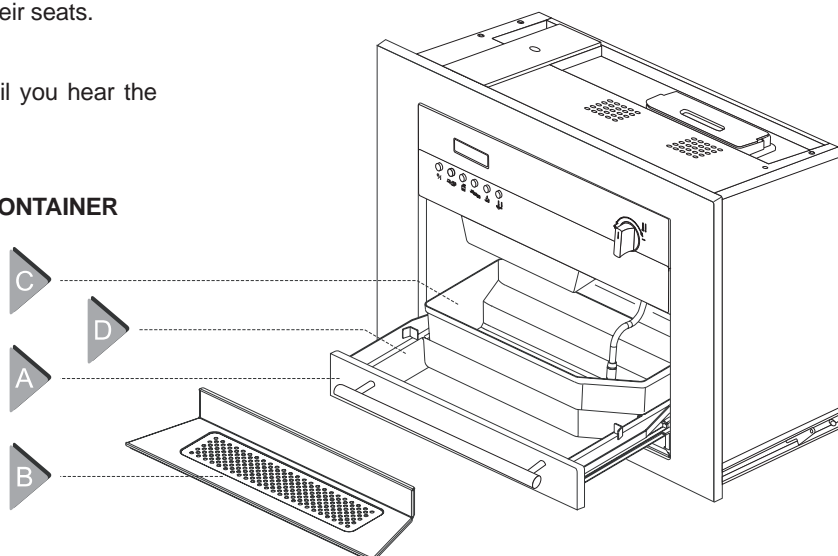
The container should be emptied. After this message appears, the machine will allow 5 more coffees to be prepared and then it stops.

IMPORTANT:

The container must be emptied regularly to prevent the formation of mould and bacteria.

1. Open the drawer **A**.
2. Remove the grille **B**.
3. Extract and empty the coffee grounds container **C** and the water container **D**.
4. Place the two containers and the grille back in their seats.
5. Close the drawer.
6. Press the key  for about 3 seconds until you hear the beep of confirmation.
Now the machine is ready for use again.

IMPORTANT: ALWAYS EMPTY THE GROUNDS CONTAINER



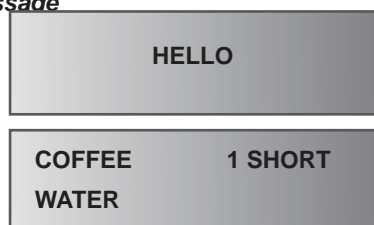
7 OPERATION AND USE

SWITCH-ON

Switch the machine on using the key .

After a few seconds, the following message appears on the display panel:

Welcome message




During the heating phase, the words COFFEE and WATER flash. The machine is ready for use only when they have stopped flashing.

The display also shows the type of coffee selected (short/medium/long) as well as the choice of making one or two coffees at the same time.



PROGRAMMING THE MACHINE

Various functions can be adjusted and programmed, as indicated

below:

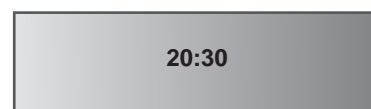
To enter programming mode, with the machine off press the key  for 3 seconds until the display panel shows:






Use the keys   to select the functions to be programmed, which are, in order of appearance:





Pressing the key  the display panel shows:




Use the keys   to set the hour. Initially the two digits related to the hour flash.



After setting the hour, press the key 


The two digits related to the minutes flash. Set the minutes by pressing the keys  

AUTOMATIC SWITCH-ON


Press the key  and the display panel shows:

AUTO ON
07.30



Use the keys   to set the time you want the machine to switch on automatically.

Automatic switch-on can be activated or de-activated by pressing the key  (with the machine off). The display will show an * next to the time


AUTOMATIC SWITCH-OFF

Press the key  and the display panel shows:



AUTO OFF
22.10

Use the keys   to set the time you want the machine to switch off automatically.


AUTO SHUT DOWN

Press the key  and the display panel shows:



AUTO SHUT DOWN
15min

Use the keys   to set the minutes (15-30-45-60-75-90 min) after which the machine switches off automatically. 0=OFF.


ENERGY SAVINGS

Press the key  and the display panel shows:


ENERGY SAVINGS
15min

Use the keys   to set the minutes (15,30,45,60,75,90 min) after which the machine goes into "energy savings" mode. In this phase, the temperature of the water heater is lowered to



reduce consumption.

Press the key  to restore the machine to a ready status quickly.

DISPLAY LANGUAGE

Press the key  and the display panel shows:



DISPLAY
ITALIANO

Use the keys   to select the desired language. Available languages are English, Spanish, Italian, French and German.

WATER HARDNESS

Press the key  the display panel shows:

WATER HARDNESS
00°dh


Use the keys   to set the hardness of the water after using the special measuring kit to establish the correct number (0,5,10,15,20,25°dh) to be entered. (1°dh=1.786°F=1.250°e=17.86ppm=0.1786mmol/l)

DESCALING

DESCALING
20Lt 50%

The display shows the number of litres of water that have been dispensed and the theoretical level of lime scale build-up expressed as a percentage (100% indicates that you need to carry out descaling). This parameter is calculated based on the water hardness and the number of litres of water dispensed. The lime scale indicator will reset after a descaling cycle has been carried out.


COFFEE COUNTER

Press the key  and the display panel shows:



COFFEE
2240

The display indicates the number of coffees that have been made since the first use. This number is not resettable.


GROUND COFFEE QUANTITY

Press the key  and the display panel shows:



GROUND COFFEE
0

Using the keys   you can change and set the quantity of ground coffee to make the flavour of the coffee the desired strength. The scale of variation ranges from -5 to +5 (0.1 sec.). The 0 position corresponds to the optimal factory setting.


COFFEE TEMPERATURE

Press the key  and the display panel shows:



COFFEE TEMPERATURE
0

Using the keys   you can change and set the temperature of the coffee. The scale of variation ranges from 14° to +50° F. The 0 position corresponds to the optimal factory setting.


HOT WATER TEMPERATURE

Press the key  and the display panel shows:



WATER TEMPERATURE
0

Using the keys   you can change and set the temperature of the hot water. The scale of variation ranges from 14° to +50° F. The 0 position corresponds to the optimal factory setting.

STEAM TEMPERATURE

Press the key  and the display panel shows:

STEAM TEMPERATURE
0

Using the keys   you can change and set the temperature of the steam. The scale of variation ranges 14° to +50° F. The 0 position corresponds to the optimal factory setting.

Press the key  to exit the programming function.

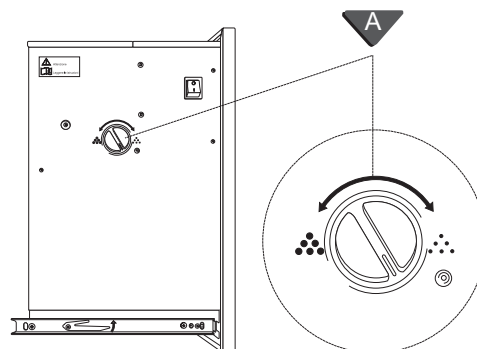
SETTING THE GRIND

A number of factors help you to understand whether the grinding level needs to be adjusted:

- If the coffee is dispensed too quickly, this means that the beans have been ground too coarsely.
- If the coffee comes out in slow drips, this means that the beans have been ground too finely. A very important factor for ensuring a good coffee is the right setting for the grinding level, which is factory-set but can also be modified as follows:
- Open the machine.
- Carefully turn the dial located on the left side of the machine "A" (Fig.5).


Turning the dial clockwise produces a finer grind; turning it anti-clockwise produces a coarser grind.

Note: Turn the dial min. 3 complete turns, clockwise or anti-clockwise, to obtain a change in the degree of grinding, finer or coarser.



IMPORTANT !! After setting the new grind, it is necessary to dispense at least 2 coffees.


SELECTING THE TYPE OF ESPRESSO

Using the key  you can select from among the following types of espresso dose:

SHORT
NORMAL
LONG



ADJUSTING THE ESPRESSO DOSE

To change and memorize the quantity of coffee, proceed as follows:

- During the infusion, press and hold the key  until the desired quantity (coffee dose) is reached. The display shows the message "MEMO ?"

COFFEE **1 SHORT**
WATER **MEMO ?**

If you want to memorize the dosage of coffee just made, proceed as follows:

- To memorize, as soon as the infusion is finished, use the key  to select the type of coffee (short, medium, or long) on which to memorise the new setting.
- Press and hold the key  again until you hear the beep of confirmation.

Now the new quantity of coffee is memorized and associated with the type of coffee selected.

SETTING 1 OR 2 COFFEES


With this machine you can prepare a single coffee or 2 coffees simultaneously.

Make your selection using the key 


8 PREPARING THE BEVERAGES

CLEANING


Before or after a long period of inactivity, it is recommended to carry out a washing cycle on the unit.

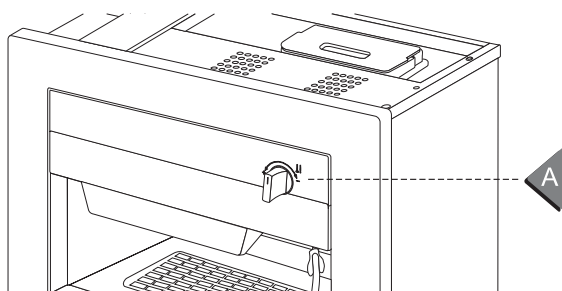
- Press the key  for 2 seconds. The machine carries out a washing cycle on the unit by passing only water through the circuit.

PREPARING ESPRESSO


- Position the cup or cups under the dispenser spout.
- Make sure that the word "COFFEE" has stopped flashing, which means water temperature reached.
- Press the key  to start the dispensing. Dispensing stops automatically, but it can also be stopped beforehand by pressing the same key again.

HOT WATER

- Switch on the water heater for preparing hot water using the key  and wait till the word "WATER" has stopped flashing.
- Position the cup or other container under the nozzle.
- Turn the knob of tap "A" (Fig.7) anti-clockwise to dispense the hot water.



PREPARING CAPPUCCINO

- Select the steam function using the key .
- Wait till the word "STEAM" stops flashing on the display.
- Before positioning the container under the steam nozzle, turn the dial "A" (Fig.7) clockwise to flush out the water remaining in the pipes.
- Prepare a medium coffee in a cappuccino cup.
- Fill the 50 cl jug milk with about 10 cl of milk. This is the quantity for preparing one cappuccino. We recommend preparing frothed milk for one cappuccino at a time.
- Introduce the steam nozzle into the milk container so that the spout is positioned on the bottom of the container (Fig. 7A).
- Turn the steam dial anti-clockwise to release the steam and heat the milk for a few seconds.
- **Important: Do not heat the milk excessively. Overheated milk no longer produces froth.**
- After a few seconds, position the spout of the nozzle at the surface of the milk (Fig. 7B).
- When the desired froth is obtained, close the steam tap.
- Pour the milk delicately into the cup previously filled with coffee.

N.B.: If the machine is switched off with the steam or water function activated, this function remains in memory when it is switched back on the next time.



9 CARE AND CLEANING

The appliance must not be immersed in water or other liquids for cleaning.

Let the coffee machine cool down before proceeding with cleaning.

Danger of burning !

Do not use steam appliances for cleaning the machine.

Do not use any detergent substances containing soda, acids, or chlorides! These substances will ruin the surface of the machine.

Regular cleaning guarantees the efficient operation and long life of your espresso coffee machine.

Remove the grille and tray from the machine and clean both the front panel and the inside compartments with a soft sponge dampened with a sanitising detergent solution.

Dry with a soft cloth to avoid scratching.

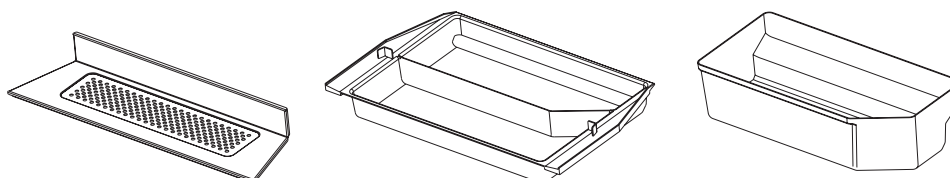
WATER TANK

It is preferable to empty the water tank daily and refill it, when possible just before preparing coffee, with cold potable water.

Wash the water tank by hand using a sanitising detergent solution.

HOT WATER/STEAM DISPENSER

Clean the hot water/steam dispenser with a soft sponge using only water, preferably hot water. To remove any incrustations, we recommend washing the components in the dishwasher. The steam spout can be unscrewed for washing in the dishwasher. When it is used for frothing milk, it is advisable to release some steam first to flush out any remaining residues of milk or froth.



10 DESCALING THE MACHINE


When the message “DESCALING” appears on the display with the machine off, it is time to descale your machine using specific products that are appropriate for coffee machines.



Attention – Very Important!




Do not use lemon-based products for descaling. These products contain citric acid, which in contact with calcium at high temperatures forms a chemical reaction, creating calcium citrate that could lead to the total obstruction of the water circuits.

Proceed as follows:

Open the drawer and remove the water from the tray and any coffee grounds from the container. Re-close the drawer without replacing the grille, and position the steam nozzle so that the water that comes out of it falls into the tray.

- Switch on the machine and wait till the words WATER and STEAM have stopped flashing.
- Switch off the machine and go into programming mode by pressing the key  until the display shows “PROGRAMMING”.

- Select the descaling function using the keys  and  and “DESCALING” appears on the display panel.

- Press and hold the two keys   together and then press .

- The machine prepares for descaling. When you hear the beep of confirmation, the message **DESCALING STAGE 01** appears on the display.

DESCALING STAGE 01: Fill the tank halfway full with the descaling product then press button

DESCALING STAGE 02: open the steam tap

DESCALING STAGE 03: machine starts to delivery water from nozzles

DESCALING STAGE 04: refill water tank with fresh water, Press button

DESCALING STAGE 05: machine starts cleaning cycle

Close the steam tap. Fill the water tank, and wait for the coffee and water temperatures to be reached. The machine is ready for normal operation.

The manufacturer declines all responsibility for any damage caused by failure to carry out descaling.

IMPORTANT: machine provided with direct water supply must be plumbed according to regional rules, with main tap, retaining valve, 150micron filter.

11 TROUBLE-SHOOTING

The machine does not switch on.

- Front panel not completely closed.
- No electricity.

The coffee does not come out or only comes out in slow drips.

- Lack of water in the tank.
- Coffee grind too fine.
- Coffee Machine pipes obstructed.

The coffee comes out too fast and is not creamy.

- Coffee grind too coarse.
- Coffee too old.
- Coffee blend.

The milk froth does not form.

- Check that the flow of steam is suitable.

Loud noise of the pump when dispensing.

- Lack of water in the tank.
- Insufficient pressure in the filter holder due to a coarse grind.

AUTO-DIAGNOSTICS

The electronic circuits manage and recognize various alarms and operating anomalies.

These are indicated as flashing on the display panel

1. With the machine off:

CLOSE TAP

Solution: Close the tap.

2. With the machine on:

Solution: Before calling in the technical service, try opening and re-closing the machine.

3. With the machine on:

Solution: Check the water tank and open the water dispensing tap, letting water out from the steam nozzle until the symbol stops flashing (circuit refill).

4. With the machine on:

Solution: Check for the presence of foreign bodies in the grinder (stones, impurities, other foreign bodies).

Turn the grind adjustment knob anti-clockwise (coarse grind) all the way. Remove any impurities by running the grinder for a few seconds. Then re-adjust the grind to the previous position.

For any other operating anomaly, contact your nearest service center.

12 TECHNICAL DATA

- External dimensions: H.458 x L.595 x D.320 mm
- Flush-mount dimensions: H.450 x L.568 x D.315 mm
- Operating voltage: 220-240 V~ 50/60Hz, 110V~60Hz
- Pump pressure: 15 bar
- Pump power: 48 W
- Coffee water heater power: 1000 W
- Steam water heater power: 600 W
- Grinder power: 100 W
- Max power: 1700/1100 W
- Water tank capacity: approx. 2.5 l
- Coffee tank capacity: approx. 350 g
- Coffee water heater heating time: approx. 2 min.
- Gross weight: 36.9 kg
- Net weight: 32.6 kg

CE This appliance complies with Directive 73/23

- regarding electrical safety standards EN 60335-1 (ed. 2002 – Safety of household and similar electrical appliances) and EN 60335-2-15 (ed. 2002 – Particular requirements for appliances for heating liquids).

• EMC 89/336 and the respective standards:

55014-1

55014-2

61000-3-2

61000-3-3

13 DISPOSAL OF ELECTRICAL APPLIANCES



European Directive 2002/96/CE on electrical waste and electronic equipment (WEEE) requires that electrical appliances not be disposed of as unsorted municipal waste. Used appliances must be collected separately to optimize the reclamation or recycling of the component materials and prevent potential harm to human health and to the environment.

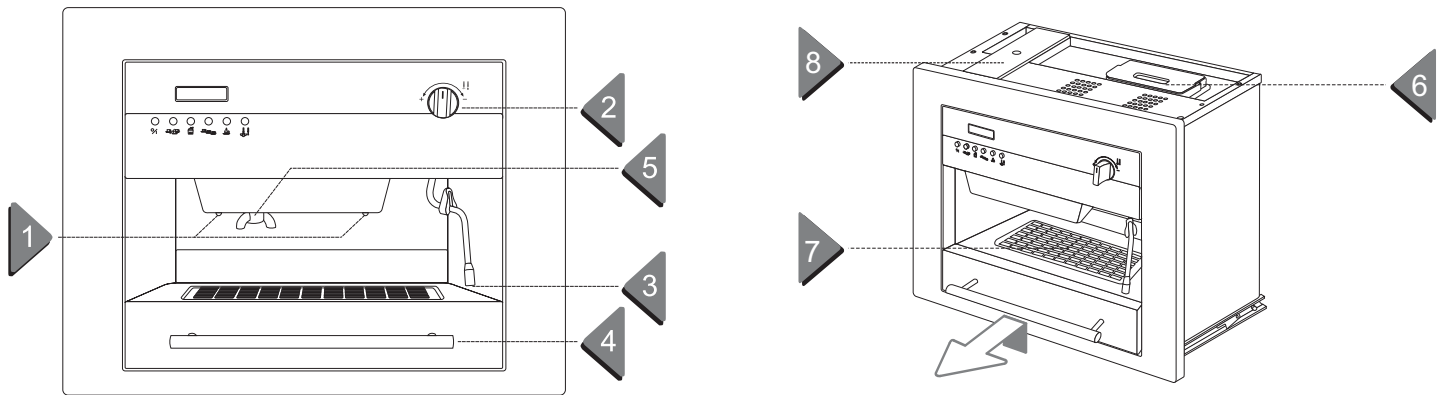
The symbol of the cancelled garbage bin is displayed on all these products to remind users of the obligation of separate collection.

For further information on the correct disposal of electrical appliances, please contact your local authorities or the retailer.

| | | |
|--|--|-----------------|
| INDEX | 1 BESCHREIBUNG DER MASCHINE | Seite 4 |
| | • Frontal und Gesamtansicht | Seite 4 |
| | • Seitenansicht und Befehle | Seite 4 |
| | • Sicherheitsanweisungen und Warnungen | Seite 6 |
| | • Bestimmungsgemäße Benutzung | Seite 6 |
| | • Technische Sicherheit | Seite 6 |
| | • Gebrauch | Seite 8 |
| | 2 FUNKTION | Seite 12 |
| | 3 INSTALLATION | Seite 14 |
| | 4 WICHTIGE ANWEISUNGEN FÜR DEN ERSTEN GEBRAUCH! | Seite 18 |
| | 5 EINFÜLLEN VON WASSER UND KAFFEE | Seite 22 |
| | • Wassertank füllen | Seite 22 |
| | • Den Behälter mit Kaffeebohnen füllen | Seite 22 |
| 6 ENTFERNUNG DES KAFFEESATZES UND DES WASSERS | Seite 24 | |
| 7 FUNKTION UND GEBRAUCH | Seite 26 | |
| • Einschalten | Seite 26 | |
| • Mahl-Einstellung | Seite 32 | |
| • Wahl der Kaffeesorte | Seite 34 | |
| • Regulierung der Kaffeemenge | Seite 34 | |
| • 1 oder 2 Tassen Kaffee Einstellung | Seite 36 | |
| 8 VORBEREITUNG DES GETRÄNKES | Seite 36 | |
| • Vorwärmen | Seite 36 | |
| • Den Kaffee zubereiten | Seite 36 | |
| • Heißes Wasser | Seite 36 | |
| • Einen Cappuccino zubereiten | Seite 38 | |
| 9 PFLEGE UND REINIGUNG | Seite 38 | |
| • Wassertank | Seite 40 | |
| • Heißwasserspender oder Dampf | Seite 40 | |
| 10 ENTKALKUNG DER MASCHINE | Seite 40 | |
| 11 FUNKTIONSSTÖRUNGEN | Seite 44 | |
| 12 TECHNISCHE DATEN | Seite 48 | |
| 13 ENTSORGUNG DES GERÄTES | Seite 50 | |

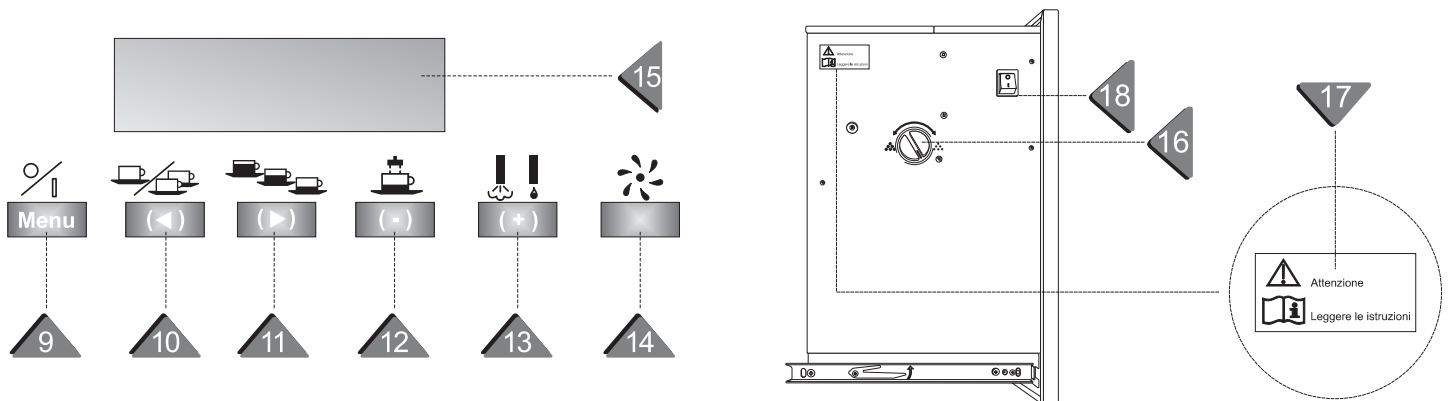
1 BESCHREIBUNG DER MASCHINE

FRONTAL UND GESAMTANSICHT



- | | |
|--|--|
| 01. Beleuchtung | 14. Taste "I" |
| 02. Dampfdrehknopf | 15. Display |
| 03. Heiß Wasser / Dampf Spender | 16. Mühlggradregulierung |
| 04. Ladengriff | 17. Achtung |
| 05. Kaffeedüse | 18. Hauptschalter |
| 06. Wassertank | 10. Selettore 1 tazza o 2 tazze |
| 07. Abtropfgitter | 11. Selettore caffè ristretto, medio o lungo |
| 08. Kaffeebohnenbehälter | 12. Tasto erogazione caffè |
| 09. Ein-, und Ausschalter | 13. Selettore acqua calda/vapore |
| 10. Wählschalter 1 oder 2 Tasten | 14. Tasto "i" |
| 11. Wählschalter Caffè ristretto (starker Espresso), mittlerer oder langer | 15. Display |
| 12. Kaffeeausgabetaste | 16. Regolazione grado di macinatura |
| 13. Heiß Wasser / Dampf Wähltaste | 17. Attenzione |
| | 18. Interruttore generale |

SEITENANSICHT UND BEFEHLE



SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN

Diese Maschine entspricht den geltenden Sicherheitsrichtlinien. Der Nicht-Korrekte Umgang mit der Maschine kann zu Schäden an Personen und Gegenständen führen

Bevor Sie diese Maschine benutzen, lesen Sie aufmerksam diese Bedienungsanleitung durch, sie enthält wichtige Hinweise bezüglich ihrer Sicherheit, ihrem Gebrauch und ihrer Wartung. Auf diese Weise schützen Sie sich selbst und vermeiden eine Beschädigung der Maschine.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE BENUTZUNG

- Diese Maschine ist ausschließlich zur Zubereitung von Caffè Espresso, Cappuccino und "Caffè Lungo" (Gestreckter Espresso) vorgesehen, sowie zur Zubereitung von heißem Wasser für Tee und anderen heißen Getränken.

Eine hiervon abweichende Benutzung ist nicht erlaubt und könnte gefährlich sein. Der Hersteller sieht sich nicht für Schäden verantwortlich, die durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung und / oder nicht korrekten Gebrauch der Maschine entstanden sind.

TECHNISCHE SICHERHEIT

- Bevor Sie die Maschine an das elektrische Netz anschließen, stellen Sie sicher, dass die Verbindungsdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild, mit denen ihres Netzanschlusses übereinstimmen.

Diese müssen übereinstimmen um Schäden an der Maschine zu vermeiden. Sollten Sie Zweifel haben, wenden Sie sich an einen Fachmann.

- Die Sicherheit der Maschine kann nur garantiert werden, wenn diese über eine ordnungsgemäße Erdung verfügt. Es ist äußerst wichtig diese Grundvoraussetzungen zu überprüfen, sollten Sie Zweifel haben, lassen Sie ihren Netzanschluss von einem Fachmann überprüfen. Der Hersteller kann nicht für Schäden an Personen oder Gegenständen in Verantwortung gezogen werden, die durch Fehlen oder Fehlfunktionen der Erdung entstehen (**z.B. Risiko einer tödlichen Starkstromverletzung**).
- Nehmen Sie die Maschine nur nach Einbau in Betrieb, um einen Kontakt mit den elektrischen Bestandteilen zu vermeiden. Bei Montage, Demontage und der täglichen Wartung der Maschine, muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel vom Netzanschluss abgezogen wurde.
- Die Maschine darf nicht über Verlängerungsleitungen an die Netzversorgung angeschlossen werden. Diese können nicht die nötige Sicherheit der Maschine garantieren (**z.B. Überhitzungsgefahr**).
- Die Maschine kann auch in einen Schrank eingebaut werden (Spezialzubehör); sie eignet sich nicht zum Gebrauch im Freien. Auf Grund des hohen Gewichts der Maschine, ist es unvermeidlich, diese auf geeignete Weise an der Wand zu befestigen.
- Sollte das Anschlusskabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst ersetzt werden, auf alle Fälle aber von einem Fachmann um Risiken vorzulegen.
- Installation, Wartung und Reparaturen, dürfen ausschließlich von Fachleuten ausgeführt werden. Sollten Installation, Wartung oder Reparaturen nicht korrekt ausgeführt werden, kann der Benutzer Gefahren ausgesetzt werden, für die der Hersteller keine Verantwortung übernimmt.
- Die Maschine ist nur vom elektrischen Netz abgetrennt, wenn:
 - wenn der Hauptschalter der Anlage nicht eingefügt ist,
 - wenn die Sicherung der elektrischen Anlage komplett herausgeschraubt wurde,
 - wenn der Versorgungs-Stecker der Maschine aus dem Netzanschluss gezogen wurde.

Um die Maschine von der elektrischen Versorgung abzutrennen, ziehen Sie am Stecker und nicht am Stromkabel.

- Öffne Sie auf keinen Fall das Gehäuse der Maschine. Berührt man die Spannungskabel, oder führt man Veränderungen an der elektrischen oder mechanischen Struktur aus, besteht die Gefahr eines Stromschlags. Darüber hinaus könnte es zu Funktionsstörungen der Maschine kommen. **Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden an Personen oder Gegenständen ab, die durch Nichtbeachtung der eben aufgeführten Warnungen, entstanden sind.**
- Sollte man in der Einbaufäche der Maschine, auch ein anderes Elektrogerät unterbringen müssen, müssen die Geräte durch einen Einlegeboden getrennt werden.

GEBRAUCH

Achtung! Verbrennungsgefahr! Die Flüssigkeiten die aus der Austrittsdüse austreten, sind kochend heiß!

- Kinder dürfen sich der Maschine nur unter Aufsicht nähern. Kinderhaut reagiert besonders empfindlich bei Kontakt mit hohen Temperaturen. **Verbrennungsgefahr!** Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass Kaffee, kein für Kinder geeignetes Getränk ist.
- Bei der ersten Inbetriebnahme der Maschine, müssen die Leitungen gespült werden, um eventuell vorhandene Verkrustungen in den Rohren zu entfernen und natürlich auch aus Hygienegründen.
- Füllen Sie den Wassertank nur mit kaltem, oder auf Raumtemperatur erwärmten Wasser. Heißes oder kochendes Wasser, sowie andere Flüssigkeiten können den Betrieb der Maschine schädigen. Es ist ratsam, das Wasser täglich auszuwechseln, um die Entstehung von Keimen zu verhindern.
- Füllen Sie den Kaffeebehälter nur mit Kaffeebohnen. Sollte gemahlener Kaffee in den Behälter gefüllt werden, kann dieser die Funktion der Mühle beschädigen,
- Zucker beschädigt die Maschine!
Füllen Sie die Maschine weder mit Kaffeebohnen, die mit Karamell, Zucker oder ähnlichen behandelt wurden, noch mit Instantkaffee, oder anderen Substanzen die Zucker enthalten.
- Kochendes Wasser und Dampf können Verbrennungen hervorrufen, wir raten Ihnen diese Funktionen unter höchster Vorsicht zu benutzen. Richten Sie die Dampf-Austrittsdüse niemals in Richtung des menschlichen Körpers. **Verbrennungsgefahr!**
- Stellen Sie sicher, dass der Dampfwehlschalter nicht eingefügt ist, wenn Sie diesen nicht benutzen. Sollte er eingefügt sein, könnte plötzlich ungewollt Dampf austreten. **Verbrennungsgefahr!**
- Die Wasser-/ Dampfduße wird während des Gebrauchs sehr heiß. Greifen Sie die Düse nur am Griff. **Verbrennungsgefahr!**
- Je nach Kalkgehalt des Wassers, muss die Maschine regelmäßig, mit Zitronensäurelösung entkalkt werden. In Gebieten in denen das Wasser sehr hart ist, muss die Entkalkung der Wasserleitungen mit häufiger Regelmäßigkeit ausgeführt werden. **Der Hersteller ist nicht für Schäden verantwortlich, die durch Nichtgenügende Entkalkung entstanden sind.** Halten Sie sich an die Mischverhältnisse, die auf dem Entkalkungsmittel angegeben sind. Sollten Sie dies nicht tun, könnte die Maschine beschädigt werden.
- Hängen Sie sich nicht an die offene Klappe der Kaffeemaschine. Die Maschine könnte beschädigt werden.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch die Nichtbeachtung der Sicherheits-, und Warnhinweise entstanden sind.

2 BESCHREIBUNG UND FUNKTION

Die Kaffeemaschine verfügt über 2 Heizbehälter, einen zur Erwärmung des Wassers, der andere für den Kaffee. Man kann sowohl, kochendes Wasser (für Tee) zubereiten, sowie Dampf (für Cappuccino) benutzen oder einen Espresso zubereiten.

In dieser Kaffeemaschine, im Unterschied zu anderen, kann man die Bohnen im Moment der Zubereitung mahlen und nur wenn man sie benötigt. So kostet man das großartige Aroma des frisch gemahlene Kaffees.

Sollte der benutzte Behälter (Glas oder Tasse), kleiner sein als die auf der Maschine programmierte Menge, kann man die Kaffeeausgabe in jedem Moment durch Drücken der Taste "12" (Abb.1A/B) unterbrechen, so hat der Benutzer die Möglichkeit, die für ihn geei-

gnete Menge zu wählen.

Auch der Mahlgrad kann eingestellt werden, dies geschieht durch Drehen des Drehknopfs, der sich auf der linken Seite der Maschine befindet, wählen Sie zwischen einem gröberen und einen feinen Mahlgrad, je nach Bedürfnis.

Das von der Maschine bereitete kochende Wasser eignet sich besonders gut zur Vorbereitung von Tee, da es über eine ideale Temperatur verfügt.

Das kochende Wasser das aus der entsprechenden Düse austritt, kann auch zur Vorwärmung der Tassen benutzt werden.

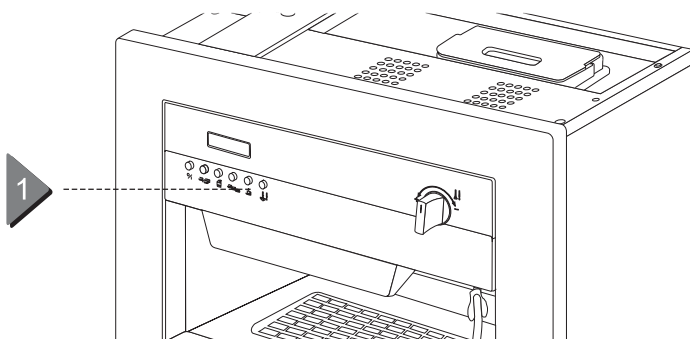
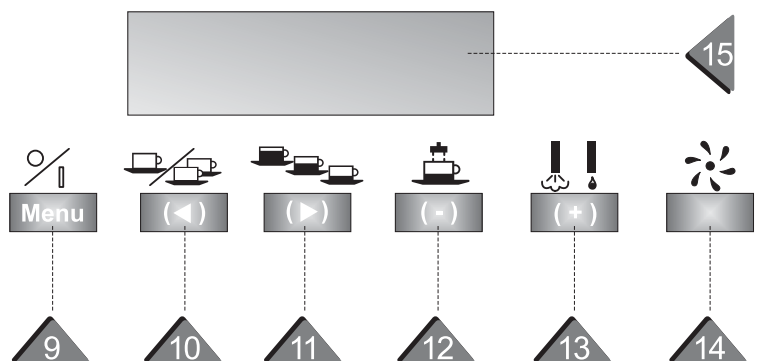


ABBILDUNG 1A

ABBILDUNG 1B



3 INSTALLATION DER MASCHINE

WICHTIG:

Die Installation des Gerätes darf nur von Fachpersonal, unter Beachtung der geltenden Richtlinien, durchgeführt werden.

Auf Grund des hohen Gewichts der Maschine, ist es unvermeidlich, diese auf geeignete Weise an der Wand zu befestigen.

1. Überprüfen Sie die Übereinstimmung zwischen den Ausmaßen und der Öffnung des Sitzes der Maschine (Abb.2A/B).

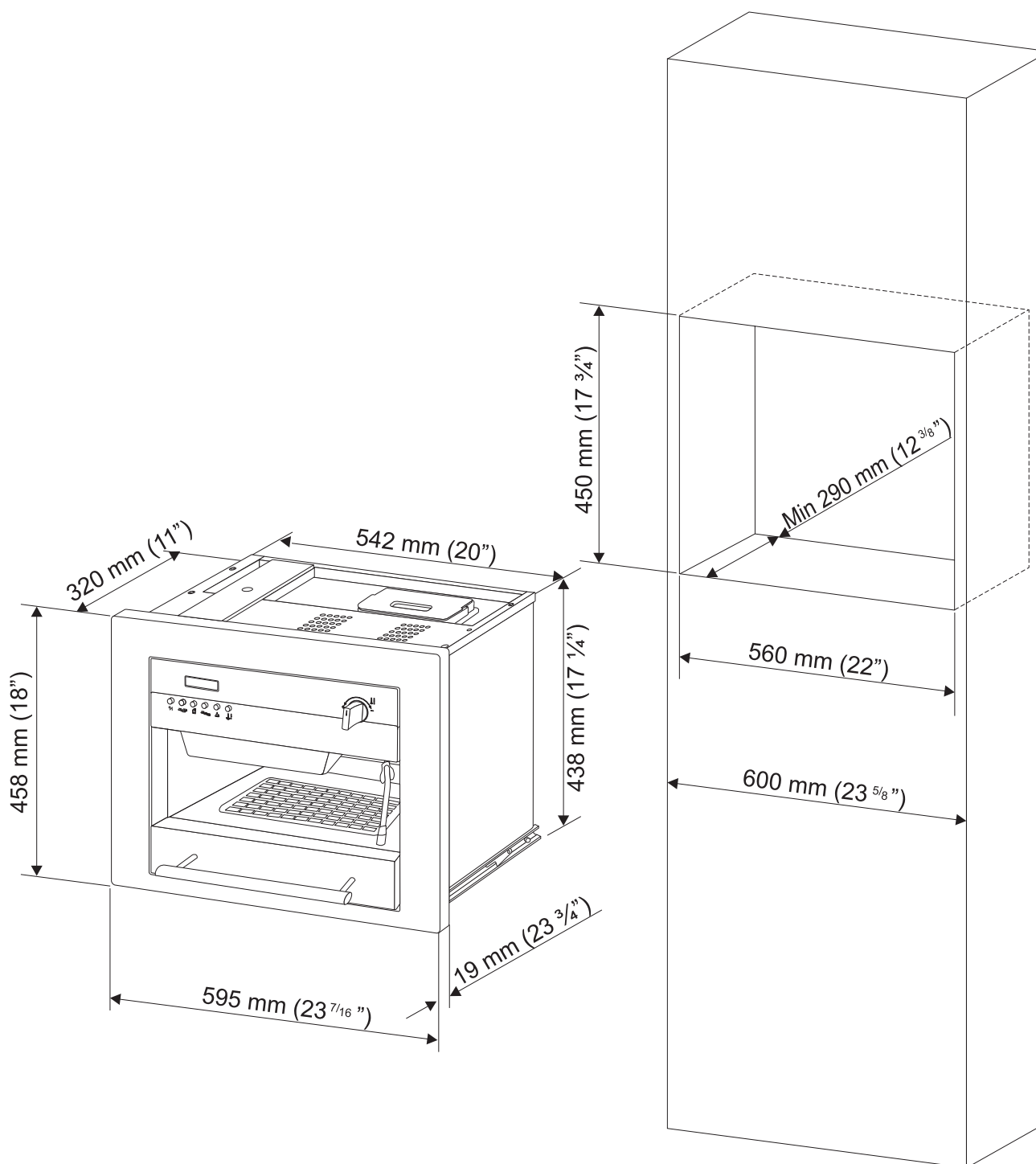


ABBILDUNG 2A

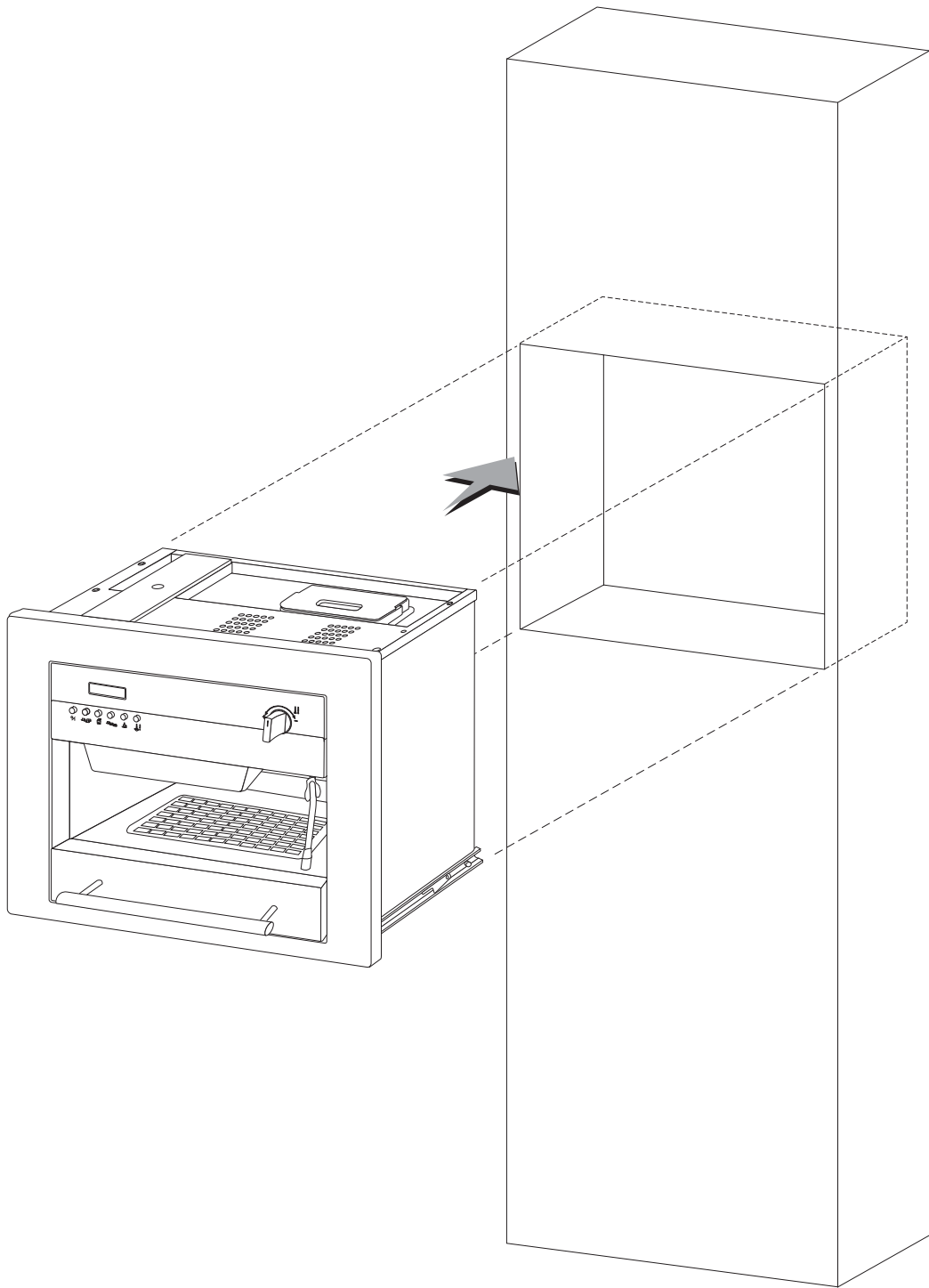


ABBILDUNG 2A

2. Entfernen Sie die Maschine von der Grundplatte und haken Sie sie durch Bewegung der Hebel aus den seitlichen Führungen aus (Abb. 3). Um die Maschine auszuhaken, hebt man den Hebel der rechten Führung und senkt den der linken Führung (1).
 3. Fügen Sie die Maschine in das Möbelstück bis zum Anschlag ein (2).
 4. Fixieren Sie die Grundplatte des Möbels, benutzen Sie hierzu die 10 Öffnungen und die entsprechenden, beigelegten Schrauben (Abb.4).
- Anmerkung: Sollten die Seitenteile der Grundplatte nicht am Möbelstück anliegen, benutzen Sie die beigelegten Einlagen (3).
5. Schließen Sie die Maschinenführungen bis zum Anschlag.
 6. Verbinden Sie den Stecker mit dem Netzanschluss, beachten Sie hierbei die geltenden Sicherheitsrichtlinien. Wichtig: Nach der Installation muss die Steckdose noch erreichbar sein.

7. Führen Sie die Maschine in das Möbelstück ein, achten Sie hierbei darauf, dass die Führungen der Maschine, sich korrekt in die Führungen der Grundplatte einfügen, die Maschine laufen lassen und genügend Freiraum vorhanden ist um die Steckdose zu erreichen und anzuschließen.
8. Schließen Sie die Maschine und lassen Sie sie bis zum Anschlag laufen.
9. Füllen Sie den Wassertank und den Kaffeebehälter.
10. Schalten Sie die Maschine ein, durch Drücken des Hauptschalters, der sich auf der linken Seite der Maschine befindet (Seite 4 Abb. 17)

Der Hersteller lehnt jeder Verantwortung für Personen oder Gegenstände ab, sowie für die einwandfreie Funktion der Maschine, sollten die oben genannten Anweisungen nicht befolgt werden.

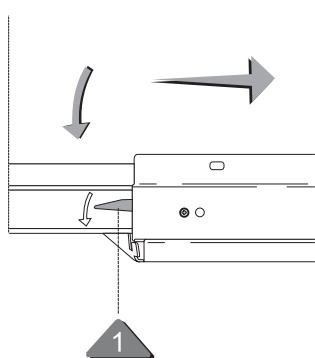


ABBILDUNG 3

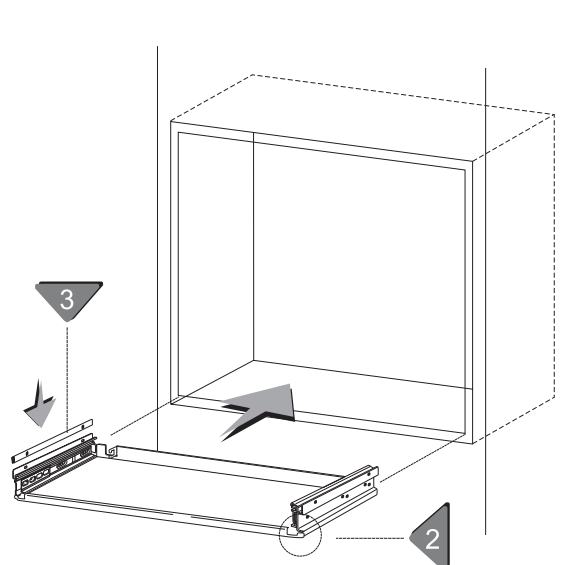


ABBILDUNG 3

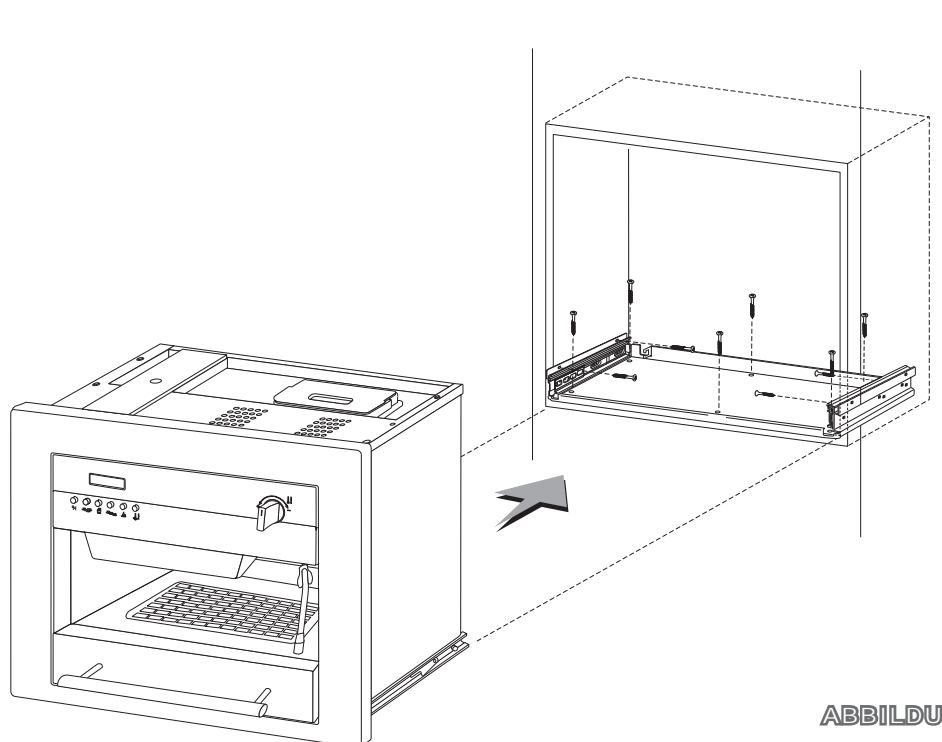


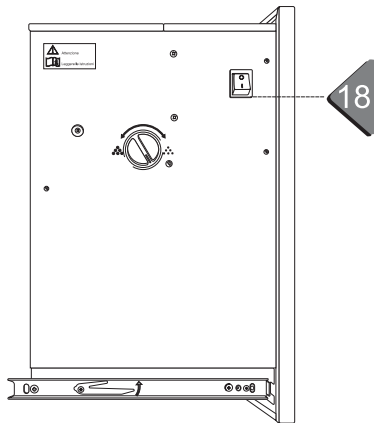
ABBILDUNG 4


4 WICHTIGE ANWEISUNGEN FÜR DEN ERSTEN GEBRAUCH!

Zusatzhinweise zum Handbuch, das vor dem Gebrauch der Maschine gelesen werden muss.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung, durch nicht korrekte Benutzung oder durch nicht vollständige Beachtung der Bedienanleitung und folgenden Punkten, entstanden sind.

1. Ziehen Sie die Maschine heraus, heben Sie dazu den Griff der Schublade und ziehen Sie in ihre Richtung.
2. Füllen Sie den Wassertank und den Kaffeebehälter, folgen Sie den Anleitungen auf Seite 22 und 23 der Bedienanleitung.
3. Schalten Sie die Maschine durch den Hauptschalter (17) ein, der sich auf der linken Seite der Maschine befindet.
4. Maschine schließen



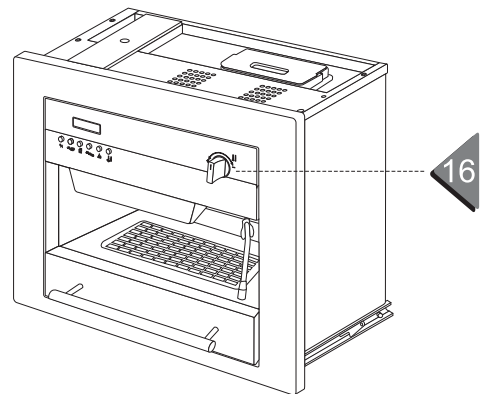
5. Maschine anschalten und Drücken der Taste 

KAFFEE 1 KURZ
WASSER

6. Die Maschine nimmt automatisch die Füllung der Wasserkreisläufe vor. Während der Füllphase hört man einige Sekunden lang, ein unterbrochenes Geräusch.

KAFFEE 1 KURZ
WASSER

8. Abgabe von 2 Kaffee um die Mühle und den Wasserkreislauf zu füllen.
9. Die Maschine ist jetzt zur Benutzung bereit.



5 ZUFÜGEN VON WASSER UND KAFFEEBOHNEN IN DIE ENTSPRECHENDEN HÄLTER

WASSERTANK FÜLLEN

Zur Zubereitung eines guten Kaffee Espresso, benötigt man nicht nur Qualitätskaffee, sondern auch gutes Wasser. Wir empfehlen ihnen also den Tank öfters zu leeren und wieder mit frischem Wasser aufzufüllen. Lassen Sie das Wasser nicht zu lange im Tank.

WICHTIG: benutzen Sie ausschließlich kaltes Trinkwasser, mit einer Härte unter 7°F

- Öffnen Sie die Maschine, heben sie hierzu den Griff der Schublade und ziehen Sie an.
- füllen Sie den Tank bis auf 4 cm unter den Tankrand.
- Maschine schließen

ANMERKUNG: Wenn der Wassertank fast leer ist, erscheint auf dem Display der Schriftzug "Wasser fehlt".

Bemerkung: der Tank kann zur Reinigung entnommen werden.

Der Wassertank muss gefüllt werden, wenn auf dem Display folgender Schriftzug erscheint:

KAFFEE FEHLT
WASSER

FÜLLEN DES BEHÄLTERS MIT KAFFEEBOHNEN

Füllen Sie den Kaffeebohnenbehälter nur mit Kaffeebohnen für Kaffee Espresso.

Alle andere Substanzen, auch gemahlener Kaffee, beschädigen die Kaffeemühle.

Die Maschine darf weder mit Bohnen gefüllt werden, die mit Karamell, Zucker oder ähnlichem behandelt wurden, noch mit Instantkaffee oder anderen Zuckerenthaltenden Getränken. Zucker kann die Maschine beschädigen.

- Öffnen Sie die Maschine, heben sie hierzu den Griff der Schublade und ziehen Sie an.
- Entfernen Sie den Deckel des Kaffeebohnenbehälters.
- Füllen Sie den Kaffeebohnenbehälter bis auf ungefähr 2 cm unter den Rand des Behälters.
- Setzen Sie den Deckel wieder auf den Behälter ein.
- Maschine schließen

Der Kaffeebehälter muss gefüllt werden, wenn auf dem Display folgender Schriftzug erscheint:


KAFFEE FEHLT
WASSER

6 ENTFERNUNG DES KAFFEESATZES UND DES WASSERS

Nach ungefähr 20 Kaffee erscheint auf dem Display, folgender Schriftzug "SATZ ENTFERNUNG". Der Behälter muss geleert werden. Ab dem Erscheinen des Schriftzugs kann man noch 5 Kaffee zubereiten, dann blockiert die Maschine.

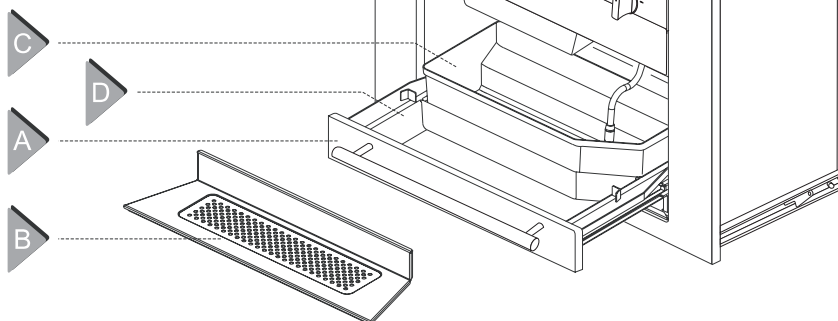
WICHTIG:

Der Behälter muss regelmäßig gereinigt werden, um die Entstehung von Schimmel und Bakterien zu vermeiden.

1. Schublade öffnen A
2. Abtropfgitter entnehmen B
3. Entfernen und leeren Sie den Kaffeesatzbehälter C und den Wasserbehälter D.
4. Setzen Sie die beiden Behälter und den Abtropfgrill wieder ein.
5. Schublade schließen.
6. Taste ungefähr 3 Sekunden lang drücken  bis zum Erörnen eines Beep.
Die Maschine ist wieder Betriebsbereit.


WICHTIG:

ENTLEEREN SIE IMMER DEN SATZBEHÄLTER



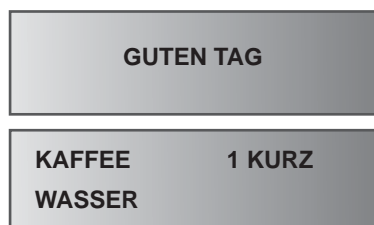
7 FUNKTION UND GEBRAUCH

EINSCHALTEN

Maschine durch Drücken der Taste anschalten 

Nach einigen Sekunden erscheinen auf dem Display folgende Informationen:

Begrüßung




Während der Heizphase blinken die Schriftzüge Kaffee und Wasser. Nur nach Beendigung des Blinkens ist die Maschine zum Betrieb bereit.



Es werden auch die Kaffeeart angezeigt (kurz /mittel /lang), wie man auch wählen kann ob man einen oder zwei Kaffee gleichzeitig vorbereiten möchte.

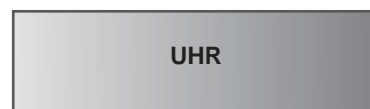
PROGRAMMIERUNG DER MASCHINE

Es können verschiedene Funktionen reguliert und programmiert werden, wie in Folgenden aufgeführt wird:

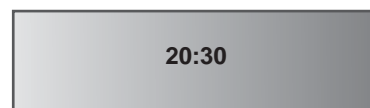
Um in die Programmierung zu gelangen, drücken Sie bei ausgeschalteter Maschine drei Sekunden lang, folgende Taste  bis auf dem Bildschirm erscheint:





Mit den Tasten   wählt man die zu verändernden Funktionen, wir führen sie hier in der Reihenfolge ihres Erscheinens auf:



Drückt man die Taste  erscheint:



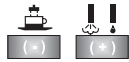
Mit den Tasten   stellt man die Uhrzeit ein. Zu Beginn blinken die Stundenzahlen.

Nach Einstellen der Stunde, diese Taste drücken:




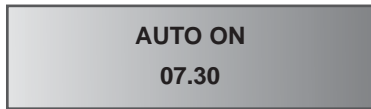
Danach blinken die Minutenzahlen, stellen Sie diese ein, durch



Drücken der Tasten:





AUTOMATISCHES EINSCHALTEN

Drückt man die Taste  erscheint:

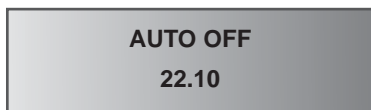




Mit den Tasten   stellt man die Uhrzeit ein, bei der sich die Maschine automatisch einschalten soll.

Die Einschaltautomatik kann aktiviert oder deaktiviert werden, durch Drücken (bei abgeschalteter Maschine) der Taste:  auf dem Display erscheint ein * neben der Uhrzeit 

AUTOMATISCHEN ABSCHALTEN

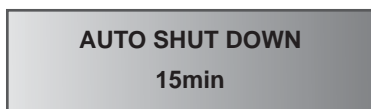
Drückt man die Taste  erscheint:





Mit den Tasten   stellt man die Uhrzeit ein, bei der sich die Maschine automatisch abschalten soll.

AUTO SHUT DOWN

Drückt man die Taste  erscheint:






Mit den Tasten   stellt man die Minuten ein (15-30-45-60-75-90 Min) nach denen sich die Maschine automatisch ausschaltet. 0=OFF.

ENERGIE EINSPARUNG

Drückt man die Taste  erscheint:

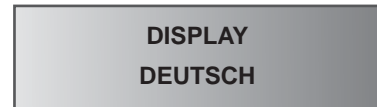


Mit den Tasten   stellt man die Minuten ein, (15, 30, 45, 60, 75, 90 Min.) nach denen die Maschine auf "Energiespar"-Modus schaltet. In dieser Phase werden die Temperaturen der Heizbehälter verringert um den Energieverbrauch zu reduzieren.

Drückt man die Taste  ist die Maschine schnell wieder betriebsbereit.

SPRACHE DISPLAY

Drückt man die Taste  erscheint:





Mit den Tasten   wählt man die gewünschte Sprache.

WASSERHÄRTE

Drückt man die Taste  erscheint:



Mit den Tasten   stellt man die Wasserhärte ein, nachdem man mit dem zur Verfügung stehenden Mess-Kit, die entsprechende, einzustellende Nummer (0,5,10,15,20,25°dh) festgestellt hat. (1°dH=1.786°F=1.250°e=17.86ppm=0.1786mmol/l)

ENTKALKUNG



Der Display zeigt an, wie viel Liter Wasser abgegeben wurden und das Niveau der theoretischen Kalkablagerung in Prozent ausgedrückt (100% bedeutet das man eine Entkalkung durchführen muss), der letzte Parameter wird berechnet unter Berücksichtigung der Härte und der abgegebenen Wasserhärte. Der Kalkablagerungsanzeiger stellt sich nach einem Entkalkungszyklus zurück.

KAFFEEZÄHLER

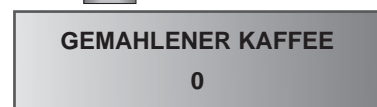
Drückt man die Taste  erscheint:






Das Display zeigt die Anzahl der zubereiteten Kaffees, seit der ersten Benutzung an. Diese Zahl ist nicht rückstellbar.


GEMAHLENE KAFFEE MENGE

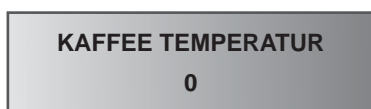
Drückt man die Taste  erscheint:






Mit den Tasten    kann man die Menge des gemahlten Kaffee verändern und einstellen, je nachdem ob man einen stärkeren oder schwächeren Kaffee möchte. Die Änderungsskala geht von -5 bis +5 (0.1 Sek.). Die Position 0 entspricht der optimalen Einstellung ab Werk.


KAFFEE TEMPERATUR

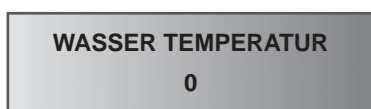
Drückt man die Taste  erscheint:






Mit den Tasten    kann man die Temperatur des Kaffees verändern und einstellen. Die Änderungsskala geht von -10 bis +10 (°C). Die Position 0 entspricht der optimalen Einstellung ab Werk.

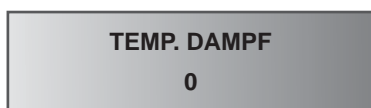
HEISS-WASSER TEMPERATUR




Drückt man die Taste  erscheint:




Mit den Tasten    kann man die Temperatur des heißen Wassers verändern und einstellen. Die Änderungsskala geht von -10 bis +10 (°C). Die Position 0 entspricht der optimalen Einstellung ab Werk.

DAMPF TEMPERATUR



Mit den Tasten    kann man die Temperatur des Dampfes verändern und einstellen. Die Änderungsskala geht von -10 bis +10 (°C). Die Position 0 entspricht der optimalen Einstellung ab Werk.

Drückt man die Taste  verlässt man die Programmierung.

MAHL-EINSTELLUNG

Einige Faktoren lassen erkennen, ob der Mahlgrad reguliert werden muss:

- Wenn der Kaffee zu schnell ausgegeben wird, bedeutet dies, dass die Bohnen zu grob gemahlen wurden.
- Wenn der Kaffee tröpfchenweise ausgegeben wird, bedeutet dies, dass die Bohnen zu fein gemahlen wurden. Ein wichtiger Faktor bei der Zubereitung eines guten Kaffees ist der richtige Mahlgrad der Kaffeebohnen, dieser ist vom Hersteller bereits eingestellt, kann aber wie folgt verändert werden:

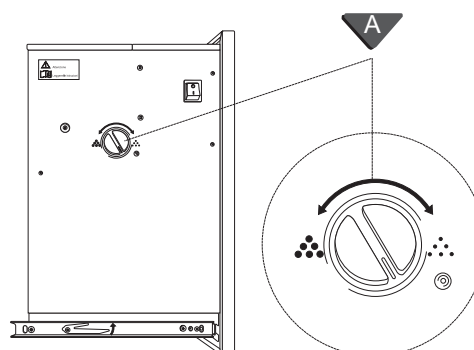
- Maschine öffnen.
- Den Drehknopf auf der linken Seite der Maschine "A" (Abb.5) vorsichtig drehen.

Dreht man den Drehknopf im Uhrzeigersinn, erhält man eine feinere Mahlung, dreht man ihn gegen den Uhrzeigersinn, erhält man eine gröbere Mahlung.


Anmerkung: Drehknopf mindestens 3 komplette Drehungen, im oder gegen den Uhrzeigersinn, ausführen lassen, um eine feiner oder grober Mahlung zu erhalten.

WICHTIG!!

Nach der Einstellung des neuen Mahlgrads, muss man mindestens 2 Kaffee durchlaufen lassen.





WAHL DER KAFFEESORTE

Durch die Taste  kann man zwischen den folgenden Getränken wählen:

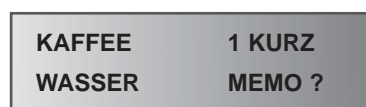
STARKER ESPRESSO.
NORMALER KAFFEE.
GESTRECKTER ESPRESSO.

REGULIERUNG DER KAFFEEMENGE



Um die Kaffeemenge einzustellen und zu speichern, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Drücken Sie während der Infusion folgende Taste und halten diese gedrückt  bis Sie nicht die gewünschte Menge (Kaffeelänge) erreichen .

Auf dem Display erscheint der Schriftzug "MEMO ?"




Wenn man die Dosierung des eben zubereiteten Kaffees speichern möchte, geht man wie folgt vor:

- Zur Speicherung, drückt man sofort nach Beendigung der Infusion, die Taste  der Kaffeart (kurz, mittel oder lang) in der man die neue Einstellung speichern möchte.
- Drücken Sie erneut die Taste und halten Sie sie gedrückt  bis zu einem Bestätigungsbeep.

Jetzt wurde die neue Kaffeemenge gespeichert und der gewählten Kaffeart zugeordnet.

1 ODER 2 TASSEN KAFFEE EINSTELLUNG

Man kann einen Kaffee oder auch 2 Kaffees gleichzeitig vorbereiten.

Stellen Sie ihre Wahl durch folgende Tasten ein: 


Zubereitung einer Tasse Kaffee.

Gleichzeitige Zubereitung von 2 Tassen Kaffee.


8 ZUBEREITUNG DER GETRÄNKE

REINIGUNG UND VORHEIZEN


Vor oder nach einem langen Stillstand der Maschine, ist es ratsam einen Reinigungszyklus der Gruppe durchzuführen.

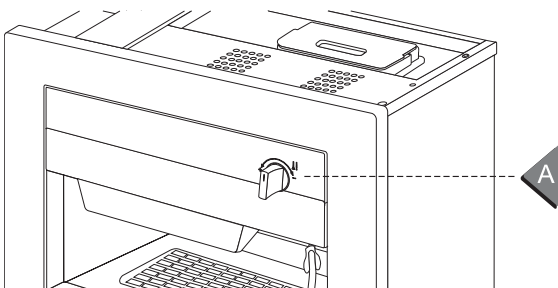
- Drückt man 2 Sekunden lang, die Taste  führt die Maschine eine Reinigung der Gruppe durch, in dem Sie Wasser durch den Kreislauf spült.

DEN KAFFE ZUBEREITEN


- Stellen Sie die Tasse oder die Tassen unter den Ausgabeschnebel.
- Stellen Sie sicher, dass die Schrift "KAFFEE" nicht mehr blinkt (= Temperatur des Heizbehälters erreicht).
- Betätigen Sie die Taste  um die Ausgabe zu starten. Die Ausgabe stoppt automatisch, kann aber auch vorher, durch Drücken derselben Taste gestoppt werden.

HEISSES WASSER

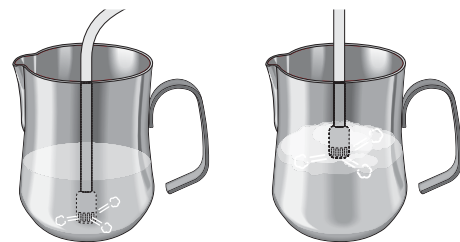
- Heizbehälter zur Zubereitung des heißen Wassers mit Taste  einschalten und warten bis der Schriftzug "WASSER" nicht mehr blinkt.
- Stellen Sie die Tasse oder das Gefäß unter die Düse.
- Drehen Sie den Drehschalter "A" (Abb.7) gegen den Uhrzeigersinn um das heiße Wasser ausgeben zu können.



EINEN CAPPUCCINO ZUBEREITEN

- Wählen Sie die Funktion Dampf, mit der Taste .
- Warten Sie ab, bis der Schriftzug « DAMPF » auf dem Display, nicht mehr blinkt.
- Bevor Sie den Behälter unter die Dampfdüse stellen, drehen Sie den Drehschalter "A" (Abb.7) gegen den Uhrzeigersinn, um das restliche Wasser aus den Leitungen austreten zu lassen.
- Bereiten Sie einen mittleren Kaffee in eine Cappuccino Tasse vor.
- Füllen Sie den 50 cl Milchbehälter mit ungefähr 10 cl Milch. Diese Menge benötigen Sie zur Zubereitung eines Cappuccinos. Es ist ratsam, den Milchschaum für einen Cappuccino nach dem anderen vorzubereiten.
- Führen Sie die Dampfdüse in den Milchbehälter ein, so dass sich der Schnabel auf dem Boden des Behälters befindet (Abb. 7A).
- Drehen Sie den Dampfdruckknopf gegen den Uhrzeigersinn um den Dampf austreten zu lassen und um die Milch einige Sekunden lang aufzuwärmen.
- Wichtig: Wärmen Sie die Milch nicht zu stark an. Zu heiße Milch lässt sich nicht mehr schäumen.
- Führen Sie nach einigen Sekunden, den Schnabel der Düse bis zur Milchoberfläche (Abb. 7B).
- Wenn Sie die gewünschte Schäumung erhalten haben, schließen Sie den Dampfdruckknopf.
- Gießen Sie die Milch vorsichtig in die Tasse mit dem Kaffee ein.

ANMERKUNG: Wenn die Maschine während der Dampf-, oder Wasserfunktion ausgeschaltet wird, wird diese Funktion für die nächsten Aktivierungen der Maschine gespeichert.



9 PFLEGE UND REINIGUNG

Zur Reinigung darf das Gerät nicht vollständig in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

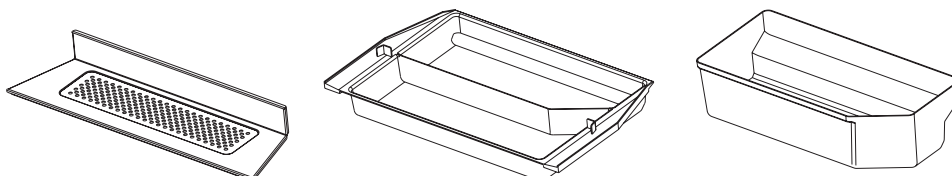
Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Verbrennungsgefahr!

Keine Dampfgeräte zur Reinigung benutzen.

Benutzen Sie auf keinen Fall Reinigungsmittel, die Natriumkarbonat, Säuren oder Chloride enthalten! Diese Substanzen können die Oberfläche der Maschine beschädigen.

Eine regelmäßige Reinigung garantiert die einwandfreie Funktion und eine lange Lebensdauer ihrer Espresso-Kaffeemaschine.

Entfernen Sie von der Maschine den Abtropfgrill und die Abtropfschale und reinigen Sie sowohl den vorderen Teil als auch den Innenbereich, mit einem weichen Schwamm und Desinfiziermitteln. Mit einem weichen Tuch trocknen um Kratzer zu vermeiden.



WASSERTANK

Man sollte den Wassertank täglich leeren und ihn möglichst kurz vor der Vorbereitung wieder, mit kaltem Trinkwasser füllen.

Reinigen Sie den Wassertank von Hand, benutzen Sie hierzu ein Desinfiziermittel.

HEISSWASSER UND DAMPFSPENDER

Reinigen Sie den Heiß-Wasser-, oder Dampf-Spender mit einem Schwamm und warmem Wasser, bei Verkrustungen ist es ratsam diese Teile in der Spülmaschine zu spülen. Sollte man den Dampfschnabel in der Spülmaschine spülen wollen, muss man diesen abschrauben, sollten Sie diesen Schnabel auch für Milch benutzen, ist es ratsam, Dampf austreten zu lassen, um ihn von Milch-, oder Schaumrückständen zu befreien.







10 ENTKALKUNG DER MASCHINE

Wenn bei abgeschalteter Maschine der Schriftzug "ENTKALKUNG" erscheint, muss die Maschine mit, für ihre Kaffeemaschine spezifischen Mittel gereinigt werden.



Achtung - Sehr Wichtig!

Benutzen Sie zur Entkalkung keine Mittel auf Zitronenbasis. Diese Produkte enthalten Zitronensäure, die im Kontakt mit Kalk, bei hohen Temperaturen eine chemische Reaktion auslösen. So würde Calciumcitrat entstehen, das die hydraulischen Kreisläufe komplett verstopfen könnte.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Schalten Sie die Maschine ein und warten Sie, bis die Schriftzüge Wasser und Dampf nicht mehr blinken.
- Schalten Sie die Maschine ab und gehen Sie in die Programmierphase, drücken Sie die Taste  bis auf dem Display "PROGRAMMIERUNG" erscheint.
- Wählen Sie die Entkalkung, durch die Tasten   auf dem Display erscheint der Schriftzug "ENTKALKUNG".
- Drücken Sie gleichzeitig und halten Sie sie auch gedrückt, die Tasten   und dann drücken Sie die Taste .
- Die Maschine bereitet sich auf die Entkalkung vor und bei dem Bestätigungs-Beep, erscheint auf dem Display **ENTKALKUNGSPHASE 01**.
- Füllen Sie den Behälter bis zur Hälfte mit Entkalkungsmittel auf.
- Öffnen Sie die Schublade und entfernen Sie das Wasser aus

der Wanne und den Kaffeesatz aus dem Kaffeesatzbehälter. Schließen Sie die Schublade ohne den Abtropfgrill anzubringen und stellen Sie die Dampfduse so, dass das Wasser, das austritt, in die Wanne tropft.

- Drücken Sie Taste  Auf dem Display erscheint **ENKALKUNGSPHASE 02**, beim Bestätigungs-Beep den Dampfhaahn öffnen. Jetzt führt die Maschine den Entkalkungszyklus durch.
- Auf dem Display erscheint **ENTKALKUNGSPHASE 03**.
- Schließen Sie den Hahn, schalten Sie die Maschine aus und entleeren Sie den Tank. Reinigen Sie sorgfältig den Tank und füllen Sie ihn bis zur Hälfte mit sauberem Wasser.
- Maschine anschalten. Beim Bestätigungsbeep, den Hahn öffnen und folgende Taste drücken  auf dem Display erscheint **ENTKALKUNGSPHASE 04**. Jetzt führt die Maschine den Spülzyklus der Leitungen durch.
- Nach Beendigung des Spülzyklus, stellt sich die Maschine auf Normalbetrieb ein.
- Hahn schließen, Tank mit Wasser füllen und bis zum Erreichen der Kaffee-, und Wassertemperaturen warten.
- Nach zwei Kaffee-Infusionen ist die Maschine zum Betrieb bereit.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden die durch Nichtbeachtung der Entkalkungsvorgänge entstanden sind.

11 FUNKTIONSSTÖRUNGEN

Maschine schaltet sich nicht ein.

- Frontteil nicht komplett geschlossen.
- Fehlen der elektrischen Energie.

Kaffee tritt nicht aus, oder tropft nur langsam.

- Wasser fehlt im Tank.
- Kaffee zu fein gemahlen.
- Leitungen verstopft.

Kaffee tritt zu schnell aus und ist nicht sehr cremig.

- Kaffee zu grob gemahlen.
- Kaffee nicht mehr frisch.
- Kaffeesorte

Milch schäumt nicht auf.

- Stellen Sie sicher, dass der Dampfdruck geeignet ist.

Strömungspumpe ist sehr laut.

- Wasser fehlt im Tank.
- Nicht ausreichender Druck im Filter durch zu grob gemahlene Kaffee.

AUTODIAGNOSE

Die Elektronik verwaltet und erkennt verschiedenen Alarme und Funktionsstörungen.

Diese werden blinkend auf dem Display angezeigt.

1. Bei ausgeschalteter Maschine:

HAHN SCHLIESSEN

Lösung: Hahn schließen.

2. Bei eingeschalteter Maschine:

TECHNISCHER KUNDENDIENST

Lösung: Bevor man den Kundendienst verständigt, sollte man versuchen, die Maschine zu öffnen und wieder zu schließen.

3. Bei eingeschalteter Maschine:

WASSER DRUCK

Lösung: Den Wassertank kontrollieren und den Wasserhahn öffnen, Wasser aus der Düse treten lassen, bis die Symbole nicht mehr blinken (Kreislauf neugeladen)

4. Bei eingeschalteter Maschine:

MÜHLE BLOCKIERT

Lösung: Kontrollieren Sie die Mühle auf Vorhandensein von Fremdkörpern (Steine, Verunreinigungen, Fremdkörper, etc.)

Drehen Sie den Regulierdrehknopf gegen den Uhrzeigersinn (grobe Mahlung) bis zum Anschlag. Entfernen Sie Verunreinigungen, in dem Sie die Mühle einige Sekunden lang, aktivieren. Regulieren Sie den Mahlwert auf die vorhergehende Position.

Sollten andere Funktionsstörungen auftreten, wenden Sie sich bitte an das nächste Kundendienstcenter.

12 TECHNISCHE DATEN

- Außenmaße mm Höhe 458 x Länge 595 x Tiefe 320
- Gehäuse Ausmaße mm Höhe 450 x Länge 568 x Tiefe 315
- Betriebsspannung 220-240 V~ 50/60Hz, 110V~60Hz
- Pumpendruck 15 bar
- Pumpenleistung: 48 Watt
- Leistungsstärke Kaffeeheizbehälter 1000 Watt
- Leistungsstärke Dampfheizbehälter 600 Watt
- Mühlenleistung: 100 Watt
- Max. Leistungsstärke 1.700/1100 Watt
- Fassvermögen Wassertank ungefähr 2,5 l.
- Fassvermögen Kaffeebehälter ungefähr 350 g.
- Heizdauer des Kaffeeheizbehälters ungefähr 2 Min
- Rohgewicht: 36,9 kg
- Nettogewicht: 32,6kg

EG Dieses Gerät ist konform mit der Richtlinie 73/23

- die Normen zur elektrischen Sicherheit betreffend EN 60335-1 (Ausg. 2002 - Sicherheit der elektrischen Haushaltsgeräte und ähnlichen) und EN 60335-2-15 (Ausg. 2002 - Spezifische Normen für Geräte zur Vorbereitung von heißem Wasser).
- EMC 89/336 und entsprechende Richtlinien:
55014-1
55014-2
61000-3-2
61000-3-3

13 AUSMASSE DER HAUSHALTSGERÄTE



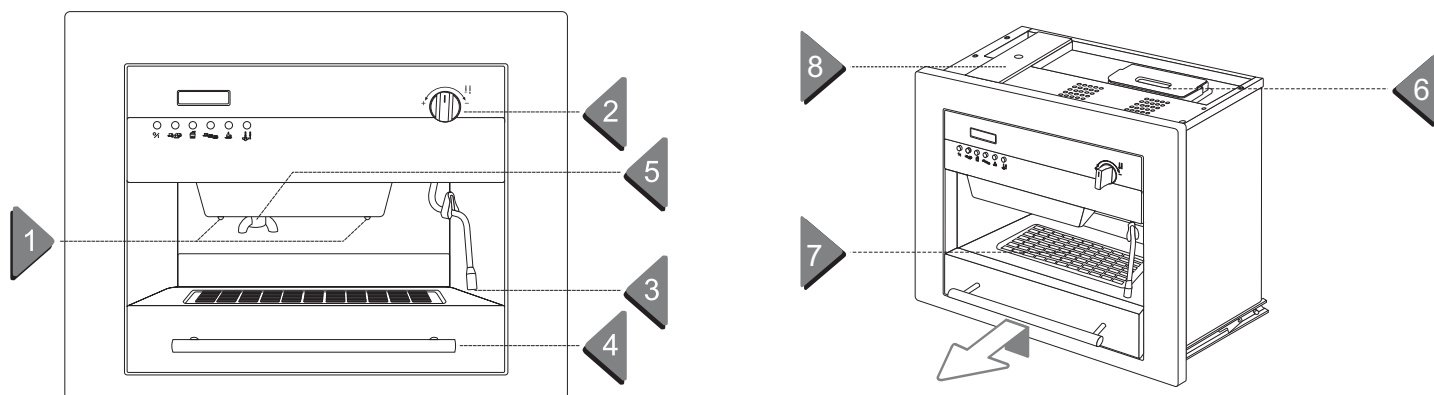
Die Europäische Richtlinie 2002/96/EG zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten (RAEE), sieht vor, dass es sich bei Elektrischen Haushaltsgeräte nicht um Hausmüll handelt und dementsprechend nicht als solcher entsorgt werden dürfen. Die Geräte müssen getrennt gesammelt werden um die Wiederverwehrtung der Teile aus denen sie zusammengesetzt sind, zu begünstigen und um Schäden für die Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden.

Das Symbol mit dem durchstrichenen Abfalleimer finden Sie auf allen Produkten um Sie an die Pflicht der Abfalltrennung hinzuweisen. Für weitere Informationen die Entsorgung von Elektro-Haushaltsgeräten betreffend, wenden Sie sich bitte an die entsprechenden Behörden oder an den Händler.

| | | |
|--|---|--------------|
| TAB LE DES MATIÈRES | 1 DESCRIPTION MACHINE | P. 4 |
| | • Vue frontale et entière | P. 38 |
| | • Vue latérale et commandes | P. 38 |
| | • Indications pour la sécurité et mises en garde | P. 38 |
| | • Utilisation correcte | P. 38 |
| | • Sécurité technique | P. 38 |
| | • Utilisation | P. 8 |
| | 2 FONCTIONNEMENT | P. 12 |
| | 3 INSTALLATION | P. 14 |
| | 4 INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LA PREMIERE UTILISATION! | P. 18 |
| | 5 AJOUT D'EAU ET DE CAFE | P. 22 |
| | • Remplir le réservoir d'eau | P. 38 |
| | • Remplir le conteneur des grains de café | P. 22 |
| 6 ENLEVEMENT DES FONDS DE CAFE ET EAU | P. 24 | |
| 7 FONCTIONNEMENT ET UTILISATION | P. 26 | |
| • Allumage | P. 38 | |
| • Configuration mouture | P. 38 | |
| • Choix du type de café | P. 38 | |
| • Réglage de la longueur du café | P. 38 | |
| • Configuration de 1 ou 2 cafés | P. 36 | |
| 8 PREPARATION DES BOISSONS | P. 36 | |
| • Préchauffage | P. 38 | |
| • Préparer le café | P. 38 | |
| • Eau chaude | P. 38 | |
| • Préparer un cappuccino | P. 38 | |
| 9 SOIN ET NETTOYAGE | P. 38 | |
| • Réservoir d'eau | P. 38 | |
| • Distributeur eau chaude ou vapeur | P. 40 | |
| 10 DETARTRAGE DE LA MACHINE | P. 40 | |
| 11 ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT | P. 44 | |
| 12 DONNEES TECHNIQUES | P. 48 | |
| 13 ELIMINATION DES ELECTRODOMESTIQUES | P. 50 | |

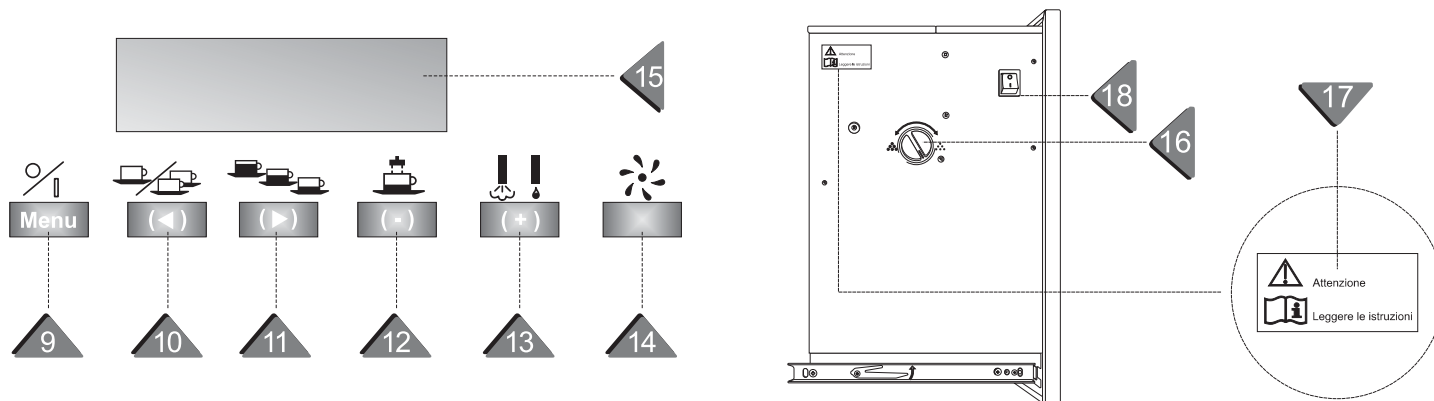
1 DESCRIPTION MACHINE

VUE FRONTALE ET ENTIÈRE



- | | |
|------------------------------------|---|
| 01. Eclairage | 10. Sélecteur 1 tasse ou 2 tasses |
| 02. Manette pour la vapeur | 11. Sélecteur café serré, moyen ou long |
| 03. Distributeur eau chaude/vapeur | 12. Touche arrivée café |
| 04. Poignée tiroir | 03. Sélecteur eau chaude/vapeur |
| 05. Arrivée du café | 14. Touche "i" |
| 06. Réservoir eau | 15. Ecran |
| 07. Grille d'égouttage | 16. Réglage degré de mouture |
| 08. Conteneur pour grains de café | 17. Attention |
| 09. Touche pour allumage/arrêt | 18. Interrupteur général |

VUE LATÉRALE ET COMMANDES



INDICATIONS POUR LA SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

Cette machine est conforme aux prescriptions de sécurité en vigueur. L'utilisation incorrecte de la machine peut causer des dommages aux personnes et aux choses.

Lire attentivement les instructions d'utilisation avant de mettre la machine en marche. Ces instructions contiennent d'importantes indications au sujet de la sécurité, l'utilisation et la maintenance. Ceci permet de se protéger et d'éviter tout dommage à la machine.

UTILISATION CORRECTE

- La machine est prévue exclusivement pour la préparation de café expresso, cappuccino et café long ainsi que pour chauffer l'eau pour le thé ou d'autres boissons chaudes. Toute autre utilisation n'est pas permise et peut être dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité pour dommages causés par une utilisation impropre et/ou incorrecte de la machine.

SÉCURITÉ TECHNIQUE

- Avant de raccorder la machine au réseau électrique, comparer absolument les données de connexion (tension et fréquence) reprises sur la plaquette données avec celles de l'installation électrique. Ces données doivent absolument correspondre pour éviter d'endommager la machine. En cas de doute, contacter un technicien qualifié.
- La sécurité électrique de la machine n'est garantie que si celle-ci est branchée à une connexion réglementaire de mise à terre. Il est très important de vérifier attentivement cette condition de base, en cas de doute, faire contrôler l'installation électrique par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés à personnes ou choses suite à l'absence ou au mauvais fonctionnement de la connexion de mise à terre (par exemple risque d'électrocutions).
- Ne mettre la machine en marche qu'après avoir terminé son installation encadrée pour éviter d'entrer en contact avec des composants électriques. Pour le montage, le démontage et la maintenance quotidienne de la machine, toujours s'assurer de retirer la fiche du câble d'alimentation de la prise de courant électrique.
- La machine ne doit pas être branchée au réseau électrique au moyen de rallonges. Celles-ci ne garantissent pas la sécurité nécessaire de la machine (par exemple danger de surchauffe).
- La machine peut également être encadrée dans un meuble à colonne (accessoire spécial); et elle n'est pas adaptée pour une utilisation à l'air libre. Etant donné le poids élevé de la machine, il est indispensable que le meuble soit adéquatement fixé à la paroi adjacente.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou, dans tous les cas, par une personne avec une qualification semblable, pour éviter tout risque.
- Les travaux d'installation, maintenance et réparation ne doivent être effectués que par du personnel qualifié. Des travaux d'installation, maintenance ou réparation qui ne sont pas effectués correctement peuvent causer de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.
- La machine n'est débranchée du réseau électrique que quand :
 - l'interrupteur principal de l'installation électrique est déconnecté,
 - le fusible de l'installation électrique du fabricant est complètement dévissé,
 - la fiche d'alimentation de la machine est complètement sortie de la prise de courant électrique.
 Pour débrancher la machine du réseau électrique, prendre la prise et ne pas tirer sur le câble d'alimentation.

- N'ouvrir en aucun cas la carrosserie de la machine. Toucher les câbles de tension ou modifier la structure électrique et mécanique peut entraîner un danger d'électrocutions. En outre, cela pourrait produire des interférences dans le fonctionnement de la machine. Le fabricant décline toute éventuelle responsabilité pour dommages causés à personnes ou choses dus au fait de ne pas respecter entièrement les indications reprises ci-dessus.
- Quand l'encastrement de la machine doit obligatoirement être combiné avec un autre électrodomestique, il faut que la machine soit séparée de l'autre par un plan intermédiaire fermé.

UTILISATION

Attention! Danger de brûlures! Les liquides qui sortent des distributeurs sont bouillants!

- Les enfants ne peuvent avoir accès à la machine que sous surveillance. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées. Danger de brûlures! En outre n'oublier pas que l'expresso n'est pas une boisson pour les enfants.
- Au moment de la première mise en service de la machine, il faut effectuer un rinçage des conduites pour éliminer toute éventuelle incrustation présente dans les tuyauteries ainsi que pour garantir une hygiène correcte.
- Remplir le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau potable à température ambiante ou froide. De l'eau chaude ou bouillante, et tout autre liquide peut endommager le fonctionnement de la machine. Nous conseillons de remplacer quotidiennement l'eau pour empêcher la croissance de germes.
- Dans le conteneur du café, n'introduire que du café en grains. Le café moulu, si versé dans le récipient, peut également endommager le fonctionnement du moulin à café.
- Le sucre endommage la machine!
Ne pas verser dans la machine des grains de café traités au caramel, sucre ou similaires et du café instantané ainsi que tout autre substance contenant du sucre.
- L'eau bouillante et la vapeur peuvent être cause de brûlures, nous recommandons donc d'utiliser ces fonctions très attentivement. Ne jamais orienter l'arrivée de la vapeur vers des parties du corps. Danger de brûlures!
- Toujours s'assurer que le sélecteur de la vapeur soit déconnecté si on n'a pas besoin de vapeur. Dans le cas contraire de la vapeur peut s'échapper de façon imprévue. Danger de brûlures!
- Le distributeur d'eau/vapeur devient très chaud au cours de l'utilisation. Ne prendre le distributeur que par le manchon. Danger de brûlures!
- En fonction du contenu de calcaire de l'eau, la machine doit être régulièrement détartrée avec une solution liquide d'acide citrique. Dans les zones où l'eau est très dure, il faut effectuer l'opération de détartrage des conduites de l'eau plus fréquemment.
Le fabricant décline toute responsabilité pour dommage éventuel causé par un détartrage insuffisant. Respecter le rapport de mélange indiqué sur l'emballage du détartrant. Dans le cas contraire, la machine peut s'endommager.
- Ne pas se pencher à la porte ouverte de la machine à café. La machine peut subir des dommages.

Le fabricant décline toute responsabilité pour dommages causés par le non respect des indications de sécurité et des mises en garde.

2 DESCRIPTION ET FONCTIONNEMENT

La machine à café dispose de deux chaudières, une pour chauffer l'eau et une pour le café. Il est possible de préparer de l'eau bouillante (pour le thé) ou d'utiliser la vapeur (pour le cappuccino) et de préparer du café expresso.

Contrairement à l'habitude, sur cette machine à café, les grains peuvent être moulus à l'instant et uniquement quand nécessaire. De cette façon, il sera possible de goûter le meilleur arôme du café puisque moulu frais.

Si le conteneur (verre ou tasse) utilisé devait être plus petit que le dosage programmé par la machine, la sortie du café peut être interrompue en tout moment en appuyant sur la touche "12" (fig.1A/B), ce qui permet aussi à l'utilisateur de choisir la dose qui lui convient le mieux.

Le degré de mouture peut également être configuré, et ce en tournant la manette située sur le côté gauche de la machine pour choisir un mélange moulu plus gros ou plus fin en fonction des exigences de l'utilisateur.

L'eau bouillante fournie par la machine s'adapte particulièrement à la préparation du thé, car la température est idéale.

L'eau bouillante qui sort de l'arrivée correspondante peut aussi être utilisée pour réchauffer les tasses.

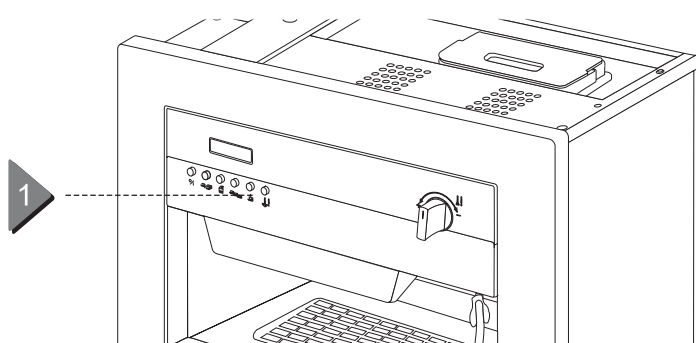


Fig. 1A

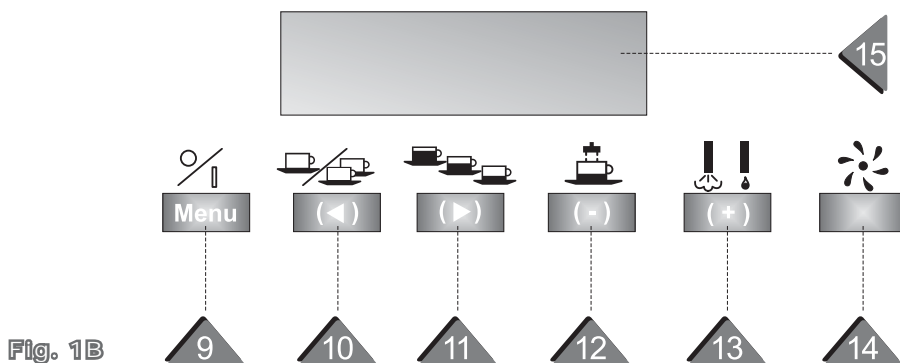


Fig. 1B

3 INSTALLATION DE LA MACHINE

IMPORTANT:

L'installation de l'appareil ne doit être effectuée que par du personnel qualifié conformément aux normes en vigueur.

Étant donné le poids élevé de la machine, il est indispensable que le meuble soit adéquatement fixé à la paroi.

1. Vérifier que les dimensions de l'ouverture pour le logement de la machine correspondent à celle de la machine (fig.2A/B).

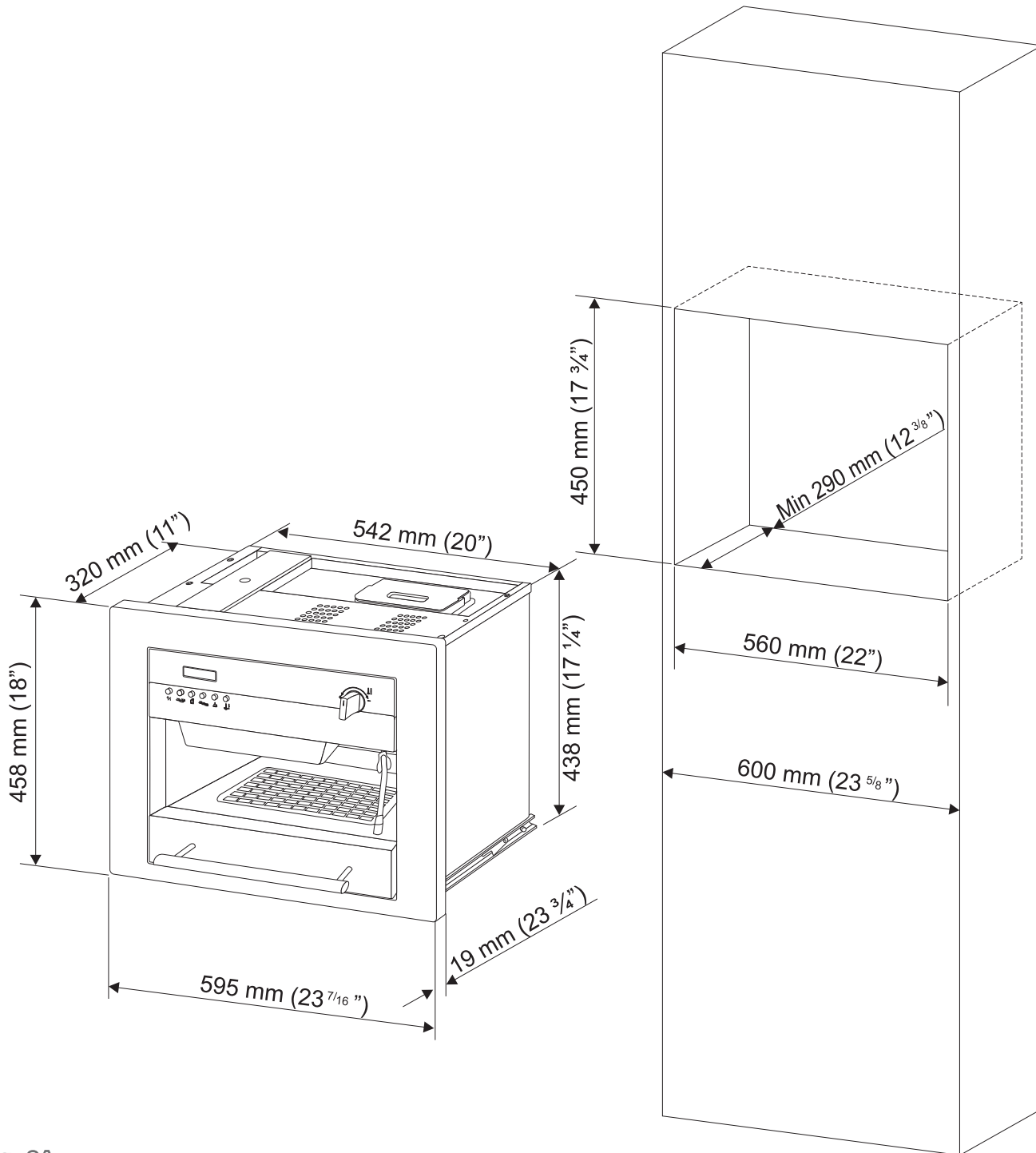


Fig. 2A

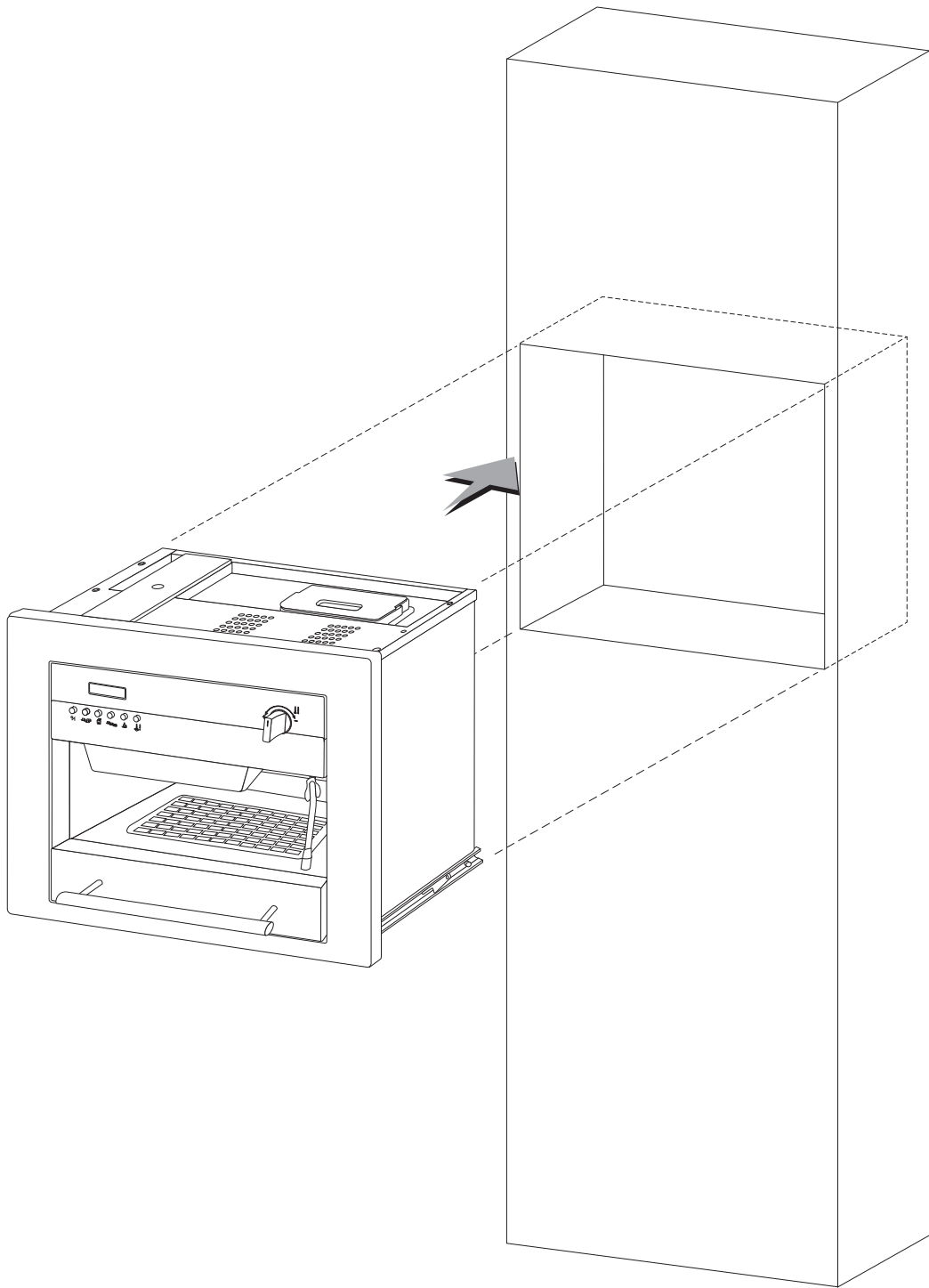


Fig. 2B

2. Démontez la machine du bâti en la décrochant des guides latéraux au moyen des leviers (fig. 3). Le décrochage s'effectue en soulevant le levier du guide droit et en abaissant celui du guide gauche (1).
3. Insérez le bâti de la machine dans le meuble jusqu'à arriver en butée (2).
4. Fixez le bâti à la base du meuble en utilisant les 10 orifices et les vis appropriées fournies avec la machine (fig.4).
Nota bene : Si les côtés du bâti n'étaient pas contre les flancs du meuble, utiliser les épaisseurs fournies (3).
5. Fermez les guides de la machine jusqu'à la butée d'arrêt.
6. Connectez la fiche à la prise de courant en respectant les normes de sécurité en vigueur. Important : La prise de courant doit être accessible après l'installation de la machine.

7. Insérez la machine dans le meuble en faisant attention à ce que les guides de la machine s'insèrent correctement dans les guides situés sur le bâti et faire coulisser la machine en laissant l'espace nécessaire pour atteindre et connecter la fiche d'alimentation.
8. Fermez la machine en la faisant coulisser jusqu'en butée.
9. Remplir le réservoir de l'eau et le conteneur du café.
10. Mettre la machine sous tension à l'aide de la touche générale située sur le côté gauche de la machine (page 4 fig. 17)

Le fabricant décline toute éventuelle responsabilité pour dommages à personnes ou choses ainsi que sur le bon fonctionnement de la machine en cas de non respect total des indications ci-dessus.

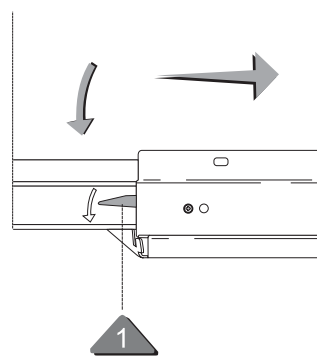


Fig. 3

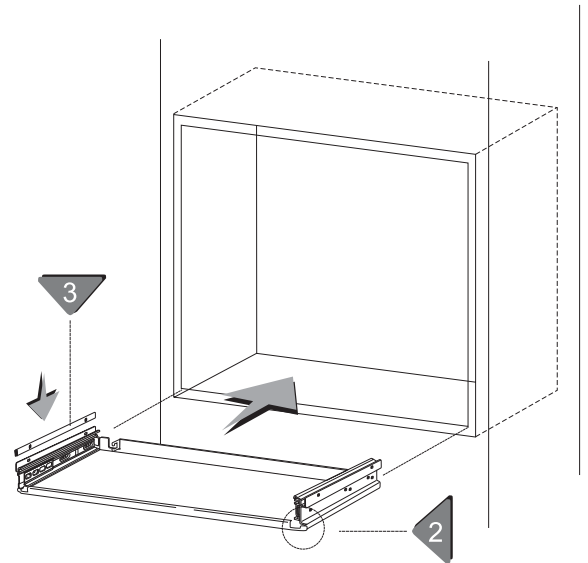


Fig. 3

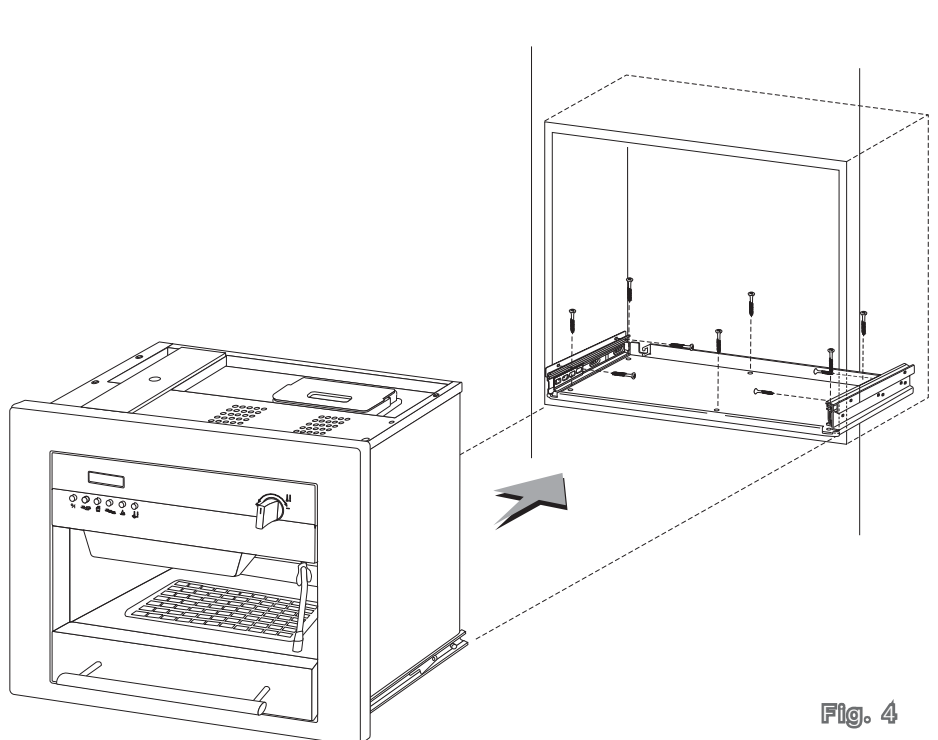


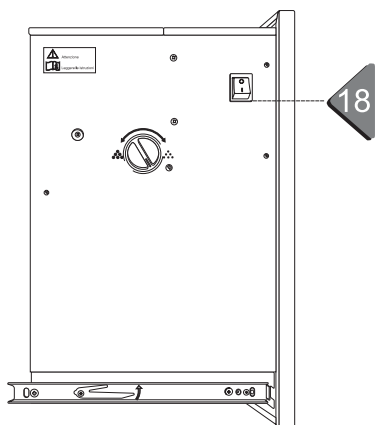
Fig. 4


4 INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LA PREMIERE UTILISATION!

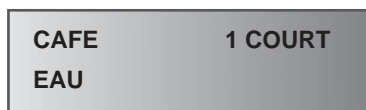
Instructions supplémentaires au manuel d'instructions qui doit de toute façon être lu avant d'utiliser la machine.

Le fabricant décline toute responsabilité pour dommages causés suite à une utilisation impropre, erronée et le non respect total du manuel d'instructions et de ce qui est exposé ci-dessous.

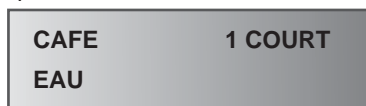
1. Retirer la machine en soulevant la poignée du tiroir et en la tirant vers soi.
2. Remplir le réservoir de l'eau et le conteneur du café en suivant les instructions des pages 22 et 23 du manuel d'instructions.
3. Mettre la machine sous tension à travers l'interrupteur général (17) situé sur le côté gauche de la machine.
4. Fermer la machine.



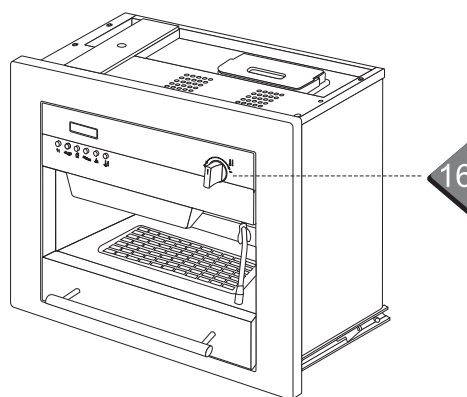
5. Allumer la machine en actionnant la touche  Menu



6. La machine remplira automatiquement les circuits d'eau. Pendant la phase de remplissage, on entendra un bruit intermittent pendant quelques secondes.



8. Faire 2 cafés pour remplir le moulin à café et l'installation hydraulique
9. La machine est prête à être utilisée.



5 AJOUT D'EAU ET DE GRAINS DE CAFE DANS LES RESERVOIRS RESPECTIFS

REEMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU

Pour réussir un bon café expresso, en plus d'utiliser un café de bonne qualité, il est aussi important d'utiliser une bonne eau. Nous conseillons donc de vider fréquemment le réservoir de l'eau et de le remplir avec de l'eau fraîche. Eviter de laisser de l'eau trop longtemps dans le réservoir.

IMPORTANT: n'utiliser que de l'eau potable froide, d'une dureté inférieure à 7°F

- Ouvrir la machine en soulevant et en tirant la poignée du tiroir.
- Remplir le réservoir jusqu'à 4 cm du bord.
- Fermer la machine.

N.B. Quand le réservoir de l'eau est presque vide, sur l'écran apparaît le texte "EAU MANQUANTE"

Note : le réservoir peut être retiré pour le nettoyage.

Il faut remplir le réservoir de l'eau quand l'écran affiche :



REEMPLIR LE CONTENEUR DES GRAINS DE CAFE

Ne remplir le conteneur pour grains de café qu'avec des grains pour le café expresso.

Toute autre substance, même du café moulu, endommage la machine à café.

La machine à café ne doit pas être remplie avec des grains traités au caramel, sucre ou similaires, du café instantané ou des boissons contenant du sucre. Le sucre peut endommager la machine.

- Ouvrir la machine en soulevant et en tirant la poignée du tiroir.
- Retirer le couvercle du conteneur des grains de café.
- Remplir le conteneur de grains de café avec des grains de café jusqu'à 2 cm du bord environ.
- Insérer le couvercle sur le conteneur.
- Fermer la machine.

Il faut remplir le réservoir du café quand l'écran affiche :




6 ENLEVEMENT DES FONDS DE CAFE ET EAU

Après vingt cafés, sur l'écran apparaît le texte "VIDER FONDS". Il faut vider le conteneur. A partir de cet avertissement, la machine permet de préparer 5 autres cafés et ensuite elle se bloque.

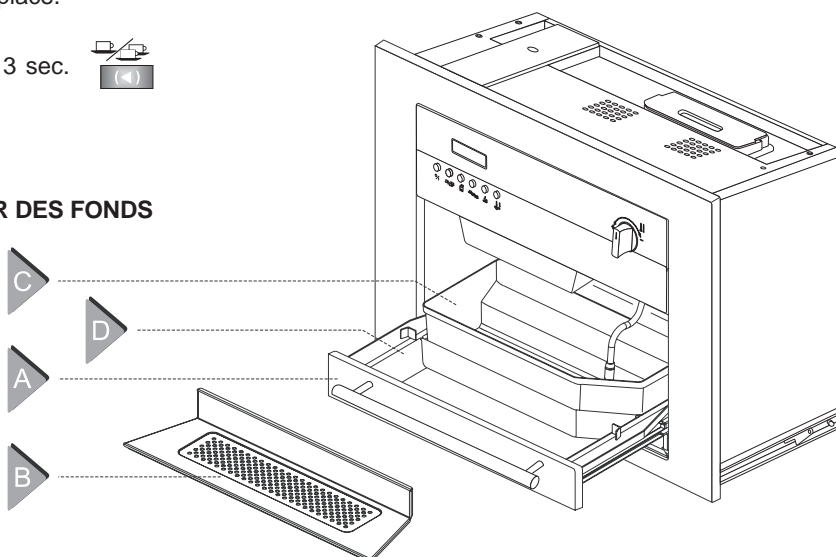
IMPORTANT:

Le conteneur doit être vidé régulièrement pour éviter la formation de moisissures et de bactéries.

1. Ouvrir le tiroir **A**
2. Retirer la grille **B**
3. Retirer et vider le conteneur des fonds de café **C** et de l'eau **D**.
4. Remettre les deux conteneurs et la grille à leur place.
5. Fermer le tiroir.
6. Maintenir la touche enfoncée pendant environ 3 sec. jusqu'au bip de confirmation. 

A présent la machine est de nouveau prête.

IMPORTANT: TOUJOURS VIDER LE CONTENEUR DES FONDS



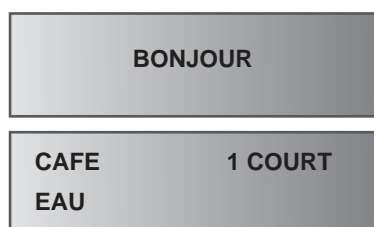
7 FONCTIONNEMENT ET UTILISATION

ALLUMAGE

Allumer la machine en actionnant la touche  Menu

Après quelques secondes, l'écran affiche les informations suivantes:

message de bienvenue




Pendant la phase de chauffage, le texte café et eau clignote. Seulement quand le clignotement s'arrête, la machine est prête à être utilisée.

Le type de café sélectionné (court/moyen/long) est également affiché ainsi que le choix de faire un ou deux cafés simultanément.



PROGRAMMATION DE LA MACHINE

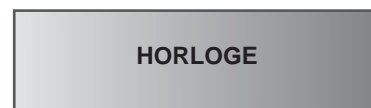
Il est possible de régler et de programmer différentes fonctions comme indiqué ci-dessous:

Pour entrer en mode programmation, avec la machine éteinte

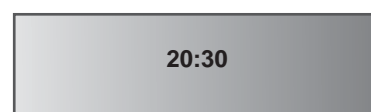
maintenir enfoncée pendant trois sec. la touche  Menu jusqu'à ce qu'apparisse sur l'écran:





Les touches   permettent de sélectionner les fonctions à modifier qui sont les suivantes, dans l'ordre d'apparition:





Appuyer la touche  apparaîtra:



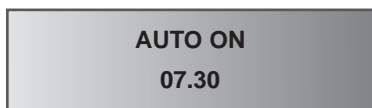
Les touches   permettent de configurer l'heure. Initialement les deux numéros correspondants aux heures clignotent.



Après avoir configuré l'heure, appuyer la touche 


Ensuite les deux numéros correspondants aux minutes clignotent, configurer les minutes en appuyant les touches  

ALLUMAGE AUTOMATIQUE

Appuyer la touche  apparaîtra:

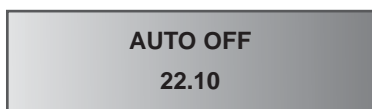




Les touches   permettent de configurer l'heure à laquelle la machine doit s'allumer automatiquement.

L'allumage automatique peut être activé ou désactivé par la pression (avec la machine éteinte) de la touche:  sur l'écran apparaîtra une * à côté de l'horaire

ARRET AUTOMATIQUE

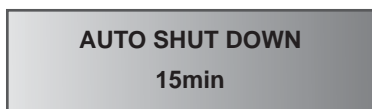
Appuyer la touche  apparaîtra:





Les touches   permettent de configurer l'heure à laquelle la machine doit s'éteindre automatiquement.

AUTO SHUT DOWN

Appuyer la touche  apparaîtra:





Les touches   permettent de configurer les minutes (15-30-45-60-75-90min) après lesquelles la machine s'éteint automatiquement. 0=OFF


ECONOMIE D'ENERGIE

Appuyer la touche  apparaîtra:



Les touches   permettent de configurer les minutes (15,30,45,60,75,90min.) après lesquelles la machine va en "économie d'énergie". Au cours de cette phase, les températures des



chaudières diminuent pour réduire la consommation.

Appuyer la touche  pour rétablir rapidement l'état de machine prête.

LANGUE ECRAN

Appuyer la touche  apparaîtra:





Les touches   permettent de sélectionner la langue souhaitée.

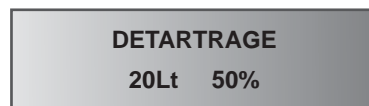
DURETE DE L'EAU

Appuyer la touche  apparaîtra:



Les touches   permettent de configurer la dureté de l'eau après avoir établi, à l'aide du kit de mesure approprié, le numéro (0,5,10,15,20,25°dh) à introduire.
(1°dh=1.786°F=1.250°et=17.86ppm=0.1786mmol/l)

DETARTRAGE



L'écran indique combien de litres d'eau ont été utilisés et le niveau de dépôt de calcaire théorique exprimé en pourcentage (100% indique la nécessité d'effectuer le détartrage), ce dernier paramètre est calculé en fonction de la dureté et des litres d'eau utilisés. L'indicateur de dépôt calcaire se met à zéro après avoir effectué un cycle de détartrage.

COMPTEUR CAFE

Appuyer la touche  apparaîtra:






L'écran indique combien de cafés ont été préparés depuis la première utilisation. Ce nombre ne peut pas être mis à zéro.

QUANTITE DE CAFE MOULU

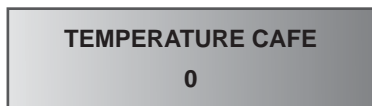
Appuyer la touche  apparaîtra:






Les touches    permettent de modifier et de configurer la quantité de café moulu pour rendre le goût du café plus ou moins fort. L'échelle de variation va de -5 à +5 (0.1 sec.). La position 0 correspond à la configuration optimale d'usine.

TEMPERATURE CAFE

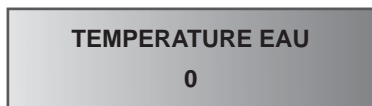
Appuyer la touche  apparaîtra:






Les touches    permettent de modifier et de configurer la température du café. L'échelle de variation va de -10 à +10 (°C). La position 0 correspond à la configuration optimale d'usine.

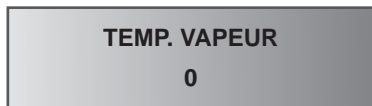
TEMPERATURE EAU CHAUDE




Appuyer la touche  apparaîtra:




Les touches    permettent de modifier et de configurer la température de l'eau chaude. L'échelle de variation va de -10 à +10 (°C). La position 0 correspond à la configuration optimale d'usine.

TEMPERATURE VAPEUR



Les touches    permettent de modifier et de configurer la température de la vapeur. L'échelle de variation va de -10 à +10 (°C). La position 0 correspond à la configuration optimale d'usine.

Appuyer la touche  pour sortir de la programmation.

CONFIGURATION DE LA MOUTURE

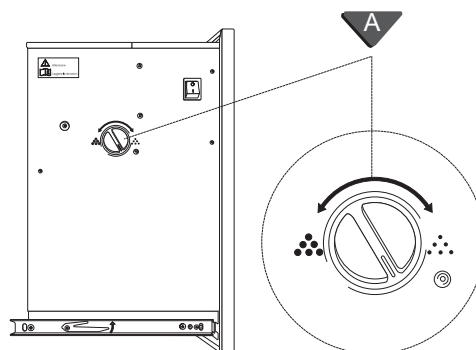
Certains facteurs permettent de se rendre compte si le degré de mouture doit être réglé:

- Si le café sort trop rapidement, cela signifie que les grains ont été moulus trop gros.
- Si le café sort goutte à goutte, cela signifie que les grains ont été moulus trop finement. Un facteur très important pour la réussite d'un bon café est la juste configuration du degré de mouture, qui est déjà configuré par le fabricant mais peut être modifié de la façon suivante:
 - Ouvrir la machine.
 - Tourner la manette située sur le côté gauche de la machine "A" (fig.5) avec attention.


Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir une mouture plus fine, la tourner, par contre, dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre pour obtenir une mouture plus grosse.

Notes: Tourner la manette min. 3 tours complets, dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire, pour obtenir un changement du degré de mouture plus fin ou plus gros.

IMPORTANT !!
APRÈS AVOIR CONFIGURÉ UN NOUVEAU DEGRÉ DE MOUTURE, IL EST INDISPENSABLE DE FAIRE AU MOINS 2 CAFÉS.




CHOIX DU TYPE DE CAFÉ

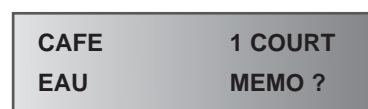
La touche  permet de choisir parmi les boissons suivantes:
Un café serré.
Un café normal.
Un café long.

RÉGLAGE DE LA LONGUEUR DU CAFÉ



Pour modifier et mémoriser la quantité de café, procéder de la façon suivante:

- Pendant l'infusion, appuyer et maintenir enfoncée la touche  jusqu'à atteindre la quantité (longueur café) souhaitée.

Sur l'écran apparaît le texte "MEMO ?"




Pour mémoriser la dose de café que l'on vient de faire, procéder de la façon suivante:

- Pour mémoriser, dès que l'infusion est terminée, il faut sélectionner à l'aide de la touche  le type de café (court, moyen ou long) sur lequel mémoriser la nouvelle configuration.
- Appuyer et maintenir enfoncée à nouveau la touche  jusqu'au bip de confirmation.

A présent la nouvelle quantité de café est mémorisée et associée au type de café sélectionné.

CONFIGURATION DE 1 OU 2 CAFÉS

Il est possible de préparer un seul café ou 2 cafés simultanément.

Configurer votre choix à l'aide de la touche 


Préparation d'un seul café.

Préparation simultanée de 2 cafés.


8 PREPARATION DES BOISSONS

LAVAGE ET PRÉCHAUFFAGE


Avant ou après une longue période d'inactivité, nous conseillons d'effectuer un cycle de lavage du groupe.

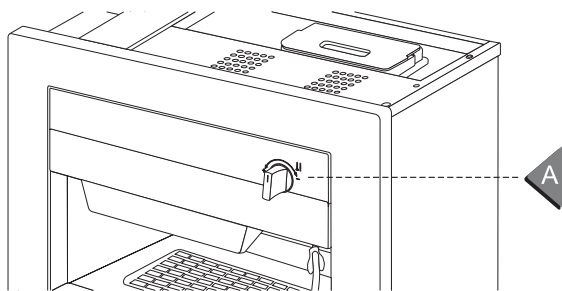
- En maintenant enfoncée pendant 2 sec. la touche  la machine effectue le lavage du groupe en ne faisant passer que de l'eau dans le circuit.

PRÉPARER LE CAFÉ


- Positionner la tasse ou les tasses sous le bec.
- S'assurer que le texte "CAFE" ait cessé de clignoter (= température chaudière atteinte).
- Actionner la touche  pour commencer la distribution. La distribution cesse automatiquement mais peut être arrêtée en avance en appuyant à nouveau la même touche.

EAU CHAUDE

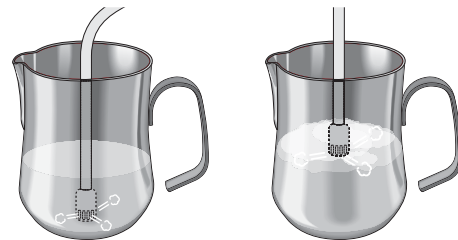
- Allumer la chaudière pour la préparation d'eau chaude à l'aide de la touche  et attendre que le texte "EAU" ait cessé de clignoter.
- Positionner la tasse ou le récipient sous le tuyau.
- Tourner la manette du robinet "A" (fig.7) dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre pour la sortie de l'eau chaude.



PRÉPARER UN CAPPUCCINO

- Sélectionner la fonction vapeur à l'aide de la touche .
- Attendre que « VAPEUR » cesse de clignoter sur l'écran.
- Avant de positionner le récipient sous le tuyau de la vapeur, tourner la manette "A" (fig.7) dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre pour faire sortir l'eau restante dans les conduites.
- Préparer un café moyen dans un tasse à cappuccino.
- Remplir le récipient du lait de 50 cl avec environ 10 cl de lait. Cette quantité sert à préparer un cappuccino. Nous conseillons de préparer la mousse du lait à chaque cappuccino.
- Introduire le tuyau de la vapeur dans le récipient du lait de façon à ce que le bec soit positionné dans le fond du récipient (fig. 7A).
- Tourner la manette de la vapeur dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre pour faire sortir la vapeur et chauffer le lait pendant quelques secondes.
- Important: Ne pas trop chauffer le lait. Le lait surchauffé ne donne pas de mousse.**
- Après quelques secondes, déplacer le bec du tuyau jusqu'à la superficie du lait (fig. 7B).
- Quand on a obtenu la mousse souhaitée, fermer le robinet de vapeur.
- Verser délicatement le lait dans la tasse remplie au préalable de café.

N.B. Si la machine est éteinte avec la fonction vapeur ou eau activée, cette fonction reste en mémoire également au cours des allumages suivants.



9 SOIN ET NETTOYAGE

Pour les opérations de nettoyage, il ne faut pas plonger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

Laisser refroidir la machine à café avant de procéder au nettoyage.
Danger de brûlures! Ne pas utiliser d'appareils à vapeur pour le nettoyage.

N'utiliser en aucun cas des détergents contenant de la soude, des acides ou chlorures! Ces substances abîment la superficie de la machine.

Un nettoyage régulier garantit les fonctions et une longue durée de fonctionnement à votre machine à café expresso.
Retirer de la machine la grille et la cuvette et nettoyer tant la partie frontale que le compartiment intérieur avec une éponge douce et des détergents liquides désinfectants.
Finalement essuyer avec un chiffon doux pour éviter de griffer la superficie.

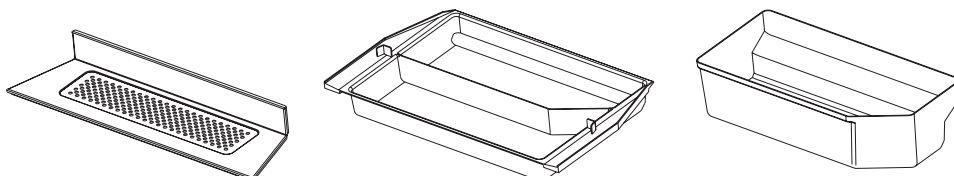
RÉSERVOIR D'EAU

Il est préférable de vider le réservoir d'eau tous les jours et de le remplir, si possible, peu de temps avant la préparation, avec de l'eau courante potable froide.

Laver le réservoir d'eau à la main en utilisant un détergent liquide désinfectant.

DISTRIBUTEUR EAU CHAUDE OU VAPEUR

Nettoyer le distributeur d'eau chaude ou de vapeur avec une éponge douce en n'utilisant que de l'eau, de préférence chaude; en cas d'incrustations, nous conseillons de laver les composants en lave-vaisselle. Le bec de la vapeur peut, en effet, être dévissé pour un éventuel lavage en lave-vaisselle et quand celui-ci est utilisé pour préparer la mousse du lait, nous conseillons de faire sortir la vapeur pour purger tout éventuel résidu de lait ou de mousse.









10 DETARTRAGE DE LA MACHINE

Quand, avec la machine éteinte, le texte “DETARTRAGE” apparaît sur l'écran, il est indispensable de détartrer votre machine avec des produits spécifiques appropriés pour machines à café.

Attention - Très important!



Pour le détartrage, ne pas utiliser de produits à base de citron. Ces produits contiennent de l'acide citrique qui, en contact avec le calcium à hautes températures, provoque une réaction chimique. Ceci crée du citrate de calcium qui peut provoquer l'obstruction totale des circuits hydrauliques.

Procéder de la façon suivante:

- Allumer la machine et attendre que les textes eau et vapeur cessent de clignoter.
- Eteindre la machine et entrer en phase de programmation en appuyant la touche  jusqu'à ce que sur l'écran apparaisse “PROGRAMMATION”.
- Sélectionner la fonction détartrage avec les touches   sur l'écran apparaît le texte “DETARTRAGE”.
- Appuyer et maintenir enfoncées simultanément les touches   et ensuite appuyer la touche .
- La machine se prépare pour le détartrage et au “bip” de confirmation, sur l'écran apparaît **DETARTRAGE PHASE 01**.
- Remplir le réservoir à moitié avec le produit détartrant.

- Ouvrir le tiroir et retirer l'eau de la cuvette et les fonds de café du conteneur.

Refermer le tiroir **sans remettre la grille et positionner le tuyau vapeur de façon à ce que l'eau qui en sorte aille dans la cuvette.**

- Appuyer la touche  Sur l'écran apparaît **DETARTRAGE PHASE 02**, et au “bip” de confirmation, ouvrir le robinet de vapeur. A ce point, la machine effectuera le cycle de détartrage.
- Sur l'écran apparaît **DETARTRAGE PHASE 03**.
- Fermer le robinet, éteindre la machine et vider le réservoir. Laver soigneusement le réservoir et remplir à moitié avec de l'eau propre.
- Allumer la machine. Au “bip” de confirmation, ouvrir le robinet et appuyer la touche  sur l'écran apparaît **DETARTRAGE PHASE 04**. A ce point, la machine effectuera le cycle de lavage des conduites.
- Dès que le cycle de lavage est terminé, la machine se prépare au fonctionnement normal.
- Fermer le robinet, remplir le réservoir de l'eau et attendre que les températures de café et eau soient atteintes.
- Après avoir effectué deux infusions de café, la machine est à nouveau prête à être utilisée.

Le fabricant décline toute responsabilité pour dommages causés suite au non respect des opérations de détartrage.

11 ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

La machine ne s'allume pas.

- Partie frontale qui n'est pas fermée complètement.
- Absence d'énergie électrique.

Le café ne sort pas ou il sort goutte à goutte.

- Manque d'eau dans le réservoir.
- Mouture trop fine du café.
- Conduites obstruées.

Le café sort trop rapidement et est peu crémeux

- Mouture trop grosse du café.
- Café trop vieux.
- Mélange de café

La mousse du lait ne se forme pas.

- Vérifier que le flux de vapeur soit adéquat.

Bruit fort de la pompe en distribution.

- Manque d'eau dans le réservoir.
- Pression insuffisante dans le porte-filtre à cause d'une mouture trop grosse.

AUTODIAGNOSTIC

L'électronique gère et reconnaît les différentes alarmes et anomalies de fonctionnement.

Celles-ci sont indiquées par clignotement sur l'écran.

1. Avec la machine éteinte:

FERMER ROBINET

Solution: Fermer robinet.

2. Avec la machine allumée:

ASSISTANCE TECHNIQUE

Solution: Avant d'appeler le service d'assistance technique, essayer d'ouvrir et de refermer la machine.

3. Avec la machine allumée:

PRESSION EAU

Solution: Contrôler le réservoir d'eau et ouvrir le robinet eau en faisant sortir de l'eau du tuyau vapeur jusqu'à ce que les symboles cessent de clignoter (Recharge circuit).

4. Avec la machine allumée:

BLOCAGE MOULIN A CAFE

Solution : Contrôler la présence de corps étrangers dans le moulin (pierres, impuretés, corps étranger, etc.).

Tourner la manette de réglage de la mouture dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre (mouture grosse) jusqu'en fin de course. Retirer toute impureté éventuelle en actionnant le moulin pendant quelques secondes. Régler à nouveau la mouture dans la position précédente.

Pour toute autre anomalie de fonctionnement, s'adresser au centre d'assistance le plus proche.

12 DONNEES TECHNIQUES

- Dimensions extérieures: mm H.458 x L.595 x P.320
- Dimensions encastrement: mm H.450 x L.568 x P.315
- Tension d'exercice 220-240 V~ 50/60Hz, 110V~60Hz
- Pression de la pompe 15 bar
- Puissance de la Pompe: 48 Watt
- Puissance de la chaudière café 1000 Watt
- Puissance de la chaudière vapeur 600 Watt
- Puissance du moulin: 100 Watt
- Puissance max: 1.700/1100 Watt
- Capacité du réservoir d'eau : environ 2,5 l.
- Capacité du réservoir de café : environ 350 g.
- Temps de chauffage de la chaudière café environ 2 min
- Poids brut: kg 36,9
- Poids net: kg 32,6

CE Cet appareil est conforme aux directives 73/23

- concernant les normes de sécurité électrique EN 60335-1 (éd. 2002 - Sécurité d'appareils Electrodomestiques et similaires) et EN 60335-2-15 (éd. 2002 - Normes spécifiques au sujet des appareils pour la préparation d'eau chaude).

• EMC 89/336 et aux normes correspondantes:

55014-1

55014-2

61000-3-2

61000-3-3

13 ELIMINATION DES ELECTRODOMESTIQUES



La directive Européenne 2002/96/CE sur les déchets des appareils électriques et électroniques (D3E), établit que les appareils électrodomestiques ne doivent pas être éliminés dans le flux normal des déchets urbains solides. Les appareils à éliminer doivent être ramassés séparément pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher des dommages potentiels pour la santé et l'environnement.

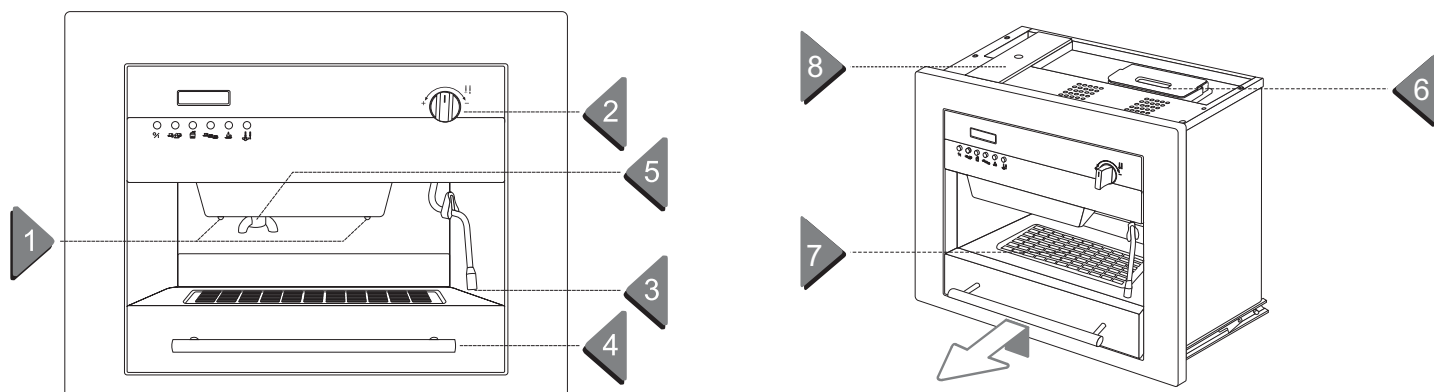
Le symbole de la poubelle barrée est repris sur tous les produits pour rappeler l'obligation de ramassage séparé.

Pour plus d'informations sur l'élimination correcte des électrodomestiques, les propriétaires pourront s'adresser au service public prévu ou aux revendeurs.

| | | |
|---|---|--------------|
| INDICE | 1 DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA | P. 4 |
| | • Vista frontal y total | P. 4 |
| | • Vista lateral y mandos | P. 4 |
| | • Indicaciones para la seguridad y advertencias | P. 6 |
| | • Correcta utilización | P. 6 |
| | • Seguridad técnica | P. 6 |
| | • Uso | P. 8 |
| | 2 FUNCIONAMIENTO | P. 12 |
| | 3 INSTALACIÓN | P. 14 |
| | 4 PARA LA PRIMERA UTILIZACIÓN! | P. 18 |
| 5 AÑADIDURA DE AGUA Y DE CAFÉ | P. 22 | |
| • Llenar el depósito de agua | P. 22 | |
| • Llenar el recipiente de los de granos de café | P. 22 | |
| 6 ELIMINACIÓN DE LOS FONDOS DE CAFÉ Y DEL AGUA | P. 24 | |
| 7 FUNCIONAMIENTO Y USO | P. 26 | |
| • Encendido | P. 26 | |
| • Programación molturación | P. 32 | |
| • Elección del tipo de café | P. 34 | |
| • Regulación dosificación del café | P. 34 | |
| • Programación de 1 o 2 cafés | P. 36 | |
| 8 PREPARACIÓN DE LAS BEBIDAS | P. 36 | |
| • Calentamiento previo | P. 36 | |
| • Preparar el café | P. 36 | |
| • Agua caliente | P. 36 | |
| • Preparar un capuchino | P. 38 | |
| 9 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA | P. 38 | |
| • Depósito de agua | P. 40 | |
| • Erogador de agua caliente o vapor | P. 40 | |
| 10 DESCALCIFICACIÓN DE LA MÁQUINA | P. 40 | |
| 11 ANOMALÍAS DEL FUNCIONAMIENTO | P. 44 | |
| 12 DATOS TÉCNICOS | P. 48 | |
| 13 ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS | P. 50 | |

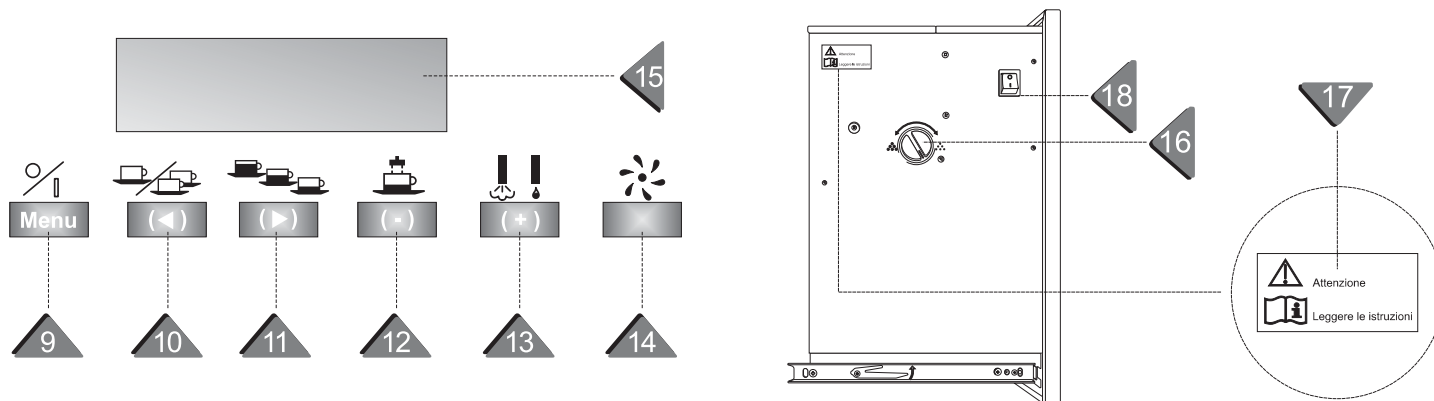
1 DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

VISTA FRONTAL Y TOTAL



- | | |
|-------------------------------------|---|
| 01. Iluminación | 10. Selector 1 taza o 2 tazas |
| 02. Manivela para vapor | 11. Selector de café corto, medio o largo |
| 03. Erogador de agua caliente/vapor | 12. Tecla de erogación de café |
| 04. Asa del cajón | 13. Selector agua caliente/vapor |
| 05. Erogador de café | 14. Tecla "i" |
| 06. Depósito de agua | 15. Visualizador |
| 07. Rejilla de goteo | 16. Regulación del grado de molidura |
| 08. Recipiente para granos de café | 17. Atención |
| 09. Tecla para encendido/apagado | 18. Interruptor general |

VISTA LATERAL Y MANDOS



INDICACIONES PARA LA SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

Esta máquina está en conformidad con las prescripciones vigentes de seguridad. El uso incorrecto de la máquina puede causar daños a personas o cosas.

Leer atentamente la instrucciones de uso antes de poner en funcionamiento la máquina, éstas contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, el uso y el mantenimiento de la máquina. De tal manera protege a sí mismo y se evitan daños a la misma máquina.

CORRECTA UTILIZACIÓN

- La máquina está predispuesta exclusivamente para la preparación de café expreso, capuchino y café largo, y también agua caliente para té y otras bebidas calientes. No están permitidos otros tipos de empleo que pueden ser peligrosos. El fabricante no se hace responsable por los daños causados por el uso impropio y/o incorrecto de la máquina.

SEGURIDAD TÉCNICA

- Antes de conectar la máquina a la red eléctrica, confrontar los datos de instalación (tensión y frecuencia) indicados en la placa de datos, con aquellos de la instalación eléctrica. Éstos deben absolutamente corresponder para evitar daños a la máquina. En caso de duda contactar un operador cualificado.
- La seguridad eléctrica de la máquina está garantizada solo si ésta se conecta a un conductor de puesta a tierra. Es muy importante comprobar con atención esta premisa fundamental, en caso de duda, hacer controlar la instalación eléctrica por un operador cualificado. El fabricante no puede considerarse responsable por daños a personas o cosas causados por la falta o un mal funcionamiento del conductor de puesta a tierra (**por ejemplo riesgo de electrocución**).
- Poner en funcionamiento la máquina solo después que ha sido empotrada, para evitar entrar en contacto con los componentes eléctricos. Para el montaje, desmontaje y el mantenimiento cotidiano de la máquina comprobar siempre que el enchufe del cable de alimentación haya sido desconectado de la toma de corriente eléctrica.
- La conexión de la máquina a la red eléctrica no debe ser efectuada por medio de cables de prolongación. Éstos no garantizan la seguridad necesaria de la máquina (**por ejemplo peligro de sobrecalentamiento**).
- La máquina puede ser empotrada también en un mueble de columna (accesorio especial); y no puede ser utilizada al aire libre. Teniendo en cuenta el peso elevado de la máquina, es indispensable que el mueble sea sujetado adecuadamente a la pared adyacente.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el constructor o por su servicio de asistencia técnica o en todo caso por una persona con califica similar, para prevenir todo tipo de riesgo.
- Trabajos de instalación, mantenimiento y además reparaciones deben ser efectuados solo por personal cualificado. Trabajos de instalación, mantenimiento o reparaciones que no hayan sido efectuados correctamente, pueden causar considerables daños al usuario, por los cuales el fabricante no se hace responsable.
- La máquina está desconectada de la red eléctrica solamente cuando:
 - el interruptor principal de la instalación eléctrica está desactivado,
 - el fusible de la instalación eléctrica de la casa está completamente desenroscado,
 - el enchufe de alimentación de la máquina está completamente

desconectado de la toma de corriente eléctrica.

Para desconectar la máquina de la red eléctrica, sujetar el enchufe y no tirar el cable de alimentación.

- No abrir en ningún caso la parte exterior de la máquina. Tocar los cables de tensión, o modificar la estructura eléctrica y mecánica puede causar peligro de electrocuciones. Además podrían ocurrir problemas en el funcionamiento de la máquina. **El fabricante se exime de cualquier responsabilidad por daños a personas o a cosas por la observancia parcial de lo mencionado anteriormente.**
- En el caso en que el empotrado de la máquina debiera necesariamente ser combinado con otro electrodoméstico, es necesario que la máquina se encuentre separada del otro por medio de un estante intermedio cerrado.

USO

Atención! Peligro quemaduras! Los líquidos que salen de los erogadores son hirvientes!

- Los niños pueden tener acceso a la máquina solo bajo vigilancia. La piel de los niños es más sensible a las temperaturas elevadas. **Peligro quemaduras!** Además recuerden que el café expreso no es una bebida para niños.
- Antes de efectuar la primera puesta en funcionamiento de la máquina, es necesario enjuagar los tubos, con el objetivo de eliminar posibles incrustaciones presentes en los conductos, y así como para una correcta higiene.
- Llenar el depósito de agua solo con agua potable a temperatura ambiente o fría. Agua caliente o hirviente, y cualquier otro líquido puede causar daños al funcionamiento de la máquina. Es aconsejable sustituir cotidianamente el agua para impedir que crezcan gérmenes.
- Verter exclusivamente café en granos en el recipiente de café. También verter café molido en el recipiente, puede causar daños al funcionamiento del molinillo.
- El azúcar puede dañar la máquina!
No verter en la máquina granos de café tratados con caramelo, azúcar o similares y café instantáneo, así como otras sustancias que contienen azúcar.
- Agua hirviendo y vapor pueden causar quemaduras, por lo tanto es aconsejable utilizar éstas funciones con la máxima atención. No dirigir nunca el erogador de vapor hacia partes del cuerpo. **Peligro quemaduras!**
- Comprobar siempre que el selector de vapor esté desconectado cuando no se necesita vapor. En caso contrario al imprevisto podría salir vapor. **Peligro quemaduras!**
- El erogador de agua/vapor se pone muy caliente durante el uso. Sujetar el erogador solamente por el manguito. **Peligro quemaduras!**
- Según de la cantidad de calcáreo en el agua, la máquina debe ser descalcificada regularmente con una solución líquida de ácido cítrico. En las zonas donde el agua está muy dura es necesario efectuar la operación de descalcificación de los conductos de agua con mayor frecuencia.
El fabricante no se hace responsable por posibles daños causados por una descalcificación insuficiente.
Atenerse a la relación de la mezcla indicada en el paquete del producto descalcificador. En caso contrario la máquina podría dañarse.
- No colgarse de la portezuela abierta de la máquina de café. La máquina puede dañarse.

El fabricante no se hace responsable por los daños causados por la inobservancia de las indicaciones de seguridad y de las advertencias.

2 DESCRIPCIÓN Y FUNCIONAMIENTO

La máquina para café está equipada con dos calderas, una para el calentamiento del agua, y otra para el café. Es posible preparar agua hirviendo (para el té), o utilizar el vapor (para el capuchino) y preparar el café expreso.

De manera diferente de la usual, en esta máquina para café, los granos pueden ser molidos en el momento y solo cuando es necesario. De tal manera podrá deleitarse con el mejor aroma del café, ya que recién molido.

En caso de que el recipiente (vaso o taza) utilizado fuera más pequeño en relación a la dosificación programada por la máquina, la erogación del café puede ser interrumpida en cualquier momento presionando la tecla correspondiente "12" (fig.1A/B), lo que tam-

bién permite al usuario decidir la dosis más adecuada.

Puede ser programado también el grado de moltración, y esto haciendo girar la manivela ubicada en el lado izquierdo de la máquina con el objetivo de elegir la mezcla molida más gruesa o más fina según las exigencias del usuario.

El agua hirviendo suministrada por la máquina es adecuada especialmente para la preparación de té, porque la temperatura es ideal.

El agua hirviendo que sale por el erogador correspondiente, puede ser utilizada para calentar previamente las tazas.

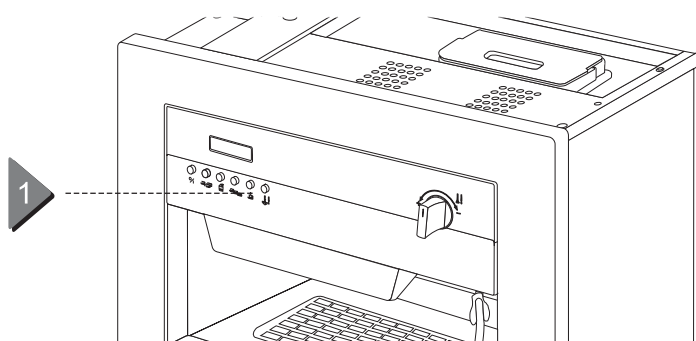


Fig. 1A

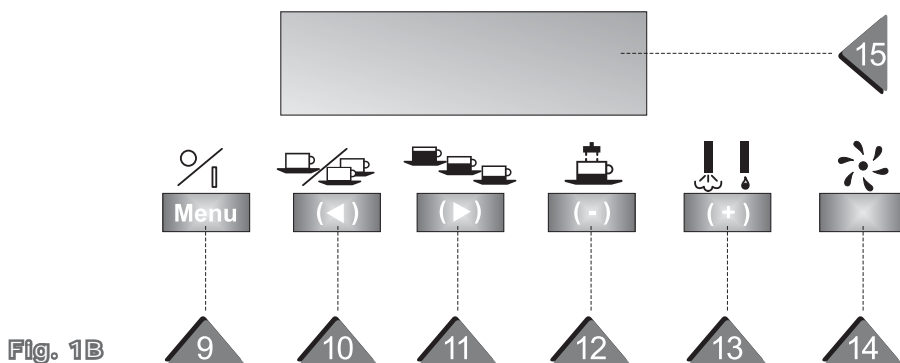


Fig. 1B

3 INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

IMPORTANTE:

la instalación del equipo debe ser efectuada exclusivamente por personal cualificado en conformidad con las normativas vigentes. Teniendo en cuenta el peso elevado de la máquina, es indispensable que el mueble sea sujetado adecuadamente a la pared.

1. Comprobar que las dimensiones de la apertura para el alojamiento de la máquina sean adecuadas (fig.2A/B).

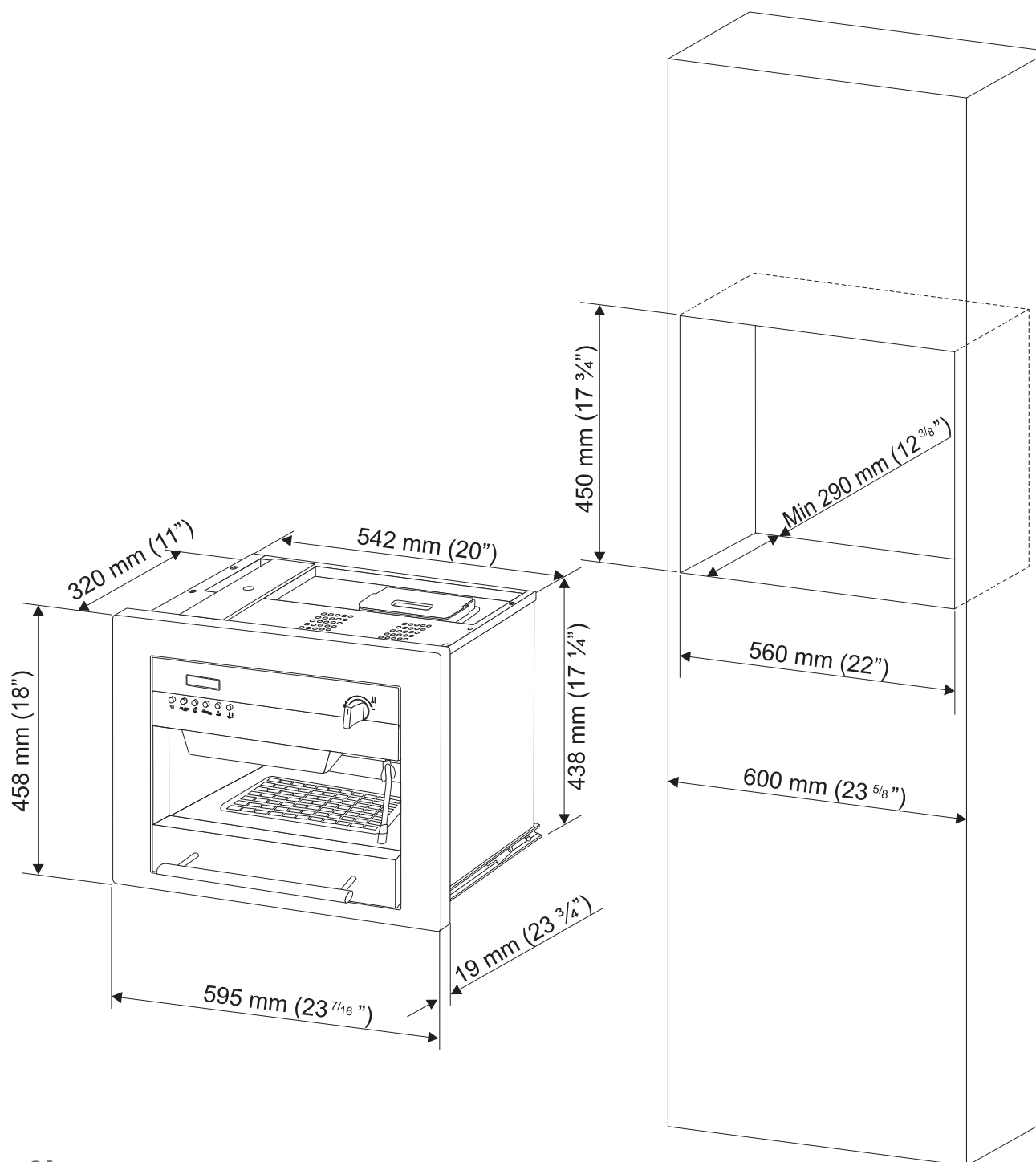


Fig. 2A

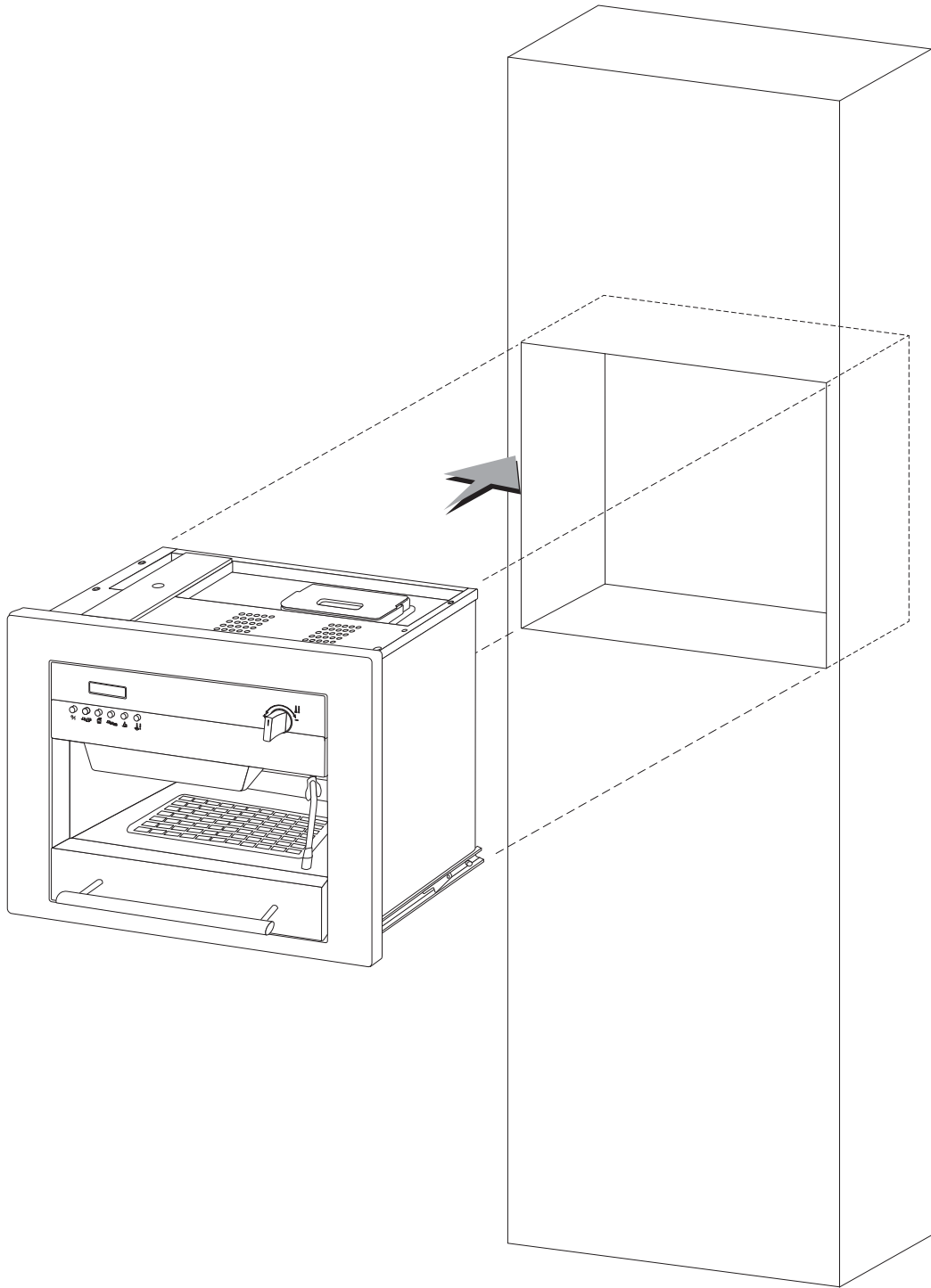


Fig. 2B

2. Quitar la máquina de la base, y desengancharla, por medio de las palancas, de las guías laterales (fig. 3). El desenganche se efectúa levantando la palanca de la guía derecha y bajando aquella de la guía izquierda (1)
3. Introducir la base de la máquina en el mueble hasta el tope (2)
4. Sujetar la base al pie del mueble utilizando los 10 orificios y los correspondientes tornillos incluidos (fig.4).
Nota bene : En caso de que los lados de la base no se encuentren apoyados a los costados del mueble, utilizar los espesores entregados con la máquina (3).
5. Cerrar las guías de la máquina hasta la parada en el tope.
6. Conectar el enchufe a la toma de corriente de manera conforme con las normas de seguridad en vigor. Importante: La toma de corriente debe ser accesible después que la máquina ha sido instalada.

7. Introducir la máquina en el mueble teniendo cuidado que las guías de la máquina sean encajadas correctamente en las guías que se encuentran en la base, y hacer deslizar la máquina dejando el espacio necesario para alcanzar y conectar el enchufe de alimentación.
8. Cerrar la máquina haciéndola deslizar hasta el tope.
9. Llenar el depósito de agua y el recipiente de café.
10. Suministrar tensión a la máquina mediante la tecla general que se encuentra en el lado izquierdo de la máquina (pág.4 fig. 17)

El fabricante se exime de cualquiera responsabilidad por daños a personas o a cosas, así como el correcto funcionamiento de la máquina misma, en caso en que éstos hayan sido causados por la observancia parcial de lo mencionado anteriormente.

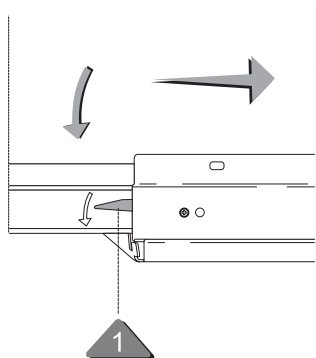


Fig. 3

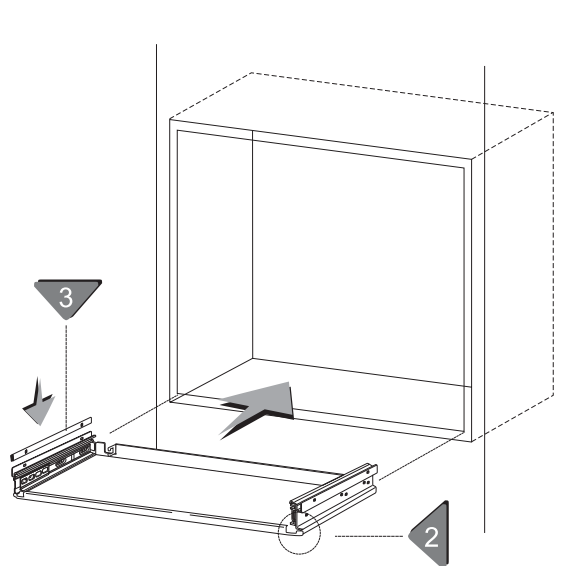


Fig. 3

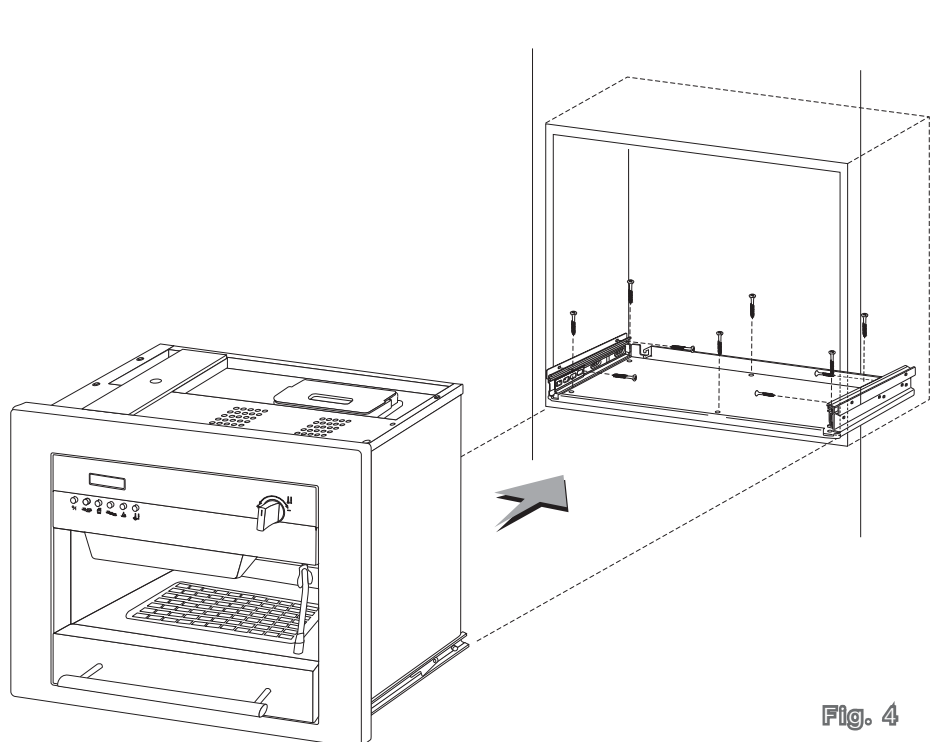


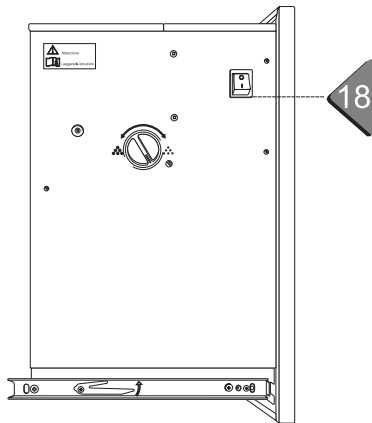
Fig. 4

4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA PRIMERA UTILIZACIÓN

Instrucciones adicionales al manual de instrucciones que debe ser sin embargo leído antes de utilizar la máquina.

El productor se exime de cualquiera responsabilidad por daños causados por la utilización impropia, incorrecta y la observancia parcial del manual de instrucciones y de lo que se menciona a continuación.

1. Quitar la máquina levantando y tirando hacia sí la asa del cajón.
2. Llenar el depósito de agua y el recipiente de café siguiendo las instrucciones de las páginas 22 y 23 del manual de instrucciones.
3. Suministrar tensión a la máquina mediante el interruptor general (17) que se encuentra en la parte superior en el lado izquierdo de la máquina.
4. Apagar la máquina.



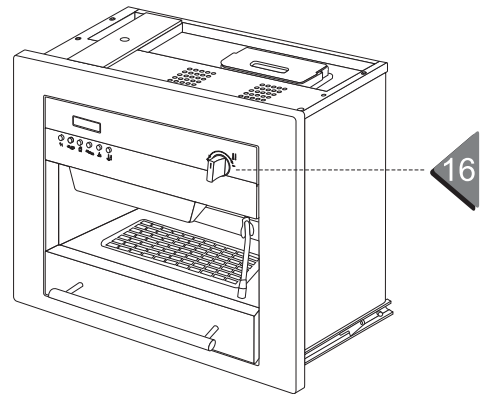
5. Encender la máquina pulsando la tecla Menu.

| | |
|------|---------|
| CAFÉ | 1 CORTO |
| AGUA | |

6. La máquina cargará automáticamente los circuitos de agua. En la fase de carga, se escuchará por algunos segundos un ruido intermitente.

| | |
|------|---------|
| CAFÉ | 1 CORTO |
| AGUA | |

8. erogar 2 cafés para llenar el molinillo y la instalación hidráulica
9. Ahora la máquina está lista para el uso.



5 AÑADIDURA DE AGUA Y GRANOS DE CAFÉ EN LOS DEPÓSITOS CORRESPONDIENTES

LLENAR EL DEPÓSITO DE AGUA

Para obtener un buen café expreso, es determinante el uso de un café de buena calidad, así como el empleo de agua buena. Por lo tanto es aconsejable vaciar frecuentemente el depósito de agua y llenarlo con agua fresca. Evitar que quede agua en el depósito mismo durante un tiempo excesivamente largo.

IMPORTANTE: utilizar solo agua potable fría, con una dureza inferior a 7°F

- Abrir la máquina levantando y tirando la asa del cajón.
- Llenar el depósito hasta 4 cm desde el borde.
- Apagar la máquina.

N.B. Cuando el depósito de agua está casi vacío en el visualizador aparece la indicación "FALTA AGUA"

Nota: el depósito es extraíble para la limpieza.

Se debe llenar el depósito de agua cuando el visualizador indica:

| | |
|------|-------|
| CAFÉ | FALTA |
| AGUA | |

LLENAR EL RECIPIENTE PARA GRANOS DE CAFÉ

Llenar el recipiente para granos de café solamente con granos para el café expreso.

Cualquier otra sustancia, incluso café molido, puede dañar el molinillo.

La máquina para café no debe ser llenada con granos tratados con caramelo, azúcar o similares y café instantáneo, así como otras sustancias que contengan azúcar. El azúcar puede causar daños a la máquina.

- Abrir la máquina levantando y tirando la asa del cajón.
- Quitar la tapa del recipiente para granos de café.
- Llenar el recipiente para granos de café con granos de café hasta aproximadamente 2 cm desde el borde.
- Poner la tapa en el recipiente.
- Apagar la máquina.

Se debe llenar el depósito de café cuando el visualizador indica:

| | |
|------|-------|
| CAFÉ | FALTA |
| AGUA | |


6 ELIMINACIÓN DE LOS FONDOS DE CAFÉ Y DE AGUA

Después de veinte cafés en el visualizador aparece la indicación "VACIAR FONDOS".

Se debe vaciar el recipiente. Después de dicha indicación, la máquina permite preparar otros 5 cafés y luego se para

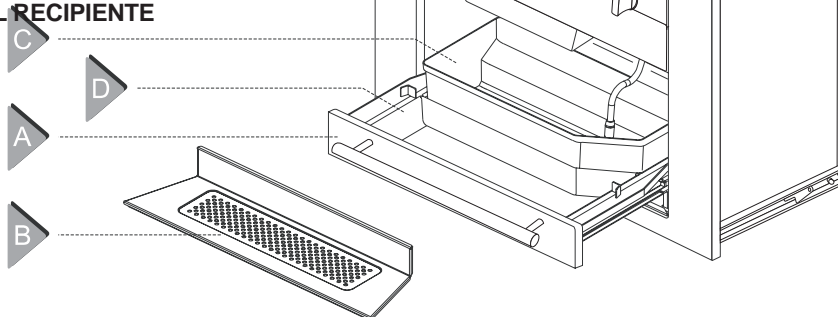
IMPORTANTE:

El recipiente debe ser vaciado regularmente para evitar que se formen mohos y bacterias.

1. Abrir el cajón **A**
2. Quitar la rejilla **B**
3. Quitar el recipiente y vaciarlo sacando los fondos de café **C** y de agua **D**.
4. Volver a colocar los dos recipientes y la rejilla en sus sitios correspondientes.
5. Cerrar el cajón.
6. presionar la tecla por aproximadamente 3 seg.  hasta el bip de confirmación.


Ahora la máquina está de nuevo lista.

IMPORTANTE: VACIAR SIEMPRE EL FONDO DEL RECIPIENTE



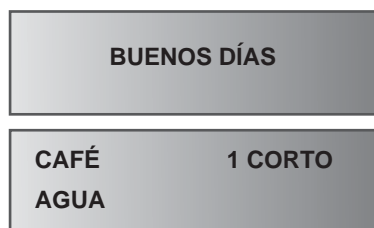
7 FUNCIONAMIENTO Y USO

ENCENDIDO

Encender la máquina mediante la tecla .

Después de algunos segundos el visualizador muestra las siguientes informaciones:

mensaje de bienvenida




Las indicaciones café y agua parpadean durante la fase de calentamiento. Solamente en cuanto termine el parpadeo la máquina está lista para ser utilizada.



El visualizador muestra también el tipo de café elegido (corto/medio/largo) así como la posibilidad de preparar uno o dos cafés contemporáneamente.

PROGRAMACIÓN DE LA MÁQUINA

Se pueden regular y programar diferentes funciones como se muestra a continuación:

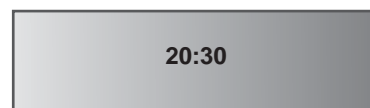
Para acceder a la función programación, pulsar, con la máquina apagada, por tres segundos la tecla  hasta que en el visualizador aparece:




Mediante las teclas   se seleccionan las funciones que pueden ser modificadas, las que se muestran a continuación, en el orden siguiente:





Pulsar la tecla  aparecerá:



Mediante las teclas   se configura la hora. Al principio parpadean los dos números de las horas.



Después de haber configurado la hora pulsar la tecla: 


Sucesivamente comienzan a parpadear los dos números de los minutos, configurar los minutos pulsando las teclas:  

ENCENDIDO AUTOMÁTICO

Pulsar la tecla  aparecerá:

AUTO ON
07.30



Mediante las teclas   se programa la hora en la que la máquina se encenderá automáticamente.

El encendido automático puede ser activado o desactivado presionando (con la máquina apagada) la tecla:  en el visualizador aparecerá un * al lado de la hora

APAGADO AUTOMÁTICO

Pulsar la tecla  aparecerá:



AUTO OFF
22.10

Mediante las teclas   se programa la hora en la que la máquina se apagará automáticamente.

AUTO SHUT DOWN

Pulsar la tecla  aparecerá:



AUTO SHUT DOWN
15min


Mediante las teclas   se programan los minutos (15-30-45-60-75-90min) y después la máquina se apaga automáticamente. 0=OFF.

AHORRO DE ENERGÍA

Pulsar la tecla  aparecerá:

AHORRO DE ENERGÍA
15min

Mediante las teclas   se programan los minutos (15,30,45,60,75,90min.) y después la máquina activa la función "ahorro de energía". En esta fase las temperaturas de las calderas disminuyen para reducir el consumo.

Al pulsar la tecla  se restablece rápidamente el estado de máquina lista.

IDIOMA VISUALIZADOR

Pulsar la tecla  aparecerá:



DISPLAY
ESPAÑOL

Mediante las teclas   se selecciona el idioma deseado.

DUREZA DEL AGUA

Pulsar la tecla  aparecerá:

DUREZA DEL AGUA
00°dh

Mediante las teclas   se programa la dureza del agua después de haber establecido, con el correspondiente kit de medición, el número correspondiente (0,5,10,15,20,25°dh) que debe ser introducido.

(1°dh=1.786°F=1.250°e=17.86ppm=0.1786mmol/l)

DESCALCIFICACIÓN

DESCALCIFICACIÓN
20Lt 50%

El visualizador indica cuántos litros de agua han sido erogados y el nivel teórico de depósito calcáreo expresado en porcentaje (100% indica la necesidad de efectuar la descalcificación), este último parámetro se calcula teniendo en cuenta la dureza y los litros de agua erogados. El indicador de depósito calcáreo se pone a cero después que ha sido efectuado un ciclo de descalcificación.

CONTADOR CAFÉ

Pulsar la tecla  aparecerá:



CAFE'
2240

El visualizador indica cuántos cafés han sido preparados desde la primera utilización. Este número no puede ser puesto a cero.

CANTIDAD DE CAFÉ MOLIDO

Pulsar la tecla  aparecerá:



CAFÉ MOLIDO
0

Mediante las teclas   se puede modificar y programar la cantidad de café molido para volver el gusto del café más o menos fuerte. La escala de variación va de -5 a +5 (0.1 sec.). La posición 0 corresponde a la programación optimal de fabricación.

TEMPERATURA CAFÉ

Pulsar la tecla  aparecerá:



TEMPERATURA CAFÉ
0

Mediante las teclas   se puede modificar y programar la temperatura del café. La escala de variación va de -10 a +10 (0.1 sec.). La posición 0 corresponde a la programación optimal de fabricación.

TEMPERATURA ACQUA CALDA



Pulsar la tecla  aparecerá:

TEMPERATURA AGUA
0

Mediante las teclas   se puede modificar y programar la temperatura del agua caliente. La escala de variación va de -10 a +10 (0.1 sec.). La posición 0 corresponde a la programación optimal de fabricación.

TEMPERATURA VAPOR

TEMP. VAPOR
0

Mediante las teclas   se puede modificar y programar la temperatura del vapor. La escala de variación va de -10 a +10 (0.1 sec.). La posición 0 corresponde a la programación optimal de fabricación.

Pulsando la tecla  se sale de la programación

PROGRAMACIÓN DE LA MOLTURACIÓN

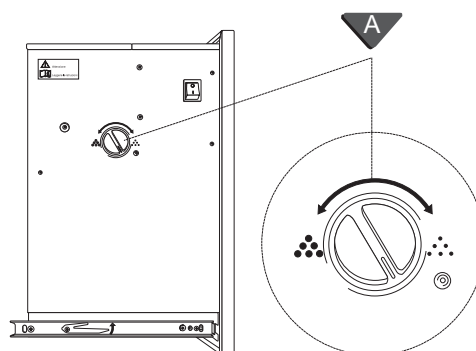
Algunos factores permiten entender el grado de molturación que debe ser programado:

- Si la erogación de café se realiza demasiado rápidamente, significa que los granos han sido molidos demasiado gruesos.
- Si el café sale en gotas significa que los granos han sido molidos demasiado finos. Un factor muy importante para obtener un buen café, es la programación adecuada del grado de molturación, que ha sido previamente programada por el constructor, pero que puede ser modificada de la siguiente manera:
- Abrir la máquina.
- Girar la manivela en el lado izquierdo de la máquina "A" (fig.5) con atención.


Haciendo girar la manivela en sentido horario se obtiene una molturación más fina, mientras girándola en sentido anti-horario se obtiene una molturación más gruesa.

Nota: Girar la manivela min. 3 vuelta completas, en sentido horario o anti-horario, para obtener una modificación del grado de molturación, más fina o más gruesa.

IMPORTANTE !! Dopo aver impostato un nuovo grado di macinatura, è indispensabile erogare almeno 2 caffè.




ELECCIÓN DEL TIPO DE CAFÉ

Mediante la tecla  es posible elegir entre las siguientes bebidas:

- Un café corto.
- Un café normal.
- Un café largo.



REGULACIÓN DOSIFICACIÓN DEL CAFÉ

Para modificar y memorizar la cantidad de café proceder de la manera siguiente:

- Durante la infusión pulsar la tecla presionándola  hasta alcanzar la cantidad (dosificación café) deseada. En el visualizador aparece la indicación "MEMO ?"

| | |
|-------------|----------------|
| CAFÉ | 1 CORTO |
| AGUA | MEMO? |


Si quiere memorizar la dosis de café recién preparada, proceder de la siguiente manera:

- Para memorizar, en cuanto termine la infusión, seleccionar mediante la tecla  el tipo de café (corto, medio o largo) sobre el cual memorizar la nueva programación.
- Pulsar la tecla, presionándola  hasta el bip de confirmación.

Ahora la nueva cantidad de café ha sido memorizada y asociada al tipo de café seleccionado.

PROGRAMACIÓN DE 1 O 2 CAFÉS

Se puede efectuar la preparación de un solo café o de 2 cafés contemporáneamente.

Programar su elección mediante la tecla: 


Preparación de un café.

Preparación contemporánea de 2 cafés.


8 PREPARACIÓN DE LAS BEBIDAS

LAVADO Y CALENTAMIENTO PREVIO


Es aconsejable, antes o después de un largo período de inactividad, efectuar un ciclo de lavado del grupo.

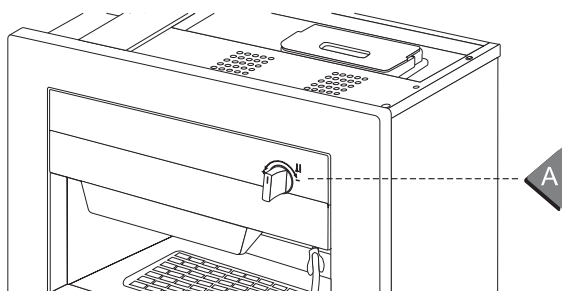
- Presionando por 2 seg. la tecla  la máquina efectúa el lavado del grupo haciendo pasar solamente agua en el circuito.

PREPARAR EL CAFÉ


- Ubicar la taza o las tazas debajo de la boquilla.
- Asegurarse que la indicación "CAFÉ" haya terminado de parpadear (= temperatura de la caldera alcanzada).
- Pulsar la tecla  para que empiece la erogación. La erogación se interrumpe automáticamente, pero puede ser detenida con anticipación volviendo a pulsar la misma tecla.

AGUA CALIENTE

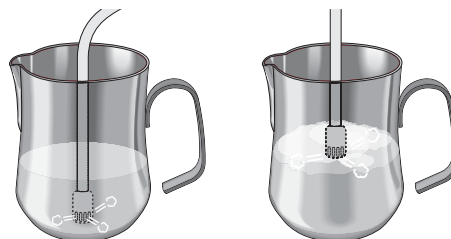
- Encender la caldera para la preparación de agua caliente mediante la tecla  y esperar que la indicación "AGUA" haya terminado de parpadear.
- Ubicar la taza o el recipiente debajo de la lanza.
- Girar la manivela del grifo "A" (fig.7) en sentido anti-horario para erogar agua caliente.



PREPARAR UN CAPUCHINO

- Seleccionar la función vapor mediante la tecla .
- Esperar que la indicación « VAPOR » en el visualizador deje de parpadear .
- Antes de colocar el recipiente debajo de la lanza de vapor, girar la manivela "A" (fig.7) en sentido anti-horario para que salga el agua residual en los tubos.
- Preparar un café medio en una taza para capuchino.
- Llenar el recipiente de la leche de 50 cl, con aproximadamente 10 cl de leche. Esta cantidad sirve para preparar un capuchino. Es aconsejable preparar la espuma de la leche para un capuchino a la vez.
- Introducir la lanza del vapor en el recipiente para la leche de manera tal que la boquilla se encuentre en el fondo del recipiente (fig. 7A).
- Girar la manivela del vapor en sentido antihorario para dejar salir el vapor y calentar la leche por algunos segundos.
- **Importante: No calentar demasiado la leche. La leche demasiado caliente no produce espuma.**
- Después de algunos segundos , colocar la boquilla de la lanza hasta que toque la leche (fig. 7B).
- En cuanto se obtenga la espuma deseada, cerrar el grifo del vapor.
- Verter de manera delicada la leche en la taza previamente llenada con café.

N.B. En caso de que la máquina haya sido apagada con la función vapor o agua activada, esta función queda en la memoria también en los sucesivos encendidos.



9 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Para las operaciones de limpieza, el aparato no debe ser sumergido en agua o en otros líquidos.

Dejar enfriar la máquina de café antes de empezar la limpieza. **Peligro quemaduras!** No utilizar aparatos de vapor para la limpieza.

No utilizar de ninguna manera sustancias detergentes que contengan soda, ácidos y cloruros! Estas sustancias arruinan la superficie de la máquina.

Una limpieza regular garantiza el buen funcionamiento y larga vida a su máquina de café expreso.

Quitar la rejilla y la cubeta de la máquina, y limpiar con una esponja suave la parte frontal y el compartimiento interior, utilizando sustancias detergentes higienizantes.

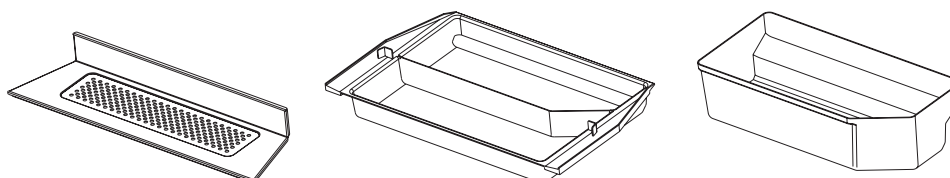
En fin, secar con un paño suave para evitar rayaduras.

DEPÓSITO DE AGUA

Es aconsejable vaciar cada día el depósito de agua y rellenar, si es posible poco antes de la preparación, con agua potable corriente fría. Lavar a mano el depósito de agua utilizando una sustancia detergente higienizante.

EROGADOR DE AGUA CALIENTE O VAPOR

Limpiar el erogador de agua caliente o vapor con una esponja suave utilizando solo agua preferiblemente caliente. Es aconsejable para posibles incrustaciones, lavar los componentes en el lavavajillas. La boquilla de vapor puede ser desenroscada para un posible lavado en el lavavajillas, y recomendamos, cuando esta misma haya sido utilizada para espumar la leche, dejar salir vapor para eliminar los posibles residuos de leche o espuma presentes.




10 DESCALCIFICACIÓN DE LA MÁQUINA



Cuando, con la máquina apagada, en el visualizador aparece la indicación “DESCALCIFICACIÓN”, es indispensable descalcificar su máquina con productos específicos adecuados para máquinas de café.




Atención - Muy importante!

No utilizar para la descalcificación productos a base de limón. Estos productos contienen ácido cítrico, el cual al entrar en contacto con el calcio a temperaturas elevadas produce una reacción química. De tal manera se produce citrato de calcio que puede llevar a la obstrucción total de los circuitos hidráulicos.

Proceder de la siguiente manera:

- Encender la máquina y esperar que las indicaciones agua y vapor hayan dejado de parpadear.
- Apagar la máquina y acceder a la fase de programación pulsando la tecla  hasta que en el visualizador aparezca “PROGRAMACIÓN”.

Seleccionar la función descalcificación mediante las teclas   en el visualizador aparece la indicación “DESCALCIFICACIÓN”.

Pulsar, presionando contemporáneamente las teclas   y después pulsar la tecla  La máquina se prepara para la descalcificación y con el “bip” de


confirmación, en el visualizador aparece **DESCALCIFICACIÓN FASE 01**

- Llenar el depósito con el producto descalcificador hasta la mitad.
- Abrir el cajón y quitar el agua de la cubeta y los posos de café de su recipiente correspondiente. Volver a cerrar el cajón sin recolocar la rejilla y ubicar la lanza vapor de manera tal que el agua que sale de ésta misma, caiga en la cubeta.

confirmación, en el visualizador aparece **DESCALCIFICACIÓN FASE 01**



• Llenar el depósito con el producto descalcificador hasta la mitad.

• Abrir el cajón y quitar el agua de la cubeta y los posos de café de su recipiente correspondiente. Volver a cerrar el cajón sin recolocar la rejilla y ubicar la lanza vapor de manera tal que el agua que sale de ésta misma, caiga en la cubeta.

• pulsar la tecla  En el visualizador aparece **DESCALCIFICACIÓN FASE 02**, y con el “bip” de confirmación abrir el grifo de vapor. A este punto la máquina efectuará el ciclo de descalcificación.

• En el visualizador aparece **DESCALCIFICACIÓN FASE 03**.

• Cerrar el grifo, apagar la máquina y vaciar el depósito. Lavar con cuidado el depósito y llenar hasta la mitad con agua limpia.

• Encender la máquina. En cuanto se escuche el “bip” de confirmación, abrir el grifo y pulsar la tecla  en el visualizador aparece **DESCALCIFICACIÓN FASE 04**.  A este punto la máquina efectuará el ciclo de lavado de los tubos.

• En cuanto termine el ciclo de lavado, la máquina se prepara para el funcionamiento normal.

• Cerrar el grifo, llenar el depósito de agua y esperar que se alcancen las temperaturas de café y agua.

• Después de haber efectuado dos infusiones de café, la máquina está de nuevo lista para el uso.

El fabricante no se hace responsable por posibles daños causados por la inobservancia de las operaciones de descalcificación.

11 ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

La máquina no se enciende.

- Frontal no completamente cerrado.
- Falta energía eléctrica.

No sale café, o sale en gotas lentamente.

- Falta agua en el depósito.
- Molturación demasiado fina del café.
- Tubos obstruidos.

El café sale demasiado rápido y resulta poco cremoso

- Molturación demasiado gruesa del café.
- Café demasiado viejo.
- mezcla de café

No se produce la espuma de leche.

- Comprobar que el flujo de vapor sea adecuado.

Fuerte ruido de la bomba en erogación.

- Falta agua en el depósito.
- Presión insuficiente en el portafiltros produce una molturación demasiado gruesa.

SISTEMA DE AUTO-DIAGNÓSTICO

La electrónica gestiona y reconoce diferentes alarmas y anomalías de funcionamiento.

Éstas se muestran indicadas en el visualizador con parpadeo.

1. Con la máquina apagada:

CERRAR EL GRIFO

Solución: Cerrar el grifo.

2. Con la máquina encendida:

ASISTENCIA TÉCNICA

Solución: Antes de contactar la asistencia técnica intentar abrir y cerrar la máquina.

3. Con la máquina encendida:

PRESIÓN DEL AGUA

Solución: Controlar el depósito de agua y abrir el grifo de erogación de agua, haciendo salir agua por la lanza de vapor hasta que los símbolos dejen de parpadear (Recarga circuito) .

4. Con la máquina encendida:

BLOQUEO MOLINILLO

Solución: Controlar la presencia de cuerpo extraños en el molinillo (piedras, impurezas, cuerpos extraños, etc.).

Girar la manivela de regulación de la molturación en sentido antihorario (molturación gruesa) hasta final de carrera. Eliminar posibles impurezas accionando el molinillo por algunos segundos. Volver a regular la molturación en la posición precedente.

Para cualquier otra anomalía de funcionamiento dirigirse al centro de asistencia más cercano.

12 DATOS TÉCNICOS

- Dimensiones exteriores
mm H.458 x L.595 x P.320
- Dimensiones empotrado
mm H.458 x L0,568 x P.320
- Tensión de ejercicio 220-240 V~ 50/60Hz, 110V~60Hz
- Presión bomba 15 bar
- Potencia Bomba: 48 Watt
- Potencia caldera de café 1000 Watt
- Potencia caldera de vapor 600 Watt
- Potencia molinillo: 100 Watt
- Potencia máx: 1.700/1100 Watt
- Capacidad depósito de agua: aprox. 2,5 l.
- Capacidad depósito de café: aprox. 350 g.
- Tiempo de calentamiento de la caldera de café aprox. 2 min.
- Peso bruto: kg 36,9
Peso neto: kg 32,6

- CE** Este aparato es conforme con las directivas 73/23
- acerca de las normativas de seguridad eléctrica EN 60335-1 (ed. 2002 - Seguridad de equipos Electrodomésticos y similares) y EN 60335-2-15 (ed. 2002 - Normativas específicas acerca de los equipos para la preparación de agua caliente).
 - EMC 89/336 y a las normativas relativas:
55014-1
55014-2
61000-3-2
61000-3-3

13 ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS



La directiva Europea 2002/96/CE acerca de los desechos de equipos eléctricos y electrónicos (RAEE), prevé que los electrodomésticos no deben ser eliminados junto a los residuos sólidos urbanos. Los equipos eliminados deben ser recogidos separadamente para optimizar la tasa de recuperación y de reciclaje de los materiales que los componen e impedir posibles daños para la salud y el ambiente. El símbolo de cesto barrado se encuentra en todos los productos para recordar las obligaciones de recogida diferenciada. Para mayores informaciones acerca de la correcta eliminación de los electrodomésticos, los usuarios pueden dirigirse al servicio público encargado y a los vendedores.

PRODUCT WARRANTY

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, provided this product is operated and maintained in accordance with the instructions attached to or furnished with the product, Fagor America Inc. will replace parts and provide labor to correct defects in materials or workmanship. Service has to be provided by a Fagor America Inc. designated service company. Please contact Fagor America at 1 877 743 2467 or by email at fagor@adcoservice.com

THIS LIMITED WARRANTY DOESN'T COVER:

1. Repairs when the product is used in other than normal, single family household use.
2. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, acts of God, improper installation, installation not in accordance with local electrical and plumbing codes, or use not approved by Fagor America.
3. Replacement parts or repair labor costs if the product is operated outside of the United States/Canada
4. Pick up/delivery. This product is designated to be repaired in the home.

FAGOR AMERICA WILL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

IF YOU NEED SERVICE

Please contact Customer Care at Fagor America at 1 877 743 2467 or email Fagor America at fagor@adcoservice.com



WARRANTY REGISTRATION CARD Built in Coffee Machine
Register your warranty on line at www.fagoramerica.com

IMPORTANT NOTICE: PLEASE COMPLETE AND MAIL THIS WARRANTY REGISTRATION CARD IMMEDIATELY TO PROTECT YOUR WARRANTY SERVICE

Mr./Mrs./Ms.: _____
Address _____
City _____ State _____ Zip Code _____
Phone: _____ E-mail: _____
Date of purchase: _____
Name of Dealer: _____
Model number**: _____ Serial Number**: _____
Comments: _____

** The model and serial number are located on the left side of the coffee machine

**PLACE
STAMP
HERE**

**FAGOR AMERICA
APPLIANCES DIVISION
P.O. BOX 94
LYNDHURST, NJ 07071**



Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>